

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 535 869**

21 Número de solicitud: 201331662

51 Int. Cl.:

A23L 1/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

14.11.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

18.05.2015

71 Solicitantes:

**DOMÍNGUEZ CURTO, María Del Carmen (100.0%)
C/ Treviana, 5 Dcha. 5º I
28043 Madrid ES**

72 Inventor/es:

DOMÍNGUEZ CURTO, María Del Carmen

74 Agente/Representante:

ALFONSO PARODI, Lorgia

54 Título: **Productos alimenticios aptos para personas con intolerancias alimentarias y salsa base**

57 Resumen:

Producto alimenticio elaborado a partir de una salsa base apta para personas con o sin intolerancias y proceso de elaboración de dicha salsa.

La presente invención se refiere a una salsa que sirve de base para la elaboración de productos alimenticios tales como croquetas, lasañas o canelones, reemplazando los ingredientes tradicionales para que dichos productos sean aptos para personas con o sin intolerancias alimenticias relacionadas con el gluten, huevo y/o lactosa, y que presenta los siguientes ingredientes:

- Caldo de aves, pescados, verduras.
- Materia grasa.
- Harina.
- Especies.

ES 2 535 869 A1

DESCRIPCIÓN

PRODUCTOS ALIMENTICIOS APTOS PARA PERSONAS CON INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y SALSA BASE

OBJETO DE LA INVENCION

5 La presente invención, tal como se indica en el título, se refiere a una salsa que sirve de base para la elaboración de productos alimenticios tales como croquetas, lasañas o canelones, reemplazando los ingredientes tradicionales para que dichos productos sean aptos para personas con o sin intolerancias alimenticias relacionadas con el gluten, huevo y/o lactosa.

10 El objeto de esta invención es aportar una solución hasta ahora desconocida para varios inconvenientes que se comentarán más adelante, principalmente, se pretende lograr un resultado final que permita obtener unos preparados gastronómicos de excelente sabor, y que a la vez, sean aptos para todo tipo de personas.

15 La invención en cuestión aporta esenciales características de novedad y notables ventajas con respecto a los ingredientes utilizados para los mismos fines en el estado actual de la técnica.

20 En la actualidad, la elaboración de croquetas, lasañas y canelones se realizaba a partir de la base de una salsa llamada bechamel, en la cual la mantequilla se deshace a fuego lento, después la harina se añade girando a la vez vivamente para obtener una mezcla lisa, sin coloración, se vierte la leche sobre esta mezcla batiendo a la vez de manera a evitar la formación de grumos, se le
25 añade sal y pimienta, y se pasa al colador de chino-estameña de manera que presente una textura lisa. Existen otros tipos de salsas como la velouté que es una salsa clara que está formada por un caldo y por roux, que es la mezcla de harina y grasa que se usa para ligar muchas de las salsas básicas. Estas salsas, al igual que otras
30 que se conocen actualmente, y que sirven de base para productos

alimenticios, presentan el inconveniente de contener ingredientes susceptibles de ser perjudiciales para personas con intolerancia al gluten, huevos y/o a la lactosa.

Estas salsas, si bien cumplen de forma plenamente satisfactoria la función para la que han sido previstas, presentan como problema fundamental el hecho de estar elaboradas con ingredientes que afectan negativamente a personas con intolerancias alimenticias.

La salsa que la invención propone resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, aportando una serie de ventajosas y novedosas características, y sin que ello suponga merma alguna de sus prestaciones en otros aspectos.

La invención propuesta pretende aportar una solución sana, ecológica, práctica, sencilla y de fácil utilización, cuyo efecto sería un producto final apto para todo tipo de personas y de gran sabor.

La presente invención tiene su campo de aplicación en el sector de la gastronomía, y más específicamente en el de las salsas.

20 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el estado de la técnica encontramos algunos documentos relacionados con la invención en cuestión, aunque ninguno de ellos aporta las mismas características ventajosas ni resuelve eficazmente los inconvenientes existentes.

25 Así, en el documento ES 2 153 769 encontramos un procedimiento y preparación para la elaboración de una croqueta con sabor a calamar, pulpo o pota, caracterizado porque en un recipiente se realiza la cocción a fuego lento del ingrediente principal calamar, pulpo o pota y cebolla, a partes iguales, a los que se añade
30 una porción de aceite y sal; tras la cocción se procede al triturado de

los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea que se extiende en una sartén o superficie plana, donde la masa se espolvorea con harina hasta su total cobertura, procediendo posteriormente al troceado y manipulado de dicha masa en
5 porciones o croquetas aptas para la operación final de fritura.

