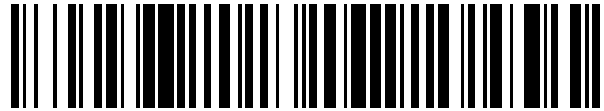


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 561 128**

51 Int. Cl.:

A21D 13/04 (2006.01)

A21D 2/36 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **19.06.2013 E 13730246 (9)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **04.11.2015 EP 2712293**

54 Título: **Producto horneado**

30 Prioridad:

15.08.2012 DE 102012214537

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

24.02.2016

73 Titular/es:

**BRIU GMBH (100.0%)
Limburger Strasse 50
61462 Königstein, DE**

72 Inventor/es:

ROSE, UWE-BERND

74 Agente/Representante:

ROEB DÍAZ-ÁLVAREZ, María

ES 2 561 128 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).

DESCRIPCIÓN

Producto horneado.

- 5 La invención se refiere a una masa para fabricar un producto horneado que contiene harina, grasa y agente edulcorante. Es objeto también de la invención un producto horneado, en particular una galleta, que se puede obtener mediante el horneado de esta masa.

Los productos horneados como las galletas son muy conocidos a partir de su uso previo manifiesto.

10

El documento DE19830122A1 da a conocer una receta de pan con la adición de topinambur que se debe añadir fresco en forma de vegetal de topinambur, sirope de topinambur o aguardiente de topinambur. No se da a conocer el uso de harina de topinambur.

- 15 El documento DE10119732A1 da a conocer una masa que debe proporcionar aminoácidos esenciales mediante una combinación de ingredientes determinados. Se menciona el topinambur como posible ingrediente.

El documento DE3815950C2 da a conocer un producto horneado que utiliza topinambur. En este caso se describe la cocción al vapor del tubérculo de topinambur, su procesamiento para obtener un puré y la mezcla de este puré con

- 20 harina de cereal para obtener una masa.

El documento US3497360 da a conocer un pan que se hornea con una adición de 5,7 a 7,5 % de harina de topinambur.

- 25 La invención tiene el objetivo de crear un producto horneado del tipo mencionado al inicio que sobre la base de ingredientes naturales presente un efecto supresor del apetito y sea aceptable para el consumidor desde el punto de vista sensorial y del sabor.

Este objetivo se consigue en el caso de una masa para fabricar un producto horneado del tipo mencionado al inicio al contener la parte de harina al menos 10 % en peso de harina de topinambur, al contener la masa, respecto a su masa total, al menos 1 % en peso de un agente saborizante para ocultar el sabor de la cinarina y al contener la masa 0,5 a 5 % en peso de geles de sílice o tierras silíceas, habiéndose seleccionado el agente saborizante para ocultar el sabor de la cinarina a partir del grupo compuesto por siropes de frutas, zumos concentrados de frutas, zumos de frutas y sirope de avellana.

35

Un producto horneado es un alimento horneado listo para su consumo, en particular una pasta, por ejemplo, galletas o similares. El concepto de harina abarca todas aquellas harinas que se utilizan normalmente para la fabricación de alimentos, por ejemplo, las harinas de trigo, de centeno o de escanda, incluida la harina de topinambur añadida según la invención.

40

Las grasas pueden ser de origen vegetal o animal. Se podrían mencionar a modo de ejemplo las grasas vegetales, las margarinas, las mantequillas y las grasas de mantequilla. Los agentes edulcorantes pueden ser en particular distintos azúcares y derivados del azúcar u otros edulcorantes, por ejemplo, la stevia.

- 45 Según la invención, la parte de harina contiene al menos 10 % en peso de harina de topinambur. De la cantidad total de harina usada, al menos 10 % en peso corresponde, por tanto, a la mencionada harina de topinambur. La planta de topinambur contiene inulina que es conocida en el estado de la técnica como sustancia activa supresora del apetito. La harina de topinambur permite incorporar la inulina al producto horneado sobre la base de una materia prima natural.

