

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 539 311**

21 Número de solicitud: 201331920

51 Int. Cl.:

A23L 1/39 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

26.12.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

29.06.2015

71 Solicitantes:

**GONZALEZ ORTIZ, Alberto (50.0%)
Jesús, 79
46007 VALENCIA ES y
SUZUKI, Hiroshi (50.0%)**

72 Inventor/es:

**GONZALEZ ORTIZ, Alberto y
SUZUKI, Hiroshi**

74 Agente/Representante:

SANZ-BERMELL MARTÍNEZ, Alejandro

54 Título: **Salsa dulce-salada y método para su obtención**

57 Resumen:

Salsa dulce-salada.

Está formada por dos partes, una parte dulce obtenida a partir de:

- agua,
- salsa de soja,
- sake,
- azúcar,
- un pescado ahumado, tal como anguila,
- espina de un pescado blanco, y
- mirin,

y una parte salada obtenida a partir de:

- cabezas de gamba fritas con aceite y/o mantequilla;
- sake;
- tomate triturado;
- agua dulce;
- agua de mar;
- puerro;
- zanahoria;
- ajo;
- aceite tal como aceite de oliva suave; y
- mantequilla,

en que se realiza separadamente la preparación de la parte dulce, la preparación de la parte salada, y la mezcla de ambos componentes en una proporción de la parte dulce de un 60-80% y de la parte salada de un 20-40%.

ES 2 539 311 A1

DESCRIPCIÓN

Salsa dulce-salada y método para su obtención

La presente invención se refiere a una salsa que constituye una innovación por su estructura doble, dulce y salada y por sus características que aportan a la comida a la que se aplica un efecto diferente a las anteriormente conocidas y utilizadas para idénticos fines.

En el momento actual es una necesidad del mercado de la hostelería la innovación en términos de valoración de la calidad de los nuevos productos. De un lado por la presión mediática que surge como consecuencia de las innovaciones en la cocina que traen incluso fama y honores a ciertos cocineros que así quedan reconocidos a nivel internacional. Lamentablemente este reconocimiento es personal y resulta bien difícil apreciar las bondades culinarias de uno de los cocineros encumbrados por la fama debido a que siendo de elaboración artesanal, resulta además caro y en ocasiones inaccesible para la mayoría alcanzar a conocer siquiera el aroma de alguno de los guisos.

No deja de ser una constante en la cocina la innovación, el "maridaje", la combinación de nuevos sabores, o la obtención de efectos de sabor asociados a texturas y colores que pueden ser atractivos para el público usuario o consumidor de tales alimentos. Sin embargo como se ha expresado, estos resultados son frecuentemente caros e inasequibles. Es una inquietud de los cocineros obtener efectos insólitos, permanentes, pero a su vez atractivos y especialmente, que puedan ser objeto de comercialización. De este modo no es necesario para probar un tipo de alimento acudir necesariamente al lugar donde se originó, sino que es posible alcanzar ese mismo resultado simplemente adquiriéndolo en el mercado, como puede ser una salsa, según la invención, cuando ésta puede ser envasada.

El estado de la técnica anterior

Existen varios antecedentes generales de procedimientos y salsas, que se refieren:

ES 2043201 por Procedimiento de preparación de una salsa de soja. Consiste fundamentalmente en la preparación con koji y soja cocida con trigo tostado, cloruro de sodio, fermentación y pasteurización. Todo ello con unas disoluciones, aditamentos, temperaturas, y otras características del producto.

ES 2119429 T3 por Un procedimiento para la producción de una salsa de aliño, que comprende una base de salsa de soja que parte de la producción e un sustrato de koji; con proceso de maceración, de hidrolización y fermentación posterior.

ES2319157B1 por Producto alimenticio en forma de salsa tipo mayonesa, que constituye una emulsión de aceites con leche de soja y otros aditivos.

15

JPA 52-76488 divulga un procedimiento para la producción de una salsa de aliño, basada en materias primas que contienen proteínas, tales como soja, proteína de soja, trigo, cebada, gluten de trigo, gluten de maíz, proteína de pescado, proteína de la leche, etc., y materias primas que contienen hidratos de carbono tales como sorgo, salvado de arroz, salvado de trigo, patata, melaza, residuos de almidón, etc., de las que se elabora un koji utilizando organismos koji adecuados tales como especialmente *Aspergillus soyae* y *Aspergillus oryzae*. El koji es fermentado en una solución salina a temperaturas entre 30° y 55°C.