Por otro lado, en el documento ES 2 358 372 se aporta un procedimiento para preparar un producto alimenticio vegetal que comprende las etapas de: a) preparar una composición de proteína-hidrocoloide mezclando una proteína vegetal con un hidrocoloide
10 seleccionado entre el grupo que consiste en alginatos y/o carragenanos, b) mezclar la composición de la etapa a) con una solución o dispersión iónica acuosa obteniendo de este modo un producto fibroso, c) aclarar el producto fibroso que se ha obtenido en la etapa b), d) concentrar opcionalmente el producto fibroso que se
15 ha aclarado en la etapa c), y e) procesar el producto fibroso de la etapa c) o d) obteniendo de esta manera dicho producto alimenticio vegetal, caracterizado porque el procedimiento comprende la etapa adicional de mezclar un agente de unión no-animal en forma de polvo con el producto fibroso de la etapa c) o d) antes de procesar el
20 producto fibroso en la etapa e).

A su vez, en el documento ES 2 394 062 se reivindica una croqueta de pienso para animales que comprende: una matriz de núcleo basado en proteínas que tiene más de 70% en peso de una proteína vegetal, en donde el núcleo basado en proteínas está
25 exento de una matriz de almidón gelatinizado; y al menos un recubrimiento que comprende una grasa y al menos un aditivo, en donde el recubrimiento está sobre la superficie del núcleo basado en proteínas.

En los documentos citados encontramos diferentes tipos de
30 productos alimenticios, aunque ninguno de ellos resuelve los

inconvenientes comentados en esta memoria descriptiva, ya que no aportan un conjunto de ingredientes que sean aptos para todo tipo de personas, incluso para aquellas con intolerancias al gluten, huevos o lácteos.

5 Así vemos, que hasta ahora no se conocía una salsa que por sus novedosas características resuelva los inconvenientes mencionados anteriormente tanto en cuanto a los documentos citados como a otras invenciones o productos alimenticios tradicionales que encontramos en el estado de la técnica.

10 Tomando en consideración los casos mencionados y analizados los argumentos conjugados, con la invención que se propone en este documento se da lugar a un resultado final en el que se aportan aspectos diferenciadores significativos frente al estado de la técnica actual, y donde se aportan una serie de
15 avances en los elementos ya conocidos con sus ventajas correspondientes.

En particular:

- Se logra un producto alimenticio final apto para personas con intolerancias tanto al gluten, como a los
20 huevos y/o a los lácteos.
- Es un producto elaborado a base de ingredientes naturales.
- Se mejora el sabor del producto.
- Es un procedimiento sencillo y ágil.
- 25 - Se obtiene un producto final sano y ecológico.
- Es una salsa susceptible de ser elaborada aún por un usuario doméstico.
- Los caldos concentrados empleados, en interacción con los otros ingredientes contenidos en la salsa
30 base, especialmente con la harina de arroz, permiten

realizar una salsa presentando una excelente textura.

- Presenta igualmente una buena estabilidad al almacenamiento gracias a una escasa pérdida de agua.
- Esta forma de elaboración de productos no se ve afectada en su resultado al utilizar harinas libres de gluten, ayudando así a resolver uno de los grandes problemas que se encuentran hoy día las personas con intolerancia al gluten.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

Así, la presente invención está constituida a partir de los siguientes elementos:

Salsa con una base de harina, aceite o grasa y caldos concentrados de verduras, carnes y pescados, libres de gluten, lactosa y huevo, que presenta los siguientes ingredientes:

- Caldo de aves, pescados, verduras.
- Materia grasa.
- Harina.
- Especias.

Todos los ingredientes se mezclan en un mezclador tradicional de la industria alimenticia, donde pasan por calentamiento y cocción a una temperatura de 90-100°C en una cuba de doble pared de agitador durante 40 minutos, para su posterior enfriamiento por espera a temperatura, sala abatidora y presión ambiente o bajo vacío.

La materia grasa, que tiene un efecto sobre la textura de la salsa base y sobre el plano gustativo, puede ser aceite de girasol,

aceite de soja, aceite de oliva, aceite de cacahuete, aceite de palma, margarina o similar.

Los caldos concentrados pueden ser de carne de pollo, gallina, aves, verduras, pescados, u otros similares.

- 5 La harina, que presenta un efecto aglutinante, puede ser de arroz, de maíz, trigo, u otra que se considere apropiada, siempre dependiendo de la tolerancia o no al gluten, lactosa y/o huevo de las personas a las que se dirige el producto.

- 10 En una realización diferente, se añaden a la salsa base carnes, pescados, colorantes, queso, hierbas y/o especias.

Alternativamente, los porcentajes en peso varían en función al tipo de salsa que se vaya a utilizar en la elaboración del producto deseado.

- 15 Los productos alimenticios como croquetas, lasañas y/o canelones se elaboran a partir de la salsa base según los procesos e ingredientes comentados anteriormente.

