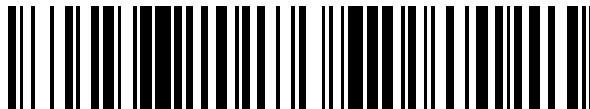


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 541 789**

21 Número de solicitud: 201400063

51 Int. Cl.:

A23C 19/093 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

24.01.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

24.07.2015

71 Solicitantes:

**GENDE DEL RIO, Marcial (50.0%)
C/ Emilio González López, Nº 51
15011 A Coruña ES y
LEDO PRESAS, José Manuel (50.0%)**

72 Inventor/es:

**GENDE DEL RIO, Marcial y
LEDO PRESAS, José Manuel**

74 Agente/Representante:

GARDE PINAR, Francisco De Paula

54 Título: **Elaboración de queso con marrón glacé**

57 Resumen:

Elaboración de queso con marrón glacé.
Consiste en la pasteurización de la leche a 72º centígrados y su posterior enfriamiento a 35º centígrados, para añadir cuajo animal y la sal correspondiente, dejando el tiempo necesario para cuajar y proceder con el desuerado y cortado o roto con liras para, de forma manual proceder a la mezcla con marrón glacé, que anteriormente ha sido troceado y picado en pequeñas virutas, obteniendo por último, mediante los moldes oportunos, la forma habitual de los quesos convencionales, para posteriormente dejar reposar y madurar durante al menos treinta días.

ES 2 541 789 A1

ELABORACION DE QUESO CON MARRÓN GLACE

DESCRIPCION

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente memoria descriptiva se refiere a un procedimiento para la elaboración de queso con marrón glacé preparado y picado, cuya finalidad es la de conseguir dicha mezcla no habitual en el sector, obteniéndose además un producto novedoso y suave, procesado de forma natural y con características muy comerciales.

15

CAMPO DE LA INVENCION

Esta invención tiene su aplicación dentro de la industria dedicada a la fabricación de productos alimenticios y principalmente a productos lácteos y sus derivados.

20

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

25

Tradicionalmente, se ha producido un consumo moderado de queso de cabra, pero los intentos de fabricar y comercializar productos elaborados a base de mezclas con otros ingredientes han sido escasos, siendo únicamente para dar sabor, y en ningún caso, parecidos al que nos ocupa con marrón glacé.

30

35

5 Se conoce algún intento de comercializar queso
mezclado con frutos secos, quesos con sabores para
untar, e incluso con algún compuesto vegetal o
animal, pero que en muchos casos son aditivos con
diferentes sabores.

10 Por otra parte, si nos basamos en los estudios
de mercado, nos encontramos que en el sector lácteo
y sus derivados, en concreto en el sector de los
quesos, la mayoría de las ventas son copadas por
los quesos de oveja o los de mezcla, siendo los
quesos de cabra los que menos cota alcanzan. Es por
15 ello que resulta muy interesante un procedimiento
para la elaboración de este producto, que logra la
incorporación al mercado de un nuevo alimento, en
un sector comercial en auge, con lo que la demanda
del producto base podría multiplicarse.

20 Sin embargo, y al margen de lo anteriormente
expuesto sobre las elaboraciones parecidas, hasta
el momento no se tiene conocimiento de la
existencia de una elaboración con las
25 características comentadas, a partir de una
elaboración de mezcla con queso de cabra y marrón
glacé, que pueda ser comercializada.

30

35

DESCRIPCION DE LA INVENCION

5

El procedimiento para la elaboración de un producto alimenticio con forma convencional de queso de cabra mezclado con marrón glacé picado, objeto de la presente invención, constituye por sí mismo una solución que, evidentemente multiplica y amplía de forma notable el área, hasta ahora restringida, de la utilización del queso de cabra y el marrón glacé. De la forma que vamos a describir a continuación la elaboración, se consigue un procedimiento industrial novedoso en el sector de la elaboración de quesos y, como en la presente memoria, de quesos de cabra, siendo su comercialización de forma normal, como la de cualquier producto alimenticio, sin merma alguna o detrimento de sus cualidades.

En primer lugar hay que tener en cuenta que el queso se ha de procesar de una forma habitual, pasteurizando la leche de cabra u otra clase de leche a 72° C, para enfriarla rápidamente y meter en una cuba a la temperatura de 35° C aproximadamente, siendo en ese momento cuando se añade el cuajo animal necesario, así como la correspondiente cantidad de sal para la cantidad de leche que se esté transformando. Todo ello se remueve para homogeneizar, dejando unos treinta minutos para provocar el cuajado.

