

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 534 888**

51 Int. Cl.:

A23L 1/0522 (2006.01)

A23L 1/09 (2006.01)

A23C 20/02 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **24.06.2009 E 12150898 (0)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **14.01.2015 EP 2449888**

54 Título: **Imitación de queso**

30 Prioridad:

26.06.2008 DE 102008030440

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

29.04.2015

73 Titular/es:

**EMSLAND-STÄRKE GMBH (100.0%)
Emslandstrasse 58
49824 Emlichheim, DE**

72 Inventor/es:

HERRMANN, MARTINA

74 Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

ES 2 534 888 T3

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

Imitación de queso

La presente invención se refiere a una imitación de queso.

5 Por el estado de la técnica es conocido, por ejemplo por el documento EP 1645196 B1, un dulce gelatinizado basado en almidón que contiene un almidón de leguminosa licuado y estabilizado con un contenido de amilosa del 25 al 40 % y uno o varios edulcorantes.

Por el documento WO 2004/064540 A1 es conocida una imitación de queso que contiene un gel acuoso a base de almidón enzimáticamente licuado de guisante.

10 En la producción de un dulce de este tipo o una imitación de queso a base de almidón, sin embargo, todavía se puede acortar el tiempo de gelificación y mejorarse en su totalidad la procesabilidad.

Por tanto, un objetivo de la presente invención es facilitar una imitación de queso que supere las desventajas del estado de la técnica, en particular que posibilite un tiempo de gelificación acortado y una procesabilidad en su totalidad mejorada.

15 Este objetivo se resuelve de acuerdo con la invención mediante una imitación de queso de acuerdo con la reivindicación 1.

Preferentemente, el almidón de leguminosa es un almidón de guisante y/o el almidón modificado de otro origen, un almidón licuado, estabilizado y/o reticulado.

También se propone que el almidón de otro origen comprenda almidón de patata y/o almidón de tapioca.

Asimismo puede estar previsto que al menos uno de los almidones esté seco y/o pregelatinizado.

20 Al menos uno de los almidones se puede producir mediante secado por pulverización.

Además, se prefiere que al menos uno de los almidones esté dextrinado.

También se prefiere en particular que la imitación de queso contenga del 0,5 al 60 % en peso, más preferentemente del 0,5 al 25 por ciento en peso de almidón.

25 Sorprendentemente, se ha encontrado que se puede emplear una mezcla correspondiente ventajosamente en la producción de imitaciones de queso, ya que el uso de la misma conduce a una gelificación más rápida y una mejor procesabilidad en su totalidad. La proporción de mezcla se encuentra en 99:1 a 1:99 para la mezcla de almidón licuado de leguminosa y almidón modificado de otro origen.

Si para el almidón licuado de leguminosa se emplea, por ejemplo, almidón de guisante, entonces el almidón de otro origen debe poder comprender también un almidón de leguminosa diferente al almidón de guisante.

30 En el marco de la presente invención, un almidón licuado de leguminosa es un almidón licuado, sin embargo, no estabilizado.

La Figura 1 muestra mediciones de textura de diferentes almidones licuados con un analizador de textura, mostrando la curva indicada con "A" la medición de textura de un almidón empleado de acuerdo con la invención, la curva "B", la medición de un almidón licuado de trigo y la curva "C", la medición de un almidón de patata modificado.

35 Las condiciones de ensayo eran las siguientes: velocidad de avance: 1,5 mm/s; velocidad de ensayo: 1,0 mm/s; velocidad de retorno: 1,0 mm/s; fuerza: 100,0 g; recorrido: 10,0 mm; deformación/tensión: 10,0 %; valor de activación: auto (fuerza); fuerza de activación: 5,0 g; herramienta: aguja P/2N; mediciones por segundo: 200.

40 Para la medición, los productos de almidón se mezclaron en una concentración al 15 % en agua y se cocieron a 95 °C, se mantuvieron durante 10 minutos a 95 °C y a continuación se enfriaron a 25 °C. Entonces, la solución se dejó reposar a temperatura ambiente (aproximadamente 22 °C) durante dos horas y después se midió la textura mediante un analizador de textura. La solución de almidón gelificó durante el tiempo de reposo a temperatura ambiente.

45 La Figura 1 muestra los resultados de la medición de la textura. Para el almidón empleado de acuerdo con la invención se comprueba una gelificación más rápida, ya que aquí se necesita la mayor aplicación de fuerza para la medición de la textura.

Se puede producir una imitación de queso de acuerdo con la invención con los siguientes constituyentes:

ES 2 534 888 T3

Almidón de patata licuado y estabilizado	2,2 %
Almidón licuado de guisante	14,9 %
Sal	1,3 %
Agua	59,7 %
Ácido cítrico	0,2 %
Colorante	0,1 %
Grasa vegetal	21,6 %
Aroma de queso	según sea necesario

5 En primer lugar se calienta la grasa en un mezclador de Stephan hasta que se haya fundido. Las sustancias secas se mezclan con agua y después se añaden a la grasa. Lentamente se calienta hasta una temperatura por encima de 80 °C y se mantiene durante 5 minutos a esta temperatura. A continuación se puede rellenar la masa y después enfriarse.

REIVINDICACIONES

1. Imitación de queso que contiene una mezcla de un almidón licuado de leguminosa, sin embargo, no estabilizado y al menos un almidón modificado de otro origen, estando presentes en la mezcla el almidón licuado de leguminosa, sin embargo, no estabilizado y el almidón modificado de otro origen en una proporción de mezcla de 99:1 a 1:99 por ciento en peso (a base de toda la mezcla).
- 5

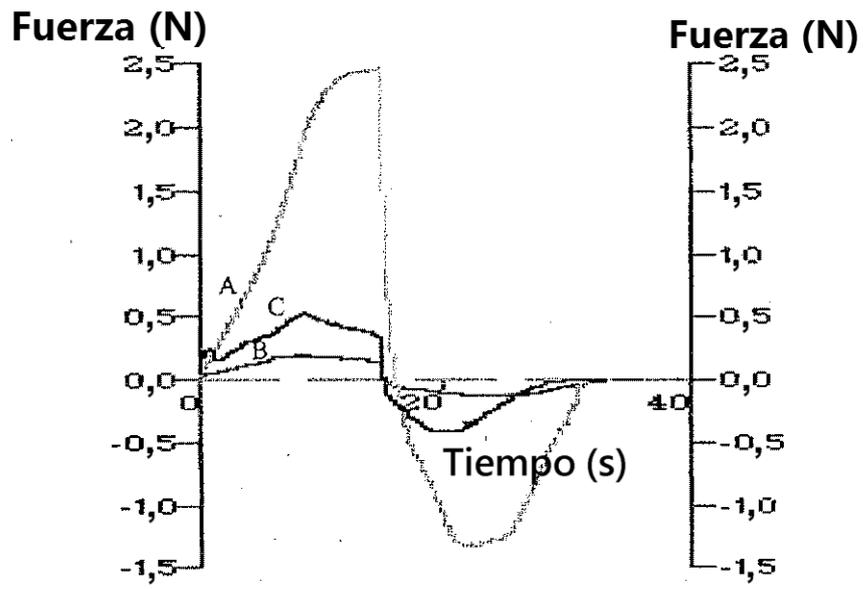


Fig. 1