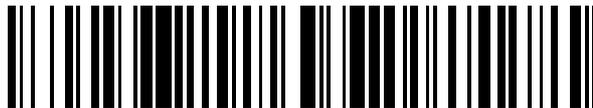


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 471 979**

21 Número de solicitud: 201232044

51 Int. Cl.:

**A23L 1/40** (2006.01)

**A23L 1/052** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**27.12.2012**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**27.06.2014**

71 Solicitantes:

**MARÍN GALVIN, M<sup>a</sup> Dolores (50.0%)**

**C/ Santa Ana, 35**

**41002 Sevilla ES y**

**MARÍN GALVIN, Adela M<sup>a</sup> (50.0%)**

72 Inventor/es:

**MARÍN GALVIN, M<sup>a</sup> Dolores y**

**MARÍN GALVIN, Adela M<sup>a</sup>**

74 Agente/Representante:

**COBO DE LA TORRE, María Victoria**

54 Título: **Procedimiento de obtención de concentrados alimenticios y productos obtenidos**

57 Resumen:

Procedimiento de obtención de concentrados alimenticios y productos obtenidos.

Mediante el procedimiento de la obtención se pretende obtener alimentos concentrados tales como gazpachos, salmorejos o ajo blanco concentrados, que no necesiten frío durante su transporte y almacenamiento, y que mantengan todas sus propiedades organolépticas, con una alta vida útil de conservación. Para ello, se efectúa una primera fase de batida, en la que se mezclan los vegetales de que se trate con sal, aceite, pan, conservantes y espesantes-emulgentes, con la particularidad de que dichos espesantes-emulgentes se materializan en gomas vegetales tales como Goma Garrofin, Goma Guar, Goma Xantana, Goma Tara o mezcla de las mismas. Una vez realizada la primera batida, se adiciona vinagre de vino y zumo de limón, o ácido cítrico, y se efectúa una segunda batida. El producto obtenido se tamiza para obtener un producto final en forma de crema muy viscosa, tras lo que se procede al envasado del producto en atmósfera inerte, cerrándolo herméticamente y dejando el envase protegido frente a la luz del sol.

ES 2 471 979 A1

**PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE CONCENTRADOS ALIMENTICIOS Y  
PRODUCTOS OBTENIDOS**

**DESCRIPCIÓN**

**OBJETO DE LA INVENCION**

La presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de concentrados alimenticios, así como a los productos obtenidos, tales como gazpachos, salmorejos o ajo blanco.

El objeto de la invención es proporcionar un procedimiento mediante el cual se consiga un producto alimenticio concentrado de gran calidad, con un alto margen de conservación, que no sea necesario conservar en frío.

Es asimismo objeto de la invención que cuando el producto se diluya con agua para ser consumido conserve inalterables todos sus nutrientes, vitaminas, sales minerales, etc, manteniendo las mismas cualidades organolépticas, como son el color, sabor, olor, textura, etc, del producto fresco recién elaborado.

**ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

En el ámbito de aplicación practica de la invención, se conocen diferentes tipos de productos alimenticios tales como gazpachos, salmorejos o ajo blanco.

En el mercado se encuentran tres tipos o grupos que son los siguientes:

El primer grupo consiste en los productos pasteurizados, envasados en tetrabreaks, cuya caducidad máxima es del orden tres meses. Este tipo de productos presentan la problemática de que su almacenamiento, transporte y venta ha de hacerse en frigorífico. Sus valores nutricionales y cualidades organolépticas se alteran con el pasteurizado.

Paralelamente, una vez abierto el envase, se deteriora en tres días aun conservándolo en el frigorífico.

5 El segundo grupo consiste en los productos esterilizados, envasados en envases de hojalata o frascos de cristal, los cuales el envase se someten a un tratamiento térmico después de cerrados a temperaturas superiores a 100°C con lo que se destruye gran cantidad de vitaminas y se altera sensiblemente las cualidades organolépticas tales como color, olor y sabor, lo que repercute en un producto de muy baja calidad.

10 Si bien el envase cerrado se conserva perfectamente a temperatura ambiente más de un año, en cuanto se abre el envase pierde la esterilidad y en tres días se deteriora aun conservándolo en el frigorífico.

