

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 538 027**

51 Int. Cl.:

A23L 1/00 (2006.01)

A23L 1/22 (2006.01)

A23L 1/221 (2006.01)

A23L 1/223 (2006.01)

A23L 1/224 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **12.06.2013 E 13171707 (6)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **04.03.2015 EP 2674039**

54 Título: **Proceso de pulverización de al menos un aceite en la superficie de hierbas aromáticas**

30 Prioridad:

14.06.2012 FR 1255571

10.12.2012 FR 1261820

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

16.06.2015

73 Titular/es:

**SAINTE LUCIE (100.0%)
53, Rue Corbier Thiebaut
60270 Gouvieux, FR**

72 Inventor/es:

**ROYER, MARION y
BOURGET, JOSEPH**

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

ES 2 538 027 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).

DESCRIPCION

Proceso de pulverización de al menos un aceite en la superficie de hierbas aromáticas.

5 La presente invención se refiere al ámbito de los alimentos y en particular a aquel de las hierbas aromáticas.

10 La presente invención hallará su aplicación principalmente en el ámbito de las hierbas aromáticas deshidratadas, tales como en particular el ajo, el eneldo, la albahaca, el perifollo, el cebollino cortado o tubular, el cilantro, el chalote, el estragón, el laurel, la mejorana, la menta, la cebolla, el perejil, el romero, la ajedrea, la salvia, el tomillo o también el orégano.

15 La invención se refiere en particular a un proceso cuyo objetivo principal es aquel de permitir la preservación y la mejora de las propiedades organolépticas de las hierbas aromáticas que han sido previamente deshidratadas y luego son procesadas por el proceso de la presente invención.

Tradicionalmente, las hierbas aromáticas frescas son sometidas a un proceso de deshidratación para permitir una más larga y más fácil conservación de dichas hierbas.

20 Uno de los procesos que pueden ser utilizados para permitir la deshidratación de hierbas aromáticas consiste en un secado de dichas hierbas por aire caliente. A tal fin, el aire caliente es puesto en circulación en los productos a deshidratar; la temperatura del aire caliente es del orden de 70°C y el proceso debe ser implementado durante varias horas. Esto resulta en pérdidas significativas al nivel de las propiedades de sabor del producto que es deshidratado según este proceso.

25 La deshidratación de las hierbas aromáticas puede también ser obtenida según un proceso de liofilización que consiste en la desecación de un producto previamente congelado, aquí las hierbas aromáticas. La desecación del producto es obtenida en particular por sublimación del agua, que pasa por lo tanto directamente de un estado sólido a un estado gaseoso. Sin embargo, tal proceso presenta también el inconveniente de arrastrar parte de las moléculas aromáticas, siendo estas últimas en efecto susceptibles de evaporarse al mismo tiempo que el agua.

30 Por consiguiente, los procesos de deshidratación existentes, si bien permiten un aumento del tiempo de conservación de las hierbas aromáticas, presentan el inconveniente de provocar una disminución de las propiedades organolépticas de dichas hierbas, dado que estas últimas presentan generalmente una textura, un color, o también un sabor que son generalmente de una calidad inferior a aquella de los productos al estado fresco. Para eliminar esto, un número de técnicas han sido desarrolladas para intentar preservar las propiedades organolépticas de un producto al tiempo que aumenta el tiempo de conservación de este último.

35 Del documento de patente GB1303807 es conocido en particular un proceso para la preparación de una composición aromática en base a cebolla en la cual la cebolla en polvo (planta aromática deshidratada) es mezclada con aceite comestible (en particular aceite de cacahuete y aceite de maíz). A continuación la mezcla es pulverizada y conduce a un polvo fino que tiene el sabor de cebolla frita.

40 Del documento de patente EP 0 407 299 es también conocido un proceso de tratamiento de hierbas aromáticas o plantas de esencias, en el cual la planta a tratar es, en un primer tiempo sumergida en una solución acuosa que comporta en particular un compuesto antioxidante, tal como el ácido ascórbico o ascorbato de sodio, y al menos un depresor de la actividad del agua, en particular cloruro de calcio o de sodio. Después de centrifugación y congelación, los productos son a continuación tratados por inmersión en una segunda solución que comprende un estabilizante, un antioxidante, un retenedor de aroma y un potenciador del sabor.

45 Sin embargo, este proceso requiere un gran número de etapas y el uso de numerosos compuestos; por lo tanto, consume mucho tiempo y es poco económico. Además, no permite obtener un resultado óptimo en términos de propiedades organolépticas del producto.

