

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 541 251**

21 Número de solicitud: 201530858

51 Int. Cl.:

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 1/31 (2006.01)

A23B 4/005 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

17.06.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

16.07.2015

71 Solicitantes:

AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L. (100.0%)
Mercazaragoza, nave 11-12
50014 Zaragoza ES

72 Inventor/es:

BOTAYA GIMÉNEZ, Miguel;
BOTAYA SARRIA, Juan y
BOTAYA SARRIA, David

74 Agente/Representante:

AZAGRA SAEZ, María Pilar

54 Título: **Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo**

57 Resumen:

Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo, presentando nuevas alternativas del proceso de deshuesado y limpieza, corte y envasado de carne de ave, pechuga y muslos de pollo y/o pavo y carne de cerdo, jamón, lomo y solomillo destinado a su conserva, más especialmente envasada en bandejas autoclavables, en bolsas aluminizadas autoclavables, y/o en latas, incorporando salsas y cremas durante el envasado.

ES 2 541 251 A1

DESCRIPCION

Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo

5 **Sector de la técnica**

La presente invención se encuadra dentro del campo técnico de la elaboración de productos cárnicos, más particularmente, la presente invención se refiere a un proceso para la conserva de un producto de carne de

10

pechuga y muslos de pollo o pavo, y carne de jamón, lomo y solomillo de cerdo.
El objeto fundamental de la invención, es la de presentar nuevas alternativas del proceso de corte y envasado de productos cárnicos, destinados a su conserva, más especialmente envasada en bandejas autoclavables, en

15

Antecedentes de la invención

Dentro del campo de la industria alimentaria, están ampliamente difundidos los productos cárnicos derivados, tanto de las aves como del cerdo, elaborados a base de especias y conservantes, apropiadamente cocinados, ya sea asados, cocidos o ambas cosas, destinados a consumirse en frío o a temperatura ambiente con buenas propiedades de conservación durante el almacenamiento y distribución, con períodos de caducidad suficientemente amplios para que llegue al consumidor en perfectas condiciones sanitarias.

20

Para mejorar en lo posible la conserva de productos cárnicos de aves evitando su cocción previa, en la solicitud de patente P201230609 se presenta un procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, consistente en un desarrollo de esterilización en crudo, sin cocción previa de un producto de carne de ave, mas especialmente de pechuga de pollo y/o pavo, comprendido por las fases de salado, troceado, llenado de envases en aceite vegetal y/o en escabeche, envasado, tratamiento térmico y secado. En dicho procedimiento se manipula la pechuga de pollo y/o pavo, en trozos proporcionados a las dimensiones del envase, concretamente en lata, no siendo adecuado para otras presentaciones ni otros envases alimentarios.

25

30

En la patente P200200659, se describe un producto cárnico confitado y procedimiento de obtención, desarrollado a partir de una pieza de solomillo, lomo, cruceta, presa o aguja de cerdo y de tapa y redondo de ternera, describiendo un procedimiento de confitado y posterior obtención de un fiambre.

35

Otro ejemplo se describe en la patente P200603084, alimento cernido cocido, con bajo contenido en grasa saturada y procedimiento de obtención, desarrollando un procedimiento de deshuesado y cocido de las piezas para su posterior prensado y envasado para consumo.

40 **Descripción de la invención**

Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , que comprende las fases de, deshuesado y limpieza de carne ave, deshuesado y limpieza de carne de cerdo, corte y envasado en crudo, en un recipiente sellado con procedimiento de vacío y autoclavable, desarrollándose la fase de deshuesado y limpieza de carne de ave con:

45

- deshuesado de la pechuga de pollo y/o pavo y eliminación de grasa
- deshuesado de los muslos de pollo y/o pavo y eliminación de grasa y piel

50 desarrollándose la fase de deshuesado y limpieza de carne de cerdo con:

- deshuesado de la pieza de jamón y eliminación de grasa
- eliminación de grasa y telillas de las piezas de lomo y solomillo

55 desarrollándose la fase de corte con:

- corte en dados entre 1 cm y 1,5 cm de lado
- corte en porciones
- corte en lonchas longitudinales
- corte en lonchas transversales

60

desarrollándose la fase de envasado mediante:

- bandeja inyectada con gas alimentario
- bolsa aluminizada
- latas

5 Incorporando en el envase ingredientes seleccionados entre:

- aceite vegetal
- escabeche
- salsa vinagreta
- 10 • salsa de tomate
- salsa de queso
- salsa a la pimienta
- salsa a la mostaza
- 15 • cremas de cocina

El sellado de cada uno de los diferentes envases se realiza por tipología, y con la ausencia de conservantes, en una maquina apropiada, agrupando seguidamente los envases para un tratamiento térmico.

