(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 466 370**

(51) Int. CI.:

A23G 1/00 (2006.01)
A23G 1/54 (2006.01)
A23G 1/50 (2006.01)
B65D 75/58 (2006.01)

(12) TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA T3

(96) Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **18.02.2010 E 10153982 (3)**

(97) Fecha y número de publicación de la concesión europea: **16.04.2014 EP 2223606**

(54) Título: **Envase para consumo y método para producir productos de chocolate en dicho envase**

(30) Prioridad:

26.02.2009 BE 200900114

(45) Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
10.06.2014

(73) Titular/es:

PRALIBEL NV (100.0%)
JAGERSHOEK 21
8570 VICHTE, BE

(72) Inventor/es:

SULMON, PAUL

(74) Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Envase para consumo y método para producir productos de chocolate en dicho envase

Campo Técnico

Esta invención se refiere a un método para producir productos de chocolate en un envase de consumo al menos parcialmente transparente de acuerdo con el preámbulo de la reivindicación 1. Esta invención se refiere en particular a un método para la producción de pralines.

Los pralines, también denominados chocolates son conocidos de manera general y constan de un relleno cubierto de una capa de chocolate. Los pralines se pueden producir sumergiendo en relleno en chocolate fundido. Esto se puede realizar tanto de forma manual como de forma automática.

Los pralines también se pueden producir en moldes. En primer lugar, se vierte una capa de chocolate fundido en estos moldes; la capa de chocolate se pega a la pared del molde. Después de formar una película (endurecimiento del chocolate fundido), la carcasa de chocolate formada se rellena con un relleno y posteriormente se obtura con una capa adicional de chocolate.

Los pralines así formados son posteriormente envasados. Esto se puede realizar de diversas formas. La forma más común de envasado es aquella en la que un cierto número de pralines son envasados en una caja (decorada o no decorada). Sin embargo, los pralines también se pueden envasar de otras formas, tales como por ejemplo en un plato o carcasa hechos de chocolate.

El documento GB 2 335 882 expone un proceso para fabricar un producto de confitería con carcasa, por ejemplo una galleta de chocolate con carcasa, que comprende: formar térmicamente una pluralidad de cavidades, cada una de las cuales tiene una parte inferior cerrada, en una hoja de material plástico, cargar cada una de las cavidades con una cantidad predeterminada de material comestible que puede fluir, tal como chocolate, aplicar un pistón de enfriamiento al material comestible en cada cavidad para hacer que fluya y llene el espacio entre el pistón y la cavidad, permitir que el material comestible se ponga a una temperatura tal que forme una carcasa sustancialmente autoportante, retirar el pistón de enfriamiento de la misma, cargar la carcasa con más material consumible, y separar las cavidades rellenas de las hojas de material plástico.

El documento GB 2 302 529 describe un método de preparación de comida envasada. La comida se prepara en un recipiente con una parte inferior de material plástico cerrada.

El objetivo de esta invención es proporcionar un método alternativo para producir productos de chocolate.

El objetivo de la invención se consigue proporcionado un método para producir productos de chocolate en un envase de consumo, al menos parcialmente transparente, como está descrito en el preámbulo de la reivindicación 1, incluyendo el método las siguientes etapas:

a) suministrar el envase de consumo que está abierto tanto en la parte superior como en la parte inferior, a un soporte con forma de placa que comprende un cierto número de receptáculos que están situados unos al lado de otros y en los cuales se pueden colocar un envase de consumo;

b) llenar el envase de consumo suministrado con una primera capa de chocolate;

c) aplicar otra capa de chocolate.

El aspecto innovador de este método consiste en el hecho de que los productos de chocolate son producidos directamente en un envase de consumo transparente, lo que permite que el consumidor del producto vea directamente la apariencia y la formación del producto de chocolate presentado y sea posible que el consumidor abra este envase de una forma cómoda, simple y rápida.