15 El tercer grupo de productos consiste en los productos congelados, envasados en tarrinas de plástico en los que el producto, en envase cerrado, se conserva perfectamente si el envase está congelado, a temperaturas de 2 a 4 °C.

20 Estos productos presentan una caducidad del orden de seis meses, pero por encima de 4°C no se conservan y una vez abierto el envase se deteriora en tres días aun conservándolo en el frigorífico. Obviamente este tipo de productos debe almacenarse a dicha temperatura, con lo que desde el punto de vista del fabricante supone unos costes de almacenamiento y distribución sumamente elevados.

### **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN**

25 El procedimiento de obtención de concentrados alimenticios que la invención propone resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en todos y cada uno de los aspectos comentados, merced a una novedosa solución sencilla pero sumamente efectiva.

30 Para ello, y de forma mas concreta el proceso que se preconiza consta de las siguientes fases operativas:

Se efectúa una primera fase de batida, en la que se mezclan los vegetales de que se trate con sal, aceite, pan, conservantes y espesantes-emulgentes.

5 De acuerdo con una de las características esenciales de la invención, dichos espesantes-emulgentes deben materializarse en gomas vegetales tales como Goma Garrofin, Goma Guar, Goma Xantana , Goma Tara o similares.

Una vez realizada la primera batida, se adiciona vinagre de vino y zumo de limón, o ácido cítrico, y se efectúa una segunda batida.

10

El producto obtenido se tamiza para obtener un producto final en forma de crema muy viscosa.

15 Se procede al envasado del producto en envases PET o de cristal, en atmósfera inerte, es decir eliminando el O<sub>2</sub> del envase y sustituyéndolo por N<sub>2</sub> y CO<sub>2</sub>, cerrándolo herméticamente y dejando el envase protegido frente a la luz del sol.

20

El producto se comercializará incluyendo unas instrucciones de uso, por ejemplo en su etiqueta, en las que se informa las cantidades de agua que es preciso diluir con el producto para cada ración, de manera que dicha mezcla debe ser batida unos segundos para obtener un producto similar al realizado con vegetales recién troceados.

25

La formulación de los concentrados y el proceso de elaboración les confieren unas cualidades físico-químicas, especialmente su reducida actividad de agua, que garantizan la vida útil de estos productos y su conservación a temperatura ambiente durante al menos un año, antes de abrir el envase, y 6 meses en frigorífico después de abrir el envase.

Una vez diluido el concentrado y dispuesto para su consumo se pueden conservar perfectamente en el frigorífico durante treinta días.

30

Los factores que garantizan la conservación del concentrado son los siguientes:

- Actividad de agua, inferior a 0,60, obtenida con la introducción en los

5 concentrados de las gomas vegetales, pertenecientes al grupo de aditivos definidos en la Legislación vigente, como "ESPESANTES-EMULGENTES". Estas gomas no solo realizan su función emulgente evitando la separación en fase de los diferentes componentes líquidos, sino una labor de retención de agua, que reduce la actividad de agua de los concentrados hasta niveles tan reducidos, <0,60, que hacen imposible el desarrollo de microorganismos patógenos: mohos, levaduras y bacterias. Esta característica conjuntamente con la adición de los conservantes hacen que los concentrados se conserven inalterables y aptos para su consumo humano a T<sup>a</sup> ambiente durante toda la vida útil reflejada en el envase.

- 10
- Sal elevada: 8-10%
  - Aceite de oliva: 10-20%
  - Conservantes: Sorbato potásico (E-202) y Benzoato sódico (E-211)
  - Envasado en atmósfera inerte con sustitución en el espacio de cabeza del aire por Nitrógeno y Carbónico.
- 15

De acuerdo con el proceso que se acaba de describir, y en función del producto que se pretende obtener, se establecen las siguientes formulaciones:

20 Para la obtención de gazpachos se emplea la siguiente composición:

- Hortalizas frescas 50-70% (tomate, pimientos rojos y verdes, pepino, ajo y opcionalmente otras hortalizas, frutas y hierbas aromáticas)
- Aceite de oliva 10-20%
- 25 - Sal 7-10%
- Vinagre de vino 8-12%
- Pan o harina de trigo 5-10%
- Zumo de limón 3-6%
- Conservantes: Sorbato potásico (E-202) < 0,1% y Benzoato sódico (E-211) < 0,1%
- 30 - Espesantes-Emulgentes: goma vegetal, tal como Goma garrofin (E-410), Goma Guar (E-412), Goma Xantana (E-415), Goma Tara (E-417), bien por separado o en combinaciones de ellas, de manera que en cualquier caso, el porcentaje total

de goma vegetal en el producto sea inferior al 3%.

En el caso de la obtención de salmorejos, la composición será la siguiente:

5

- Hortalizas frescas 40-60% (tomate, ajo y opcionalmente otras hortalizas, frutas y hierbas aromáticas)
- Aceite de oliva 20-25%
- Sal 6-8%

10

- Vinagre de vino 6-8%
- Pan o harina de trigo 8-12%
- Zumo de limón 3-6%
- Conservantes: Sorbato potásico (E-202) < 0,1% y Benzoato sódico (E-211) < 0,1%

15

- Espesantes-Emulgentes: Goma vegetal tal como Goma Garrofin (E-410), Goma Guar (E-412), Goma Xantana (E-415) , Goma tara (E-417), bien por separado o en combinaciones de ellas, de manera que en cualquier caso, el porcentaje total de goma vegetal en el producto sea inferior al 3%.

20

En el caso de la obtención de ajos blancos, la composición será la siguiente:

- Agua 20-30%
- Almendra 15-20%
- Ajo 5%

25

- Aceite de oliva 15-20%
- Sal 7-10%
- Vinagre de vino 8-12%
- Pan o harina de trigo 5-10%
- Zumo de limón 3-6%

30

- Conservantes: Sorbato potásico (E-202) < 0,08% y Benzoato sódico (E-211) < 0,08%
- Espesantes-Emulgentes: Goma vegetal tal como Goma Garrofin (E-410), Goma Guar (E-412), Goma Xantana (E-415) , Goma Tara (E-417) bien por separado o

en combinaciones de ellas, de manera que en cualquier caso, el porcentaje total de goma vegetal en el producto sea inferior al 3%.

5

Se consigue de esta manera un producto con las siguientes ventajas frente al estado actual de la técnica:

- 10 - En su composición entran todos los nutrientes básicos de la dieta mediterránea.
- No están sometidos a tratamientos térmicos que alteran el sabor y destruyen las vitaminas.
- Están elaborados con aceite de oliva virgen.
- 15 - Contienen pan o harina en su elaboración que aportan los necesarios niveles de carbohidratos.
- Al estar concentrado ocupa menos espacio, el transporte es más económico y genera menos residuos.
- El usuario lo prepara en segundos con una batidora. Puede preparar una o  
20 varias dosis según sus necesidades. Una vez diluido, se conserva inalterable durante un mes en el frigorífico.
- Son suaves, cremosos, equilibrados de sabor y color, no se separan en fases y su aspecto es similar al natural de casa.
- Su transporte y exposición en el punto de venta no necesita cadena de frío.

25

30

**REIVINDICACIONES**

1ª.- Procedimiento de obtención de concentrados alimenticios, caracterizado porque en el mismo se establecen las siguientes fases operativas:

5

- Se efectúa una primera fase de batida, en la que se mezclan los vegetales de que se trate con sal, aceite, pan, conservantes y espesantes-emulgentes, con la particularidad de que dichos espesantes-emulgentes se materializan en gomas vegetales tales como Goma garrofin, Goma Guar, Goma Xantana, Goma Tara o mezcla de las mismas.

10

- Una vez realizada la primera batida, se adiciona vinagre de vino y zumo de limón, o ácido cítrico, y se efectúa una segunda batida.

15

- El producto obtenido se tamiza para obtener un producto final en forma de crema muy viscosa.

- Se procede al envasado del producto en atmósfera inerte, cerrándolo herméticamente y dejando el envase protegido frente a la luz del sol.