50 Del documento de patente WO 92/10946 es también conocido un proceso que consiste en una inmersión de las plantas aromáticas en un baño líquido que comporta un agente osmótico capaz de deshidratar el producto al tiempo que se produce su infusión en el tejido de este último, formando así una capa sólida y amorfa que recubre el producto durante el secado. El agente osmótico utilizado en este proceso puede consistir en particular en un monosacárido o un disacárido, tal como fructosa, glucosa, maltosa, etc.

55 Sin embargo, el revestimiento de la planta por medio de un monosacárido o de un disacárido provoca la formación de una costra en dicha planta, lo que hace esta última dura y quebradiza. Otro inconveniente de esta técnica radica en que el uso de un agente osmótico de tipo glucosa, fructosa, o similar, resulta en un sabor dulce en el momento de la ingestión del producto. Tal sabor puede resultar particularmente desagradable cuando la planta aromática está destinada a sazonar un plato salado, lo que es generalmente el caso.

Del documento de patente FR 2 413 888 es también conocido un proceso en el cual las hierbas frescas son fragmentadas en un baño de aceite antes de ser envasadas para ser ofrecidas al consumidor.

5 Sin embargo, este proceso no permite conservar las hierbas por un período suficientemente largo. Además, las cantidades de aceite utilizadas en la implementación de este proceso hacen que el producto final obtenido es extremadamente graso, lo que hace difícil el envasado.

10 En el mismo sentido es también conocido el hecho de colocar hierbas aromáticas en un aceite comestible, en particular de tipo aceite de oliva, para dar sabor al aceite en el cual las hierbas son sumergidas. Sin embargo, tal técnica permite en ningún caso una comercialización de la hierba aromática misma.

15 Así, hasta la fecha, ninguna técnica existente permite un tratamiento satisfactorio de plantas o de hierbas aromáticas que han sido previamente deshidratadas para restaurar y mejorar, incluso modificar, sus propiedades organolépticas, es decir, por un lado su sabor y por otro lado su aspecto visual, para permitir el envasado de estas hierbas o plantas con el fin de ofrecerlas a los consumidores.

A tal fin, la presente invención se refiere a un proceso para mejorar las propiedades organolépticas de al menos una hierba aromática, en el cual:

20 - se deshidrata dicha hierba aromática,
- se pulveriza al menos un aceite comestible y/o al menos un aroma en la superficie de dicha hierba aromática.

25 Ventajosamente, se pulveriza al menos un aceite comestible y/o al menos un aroma en la superficie de al menos una hierba aromática seleccionada de entre ajo, eneldo, albahaca, perifollo, cebollino, cilantro, chalote, estragón, laurel, mejorana, menta, cebolla, orégano, perejil, romero, ajedrea, salvia y tomillo.

30 En particular, el aceite comestible consiste en al menos un aceite vegetal seleccionado por ejemplo de entre aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de cacahuete, aceite de linaza, aceite de avellana, aceite de nuez, aceite de semillas de uva, aceite de colza, aceite de soja, aceite de sésamo, aceite de onagra, aceite de aguacate, aceite de gérmenes de trigo y aceite de perilla.

35 Preferiblemente, se desodoriza el aceite comestible antes de la etapa de pulverización de dicho aceite en la superficie de la hierba aromática, mediante inyección al vacío en dicho aceite de vapor de agua.

40 Según otra característica de la invención se pulveriza una proporción de aceite comestible comprendida entre 0,1 y 10% en volumen, preferiblemente entre 0,5 y 3% en volumen, respecto al volumen de la hierba aromática tratada. De manera interesante, la hierba es mantenida en suspensión en el aire durante la etapa de pulverización del aceite y/o del aroma. También es posible disponer la hierba aromática en un soporte durante la etapa de pulverización del aceite y/o del aroma.

Ventajosamente, se pulveriza una proporción de aroma comprendida entre 0,01 y 10% en volumen, preferiblemente entre 0,0125 y 3% en volumen, respecto al volumen de la hierba aromática tratada.

45 Según un modo de realización preferido, se pulveriza, además de dicho aceite comestible, al menos un aroma que consiste por ejemplo en un aceite esencial extraído o no de la hierba aromática en la superficie de esta última. Por ejemplo, se puede pulverizar una mezcla de aceite comestible y de aceite esencial extraído o no de dicha hierba. También es posible pulverizar por separado, en la superficie de la hierba aromática, el aceite comestible y el aceite esencial extraído o no de dicha hierba.

50 Ventajosamente, se pulveriza dicho aceite esencial en una proporción comprendida entre 0,1 y 2%, preferiblemente entre 0,125 y 1% en volumen, respecto al volumen de la hierba aromática tratada.