Preferiblemente, la primera y las siguientes capas de chocolate son diferentes. La producción de productos de chocolate mediante el método descrito anteriormente forma un producto de chocolate de múltiples capas que ya se proporciona en un envase de consumo transparente (a través del cual se puede ver). Esto hace posible que el consumidor del producto de chocolate determine claramente la composición y elaboración del producto que va a consumir. Además, la producción de un producto de chocolate de esta forma permite que se combinen distintos sabores y/o colores en uno y en el mismo producto de chocolate.

En un método más preferido de acuerdo con la invención, las etapas (b) y (c) se repiten tantas veces como sea necesario para obtener un producto de chocolate de múltiples capas. En una realización alternativa del método de acuerdo con la invención, la primera capa de chocolate y las siguientes (en particular una segunda capa de chocolate) son aplicadas al mismo tiempo.

En particular, el relleno se aplica entre dos capas de chocolate. El relleno aplicado es preferiblemente una mezcla de

distintos ingredientes que son utilizados como estándar en los sectores de panadería, pastelería y del chocolate. Ejemplos de estos incluyen cremas de mantequilla, cremas líquidas, pralines, ganaches, productos de mazapán, rellenos de frutas, rellenos con base de caramelo, rellenos de trufa o yogur.

De acuerdo con un método preferido, la última capa de chocolate aplicada forma una capa de cubierta.

De acuerdo con un método particular de acuerdo con la invención, la capa de cubierta está provista de una capa de decoración y/o elemento de decoración. Las posibles capas de decoración y/o elementos de decoración son: productos de chocolate, productos de azúcar, frutos secos, condimentos, planta y flores comestibles, improntas (tales como por ejemplo, imágenes, letras, logos), aplicados utilizando tinta comestible, fruta o productos de fruta. La capa y/o elementos de decoración aplicados también pueden ser una mezcla de varios ingredientes que son aplicados a la capa de cubierta después de la mezcla o preparación.

El envase de consumo anteriormente mencionado está abierto en la parte inferior y en la parte superior. Un envase de consumo de este tipo es suministrado en particular en un soporte dispuesto para recibir al menos un envase de consumo. El soporte anteriormente mencionado está preferiblemente hecho de un material de hoja de plástico que es seguro para la comida y que normalmente comprende un cierto número de receptáculos en cada uno de los cuales se puede colocar un envase de consumo. Es obvio que el soporte se puede utilizar también en un envase de consumo que está abierto sólo en la parte superior.

Con el fin de clarificar más las propiedades de esta invención y con el fin de indicar las ventajas adicionales y las características especiales de la misma, se proporcionará a continuación una descripción más detallada del método y del envase de consumo de acuerdo con la invención. Se aclarará que nada de la siguiente descripción se puede interpretar como limitante del campo de esta invención como está aplicada en las reivindicaciones.

Esta descripción hace referencia por medio de los números de referencia a los dibujos adjuntos, en los que:

- la Figura 1 muestra paso por paso cómo se forma un producto de chocolate de acuerdo con el método de acuerdo con la invención;

- la Figura 2 muestra un número posible de primeras realizaciones del envase de consumo de acuerdo con la invención; y

- la Figura 3 muestra un número posible de segundas realizaciones del envase de consumo de acuerdo con la invención.

Esta invención se refiere a un método para producir productos de chocolate (1), tal como por ejemplo pralines, chocolates, etc., siendo el producto de chocolate (1) producido en un envase de consumo al menos parcialmente transparente (2). El envase de comida (2) es seguro para la comida y está preferiblemente hecho de un material plástico, tal como por ejemplo PET transparente u otro material plástico que sea seguro para la comida.

La producción del producto de chocolate directamente en un envase de consumo que se ve a su través (2) hace que el producto sea atractivo para el consumidor debido a que éste puede ver el producto de chocolate.