25

EP-A-417.481 describe un procedimiento para la producción de una salsa de soja por fermentación sobre la base de un koji, producido al fermentar una mezcla de soja y trigo machacados por medio de un cultivo koji. El koji se hidroliza después en suspensión acuosa con las enzimas obtenidas durante la fermentación con el cultivo koji, a 45 hasta 60°C durante 3 a 8 horas, tras lo cual, después de añadir cloruro de sodio para obtener un contenido en sal de 15 a 19%, la mezcla se somete a una fermentación durante cuatro a ocho semanas.

Como podrá apreciarse a la vista de cuanto se expone a continuación, los documentos antes citados tienen una escasa incidencia técnica en el ámbito de la invención que ocupa esta descripción, habiendo sido reflejados como aquellos que describen un estado general de la técnica, sin que se aprecie una relación estrecha con el objeto de esta invención.

Explicación de la invención

La presente invención consiste en una salsa dulce-salada que es mezcla de dos salsas obtenidas mediante procedimientos distintos, una salsa dulce y una salsa salada.

a) La parte dulce de la salsa base; que es una salsa dulce, está obtenida a partir de agua, salsa de soja, sake, azúcar, un pescado ahumado, tal como anguila, espina de un pescado blanco, y mirin.

En particular, para obtener aproximadamente un volumen de salsa de medio litro, se forma con la siguiente composición:

- 3 litros de agua aproximadamente
- Entre 10 y 120 cl de salsa soja (comercial)
- Entre 10 y 120 cl de sake
- Entre 100 y 300 gramos de azúcar
- Entre 20 y 200 gramos de anguila ahumada
- Una espina de pescado blanco, previamente pasada a la plancha.
- Entre 35 y 220 ml de mirin

El conjunto de ingredientes se mantiene en ebullición.

Al cabo de treinta minutos de cocción se retira la anguila ahumada y se retira igualmente la espina de pescado blanco.

El resto de los ingredientes antes expresados mantendrá su ebullición hasta transcurridas 3 a 5 horas, normalmente 4, quedando reducido tras la cocción. El Mirin se añade solo al final, una vez que la cocción está prácticamente reducida.

Esta parte dulce de la salsa se filtra por un tamiz para eliminar las posibles partículas que puedan afear la estética o textura de la salsa y sigue la cocción hasta reducirse a 0,5 litros.

- 5 b) La parte salada de la salsa, que es una salsa salada, está obtenida a partir de cabezas de gamba fritas con aceite y/o mantequilla; sake, tomate triturado, agua dulce, agua de mar, puerro, zanahoria, ajo, aceite tal como aceite de oliva suave, y mantequilla.
- 10 En particular, para obtener aproximadamente 0,3 litros de volumen, se forma mediante la siguiente composición:
- Entre 400 gramos y 1.300 gramos de cabezas de gamba doradas previamente con aceite y mantequilla
 - Entre 30 y 75 cl de sake
 - 15 • Entre 400 gramos y 1.300 gramos de tomate triturado
 - Entre 1,5 y 2,5 litros de agua, preferentemente agua pura osmotizada
 - Entre 26 y 75 cl de agua de mar.
 - Entre 120 y 300 gr. de puerro
 - 20 • Entre 80 y 180 gr de zanahoria
 - Entre 6 y 40 gr de ajo (dientes de ajo)
 - Entre 60 y 300 gr. de aceite de oliva suave
 - Entre 10 y 60 gr de mantequilla.
- 25 Tras dorar las cabezas de gambas, éstas se incorporan a un recipiente, se añade el sake y se mantiene sobre una fuente térmica unos 5 minutos, y posteriormente se añade al agua osmotizada y el agua de mar. Se añade el tomate, el puerro, la zanahoria, y los dientes de ajo.
- 30 Aproximadamente cuando lleva 1 hora en ebullición, se trituran todos los componentes de modo que quede una pasta suave.

Esta parte salada de la salsa se filtra por un tamiz para eliminar las posibles partículas que puedan afear la estética o textura de la salsa.

Sigue la cocción hasta quedar reducido a unos 30 cl.

Una vez obtenidas ambas salsas se mezclan entre sí.

- 5 La mezcla entre las dos salsas se lleva a cabo de modo que se dispone la mezcla, aproximadamente a un 60-80%, normalmente un 70% del componente dulce y un 20-40%, normalmente un 30% del componente salado.