55 La presente invención se refiere también a una hierba aromática recubierta de una película de compuesto de aceite comestible, en una proporción comprendida entre 0,1 y 10%, preferiblemente entre 0,5 y 3% en volumen respecto al volumen de la hierba aromática y un aroma en una proporción comprendida entre 0,01 y 10%, preferiblemente entre 0,0125 y 3% en volumen respecto al volumen de la hierba aromática tratada.

60 Según un modo realización particular, la hierba aromática puede también ser recubierta de una película de compuesto de aceite comestible, en una proporción comprendida entre 0,5 y 3% en volumen respecto al volumen de dicha hierba aromática y de un aceite esencial extraído o no de dicha hierba aromática en una proporción comprendida entre 0,125 y 1% en volumen, respecto al volumen de dicha hierba aromática.

65 La invención se refiere también a una composición de hierbas aromáticas que comporta al menos dos hierbas aromáticas tales como descritas más arriba.

- La presente invención presenta numerosas ventajas. Por un lado, permite una larga conservación de las hierbas aromáticas tratadas según el proceso según la invención, ya que son deshidratadas. Por otro lado, el presente proceso permite una mejora significativa de las propiedades organolépticas de las hierbas aromáticas tratadas; en particular, el aspecto visual de estas hierbas a las cuales ha sido aplicado el proceso de la invención es claramente mejorado y se aproxima al aspecto de una hierba recién cosechada. Las características de sabor y olor de las hierbas aromáticas son también mejoradas. Además, la pulverización de sustancias aromatizantes, naturales o artificiales idénticas a un aroma natural permite proponer al consumidor preparaciones variadas.
- Otras características y ventajas de la invención aparecerán claramente de la descripción detallada que sigue de los modos de realización no restrictivos de la invención con referencia a la figura única adjunta que representa esquemáticamente el proceso según la invención.
- Más particularmente, la presente invención se refiere a un proceso destinado a permitir una mejora de las propiedades organolépticas de al menos una hierba aromática.
- Por "hierba aromática", a veces también designada por "planta aromática", se entiende plantas que son cultivadas por sus propiedades aromáticas, de condimento o medicinales; en general, se utilizan las hojas de estas hierbas, o bien frescas, o bien secadas o deshidratadas, para sazonar, potenciar el sabor o perfumar una preparación culinaria. El proceso según la invención comporta esencialmente dos etapas; en una primera etapa, dicha hierba aromática es deshidratada.
- El proceso de deshidratación puede ser realizado por cualquier medio conocido de los expertos en la técnica. En particular, las hierbas aromáticas pueden ser deshidratadas según la técnica llamada de liofilización en la cual el agua contenida en dichas hierbas es sometida en una primera fase a una etapa de congelación a baja temperatura antes de ser sublimada por el establecimiento de una la depresión. Según otro modo de realización, la deshidratación de las hierbas puede ser realizada mediante la implementación de un proceso de secado por aire caliente.
- Generalmente, las hierbas que son tratadas por el presente proceso son también cortadas o picadas en pequeños trozos antes de la etapa de deshidratación, tal y como ilustrado en la figura adjunta, o después de esta etapa, para favorecer su envasado y su presentación al consumidor.
- El proceso según la invención puede ser implementado en un solo tipo de hierba aromática, por ejemplo albahaca, tal y como ilustrado en la figura 1. Sin embargo, tal modo de realización no es restrictivo de la invención, y el presente proceso puede también ser implementado en una mezcla que comporta una pluralidad de hierbas aromáticas, por ejemplo cuando se desea obtener una composición que comprende varias hierbas aromáticas, tal como una mezcla de hierbas provenzales o un ramito de hierbas que comporta, además de albahaca, orégano, estragón, romero, tomillo, etc.
- Así, en la continuación de la descripción, por los términos "la hierba aromática" o "las hierbas aromáticas" se entiende o bien un solo tipo de hierba aromática, cortada o no, o bien una mezcla de varios tipos de hierbas aromáticas diferentes, cortadas o no.
- La segunda etapa esencial del proceso según la presente invención consiste en una etapa durante la cual se pulveriza al menos un aceite comestible y/o al menos un aroma en la superficie de la hierba o de las hierbas aromáticas cuyas propiedades organolépticas se desea mejorar.
- Así, resulta posible en particular pulverizar un aceite comestible en la superficie de la hierba aromática, o una mezcla que comporta varios aceites comestibles o también una mezcla que comporta uno o varios aceites comestibles con uno o varios otros tipos de aceites, tales como por ejemplo aceites esenciales.
- También es posible pulverizar una mezcla que comporta al menos un aceite comestible y al menos un aroma. Por "aroma" se entiende o bien:
- un aroma natural, de origen vegetal o animal que ha sido sometido a un número limitado de transformaciones que son permitidas por el Codex Alimentarius aplicable en materia agroalimentaria. Esta categoría de aroma abarca en particular los aceites esenciales naturales;
 - un aroma idéntico al natural compuesto de al menos una sustancia idéntica al aroma natural, siendo dicha sustancia obtenida por síntesis química; un aroma idéntico al natural es idéntico desde el punto de vista químico, de sabor y de olor a un aroma natural;
 - un aroma artificial, que corresponde a una molécula interesante desde un punto de vista aromático para reforzar o mejorar el sabor de un alimento, pero que no existe, o aún no se ha sido descubierto en la naturaleza;
 - un aroma de transformación, siendo este último obtenido por reacción llamada de "Maillard" que permite copiar las reacciones que ocurren naturalmente durante la cocción de los alimentos;