Es evidente a partir de las Figuras 2 y 3, que el envase de consumo (2) puede adoptar diversas formas. Las formas más comúnmente utilizadas son redondas (tubulares), cuadradas, cuadrangulares, triangulares y elípticas. Sin embargo, es evidente que también son posibles formas que difieran de las anteriores. Como se puede observar en las Figuras 1 y 2, el envase de consumo (2) comprende en una primera realización preferida un borde (8) que se extiende sobre casi toda la longitud (altura) del envase (2). El borde (8) forma parte del material del envase a partir del cual se hace el envase de consumo (2), y está conectado al material de envase a través de un cierto número de puntos de conexión (9) situados a cierta distancia unos de los otros. Los puntos de conexión anteriormente mencionados (9) también se extienden sobre casi toda la longitud (altura) del encase de consumo (2). El borde (8) hace que sea fácil para el consumidor retirar el envase de consumo (2) de una forma simpe. El envase de consumo se rompe en el nivel de los puntos de conexión (9) y el envase de consumo (2) del producto de chocolate se puede retirar.

En una segunda realización del envase de consumo (2) y como se muestra en la Figura 3, el borde no se extiende casi toda la longitud total (altura) del envase (2); en su lugar, un borde (8), que está conectado a una línea de desgarre (línea perforada) (10) que se extiende sobre al menos parte de la superficie del envase de consumo (2), está dispuesto únicamente en ciertas áreas. El borde (8) está preferiblemente dispuesto en la circunferencia exterior, al nivel de la parte superior, del envase de consumo (2) y puede ser considerado como un borde sobresaliente. La línea de desgarre (10) se extiende sobre toda la altura del envase. Este envase de consumo (8) se puede retirar (abrir) tirando del borde (8); esto hará que la línea de desgarre se rompa y permita que el producto de chocolate sea extraído del envase.

Por una parte, el envase de consumo (2) se puede abrir tanto en su parte inferior como en su parte superior; por otra parte, se puede abrir sólo en su parte superior. Sin embargo, en ambas realizaciones, la parte superior del envase se puede considerar como la abertura a lo largo de la cual el envase se llena con, entre otras cosas, el chocolate. La

longitud (altura) del envase de consumo (2) en principio no está limitada, pero preferiblemente está comprendida entre 1 y 8 cm, y preferiblemente es de 3 cm.

El envase de consumo (2) está preferiblemente hecho de un material comestible tal como un material a base de trigo o soja, por ejemplo.

El método de acuerdo con la invención se expondrá a continuación paso a paso con referencia a la Figura 1, en la que se rellenará un envase de consumo (2) que está abierto tanto en su parte superior como inferior. Inicialmente, se proporciona un envase de consumo vacío (2) (véase la Fig. 1a). Dado que el envase de consumo (2) está abierto tanto en su parte inferior como superior, el envase de consumo (2) es proporcionado en un soporte preferiblemente con forma de placa (no mostrado en las figuras). Un soporte de este tipo comprende un cierto número de receptáculos que están situados próximos los unos a los otros y en cada uno de los cuales se puede colocar un envase de consumo (2). Cuando se utiliza un soporte de este tipo, es importante que la superficie de contacto entre el envase de consumo (2) y el soporte sea segura para la comida.

Posteriormente, una primera capa de chocolate (3) (véase la Fig. 1b), en particular la capa inferior (3), se aplica en el envase de consumo (2). La capa inferior puede ser chocolate blanco, chocolate con leche, chocolate fondant o sucedáneo de chocolate. También son posibles mezclas de los chocolates anteriormente mencionados con otros ingredientes. Esta capa de chocolate (3) forma, cuando está presente, la base del producto de chocolate (1). Cuando se opta por un envase de consumo (2) que tiene una parte inferior obturada, no es necesario (aunque es posible) que una primera capa de chocolate (3) sea aplicada, dado que en este caso la parte inferior está obturada por el propio envase.