20

2ª.- Producto obtenido mediante el procedimiento de la reivindicación 1ª, caracterizado porque cuando el mismo se materializa en gazpachos, estos presentan la siguiente composición:

25

- Hortalizas frescas 50-70%
- Aceite de oliva 10-20%
- Sal 7-10%
- Vinagre de vino 8-12%
- Pan o harina de trigo 5-10%
- Zumo de limón 3-6%

30

- Conservantes: Sorbato potásico (E-202) < 0,1% y Benzoato sódico (E-211) < 0,1%
- Espesantes-Emulgentes: goma o gomas vegetales, en una proporción total inferior al 3%.

3ª.- Producto obtenido mediante el procedimiento de la reivindicación 1ª, caracterizado porque cuando el mismo se materializa en salmorejos, estos presentan la siguiente composición:

- 5
- Hortalizas frescas 40-60%
  - Aceite de oliva 20-25%
  - Sal 6-8%
  - Vinagre de vino 6-8%
  - Pan o harina de trigo 8-12%
- 10
- Zumo de limón 3-6%
  - Conservantes: Sorbato potásico (E-202) < 0,1% y Benzoato sódico (E-211) < 0,1%
  - Espesantes-Emulgentes: goma o gomas vegetales, en una proporción total inferior al 3%.

15

4ª.- Producto obtenido mediante el procedimiento de la reivindicación 1ª, caracterizado porque cuando el mismo se materializa en ajo blanco, este presenta la siguiente composición:

- Agua 20-30%
- 20
- Almendra 15-20%
  - Ajo 5%
  - Aceite de oliva 15-20%
  - Sal 7-10%
  - Vinagre de vino 8-12%
- 25
- Pan o harina de trigo 5-10%
  - Zumo de limón 3-6%
  - Conservantes: Sorbato potásico (E-202) < 0,08% y Benzoato sódico (E-211) < 0,08%
  - Espesantes-Emulgentes: goma o gomas vegetales, en una proporción total inferior al 3%.
- 30



- ②① N.º solicitud: 201232044  
②② Fecha de presentación de la solicitud: 27.12.2012  
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/40** (2006.01)  
**A23L1/052** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

| Categoría | ⑤⑥ Documentos citados  | Reivindicaciones afectadas |
|-----------|--|----------------------------|
| A         | ES 2009408 A6 (SEGURA) 16.09.1989, columna 1 – columna 2, línea 40.  | 1-4                        |
| A         | ES 2092964 A1 (ALIMENTOS DEL VALLE, S.A.) 01.12.1996, resumen.   | 1-4                        |
| A         | Página web Conservas Ferrer. Comidas preparadas. Sopas. Gazpacho, 12.05.2012 [online] [recuperada 24.01.2013] Recuperada de Internet <URL: <a href="http://www.c-ferrer.com/p10/conservas-comidas-preparadas-gazpacho">http://www.c-ferrer.com/p10/conservas-comidas-preparadas-gazpacho</a> >               | 1-4                        |
| A         | Página web Conservas Ferrer. Comidas preparadas. Sopas. Gazpacho, 12.05.2012 [online] [recuperada 24.01.2013] Recuperada de Internet <URL: <a href="http://www.c-ferrer.com/p11/conservas-comidas-preparadas-gazpacho-blanco">http://www.c-ferrer.com/p11/conservas-comidas-preparadas-gazpacho-blanco</a> > | 1-4                        |

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia  
Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría  
A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita  
P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud  
E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

**El presente informe ha sido realizado**

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe  
25.01.2013

Examinador  
J. López Nieto

Página  
1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 25.01.2013

**Declaración**

|   |                      |           |
|---|----------------------|-----------|
| <b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>            | Reivindicaciones 1-4 | <b>SI</b> |
|   | Reivindicaciones     | <b>NO</b> |
| <b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b> | Reivindicaciones 1-4 | <b>SI</b> |
|   | Reivindicaciones     | <b>NO</b> |