35

5 Cuando se obtiene la cuajada de la leche, se
procede a cortar con unas liras y a eliminar el
suero. Una vez desuerada la cuajada, y ya teniendo
preparado el marrón glacé de forma tradicional y
picado, se mezcla con la masa obtenida, para que de
10 forma manual se amase y se consiga una mezcla
homogénea, con una repartición de los productos de
la manera más igualada posible. Una vez obtenida la
mezcla, se comienza con el relleno de los moldes,
para prensar aproximadamente durante unas cuatro
15 horas, siendo posteriormente sacados de los moldes
y pasados a las correspondientes cámaras para la
maduración, que debe de durar un mínimo de treinta
días, siendo este el final del proceso y el
comienzo de la distribución del producto.

20

Existe la posibilidad de utilizar variedades
de leche diferentes, bien sean leche de vaca, oveja
o alguna mezcla entre ellas, así como diferentes
grados de maduración, consiguiendo un abanico más
25 amplio del producto.

Terminado el producto, éste sería envasado en
bolsas o estuches de diferentes tamaños, con el fin
30 de preservarlo en condiciones idóneas de cara a su
comercialización.

35

REALIZACION PREFERENTE DE LA INVENCION

5 De acuerdo con la descripción efectuada anteriormente, el procedimiento a seguir para la elaboración de productos alimenticios de leche de cabra y marrón glacé sería el siguiente:

10 1.- Recogida y pasteurización de la leche a 72° Centígrados.

2.- Enfriamiento inmediato en cubas a 35° C.

15 3.- Posteriormente añadir el cuajo animal y la correspondiente cantidad de sal, removiéndolo y homogeneizando para su cuajado.

20 4.- Una vez cuajada la leche se procede al desuerado y cortado con liras

5.- Por otra parte, y una vez obtenido el marrón glacé en su proceso habitual, se procede con el picado para su mezcla.

25 6.- Con los dos ingredientes, se procede de forma manual a mezclar y conseguir en la medida de lo posible una mezcla homogénea.

30 7.- Por último, la mezcla obtenida se moldea y se prensa, para posteriormente meter en cámara y dejar madurar un mínimo de treinta días.

35

5 No se considera necesario hacer más extensa
esta descripción para que cualquier experto en la
materia comprenda el alcance de la invención y las
ventajas que de la misma se derivan.

10 Los productos manejados, forma de
presentación, tamaño de los envases y disposición
de los mismos serán susceptibles de variación,
siempre y cuando ello no suponga una alteración de
la esencialidad del procedimiento de elaboración.

15 Los términos en que se ha descrito esta
memoria deberán ser tomados siempre en sentido
amplio y no limitativo.

20

25

30

35

REIVINDICACIONES

5

1.- Elaboración de queso con marrón glacé, caracterizada por hacer o preparar una mezcla homogeneizada de queso con marrón glacé.

10

2.- Elaboración de queso con marrón glacé, según la primera reivindicación, caracterizada por hacer que con la mezcla queden en su interior en su interior pequeños grumos o partículas de marrón glacé.

15

3.- Elaboración de queso con marrón glacé, según reivindicaciones anteriores, caracterizada por efectuar la mezcla de queso con marrón glacé de forma manual.

20

4.- Elaboración de queso con marrón glacé, según reivindicaciones anteriores, caracterizada por efectuar la mezcla de marrón glacé una vez cuajada la leche y desuerada, siendo prensada y posteriormente madurada al menos durante 30 días.

30

35



- ②① N.º solicitud: 201400063
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 24.01.2014
 ③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23C19/093** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	POSADAS Marrón Glacé lanza un nuevo producto: queso de marrón glacé. 31.08.2012 Recuperado de Internet el 10.06.2015, URL: http://www.marronglace.net/actual/magla_e/novedades68.html	1-4
A	ES 2365311 A1 (MARTÍNEZ MORO, J.) 29.09.2011, todo el documento.	1-2
A	ES 2398326 A1 (MARQUÉS INFANTE, A.) 15.03.2013, reivindicaciones 1,5,8.	1-2
A	"Tarta de queso y marrón glacé para Navidad", CUQUI, 25.12.2012 Recuperado de Internet el 10.06.2015, URL: https://cookpad.com/es/recetas/124876-tarta-de-queso-y-marron-glace-para-navidad	
X	MADRID VICENTE, A. "Curso de Industrias Lácteas", A. Madrid Vicente Ediciones, Madrid, 1996, 1ª ed., páginas 193-195, párrafos 2º a 5º.	1-4