- un aroma de humo obtenido por combustión de una madera de haya, de abedul, etc. luego recuperación y condensación de los humos.

5 Un aroma que puede ser pulverizado en la superficie de al menos una hierba aromática en el proceso se presenta o bien en forma de polvo, o bien en forma de composición líquida.

Cuando el aroma se presenta de forma líquida, éste puede ser disuelto en un disolvente adecuado, en particular, polipropilenglicol, triglicéridos de ácido graso o un aceite, en particular un aceite vegetal.

10 El aroma puede también ser pulverizado sólo en la superficie de la hierba aromática, sin ser combinado con un aceite comestible.

15 Según un modo de realización particular, la etapa de pulverización de al menos un aceite comestible y/o de al menos un aroma es implementada por medio de al menos una boquilla de pulverización; esta última es preferiblemente bi-fluido, es decir, permite al mismo tiempo una salida de aire y de líquido.

Ventajosamente, el aire y el líquido son pulverizados a una presión del orden de 3 Bar. El líquido es así dispersado de manera particularmente uniforme, en forma de una fina niebla sobre las hierbas aromáticas.

20 Según otro modo de realización que puede también ser implementado, la pulverización del aceite comestible y/o del aroma se efectúa por medio de un tubo de inyección.

25 Tal etapa de pulverización tiene por consecuencia permitir la formación de una película particularmente fina de aceite y/o de aroma que recubre toda la superficie de dicha hierba, a diferencia de algunos procesos existentes con los cuales se obtiene una gruesa corteza en el producto. El uso de un mecanismo de pulverización permite recubrir las hierbas que son tratadas con una capa poco espesa y homogénea en toda la superficie, evitando el uso de cantidad demasiado grande, en particular de aceite comestible.

30 Por un lado, esta fina capa permite una mejora significativa del aspecto visual de las hierbas aromáticas tratadas: el aceite pulverizado aporta a los vegetales deshidratados un brillo que es cercano a aquel de las hierbas frescas. En efecto, estas últimas presentan naturalmente un aspecto ceroso que la pulverización de aceite comestible permite restaurar en gran medida. El aspecto visual de las hierbas aromáticas tratadas según el proceso de la invención es por lo tanto más atractivo que aquel de las hierbas deshidratadas convencionales.

35 Por otro lado, la fina película de aceite en la superficie de las hierbas aromáticas permite una extracción por ósmosis de los aceites esenciales y de los compuestos aromáticos que son contenidos en dichas hierbas. Por consiguiente, las hierbas aromáticas deshidratadas obtenidas por la implementación del presente proceso presentan propiedades de olor y sabor muy superiores a aquellas de las hierbas obtenidas tradicionalmente.

40 Por otro lado, la pulverización de aroma, solo o en combinación con un aceite comestible, permite una orientación de sabor de la hierba aromática. Resulta entonces posible proponer una amplia gama de preparaciones aromatizantes a los consumidores.

45 Volviendo a la etapa de pulverización, esta última puede preferiblemente ser llevada a cabo mientras se mantiene la hierba aromática que debe ser tratada en suspensión en el aire y, pulverizando a continuación el aceite comestible y/o el aroma en la superficie de dicha hierba.

50 Según otro ejemplo de implementación del proceso, la hierba aromática es dispuesta sobre un soporte que puede ser cualquiera. Preferiblemente, dicho soporte es sustancialmente horizontal; podrá en particular consistir en una cinta transportadora en la cual son colocadas las hierbas a tratar, y se pulveriza el aceite y/o el aroma en la superficie de dichas hierbas.