DIBUJOS

- 20 Debido a que se aporta un proceso de elaboración de productos alimenticios a partir de una salsa gastronómica, no se considera necesaria la aportación de un dibujo explicativo.

- 25 Una realización preferida de la invención propuesta, se constituye a partir de los siguientes elementos: una salsa base que presenta los siguientes ingredientes:

- Caldo de aves, pescados, verduras.
- Materia grasa.
- Harina.
- Especias.

Todos los ingredientes se mezclan en un mezclador tradicional de la industria alimenticia, donde pasan por calentamiento y cocción a una temperatura de 90-100°C en una cuba de doble pared de agitador durante 40 minutos, para su posterior enfriamiento
5 por espera a temperatura, sala abatidora y presión ambiente o bajo vacío.

REIVINDICACIONES

1.- SALSA BASE APTA PARA PERSONAS CON INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, constituida por una salsa velouté formada por un caldo y ligado con una base roux, 5 caracterizada por que dicha base roux está elaborada con harinas sin gluten, sin lactosa y sin huevo.

2.- PRODUCTOS ALIMENTICIOS APTOS PARA PERSONAS CON INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, caracterizados porque se elaboran a partir de la salsa de la reivindicación 1.

10 3.- PRODUCTOS ALIMENTICIOS APTOS PARA PERSONAS CON INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, según la reivindicación 2, caracterizados porque pueden ser croquetas, lasañas o canelones.

15



- ②① N.º solicitud: 201331662
②② Fecha de presentación de la solicitud: 14.11.2013
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/00** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Blog Lisa cooks allergen free.com. Classic French Sauces-Chicken Veloute 25.03.2010 [online] [recuperado 17.03.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://lisacooksallergenfree.blogspot.com.es/2010/03/classic-french-sauces-chicken-veloute/	1-3
X	Blog Allergy Free test Kitchen. Veloute sauce 25.10.2012 [online] [recuperado 17.03.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://allergyfreetestkitchen.com/2012/10/veloute-sauce/	1-3
X	Blogrecetas.com. Receta de salsa veloute apta para celíacos.01.10.2012 [online] [recuperado 16.03.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://blogrecetas.com/receta-de-salsa-veloute-para-celíacos/	1-3

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
24.03.2015

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: 24.03.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 3	SI
	Reivindicaciones 1,2	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-3	NO

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	Blog Lisa cooks allergen free.com. Classic French Sauces-Chicken Veloute 25.03.2010 [online] [recuperado 17.03.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://lisacooksallergenfree.blogspot.com.es/2010/03/classic-french-sauces-chicken-veloute/	
D02	Blog Allergy Free test Kitchen. Veloute sauce 25.10.2012 [online] [recuperado 17.03.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://allergyfreetestkitchen.com/2012/10/veloute-sauce/	
D03	Blogrecetas.com. Receta de salsa veloute apta para celíacos.01.10.2012 [online] [recuperado 16.03.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://blogrecetas.com/receta-de-salsa-veloute-para-celíacos/	

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

El objeto de la invención es una salsa base apta para personas con intolerancias alimentarias, constituida por una salsa velouté formada por un caldo y ligada con una base roux, caracterizada porque dicha base roux está elaborada con harinas sin gluten, sin lactosa y sin huevo (Reivindicación 1)

La invención se refiere también a los productos alimenticios elaborados a partir de la salsa anterior, en particular: croquetas, lasañas y canelones (Reivindicaciones 2 y 3)

El documento D01 da a conocer una salsa velouté, apta para personas con intolerancias, elaborada con: aceite de oliva, harina sin gluten y caldo de pollo. Esta salsa velouté se utiliza para elaborar crema de champiñón.

El documento D02 divulga una salsa velouté apta para personas con alergias alimentarias que consta de: margarina, harina de arroz, caldo de pollo, sal, pimienta y nuez moscada.

El documento D03 se refiere a una salsa velouté apta para celíacos elaborada a partir de: margarina, almidón de maíz, caldo de verduras nuez moscada y sal.

El objeto de la invención, según las reivindicaciones 1 y 2, ha sido divulgado de manera idéntica en el documento D01. Por lo tanto dichas reivindicaciones no cumplen los requisitos de novedad y actividad inventiva según los Art. 6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

La reivindicación 3 cumple el requisito de novedad según el Art.6.1 de la Ley de Patentes 11/86. Sin embargo, carece de características técnicas que aporten actividad inventiva a la invención según el Art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

La salsa base definida en la reivindicación 1 se diferencia de las salsas divulgadas en D02 y D03 en que no incorpora aditivos como sal, pimienta o nuez moscada. Por lo tanto las reivindicaciones 1-3 cumplen el requisito de novedad según el Art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86. Sin embargo, se considera que esta diferencia no aporta actividad inventiva a la invención con respecto al estado de la técnica divulgado en D02 y D03, según el Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.