

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 533 862**

51 Int. Cl.:

A23B 7/05 (2006.01)

A23B 7/154 (2006.01)

A23B 7/157 (2006.01)

A23L 1/28 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE REIVINDICACIONES DE SOLICITUD DE
PATENTE EUROPEA

T1

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **17.01.2011 E 11151099 (6)**

97 Fecha y número de publicación de la solicitud europea: **18.07.2012 EP 2476316**

46 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de las reivindicaciones de la solicitud: **15.04.2015**

71 Solicitantes:

**SOCIEDAD COOPERATIVA CHAMPINTER
(100.0%)**

**Carretera de Cenizate, Km. 1
02270 Villamalea, Albacete, ES**

72 Inventor/es:

**CORREA ARANGO, CATALINA y
MENDOZA GARCÍA, FRANCISCA**

74 Agente/Representante:

CARVAJAL Y URQUIJO, Isabel

Observaciones :

Véase nota informativa (Remarks) en el folleto original publicado por la Oficina Europea de Patentes

54 Título: **Método de tratamiento y conservación de champiñón**

ES 2 533 862 T1

REIVINDICACIONES

- 5 1.- Método de tratamiento y conservación de champiñón, caracterizado por que se realiza un pre-enfriamiento (1) del champiñón de al menos dos horas a una temperatura entre 3 – 7 °C y humedad relativa de 70 – 80%, se lava (2) por aspersion con una mezcla de agua y conservante (3), a una temperatura dentro del rango 3 – 7 °C, seguido de una etapa de secado (4) manteniendo la temperatura de 3 – 7 °C, se envasan (5) herméticamente y almacenan (6), todo ello manteniendo siempre la temperatura de 3 – 7 °C.
- 2.- Método de tratamiento y conservación de champiñón, según reivindicación 1, caracterizado por que el conservante (3) utilizado en el lavado comprende una mezcla de sulfito sódico (E-221), ácido cítrico (E-330), ascorbato sódico (E-301), EDTA de disodio y calcio (E-385) y sal.
- 10 3.- Método de tratamiento y conservación de champiñón, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el secado (4) se realiza por medio de 3 – 5 ventiladores cada uno provisto de dos boquillas y de 2 – 5 succionadores.
- 4.- Método de tratamiento y conservación de champiñón, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el envasado (5) se realiza en uno de los siguientes: bandeja de PET recubierta de film de PVC, bolsa de PEBD y bolsa de OPP micro perforado.
- 15 5.- Método de tratamiento y conservación de champiñón, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por que después del secado (4) y antes del envasado (5), el champiñón puede pasar por una etapa de laminado (7) con cuchillas específicas de corte limpio en un solo tiempo.

REIVINDICACIONES MODIFICADAS DE ACUERDO CON REGLA 137(2) CPE

- 5 1.- Método de tratamiento y conservación de champiñón, de aquellos que se realizan por una primera etapa de enfriamiento (1) del champiñón de al menos dos horas a una temperatura entre 3 – 7 °C y humedad relativa de 70-80% y luego una segunda etapa de lavado caracterizado por que, el lavado se realiza por aspersion con una mezcla de agua y conservante, seguido de una etapa de secado por medio de 3-5 ventiladores cada uno, provisto de dos boquillas de 2 – 5 succionadores de agua con el fin de quitarle la mayor cantidad de agua al champiñón sin aportarle calor y con el mínimo contacto para evitar pardeamiento y daños mecánicos (4), todo esto manteniendo la temperatura de 3 – 7 °C, seguido por una etapa de envasado hermético (5) y por una etapa de almacenamiento (6).
- 10 2.- Método de tratamiento y conservación de champiñón, según reivindicación 1, caracterizado por que el conservante utilizado en el lavado comprende una mezcla de sulfito sódico (E-221), ácido cítrico (E-330), ascorbato sódico (E-301), EDTA de disodio y calcio (E-385) y sal.
- 15 3.- Método de tratamiento y conservación de champiñón, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el envasado (5) se realiza por medio de una bandeja de PET recubierta de film de PVC, una bolsa de PEBD o una bolsa de OPP micro perforado, utilizando preferentemente la bandeja de PET recubierta de film de PVC.
- 4.- Método de tratamiento y conservación de champiñón, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por que después del secado (4) y antes del envasado (5), el champiñón puede pasar por una etapa de laminado (7) con cuchillas específicas de corte limpio en un solo tiempo.

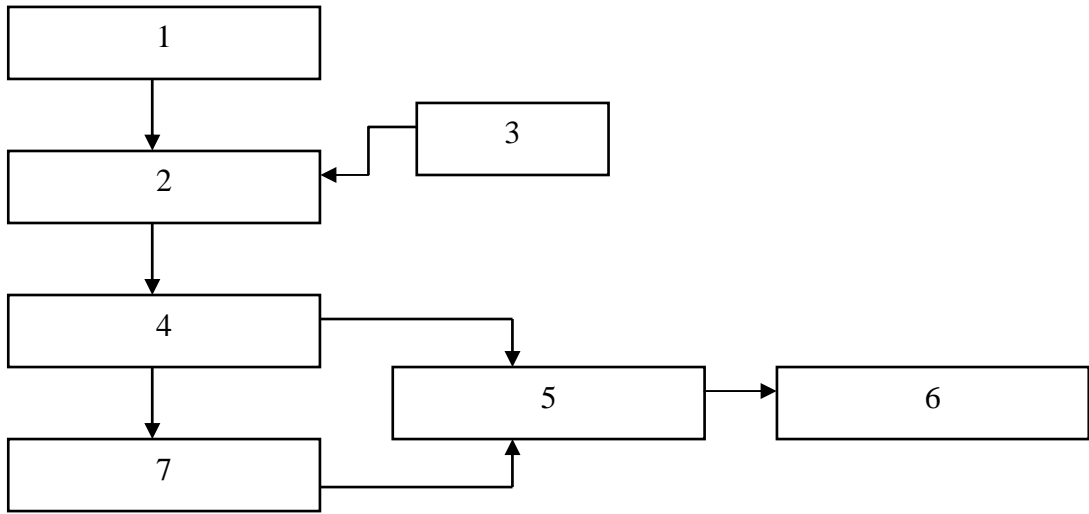


FIG. 1