Una vez que la capa inferior (3) se ha endurecido, se aplica una siguiente capa (segunda) de chocolate. De nuevo ésta puede ser chocolate blanco, chocolate con leche, foundant de chocolate o sucedáneo de chocolate. Sin embargo, normalmente, y como se muestra en la Fig. 1c, la segunda capa de chocolate (4) es una combinación de chocolate (chocolate con leche, chocolate blanco, foundant de chocolate o sucedáneo de chocolate) con un relleno adecuado (6). El relleno (6) normalmente es una mezcla de varios ingredientes que son conocidos y utilizados como estándar en los sectores de panadería, pastelería y el sector del chocolate. Ejemplos de posibles rellenos (6) son: cremas de manquilla, cremas líquidas, pralinés, ganaches, productos de mazapán, rellenos de frutas, rellenos de caramelo, trufas, rellenos de yogur y similares. Los productos enumerados (ingredientes) pueden contener o no azúcares añadidos y también pueden contener ingredientes no cotidianos tales como especias, por ejemplo.

Las etapas descritas anteriormente se pueden repetir un cierto número de veces (véanse la Fig. 1d y la Fig., 1e); esto se realiza sobre todo en orden para resaltar el aspecto visual o para combinar varios sabores en uno y el mismo producto de chocolate.

Finalmente, como se muestra en la Fig. 1f, se puede aplicar una capa de cubierta (5). Esta capa de cubierta (5) también es una capa de chocolate (chocolate con leche, chocolate blando, foundant de chocolate o sucedáneo de chocolate). También son posibles mezclas con otros ingredientes de los productos de chocolate anteriormente mencionados.

Opcionalmente, una capa de decoración y/o un elemento de decoración (7) pueden estar dispuestos en la capa de cubierta de obturación (5), como se muestra en la Fig. 1g. Las decoraciones posibles también son aquellas utilizadas en los sectores de panadería, pastelería y el sector del chocolate. Ejemplos de posibles capas de decoración y/o elementos de decoración son: productos de azúcar, frutos secos (o productos de frutos secos), especias, plantas o flores comestibles, impresiones (imágenes a base de tinta comestible, letras, logos) aplicados a la capa de cubierta (5) mediante procesos de transferencia, por ejemplo, frutas (o productos de fruta). También pueden ser mezclas de varios ingredientes que son aplicadas después de la mezcla o preparación.

De acuerdo con el método, es posible formar productos de chocolate que están hechos capa por capa (véase por ejemplo la Fig. 1g); sin embargo, también es posible formar círculos, por así decirlo, en el producto de chocolate aplicando dos capas de chocolate al mismo tiempo, por ejemplo. El relleno del envase de consumo (2) puede utilizar distintos procesos tales como relleno de una vez o en múltiples veces, sin embargo, también son posibles otros procesos de relleno.

El método de acuerdo con la invención se puede realizar de forma tanto continua como discontinua, siendo el envase de consumo (2) relleno a mano o mediante uno o más dispositivos de relleno. La utilización de varios dispositivos de relleno permite que una pluralidad de envases de consumo (que pueden o no ser proporcionados en el mismo soporte) sean rellenados al mismo tiempo.

REIVINDICACIONES

1. Método para producir productos de chocolate (1) en un envase de consumo al menos parcialmente transparente (2) que comprende un borde (8) que es adecuado para abrir el envase de consumo (2), caracterizado por que el método incluye las siguientes etapas:

   a) suministrar el envase de consumo (2) que está abierto tanto en la parte superior como en la parte inferior, en un soporte con forma de placa que comprende un cierto número de receptáculos que están colocados unos a continuación de otros y en cada uno de los cuales se puede colocar un encase de consumo (2),

   b) rellenar el envase de consumo suministrado con una primera capa de chocolate (3);

   c) aplicar una siguiente capa de chocolate (4, 5).

2. El método de acuerdo con la Reivindicación 1, caracterizado por que las etapas b y c son repetidas tantas veces como sea necesario para obtener un producto de chocolate deseado (1) de múltiples capas.

3. El método de acuerdo con la Reivindicación 1 o 2, caracterizado por que un relleno (6) es aplicado entre dos capas de chocolate (3 y 4).

4. El método de acuerdo con una de las Reivindicaciones 1 a 3 inclusive, caracterizado por que la última capa de chocolate forma una capa de cubierta (5).