20 En el procedimiento de envasado en lata, el llenado de la misma puede realizarse mediante una máquina empacadora, de uso habitual en factorías atuneras, otorgando una gran precisión de control de peso en el proceso de envasado de los productos cárnicos de ave y cerdo.

El aceite vegetal, es de girasol en una proporción de 25% en peso de carne.

El escabeche comprende aceite vegetal en una proporción de 25% en peso de carne y la mitad de dicha proporción en vinagre de vino.

25 La salsa de tomate comprende tomate triturado en una proporción de 25% en peso de carne.

La salsa de queso comprende queso fundible en una proporción de 25% en peso de carne, seleccionados entre

- Provolone
- Gruyere
- 30 • Emmental

La salsa vinagreta comprende una emulsión salpimentada de vinagre y aceite, en una proporción de 25% en peso de carne.

35 La salsa a la pimienta comprende una emulsión de aceite con pimienta negra y/o verde y jugo de carne y/o ave, en una proporción de 25% en peso de carne.

La salsa a la mostaza comprende una emulsión de aceite con cebolla, vino blanco, nata y mostaza, en una proporción de 25% en peso de carne.

40 Las cremas de cocina comprenden una combinación de verduras y hortalizas seleccionadas entre apio, puerro, calabaza, calabacín, etc.

Ventajas de la invención

45 Este para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , que se presenta aporta múltiples ventajas sobre los procedimientos disponibles en la actualidad siendo la más importante la de presentar nuevas alternativas en el procesado y corte de carne de ave, pechuga y muslos de pollo y/o pavo, y carne de cerdo, jamón, solomillo y lomo, idóneas para su envasado en bandejas autoclavables, en bolsas aluminizadas autoclavables y/o en latas, en superación de las limitaciones de las soluciones anteriores. Como ventaja importante cabe añadir la

50 posibilidad de incorporar salsas en el envase.

Otra ventaja importante reside en la posible utilización, en el proceso de envasado en lata, de una máquina empacadora para realizar el llenado, otorgando una gran precisión de control de peso en el proceso de envasado de productos cárnicos de ave y cerdo.

55 **Realización preferente de la invención**

Para ampliar en lo posible las alternativas de procesado de carne de ave y cerdo, se ha ideado un para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , objeto de la presente invención, consistente en un proceso de

deshuesado y limpieza de carne de ave y de carne de cerdo, corte y envasado del que resulta un producto idóneo para preparaciones de conservas sin precocción previa en distintos envases alimentarios.

5 El deshuesado y limpieza de carne de ave consiste en:

- deshuesado de la pechuga de pollo y/o pavo y eliminación de grasa
- deshuesado de los muslos de pollo y/o pavo y eliminación de grasa y piel

10 El deshuesado y limpieza de carne de cerdo consiste en:

- deshuesado de la pieza de jamón y eliminación de grasa
- eliminación de grasa y telillas de las piezas de lomo y solomillo

15 Los diferentes cortes en crudo, sin precocción previa, se presentan en:

- corte en dados entre 1 cm y 1,5 cm de lado
- corte en porciones
- corte en lonchas longitudinales y/o
- corte en lonchas transversales,

20 El envasado en crudo, se realiza en un recipiente sellado con procedimiento de vacío y autoclavable, seleccionado entre:

- 25
- bandeja inyectada con gas alimentario.
 - bolsa aluminizada
 - lata

Incorporando además otros ingredientes seleccionados entre:

- 30
- aceite vegetal
 - escabeche
 - salsa vinagreta
 - salsa de tomate
 - salsa de queso

35

 - salsa a la pimienta
 - salsa a la mostaza
 - cremas de cocina

40 y con la ausencia de conservantes, los envases con su contenido se cierran por tipología en una máquina apropiada, agrupando seguidamente los envases para un tratamiento térmico.

45 En el procedimiento de envasado en lata, una opción para el llenado de la misma reside en el uso de una máquina empacadora, de uso habitual en factorías atuneras, otorgando una gran precisión de control de peso en el proceso de envasado de carne de ave, pechuga y pollo y carne de cerdo, jamón. Solomillo y lomo.

Se ha previsto la incorporación en el envasado de aceite vegetal, concretamente aceite de girasol en una proporción de 25% en peso de carne.