10 **Descripción del modo de realización preferente**

Según una realización particular, la parte dulce de la salsa base; para obtener aproximadamente medio litro de volumen, se forma mediante la siguiente composición:

- 3 litros de agua
- 15 • 37,5 cl de salsa de soja (comercial)
- 37,5 cl de Sake
- 250 gramos de azúcar
- 70 gramos de anguila ahumada
- Una espina de pescado blanco, previamente pasada a la
- 20 plancha.
- 50 ml de Mirin

Método de elaboración:

- 25 Todo este conjunto se mantiene al fuego (en un recipiente sometido a una fuente de calor).

Transcurridos treinta minutos de cocción se retira la anguila ahumada y se retira igualmente la espina de pescado blanco.

- 30 El resto de los ingredientes antes expresados hervirá durante 4 horas. El Mirin se añade unos 30 o 40 minutos antes de finalizar la reducción, una vez que la cocción está prácticamente reducida.

Esta parte dulce de la salsa se filtra por un tamiz para eliminar las posibles partículas que puedan afear la estética de la salsa y sigue la cocción hasta reducirse a 0,5 litros.

- 5 La parte salada de la salsa para obtener aproximadamente 0,3 litros de volumen, se forma mediante:
- 1.000 gramos de cabezas de gamba doradas previamente con aceite y mantequilla
 - 50 cl de sake
- 10
- 500 gramos de tomate triturado
 - 2 litros de agua pura osmotizada
 - 50 cl de agua de mar.
 - 200 gr. De puerro
 - 150 gr de zanahoria
- 15
- 16 gr de ajo (dientes de ajo)
 - 15 cl. de Aceite de oliva suave
 - 50 gr de mantequilla.

Método de elaboración: Tras dorar las cabezas de gambas se incorporan a un recipiente, se añade el sake y se mantiene al fuego (a una fuente de calor) aproximadamente 5 minutos, y posteriormente se añade al agua osmotizada y el agua de mar. Se añade el tomate, el puerro, la zanahoria, y los dientes de ajo.

25 Aproximadamente cuando lleva 1 hora hirviendo, se Trituran todos los componentes de modo que quede una pasta suave.

Esta parte salada de la salsa se filtra por un tamiz para eliminar las posibles partículas que puedan afear la estética de la salsa.

30

Sigue la cocción hasta quedar reducido a unos 30 cl.

Una vez obtenidas ambas salsas se mezclan entre sí.

La mezcla entre las dos salsas se lleva a cabo de modo que se dispone para formar medio litro de mezcla, 71% del componente dulce y 29% del componente salado.

REIVINDICACIONES

- 1.- **Salsa dulce-salada**, que comprende una obtención de un conjunto de componentes previamente cocinados, mezclados y reducidos, **caracterizada** por que está formada por dos partes, una parte dulce y una parte salada; en la que la parte dulce de la salsa base está obtenida a partir de los siguientes ingredientes:
- agua,
 - salsa de soja,
 - sake,
 - azúcar,
 - un pescado ahumado, tal como anguila,
 - espina de un pescado blanco, y
 - mirin.

- 2.- **Salsa dulce-salada**, según cualquiera la reivindicación 1, caracterizada por que para obtener aproximadamente medio litro de volumen de la parte dulce, se forma mediante:
- 3 litros de agua
 - Entre 10 y 120 cl de salsa de soja
 - Entre 10 y 120 cl de Sake
 - Entre 100 y 300 gramos de azúcar
 - Entre 20 y 200 gramos de anguila ahumada
 - Al menos una espina de pescado blanco, previamente pasada a la plancha.
 - Entre 35 y 220 ml de Mirin.

- 3.- **Salsa dulce-salada**, según la reivindicación 2, caracterizada por que para obtener aproximadamente medio litro de volumen de la parte dulce, se forma mediante:
- 3 litros de agua
 - 37,5 cl de salsa de soja (comercial)
 - 37,5 cl de Sake

- 250 gramos de azúcar
 - 70 gramos de anguila ahumada
 - Una espina de pescado blanco, previamente pasada a la plancha.
- 5
- 50 ml de Mirin.

4.- **Salsa dulce-salada**, según la reivindicación 1, caracterizada por que la parte salada de la salsa base está obtenida a partir de los siguientes ingredientes:

- 10
- cabezas de gamba fritas con aceite y/o mantequilla;
 - sake;
 - tomate triturado;
 - agua dulce;
 - agua de mar;
- 15
- puerro;
 - zanahoria;
 - ajo;
 - aceite tal como aceite de oliva suave; y
 - mantequilla.