50

La invención ha comprobado que la harina de topinambur puede darle al producto horneado un sabor amargo no deseado, similar al sabor de la alcachofa, como resultado de la cinarina, una sustancia amarga contenida en la planta de topinambur (la cinarina está presente también en las alcachofas).

- 55 Según la invención está previsto, por consiguiente, que la masa contenga adicionalmente, respecto a la masa total, al menos 1 % en peso de un agente saborizante para ocultar el sabor de la cinarina. En el contexto de esta invención, tal agente saborizante es apropiado para ocultar en el producto horneado terminado el sabor a alcachofa no deseado, provocado por la cinarina, al menos de manera que no sea percibido como desagradable por el consumidor.

El punto central de la invención es, por una parte, la incorporación de la inulina, supresora del apetito, a un producto horneado sobre la base de una materia prima natural (harina de topinambur) y, por la otra parte, el reconocimiento de las consecuencias desventajosas asociadas a esto y su compensación mediante la adición de un agente saborizante correspondiente.

5

El agente saborizante se ha seleccionado a partir del grupo compuesto por siropes de frutas, zumos concentrados de frutas, zumos de frutas y sirope de avellana. Todos estos agentes saborizantes tienen la propiedad, por una parte, de ocultar o compensar el sabor no deseado de la harina de topinambur que provoca la cinarina y, por la otra parte, de contribuir ventajosamente al sabor del producto horneado. En el marco de la invención, tal agente

10

saborizante puede tener al mismo tiempo también una función como agente edulcorante, porque los zumos concentrados de frutas contienen, por ejemplo, azúcar. De los zumos concentrados y los siropes de frutas son adecuados, por ejemplo, los zumos concentrados de manzana o pera.

15

La harina contiene con preferencia 10 a 40 % en peso, más preferentemente 15 a 30 % en peso y más preferentemente 15 a 25 % en peso de harina de topinambur. Esto permite incorporar al producto horneado una cantidad de inulina relevante para el efecto supresor del apetito, no afectándose su sabor, por la otra parte, para el consumidor o, en cualquier caso, sólo de una manera aceptable.

20

Con respecto a la masa total de la masa, ésta puede contener 4 a 20 % en peso, más preferentemente 5 a 15 % en peso y más preferentemente 6 a 12 % en peso de harina de topinambur.

La parte de agente saborizante en la masa total de la masa es preferentemente de 1 a 6 % en peso, más preferentemente 2 a 5 % en peso.

25

La inulina no se descompone en el tracto gastrointestinal de la mayoría de las personas. Sin embargo, en una quinta parte aproximadamente de las personas, la flora intestinal contiene enzimas que pueden descomponer la inulina. Este proceso de descomposición puede provocar flatulencia.

30

Por tanto, la masa contiene de manera adicional sustancias contra la flatulencia que se han seleccionado a partir del grupo compuesto por ácidos silícicos y derivados del ácido silícico, específicamente tierras silíceas o geles de sílice. La masa contiene concretamente 0,5 a 5 % en peso, con preferencia 1 a 3 % en peso de tierras silíceas o geles de sílice.

35

Para la fabricación de un producto horneado o masa, según la invención, se prefieren las grasas vegetales. Por regla general, la harina y la grasa son los componentes principales de la masa. La parte de harina en la masa total de la masa puede ser según la invención, por ejemplo, de 30 a 60 % en peso, preferentemente 40 a 50 % en peso. La parte de grasa en la masa total de la masa puede ser, por ejemplo, de 10 a 30 % en peso, más preferentemente 15 a 30 % en peso, más preferentemente 20 a 25 % en peso.

40

Los agentes edulcorantes seleccionados pueden ser preferentemente del grupo compuesto por azúcares y otros productos con elevado contenido de azúcar, por ejemplo, la miel. La masa puede contener preferentemente otros ingredientes usuales de una masa de galleta, por ejemplo, huevos y, dado el caso, leche o pequeñas cantidades de sal.

45

Es objeto también de la invención un producto horneado que se puede obtener mediante el horneado de una masa según la invención. Éste puede ser particular una galleta.

A continuación se explican ejemplos de realización de la invención.