5. El método de acuerdo con la Reivindicación 4, caracterizado por que la capa de cubierta (5) está provista de una capa de decoración y/o elemento de decoración (7).

6. El método de acuerdo con la Reivindicación 1, caracterizado por que la primera y las siguientes capas de chocolate son aplicadas al mismo tiempo.

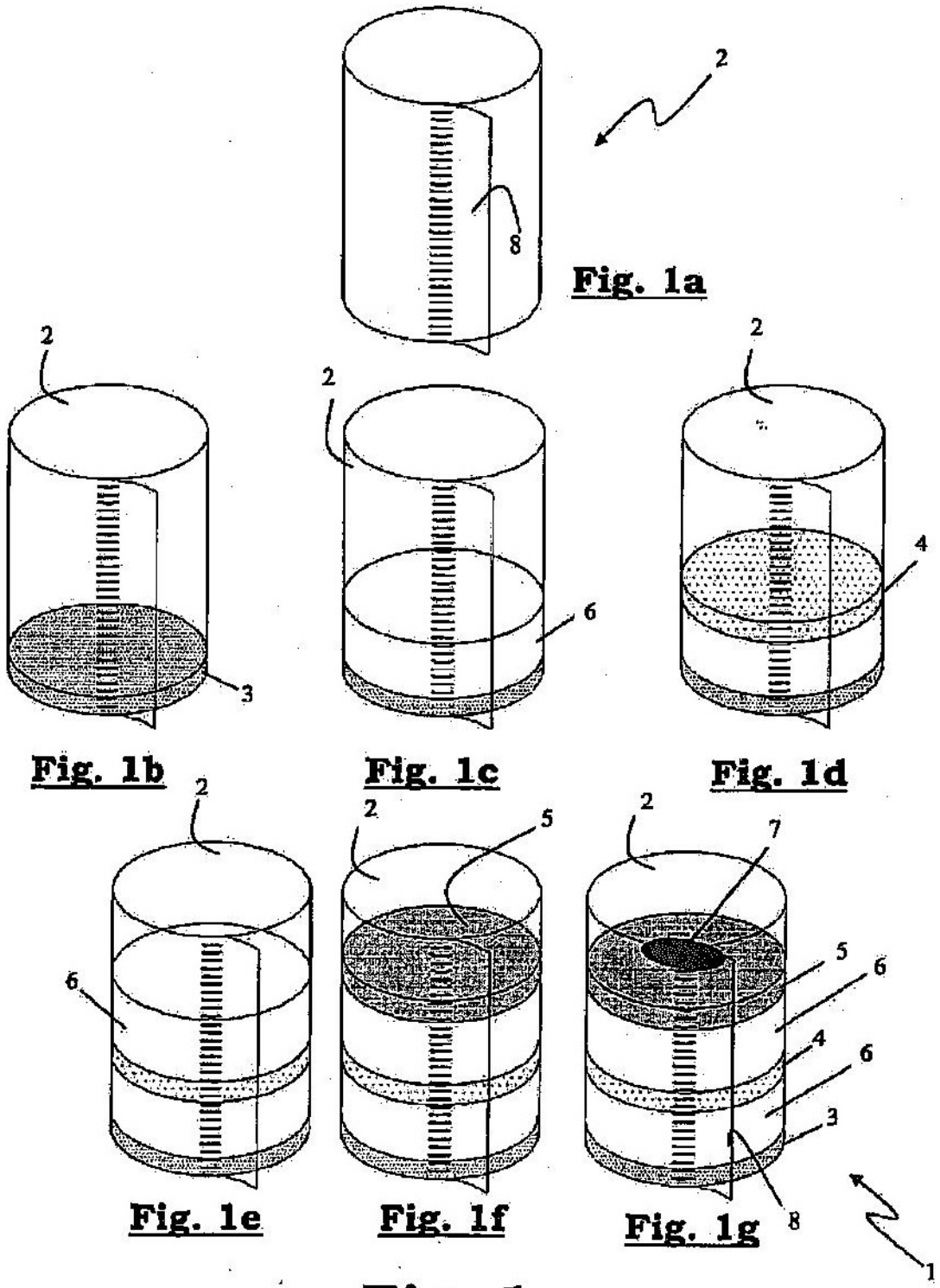