55 Según un modo de realización particular, el proceso según la invención puede ser implementado preferiblemente sobre al menos una hierba aromática seleccionada de la lista compuesta de ajo, eneldo, albahaca, perifollo, cebollino (pudiendo este último ser en particular cebollino cortado o cebollino tubular), cilantro, chalote, estragón, laurel, mejorana, menta, cebolla, perejil, romero, ajedrea, salvia, tomillo u orégano.

60 El proceso según la invención es también particularmente ventajoso ya que la pulverización en particular de aceite permite que las hierbas tratadas vuelvan a presentar un aspecto general cercano a aquel de las hierbas frescas, creando un espacio entre cada uno de los trozos de hierbas cortadas.

En particular, en el caso de cebollino tubular, éste recupera su forma cilíndrica cuando es tratado por el presente proceso. Además, este último permite una pulverización uniforme, incluso dentro de los tubos de cebollino.

- 5 Según un modo de realización particularmente ventajoso del proceso según la invención, el aceite comestible que es pulverizado en la superficie de la hierba aromática a tratar consiste en al menos un aceite vegetal seleccionado por ejemplo de entre aceite de oliva, aceite de linaza, aceite de cacahuete, aceite de girasol, aceite de avellana, aceite de nuez, aceite de semillas de uva, aceite de colza, aceite de soja, aceite de sésamo, aceite de aguacate, aceite de onagra, aceite de gérmenes de trigo y aceite de perilla.
- 10 Así, es posible, según un ejemplo de implementación del presente proceso, utilizar una mezcla que comporta en particular varios aceites vegetales comestibles para la pulverización en la superficie de la hierba aromática a tratar. La película creada por pulverización de un aceite vegetal comestible en los trocitos de hierbas aromáticas permitirá una extracción, por afinidad, de los aromas que la hierba contiene, para llevarlos a la superficie. En efecto, los compuestos responsables de la aromaticidad de las hierbas presentan generalmente una afinidad particular para los compuestos tales como los aceites. Las propiedades de olor, por un lado, y de sabor, por otro lado, de las hierbas a las cuales ha sido aplicado el proceso son por lo tanto sustancialmente mejoradas.
- 15 En cuanto a la pulverización de aroma, solo o en combinación con al menos un aceite comestible, puede resultar ventajoso pulverizar por ejemplo un aroma artificial de queso o de champiñón en la superficie de al menos una hierba aromática; por ejemplo, es posible pulverizar un aroma de parmesano sobre la albahaca o una mezcla compuesta de albahaca y ajo o también pulverizar un aroma de queso azul sobre el perejil.
- 20 En cuanto a los aromas de transformación que resultan de la reacción de Maillard, puede ser interesante pulverizar un aroma de pollo asado sobre el tomillo o también un aroma de carne a la parrilla por ejemplo sobre una mezcla de hierbas provenzales. También se puede considerar pulverizar en la superficie de hierbas provenzales, un aroma de humo para crear una mezcla con "sabor barbacoa."
- 25 Preferiblemente, el aceite comestible vegetal es pulverizado en la superficie de la hierba aromática a tratar en una proporción comprendida entre 0,1 y 10% en volumen respecto al volumen de la hierba aromática a tratar. Más preferiblemente aún, esta proporción es comprendida entre 0,5 y 3% en volumen de aceite comestible respecto al volumen de la hierba a tratar.
- 30 Tal proporción de aceite pulverizado permite crear una película que presenta un espesor óptimo para facilitar la extracción por ósmosis molecular de los aromas presentes en la hierba tratada al tiempo que recubre de manera uniforme toda la superficie de dicha hierba. Además, el proceso según la invención es particularmente económico, ya que la pulverización permite recubrir hierbas usando muy poco aceite comestible.
- 35 Finalmente, preferiblemente, el aceite vegetal comestible pulverizado en la superficie de la hierba aromática que debe ser tratada es desodorizado y/o de origen biológico.
- 40 El proceso de desodorización del aceite permite en particular evitar de desnaturalizar el sabor de la hierba aromática sobre la cual dicho aceite es pulverizado. Tal proceso puede en particular consistir en una inyección de vapor de agua al vacío, a través del aceite que se desea desodorizar. Esta etapa de inyección permite arrastrar las moléculas responsables del olor, del color y del sabor del aceite.
- 45 En cuanto ahora a la cantidad de aroma pulverizado, es preferiblemente comprendida entre 0,01% y 10% en volumen respecto al volumen de la hierba aromática a tratar. Más preferiblemente aún, y en particular cuando el aroma es pulverizado en asociación con el aceite comestible, esta proporción está comprendida entre 0,0125 y 3% de aroma en volumen respecto al volumen de la hierba aromática tratada por el proceso según la invención.
- 50 Según un modo de realización particularmente ventajoso, se pulveriza en la superficie de una hierba aromática al menos un aceite comestible y al menos un aroma que consiste en un aceite esencial.
- 55 Según un modo de realización preferido, el aceite esencial pulverizado, además de aceite comestible, es extraído de la hierba aromática tratada según el proceso.
- Tal pulverización permite ventajosamente restaurar las cantidades de aceites esenciales inicialmente presentes en la hierba aromática fresca.
- 60 Así, por ejemplo, si la hierba aromática tratada consiste en albahaca, una mezcla constituida por un aceite vegetal comestible y aceite esencial extraído de albahaca puede ser pulverizada en la superficie de dicha hierba. Lo mismo vale para todas las hierbas aromáticas que han sido citados más arriba, es decir, se pulveriza en su superficie una mezcla de aceite compuesta, por un lado, de aceite vegetal comestible y, por otro lado, de aceite esencial extraído de la hierba.