20

5.- **Salsa dulce-salada**, según la reivindicación 4, caracterizada por que para obtener aproximadamente 0,3 litros de volumen de la parte salada, se forma mediante:

- Entre 400 gramos y 1.300 gramos de cabezas de gamba doradas previamente con aceite y mantequilla;
- 25
- Entre 30 y 75 cl de sake;
 - Entre 400 g y 1.300 g de tomate triturado;
 - Entre 1,5 y 2,5 litros de agua pura osmotizada;
 - Entre 26 y 75 cl de agua de mar;
- 30
- Entre 120 y 300 g de puerro
 - Entre 80 y 180 g de zanahoria
 - Entre 6 y 40 g de ajo (dientes de ajo)
 - Entre 60 y 300 g de aceite de oliva suave
 - Entre 10 y 60 gr de mantequilla.

6.- **Salsa dulce-salada**, según la reivindicación 5, caracterizada por que para obtener aproximadamente 0,3 litros de volumen de la parte salada, se forma mediante

- 5 • 1.000 gramos de cabezas de gamba doradas previamente con aceite y mantequilla
- 50 cl de sake
- 500 gramos de tomate triturado
- 2 litros de agua pura osmotizada
- 50 cl de agua de mar.
- 10 • 200 g de puerro
- 150 g de zanahoria
- 16 g de ajo (dientes de ajo)
- 15 cl de aceite de oliva suave
- 50 g de mantequilla.

15

7.- **Método para obtener la salsa dulce-salada de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado** por que comprende la preparación de la parte dulce, la preparación de la parte salada, y la mezcla de ambos componentes en una proporción de la parte dulce de un 60-80% y de la parte salada de un 20-40%.

20

8.- **Método**, según la reivindicación 7, caracterizado por que la preparación de la parte dulce comprende:

- 25 • la cocción al fuego de dichos componentes excepto el mirin;
- Al cabo de treinta minutos de cocción se retira la anguila ahumada y se retira igualmente la espina de pescado blanco;
- El resto de los ingredientes se mantendrá en ebullición durante aproximadamente 4 horas,
- Se agregará el mirin unos 30-40 min antes de finalizar la
- 30 reducción.

9.- **Método**, según la reivindicación 8, caracterizado por que comprende también el tamizado de la parte dulce de la salsa previo a la mezcla.

10.- **Método**, según la reivindicación 7, caracterizado por que la preparación de la parte salada comprende:

- Dorar las cabezas de gamba con aceite y/o mantequilla;
- Adición de sake;
- 5 • Cocinar durante unos 5 min;
- Adición de agua osmotizada y agua de mar;
- Adición del tomate, el puerro, la zanahoria, y los dientes de ajo;
- Someter a ebullición durante 1 hora.
- 10 • Trituración del conjunto.

11.- **Método**, según la reivindicación 10, caracterizado por que comprende también el tamizado de la parte salada de la salsa previo a la mezcla.

15

12.- **Método**, según cualquiera de las reivindicaciones 7 a 11, caracterizado por que la mezcla se realiza mediante un 71% del componente dulce y un 29% del componente salado.



- ②¹ N.º solicitud: 201331920
②² Fecha de presentación de la solicitud: 26.12.2013
③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23L1/39** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ ⁶ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	JP H04131071 A (YASUTOME KAZUAKI) 01.05.1992, Recuperado de EPODOC el 21.07.2014. Resumen de la Base de Datos	1, 4, 8-11
A	JP H0568 A (TOOA SHOJI YUGEN) 08.01.1993, Recuperado de EPODOC el 22.07.2014. Resumen de la Base de Datos	1, 4, 8-11
A	"Salsa agridulce con salsa de soja" 12.11.2010. Recuperado de Internet el 17.07.2014 URL: http://www.gallinablanca.es/receta/salsa-agridulce-con-salsa-de-soja/	1, 4, 8-11
A	"LAS RECETAS DE SILVIA. Diez recetas de SALSA TERIYAKI" 26.01.2010. Recuperado de Internet el 18.07.2014 URL: http://lasrecetasdesilvia.blogspot.com.es/2010/01/diez-recetas-de-salsa-teriyaki.html	1, 4, 8-11
A	"Japanese Basics: Kaeshi, soba and udon noodle soup or sauce base" 14.05.2007 Recuperado de Internet el 22.07.2014 URL: http://justhungry.com/basics-kaeshi-soba-and-udon-noodle-soup-or-sauce-base	1, 4, 8-11
A	"Cómo hacer salsa agridulce china" 28.05.2013 Recuperado de Internet el 17.07.2014 URL: http://elgranchef.imujer.com/2010/06/29/como-hacer-salsa-agridulce-china	1, 4, 8-11
A	JP 2000262240 A (NIHON SHOKKEN CO LTD) 26.09.2000, Recuperado de EPODOC el 22.07.2014. Resumen de la Base de Datos	1, 4, 8-11