Fig. 1a

Fig. 1b

Fig. 1c

Fig. 1d

Fig. 1e

Fig. 1f

Fig. 1g

Fig. 1

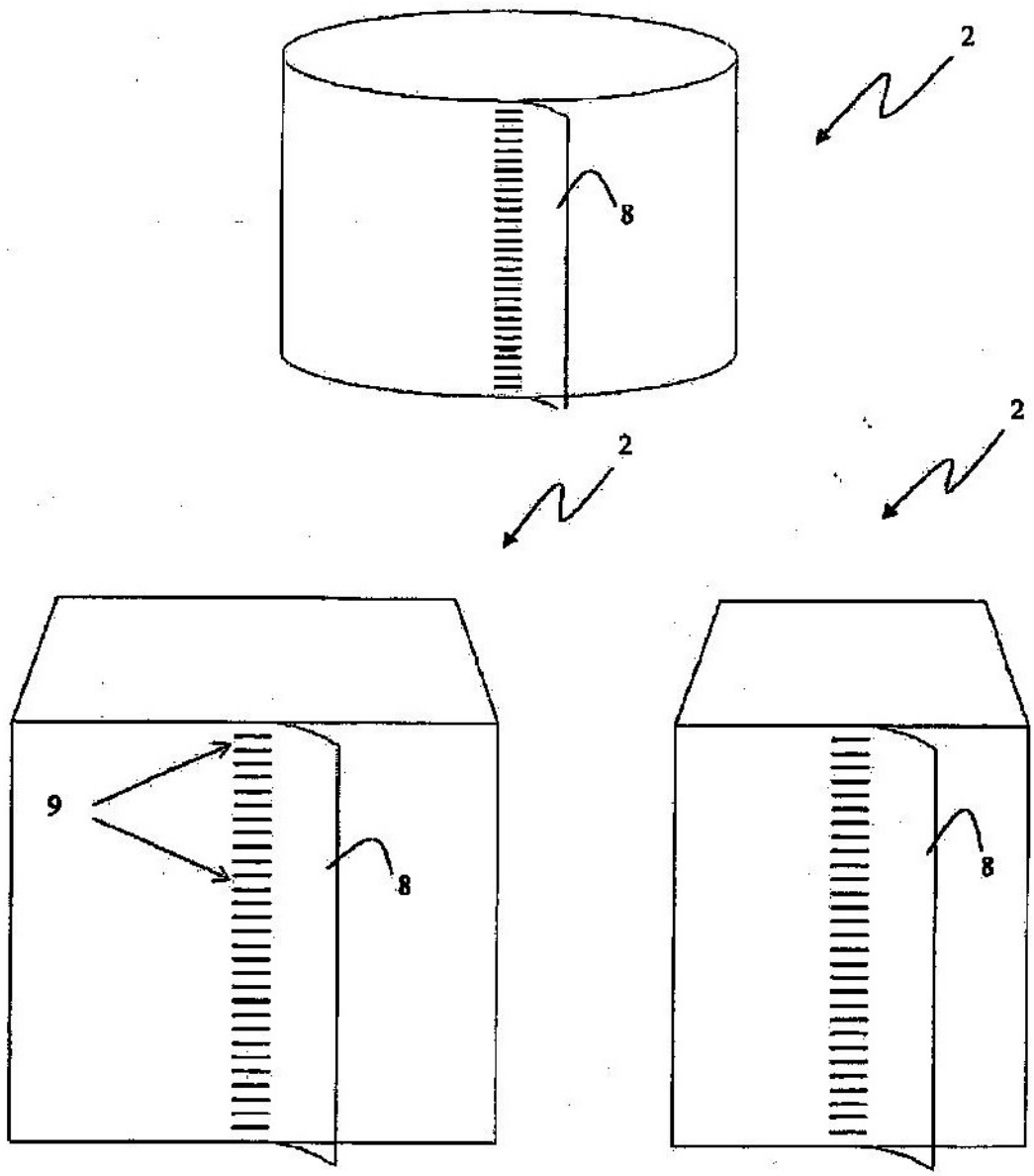


Fig. 2

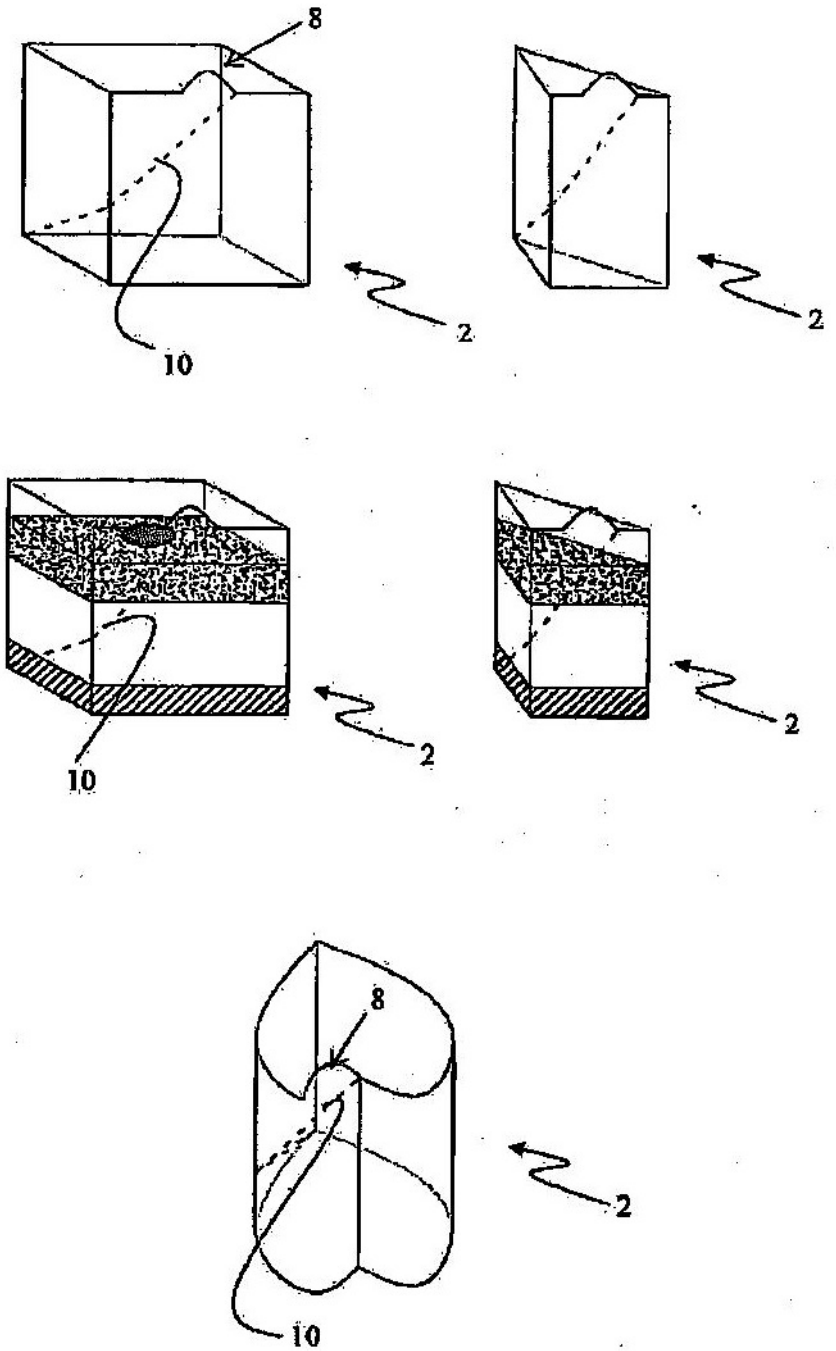


Fig. 3