- 5 Por lo tanto, preferiblemente, para tratar ajo, eneldo, perifollo, cebollino cortado o tubular, cilantro, chalote, estragón, laurel, mejorana, menta, cebolla, perejil, romero, ajedrea, salvia, tomillo y orégano, aceite esencial extraído respectivamente de ajo, de eneldo, de perifollo, de cebollino, de cilantro, de chalote, de estragón, de laurel, de mejorana, de menta, de cebolla, de perejil, de romero, de ajedrea, de salvia, de tomillo y de orégano será respectivamente pulverizado mezclado con aceite comestible.
- 10 El aceite esencial extraído de la hierba a tratar puede también ser pulverizado por separado, es decir, se pulveriza, en una primera fase, el aceite comestible y, en una segunda fase, dicho aceite esencial, o al revés.
- 15 También es posible pulverizar en la superficie de una hierba aromática al menos un aceite esencial extraído de una hierba diferente, o una mezcla de varios aceites esenciales, además del aceite comestible.
- 20 Tal modo de realización puede en particular resultar interesante en el caso en que la hierba aromática tratada según el presente proceso no presenta naturalmente un olor suficientemente fuerte. Así, gracias a un aceite esencial, o a una mezcla de aceites esenciales, extraído(s) de al menos una hierba aromática diferente de aquella a tratar, es posible orientar gustativamente dicha hierba tratada, haciendo esta última interesante desde un punto de vista aromático.
- 25 Por ejemplo, en el caso del perejil, puede ser conveniente pulverizar, además del aceite comestible, un aceite esencial extraído de cilantro, también conocido bajo el nombre de "perejil chino"; en efecto, el cilantro presente un sabor y un olor más pronunciados que permiten mejorar la nota de sabor del perejil.
- 30 Resulta no obstante ventajoso mantener notas aromáticas cercanas a la planta tratada por el proceso según la invención. En particular, resulta interesante pulverizar un aceite o una mezcla de aceites esenciales extraídos de hierbas de la misma familia que la hierba tratada. En particular, el perejil y el cilantro pertenecen ambos a la familia de las apiáceas.
- 35 La pulverización al menos un aceite esencial que no es extraído de la hierba aromática tratada puede también resultar interesante, ya que determinados aceites esenciales presentan propiedades antioxidantes más importantes que otros. Así, puede ser ventajoso pulverizar aceite esencial extraído de la planta a tratar, por un lado, y un aceite esencial que presenta propiedades antioxidantes superiores a las del primero. Esto permite un alargamiento del tiempo de conservación de las hierbas tratadas.
- 40 Los aceites esenciales que presentan propiedades antioxidantes particularmente interesantes son en particular los aceites extraídos del romero, de la salvia o de la albahaca. El aceite antioxidante puede también ser extraído de la perilla.
- 45 Según un ejemplo de realización particularmente ventajoso, el aceite esencial extraído o no la hierba aromática es pulverizado en la superficie de esta última en una proporción que está preferiblemente comprendida entre 0,1 y 2‰ (por mil) en volumen, respecto al volumen de dicha hierba aromática tratada. Más preferiblemente aún, esta proporción está comprendida entre 0,125 y 1‰.
- 50 La pulverización de tal aceite esencial, extraído o no la hierba aromática que es tratada por el proceso según la invención permite ventajosamente impartir un sabor adicional a dicha hierba, y así orientarla aromáticamente.
- 55 Al aplicar el presente proceso es posible realizar una mezcla que comporta diferentes tipos de hierbas aromáticas que presentan cada una un sabor mejorado.
- 60 Por ejemplo, es posible tratar la albahaca con un aceite comestible y aceite esencial extraído de albahaca, por un lado, y tratar el estragón con aceite esencial extraído de estragón y a continuación envasarlos juntos para obtener una composición que comporta una pluralidad de hierbas aromáticas diferentes, cada una de las cuales presenta características, en particular de olor y de sabor, mejoradas.
- Finalmente, otra ventaja impartida por la pulverización de un aceite vegetal rico en omega-3, tal como aceite de perilla, aceite de linaza, aceite de nuez, aceite de colza, aceite de soja, o aceite de gérmenes de trigo, y/o un aceite esencial extraído o no de la hierba aromática tratada reside en que el aceite pulverizado, y en particular el aceite esencial, permite impartir una protección del producto en particular contra los fenómenos de oxidación susceptibles de alterar las propiedades de dicho producto; así, tal pulverización favorece un alargamiento del tiempo de conservación de la hierba aromática tratada.
- La invención se refiere también a una hierba aromática recubierta con una película que comporta al menos un aceite comestible y/o un aroma, siendo esta película fina. Preferiblemente, la composición de esta película incorpora aceite comestible en una proporción comprendida entre 0,1 y 10%, preferiblemente entre 0,5 y 3% en volumen respecto al volumen de la hierba aromática y/o un aroma en una proporción comprendida entre 0,01 y 10%, preferiblemente entre 0,0125 y 3% en volumen respecto al volumen de la hierba aromática tratado.