50 También se ha previsto combinar en este tipo de nuevos cortes el escabeche, para cubrir las preferencias del consumidor. El escabeche comprende aceite vegetal en una proporción de 25% en peso de carne y la mitad de dicha proporción en vinagre de vino.

Estos diferentes cortes que se presentan también admiten salsas como las de tomate, vinagreta, pimienta, mostaza y de queso, suministradas en una proporción de 25% en peso de carne, y pudiendo elegir la salsa de queso entre la variedad de Provolone, Gruyere y Emmental. Admitiendo también cremas de cocina, como por ejemplo de verduras, hortalizas o combinación de las mismas.

55 Esta diversidad de ingredientes que admite la carne de pollo, pavo y cerdo suministrada en nuevos y diferentes tipos de corte amplía la oferta de consumo para una gran cantidad de combinaciones en ensaladas o cualquier otro tipo de aperitivo.

60

REIVINDICACIONES

- 5 **1** – Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , **caracterizado** por comprender las fases de deshuesado y limpieza, corte y envasado en crudo, en un recipiente sellado, con procedimiento de vacío y autoclavable,
- desarrollándose la fase de deshuesado y limpieza de carne de ave con:
- 10
- deshuesado de la pechuga de pollo y/o pavo y eliminación de grasa
 - deshuesado de los muslos de pollo y/o pavo y eliminación de grasa y piel
- desarrollándose la fase de deshuesado y limpieza de carne de cerdo con:
- 15
- deshuesado de la pieza de jamón y eliminación de grasa
 - eliminación de grasa y telillas de las piezas de lomo y solomillo
- desarrollándose la fase de corte, del producto en crudo en una forma seleccionada entre las siguientes:
- 20
- corte en dados entre 1 cm y 1,5 cm de lado
 - corte en porciones rectangulares
 - corte en lonchas longitudinales
 - corte en lonchas transversales
- 25 desarrollándose la fase de envasado en recipientes seleccionados entre:
- bandejas inyectadas con gas alimentario
 - bolsas aluminizadas
 - latas
- 30 incorporando durante el envasado ingredientes seleccionados entre:
- aceite vegetal
 - escabeche
- 35
- salsa de tomate
 - salsa de queso
- 40 **2** – Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , según reivindicación 1 **caracterizado** por que el sellado se realiza por tipología, y con la ausencia de conservantes, agrupando seguidamente los envases para un tratamiento térmico.
- 3** – Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , según reivindicación 1 **caracterizado** por que el aceite vegetal, es de girasol en una proporción de 25% en peso de carne.
- 45 **4** – Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , según reivindicación 1 **caracterizado** por que el escabeche comprende aceite vegetal en una proporción de 25% en peso de carne y la mitad de dicha proporción en vinagre de vino.
- 5** – Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , según reivindicación 1 **caracterizado** por que la salsa de tomate comprende tomate triturado en una proporción de 25% en peso de carne.
- 50 **6** – Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , según reivindicación 1 **caracterizado** por que la salsa de queso comprende queso fundible en una proporción de 25% en peso de carne, seleccionados entre
- Provolone
 - Gruyere
 - Emmental
- 55 **7** – Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , según reivindicación 1 **caracterizado** por que la salsa vinagreta comprende una emulsión salpimentada de vinagre y aceite, en una proporción de 25% en peso de carne.

- 8 – Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , según reivindicación 1 **caracterizado** por que la salsa a la pimienta comprende una emulsión de aceite con pimienta negra y/o verde y jugo de carne y/o ave, en una proporción de 25% en peso de carne.
- 5 9 – Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , según reivindicación 1 **caracterizado** por que la salsa a la mostaza comprende una emulsión de aceite con cebolla, vino blanco, nata y mostaza, en una proporción de 25% en peso de carne.
- 10 10 – Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , según reivindicación 1 **caracterizado** por que las cremas de cocina comprenden una combinación de verduras y hortalizas seleccionadas entre apio, puerro, calabaza, calabacín, o combinadas entre sí.
- 11 – Proceso para la conserva de carne de pollo, o pavo, o cerdo , según reivindicación 1 **caracterizado** por que en el proceso de envasado en lata el llenado de la misma se realiza en una maquina empacadora.
- 15