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:

<p>Fecha de realización del informe 15.06.2015</p>	<p>Examinador I. Galíndez Labrador</p>	<p>Página 1/4</p>
---	---	------------------------------

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

A23C

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, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 15.06.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-4	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	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	POSADAS Marrón Glacé lanza un nuevo producto: queso de marrón glacé. 31.08.2012 Recuperado de Internet el 10.06.2015, URL: http://www.marronglace.net/actual/magla_e/novedades68.html	
D02	ES 2365311 A1 (MARTÍNEZ MORO, J.)	29.09.2011
D03	ES 2398326 A1 (MARQUÉS INFANTE, A.)	15.03.2013
D04	"Tarta de queso y marrón glacé para Navidad", CUQUI, 25.12.2012 Recuperado de Internet el 10.06.2015, URL: https://cookpad.com/es/recetas/124876-tarta-de-queso-y-marron-glace-para-navidad	
D05	MADRID VICENTE, A. "Curso de Industrias Lácteas", A. Madrid Vicente Ediciones, Madrid, 1996, 1ª ed., páginas 193-195, párrafos 2º a 5º.	

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 un procedimiento de elaboración de queso con marrón glacé, cuyas etapas son las siguientes: se pasteuriza la leche a 72°C y posteriormente se enfría a 35°C. Se añade cuajo animal y sal. Se deja reposar una media hora hasta que cuaje, se le extrae el suero y se corta, para proceder a la mezcla manual con marrón glacé, previamente picado, obteniendo así, mediante los moldes oportunos, en los que la mezcla se prensa durante unas 4 horas, la forma habitual de los quesos. Finalmente se deja madurar durante al menos 1 mes y se envasa.

El documento D1 mencionado en el Informe sobre el Estado de la Técnica hace referencia a un queso en el que se mezcla leche de cabra con trozos de marrón glacé. Se considera que dicho documento destruye la Novedad de las reivindicaciones 1-4 de la solicitud analizada, en el sentido del artículo 6 de la Ley 11/86 de Patentes.

El documento D2 divulga un procedimiento de obtención de queso de cabra con jamón ibérico, en el que se pasteuriza la leche, añadiendo, en el proceso de cuajado de la misma, el jamón, previamente picado para facilitar la mezcla. Posteriormente se introduce la masa obtenida en moldes, donde se prensa, tras lo cual se retira de los moldes, se introduce en una solución salina, se deja madurar durante 60 días y finalmente se envasa.

El documento D3 describe un queso curado elaborado a partir de leche de cabra y un elemento cárnico seleccionado de entre jamón ibérico y mojama, cuyo procedimiento de elaboración consta de las siguientes fases: pasteurizar la leche a 72°C, cuajarla y añadir al menos uno de los elementos cárnicos, eliminar el suero de la cuajada introduciéndola en salmuera y madurar al menos durante 4 meses.

El documento D4 explica cómo confeccionar una tarta de queso y marrón glacé.

El documento D5 divulga la técnica tradicional de elaboración de quesos, de sobra conocida en el sector. El tratamiento previo de la leche incluye una pasteurización a 72-75°C. A continuación se añade cuajo a la leche y se deja reposar durante 28-45 minutos y se corta la cuajada, produciéndose la separación del suero. Los granos de suero se colocan en moldes que darán al queso su forma definitiva y se prensan, tras lo cual se procede al salado. También se puede añadir la sal antes de la separación del suero, aunque esto tiene el inconveniente de que también se sala el suero, limitando sus posibles aprovechamientos.

Finalmente se pasa a una etapa de maduración, cuya duración varía mucho dependiendo del tipo de queso de que se trate, y se procede al envasado.

Se considera que este documento destruye la Actividad Inventiva de las reivindicaciones 1-4 de la solicitud a estudio, de acuerdo con el artículo 8 de la Ley 11/86 de Patentes, ya que, en ningún momento, dicha solicitud describe ninguna etapa del procedimiento que sea especialmente ventajosa o que aporte algún efecto técnico inesperado.