La presente invención se refiere también a una hierba aromática recubierta de una película compuesta, por un lado, de aceite comestible y, por otro lado, de al menos un aroma que consiste en un aceite esencial extraído o no de dicha hierba.

- 5 En particular, la película comporta aceite comestible en una proporción comprendida entre 0,1 y 10% y más preferiblemente entre 0,5 y 3% en volumen respecto al volumen de la hierba aromática y un aceite esencial extraído o no de dicha hierba aromática, en una proporción comprendida entre 0,1 y 2% y preferiblemente entre 0,125 y 1% en volumen respecto al volumen de dicha hierba aromática.
- 10 Finalmente, la presente invención se refiere también a una composición que comporta al menos dos tipos de hierbas aromáticas diferentes que comportan, cada una, en su superficie una película compuesta de aceite comestible y/o de un aroma. Una composición según la invención puede también comportar, por un lado, un aceite comestible y, por otro lado, un aceite esencial extraído o no de la hierba aromática.
- 15 Por ejemplo, la composición puede comportar en particular albahaca sobre la cual ha sido pulverizado aceite comestible y aceite esencial de albahaca, y estragón sobre el cual ha sido pulverizado aceite comestible y aceite esencial de estragón. La composición puede también comportar otras hierbas aromáticas en la superficie de las cuales ha sido pulverizado, además del aceite comestible, aceite esencial.
- 20