50 **Ejemplo 1:**

Los siguientes ingredientes se amasan para obtener una masa:

55

320 g de harina de trigo
80 g de harina de topinambur
100 g de miel
10 g de azúcar vainillada
0,5 g de sal
2 huevos

- 200 g de grasa vegetal
- 5 g de leche
- 20 g de gel de sílice
- 25 g de zumo concentrado de pera

5

A partir de la masa, preparada de este modo, se fabrican y se hornean 50 galletas aproximadamente.

Ejemplo 2:

- 10 La masa del ejemplo 1 se prepara con los mismos ingredientes y se añaden adicionalmente 10 g de cacao como otro agente saborizante.

Ejemplo 3:

- 15 La masa del ejemplo 1 se prepara con los mismos ingredientes y adicionalmente con 10 g de canela en polvo.

Ejemplo 4:

Ejecución de un test de puntuación.

20

Las galletas, horneadas según el ejemplo 1, se entregan a 10 personas que participan en el test y que deberán responder preguntas por medio de un cuestionario sobre distintas propiedades sensoriales y propiedades que influyen en el apetito.

- 25 El test de puntuación mostró los siguientes resultados:

1. Percepción sensorial

	muy bien	aceptable	neutral	regular	deficiente
Aspecto	1	8		1	
Olor	6	3	1		
Sabor	2	4	4	1	
Consistencia	5	3	1		
Impresión general	3	6	1		

- 30 2. Efecto

	sí	no	no sé
¿Comerlo influyó en su apetito?	8	1	1
¿Tuvo efectos secundarios negativos?	1	9	
¿Comerlo influyó en el resto de su conducta alimenticia?	5	4	1
¿Influyó la cantidad consumida en su estado de salud?	2	7	1

3. Evaluación general

	sí	no	no sé
¿Causa el producto una impresión positiva en usted como consumidor?	9		1
¿Compraría un producto de este tipo?	5	2	3

35

En el test de puntuación se puede observar que la galleta, según la invención, se evalúa mayormente de manera positiva en el aspecto sensorial y que 8 de 10 personas, que participaron en el test, notaron una influencia en su apetito.

REIVINDICACIONES

1. Masa para fabricar un producto horneado que contiene:
- 5 - harina,
- grasa,
- agente edulcorante,
- caracterizada porque** la parte de harina contiene al menos 10 % en peso de harina de topinambur y porque la
10 masa contiene respecto a su masa total:
- a. al menos 1 % en peso de un agente saborizante para ocultar el sabor de la cinarina,
b. 0,5 a 5 % en peso de geles de sílice o tierras silíceas, habiéndose seleccionado el agente saborizante para ocultar
15 el sabor de la cinarina a partir del grupo compuesto por siropes de frutas, zumos concentrados de frutas, zumos de
frutas y sirope de avellana.
2. Masa según la reivindicación 1, **caracterizada porque** la parte de harina contiene 10 a 40 % en peso, preferentemente 15 a 30 % en peso, más preferentemente 15 a 25 % en peso de harina de topinambur.
- 20 3. Masa según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizada porque** la masa contiene respecto a su masa total 4 a 20 % en peso, preferentemente 5 a 15 % en peso, más preferentemente 6 a 12 % en peso de harina de topinambur.
4. Masa según una de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizada porque** la masa contiene de 1 a 6 por
25 ciento en peso, preferentemente 2 a 5 % en peso, de un agente saborizante para ocultar el sabor de la cinarina.
5. Masa según una de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizada porque** la masa contiene 1 a 3 % en peso de tierras silíceas o geles de sílice.
- 30 6. Masa según una de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizada porque** ésta contiene grasa vegetal.
7. Masa según una de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizada porque** los agentes edulcorantes se han seleccionado a partir del grupo compuesto por azúcares y miel.
- 35 8. Masa según una de las reivindicaciones 1 a 7, **caracterizada porque** la masa contiene adicionalmente huevos y/o leche.
9. Producto horneado que se obtiene mediante el horneado de una masa según una de las reivindicaciones 1 a 8.
40
10. Producto horneado según la reivindicación 9, **caracterizado porque** éste es una galleta.