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

**Base de la Opinión.-**

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

**1. Documentos considerados.-**

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

| Documento | Número Publicación o Identificación  | Fecha Publicación |
|-----------|--|-------------------|
| D01       | ES 2009408 A6 (SEGURA)   | 16.09.1989        |
| D02       | ES 2092964 A1 (ALIMENTOS DEL VALLE, S.A.)  | 01.12.1996        |
| D03       | Página web Conservas Ferrer. Comidas preparadas. Sopas. Gazpacho, 12.05.2012 [online] [recuperada 24.01.2013] Recuperada de Internet<br><URL: <a href="http://www.c-ferrer.com/p10/conservas-comidas-preparadas-gazpacho">http://www.c-ferrer.com/p10/conservas-comidas-preparadas-gazpacho</a> >            |                   |
| D04       | Página web Conservas Ferrer. Comidas preparadas. Sopas. Gazpacho, 12.05.2012 [online] [recuperada 24.01.2013] Recuperada de Internet <URL: <a href="http://www.c-ferrer.com/p11/conservas-comidas-preparadas-gazpacho-blanco">http://www.c-ferrer.com/p11/conservas-comidas-preparadas-gazpacho-blanco</a> > |                   |

**2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración**

La invención se refiere a un procedimiento de obtención de concentrados alimenticios caracterizado por tener las siguientes fases:

- Batido de vegetales, sal, aceite, pan, conservantes y espesantes-emulgentes, siendo estos últimos gomas vegetales tales como garrofín, guar, xantana, tara o mezcla de las mismas.
- Adición de vinagre de vino y zumo de limón o ácido cítrico. Realización de un segundo batido.
- Tamizar el producto obtenido hasta conseguir una crema muy viscosa.
- Envasado del producto en atmósfera inerte, dejando el envase protegido de la luz solar.

(Reivindicación 1)

Se refiere también la invención a los productos alimenticios obtenidos con el procedimiento anterior, que pueden ser: gazpacho (Reivindicación 2) salmorejo (Reivindicación 3) o ajoblanco (Reivindicación 4)

El documento D01 se refiere a un procedimiento para la preparación de un concentrado de salsa de gazpacho. La salsa concentrada se elabora con tomate, pimiento, pepino, cebolla, ajo, sal, pan y vinagre de vino. Todos los ingredientes se trituran hasta obtener una salsa espesa y se mezcla con mahonesa compuesta de huevos, limón y aceite a fin de conseguir una salsa concentrada de vegetales.

El producto obtenido se puede conservar en vacío o congelado.

Antes de consumir se añade agua a la salsa concentrada (col.1-col.2, lín.40)

Con el procedimiento divulgado en el documento D01 se obtiene un gazpacho concentrado con unos ingredientes similares a los de concentrado alimenticio de la invención, para ello se utiliza mahonesa como agente espesante. El procedimiento de la invención se diferencia principalmente del divulgado por el documento D01 en que cuenta con una primera etapa en la que se añaden gomas vegetales y conservantes a los ingredientes vegetales.

Los productos obtenidos con el procedimiento de la invención se diferencian del obtenido con el procedimiento divulgado en D01 en que incorporan espesantes-emulgentes de tipo goma vegetal y conservantes alimentarios.

El documento D02 se refiere a un procedimiento para preparar gazpacho envasado que consiste en:

- Triturar los ingredientes vegetales usuales en el gazpacho,
- Tamizar el producto anterior,
- Desairear la pulpa obtenida,
- Preparar la parte líquida del gazpacho (aceite, vinagre, agua, zumo de limón y sal)
- Minipasteurizar,
- Envasar el producto en frío.

(resumen)

El procedimiento de la invención se diferencia del contenido en D02 en que en la primera fase se incorpora a los ingredientes sólidos del gazpacho gomas vegetales y conservantes como espesantes-emulgentes y conservantes alimentarios. Por otra parte no se añade de agua con lo cual se obtiene un producto concentrado y además no se realiza minipasteurización.

Los documentos D03 y D04 muestran un gazpacho y un gazpacho blanco envasados que incorporan Xantana en su composición.

Los documentos D01-D03 forman parte del estado de la técnica próximo a la invención, pero no afectan a su novedad o actividad inventiva. Las reivindicaciones 1-4 cumplen los requisitos de novedad y actividad inventiva según los Art.6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.