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
23.07.2014

Examinador
I. Galíndez Labrador

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, WPI

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 23.07.2014

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-12	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-12	SI
	Reivindicaciones	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	JP H04131071 A (YASUTOME KAZUAKI)	01.05.1992
D02	JP H0568 A (TOOA SHOJI YUGEN)	08.01.1993
D03	"Salsa agridulce con salsa de soja" 12.11.2010 Recuperado de Internet el 17.07.2014 URL: http://www.gallinablanca.es/receta/salsa-agridulce-con-salsa-de-soja/	
D04	"LAS RECETAS DE SILVIA. Diez recetas de SALSA TERIYAKI" 26.01.2010. Recuperado de Internet el 18.07.2014 URL: http://lasrecetasdesilvia.blogspot.com.es/2010/01/diez-recetas-de-salsa-teriyaki.html	
D05	"Japanese Basics: Kaeshi, soba and udon noodle soup or sauce base" 14.05.2007 Recuperado de Internet el 22.07.2014 URL: http://justhungry.com/basics-kaeshi-soba-and-udon-noodle-soup-or-sauce-base	
D06	"Cómo hacer salsa agridulce china" 28.05.2013 Recuperado de Internet el 17.07.2014 URL: http://elgranchef.imujer.com/2010/06/29/como-hacer-salsa-agridulce-china	
D07	KR 20010084790 A (CHOI N J)	06.09.2001
D08	JP 2000262240 A (NIHON SHOKKEN CO LTD)	26.09.2000

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 solicitud a estudio tiene por objeto una salsa dulce salada y método para su preparación. La proporción de la parte dulce es de un 60-80% y la de la salada del 20-40% restante, siendo los ingredientes de la parte dulce: 3 l de agua, 10-120 cl de salsa de soja, 10-120 cl de sake, 100-300 g de azúcar, 20-200 g de un pescado ahumado como la anguila, espina de pescado blanco y 35-220 ml de mirin, y los de la parte salada: 400-1300 gr de cabezas de gamba fritas con aceite o mantequilla, 30-75 cl de sake, 400-1300 gr de tomate triturado, agua dulce y de mar, 120-300 g de puerro, 80-180 g de zanahoria, 6-40 g de ajo, 60-300 g de aceite, p.ej. de oliva suave.

El documento D1 citado en el Informe sobre el Estado de la Técnica divulga un método de preparación de una salsa agridulce, cuyos ingredientes son: cebolla, salsa Worcester, miso (entrando a formar parte de estos dos últimos ingredientes la soja), leche fermentada, manzana, tomate, sésamo, miel, azúcar y vino.

El documento D2 describe un método de preparación de una salsa, cuyos ingredientes son, entre otros: tomate, sake, salsa de soja, harina de trigo, mantequilla y pimienta.

El documento D3 hace referencia a un método de preparación de una salsa agridulce con salsa de soja, entre cuyos ingredientes se cuentan también el agua, el vinagre de arroz, la salsa de tomate, el azúcar y la harina de maíz.

El documento D4 incluye la receta clásica de salsa Teriyaki y diversas variantes de la misma, compuesta la primera por salsa de soja, vino de arroz, sake y azúcar.

El documento D5 divulga el método de preparación de varias salsas y sopas básicas de la cocina japonesa, entre ellas la salsa Kaeshi, cuyos ingredientes son: salsa de soja, mirin (vino de arroz) y azúcar.

El documento D6 tiene por objeto un método de preparación de una salsa agridulce china, cuyos ingredientes son: agua, azúcar, vinagre blanco, salsa de soja, ketchup y almidón de maíz.

El documento D7 describe un método de preparación de una salsa integrada por salsa de soja, mirin, patata, verdura, espesante, azúcar y vinagre, entre otros ingredientes.

A la vista del Estado de la Técnica, se estima que las reivindicaciones 1-12 de la solicitud analizada cumplen los requisitos de Novedad y Actividad Inventiva, acordes con los artículos 6 y 8 respectivamente de la Ley 11/1986 de Patentes.