REIVINDICACIONES

1. Proceso para mejorar las propiedades organolépticas de al menos una hierba aromática, en el cual:
 - 5 - se deshidrata dicha hierba aromática;
 - se pulveriza al menos un aceite comestible en la superficie de dicha hierba aromática.
2. Proceso según la reivindicación 1, caracterizado por que se pulveriza al menos un aceite comestible en la superficie de al menos una hierba aromática seleccionada de entre el ajo, el eneldo, la albahaca, el perifollo, el cebollino, el cilantro, el cebollino, el estragón, el laurel, la mejorana, la menta, la cebolla, el orégano, el perejil, el romero, la ajedrea, la salvia y el tomillo.
3. Proceso según cualquiera de las reivindicaciones 1 o 2 caracterizado por que el aceite comestible consiste en al menos un aceite vegetal seleccionado de entre el aceite de oliva, el aceite de girasol, el aceite de cacahuete, el aceite de linaza, el aceite de avellana, el aceite de nuez, el aceite de semillas de uva, el aceite de colza, el aceite de soja, el aceite de sésamo, el aceite de onagra, el aceite de aguacate, el aceite de gérmenes de trigo y el aceite de perilla.
4. Proceso según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por que se desodoriza el aceite comestible antes de la etapa de pulverización de dicho aceite en la superficie de la hierba aromática mediante la inyección al vacío de vapor de agua en dicho aceite.
5. Proceso según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado por que se pulveriza una proporción de aceite comestible comprendida entre 0,1 y 10% en volumen, preferiblemente entre 0,5 y 3% en volumen, respecto al volumen de la hierba aromática tratada.
6. Proceso según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5 caracterizado por que se mantiene la hierba aromática en suspensión en el aire durante la etapa de pulverización del aceite.
7. Proceso según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado por que se dispone la hierba aromática en un soporte durante la etapa de pulverización del aceite.
8. Proceso según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado por que se pulveriza, además de dicho aceite comestible, al menos un aroma en la superficie de al menos una hierba aromática.
9. Proceso según la reivindicación 8, caracterizado por que se pulveriza una proporción de aroma comprendida entre 0,01 y 10% en volumen, preferiblemente entre 0,0125 y 3% en volumen, respecto al volumen de la hierba aromática tratada.
10. Proceso según cualquiera de las reivindicaciones 8 o 9, caracterizado por que se pulveriza, además de dicho aceite comestible, al menos un aroma que consiste en un aceite esencial extraído o no de la hierba aromática en la superficie de esta última.
11. Proceso según la reivindicación 10, caracterizado por que se pulveriza en la superficie de la hierba aromática una mezcla de aceite comestible y de aceite esencial extraído o no de dicha hierba aromática.
12. Proceso según la reivindicación 10, caracterizado por que se pulveriza por separado en la superficie de la hierba aromática el aceite comestible y el aceite esencial extraído o no dicha hierba aromática.
13. Proceso según cualquiera de las reivindicaciones 10 a 12, caracterizado por que dicho aceite esencial es pulverizado en una proporción comprendida entre 0,1 y 2%, preferiblemente entre 0,125 y 1% en volumen, respecto al volumen de la hierba aromática tratada.
14. Hierba aromática obtenida según cualquiera de las reivindicaciones 8 o 9, caracterizada por que es recubierta con una película compuesta de aceite comestible, en una proporción comprendida entre 0,1 y 10%, preferiblemente entre 0,5 y 3% en volumen, respecto al volumen de la hierba aromática y de un aroma en una proporción comprendida entre 0,01 y 10%, preferiblemente entre 0,0125 y 3% en volumen, respecto al volumen de la hierba aromática tratada.
15. Hierba aromática obtenida según cualquiera de las reivindicaciones 10 a 13, caracterizada por que es recubierta con una película compuesta de aceite comestible, en una proporción comprendida entre 0,5 y 3% en volumen respecto al volumen de dicha hierba aromática, y de un aceite esencial extraído o no de dicha hierba aromática en una proporción comprendida entre 0,125 y 1‰ en volumen, respecto al volumen de dicha hierba aromática.

16. Composición de hierbas aromáticas que comporta al menos dos hierbas aromáticas según la reivindicación 14 o la reivindicación 15

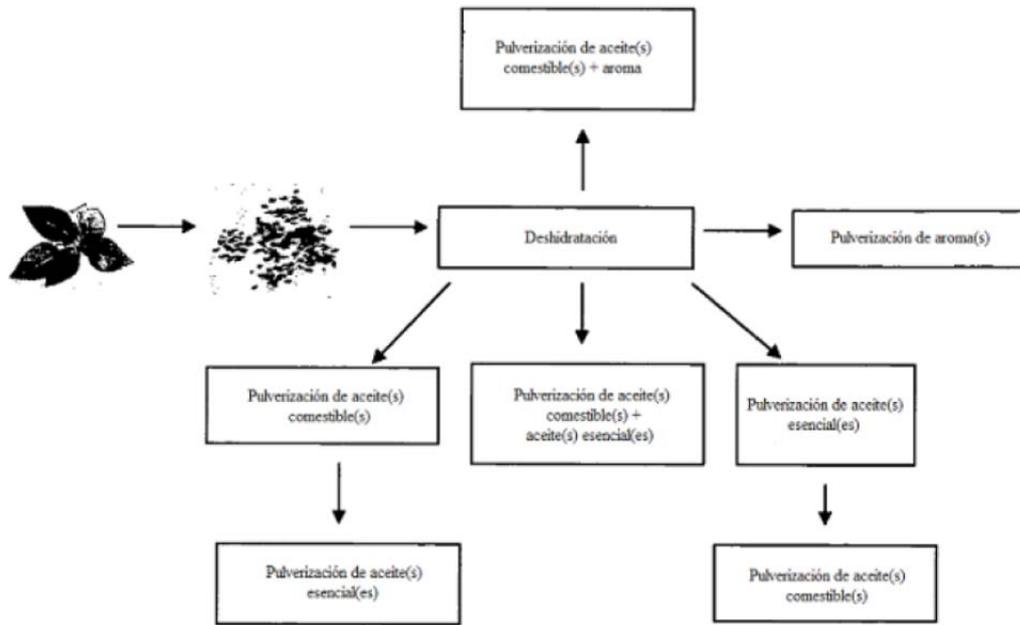


FIG.1