- ②① N.º solicitud: 201530858
②② Fecha de presentación de la solicitud: 17.06.2015
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ES 2190366 A1 (CABALLERO FERNANDEZ JOSE) 16.07.2003, resumen; reivindicaciones.	1-3
X	ES 2427419 A1 (AVES NOBLES Y DERIVADOS S L) 30.10.2013, todo el documento; en particular, reivindicaciones.	1,3,4
A	ES 2198188 A1 (MAITA Y EDULIS S A L) 16.01.2004, todo el documento.	1-11
A	FR 2466955 A1 (DUGOULET BERNARD) 17.04.1981, todo el documento.	1-11
A	WO 2004089112 A1 (STINSON SRL et al.) 21.10.2004, todo el documento.	1-11
A	EP 1198990 A2 (TILLY SABCO) 24.04.2002, todo el documento.	1-11
A	JP H05316935 A (CHIBA SANCHIYOKU SERVICE KK) 03.12.1993, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 06.07.2015].	1-11
A	JP S5523973 A (MORIKAWA MASUHIRO) 20.02.1980, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 06.07.2015].	1-11

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
08.07.2015

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L1/315 (2006.01)

A23L1/31 (2006.01)

A23B4/005 (2006.01)

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23L, A23B

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: 08.07.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 3-11	SI
	Reivindicaciones 1-2	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 5-11	SI
	Reivindicaciones 1-4	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	ES 2190366 A1 (CABALLERO FERNANDEZ JOSE)	16.07.2003
D02	ES 2427419 A1 (AVES NOBLES Y DERIVADOS S L)	30.10.2013
D03	ES 2198188 A1 (MAITA Y EDULIS S A L)	16.01.2004
D04	FR 2466955 A1 (DUGOULET BERNARD)	17.04.1981
D05	WO 2004089112 A1 (STINSON SRL et al.)	21.10.2004
D06	EP 1198990 A2 (TILLY SABCO)	24.04.2002
D07	JP H05316935 A (CHIBA SANCHIYOKU SERVICE KK)	03.12.1993
D08	JP S5523973 A (MORIKAWA MASUHIRO)	20.02.1980

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 reivindica un procedimiento para la conserva de pollo, pavo, o cerdo, que comprende las fases de deshuesado, limpieza y corte, envasado en crudo de la carne en un recipiente sellado mediante vacío y autoclavado.

Los recipientes utilizados para el envasado, pueden ser bandejas inyectadas con gas alimentario, bolsas aluminizadas o latas. En función del tipo de envase que se utilice en la elaboración del producto final, se llevará a cabo la etapa de corte, de manera que la carne cortada quede en forma de dados, porciones o lonchas.

El procedimiento se realiza sobre carne cruda y ésta no se cocina a lo largo del mismo. Tan sólo se somete a esterilización en autoclave.

Una vez introducida la carne en su envase correspondiente se añaden ingredientes seleccionados entre aceites vegetales, escabeche, salsa de tomate, salsa de queso, hortalizas, vinagretas, etc.

D01-D08 representan el estado de la técnica anterior. De ellos, se considera a D01 y D02 como los más cercanos.

D01 reivindica un procedimiento para la conservación y el envasado de productos cárnicos. Comprende las fases de descuartizado y deshuesado de los mismos, con extracción de partes grasas o no útiles adheridas a las carnes ya descuartizadas, salado y sazonado; llenado de botes con el producto cárnico, añadiendo aceite hasta completar la capacidad total del envase; tapado del envase con vacío o sin vacío, por medio de cierres estancos y herméticos conocidos en el estado de la técnica y proceso de esterilizado o pasterizado, según necesidades de conservación.

D02 hace referencia a un procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, sin cocción previa, que comprende las fases de salado, troceado, llenado de envases en aceite vegetal y/o en escabeche, envasado, tratamiento térmico y secado. Aunque tanto en D01, como en D02 se utilizan como envase latas o tarros, y la solicitud reivindica el uso de bandejas inyectadas con gas alimentario y/o bolsas aluminizadas, también reivindica el uso de latas. De esta manera y a la luz de lo revelado por D01 y D02, la novedad de las reivindicaciones 1 y 2 se vería comprometida en lo que respecta a la conserva enlatada.

Por otro lado, el uso de aceite vegetal y/o escabeche como acompañante de la carne en conserva, según lo descrito en estos documentos, no implicaría una actividad inventiva por ser ya conocido en el estado de la técnica anterior.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 3-11 de la solicitud cumplen el requisito de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986, pero no las reivindicaciones 1-2. Las reivindicaciones 5-11 cumplen el requisito de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986, pero no las reivindicaciones 1-4.