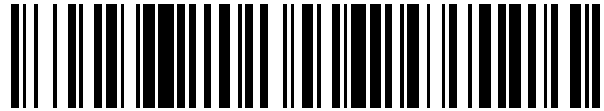


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 578 553**

21 Número de solicitud: 201500074

51 Int. Cl.:

A23C 19/00 (2006.01)

A23C 19/068 (2006.01)

A23C 19/09 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

26.01.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

27.07.2016

Fecha de la concesión:

07.02.2017

45 Fecha de publicación de la concesión:

14.02.2017

73 Titular/es:

**MARTÍN AGUILAR , Diego (100.0%)
Avda. Fuente Piedra, 24
29328 Sierra de Yeguas (Málaga) ES**

72 Inventor/es:

MARTÍN AGUILAR , Diego

54 Título: **Procedimiento de elaboración de un queso con cabello de ángel en su interior y envasado del mismo**

57 Resumen:

Procedimiento de elaboración de un queso fresco con cabello de ángel en su interior, utilizando leche de vaca, de cabra, de oveja o bien de cualquier mezcla de las anteriores, pasterizando la leche y realizando un tipo de queso diferente por el ingrediente de cabello de ángel introducido.

ES 2 578 553 B1

DESCRIPCIÓN

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE UN QUESO CON CABELLO DE ANGEL EN SU INTERIOR Y ENVASADO DEL MISMO.

5

SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención, se refiere a un procedimiento de elaboración de un queso con
cabello de ángel en su interior, el cual puede estar hecho con leche de vaca, de cabra, de
10 oveja o bien de cualquier mezcla de las anteriores.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Se conocen numerosos tipos de quesos, pero si es verdad se desconoce por parte del
solicitante la existencia de ninguno que presente el ingrediente de cabello de ángel en su
15 interior.

Lo que se pretende con esta elaboración de queso es un resultante diferente a todos los
quesos que existen en el mercado ya que al incorporar el cabello de ángel también se
incorpora las vitaminas que posee el producto principal del cabello de ángel el cual es la
calabaza que es rica en beta-caroteno o provitamina A y vitamina C, también presenta
20 cantidades apreciables de vitamina E, folatos y otras vitaminas del grupo B tales como la B1,
B2, B3 Y B6. Produciendo al paladar un gusto totalmente nuevo con la mezcla del queso y el
cabello de ángel.

EXPLICACION DE LA INVENCION

25 El procedimiento de la invención consiste en la elaboración de un queso con la peculiaridad
del cabello de ángel en su interior. Se procede a mencionar la elaboración del mismo:

La leche es sometida a pasterización (65°-30' ; 72°-20'), luego se enfría entre 32- 34° C ,se
le añade aditivos (Cloruro Cálcico ; Cuajo) y se coagula a una temperatura de 32°C en un
tiempo de 25-30' se procede al corte (tamaño de grano de garbanzos) y la agitación se
30 realiza con pala 10' a continuación el proceso de desuerado y aquí cabe destacar el
moldeado que se hará introduciendo una capa fina de cabello de ángel cuando el molde
esté aproximadamente por la mitad, terminándolo de llenar cuando se incorpore el cabello
de ángel., luego se pasará al proceso de prensado, para después hacer el salado o desistir
de el y por último la conservación (T° 4-5°).

35

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Una vez obtenido el queso con cabello de ángel en su interior tal y como se ha explicado anteriormente, se procede al envasado bien envasado al vacío, o bien envasado en cualquier recipiente alimentario. Y una vez envasado es refrigerado a una temperatura de unos 6°C hasta su distribución.

5

Otro proceso específico de envasado para éste queso es el siguiente: tras la realización del mismo, se conserva en temperatura entre 4-5° durante 5 días, dándole la vuelta diariamente y pasado los 5 días es envasado introduciéndolo en un recipiente alimentario con aceite de oliva virgen o virgen extra.

10

REIVINDICACIONES

1. QUESO CON CABELLO DE ANGEL **caracterizado** porque incorpora como ingredientes: leche de vaca, de cabra, de oveja o cualquier mezcla de ellas, y cabello de ángel.
5
2. QUESO CON CABELLO DE ANGEL, **caracterizado** porque puede incorporar sal o desistir de ella.
- 10 3. QUESO CON CABELLO DE ANGEL, **caracterizado** porque se introduce una capa fina de cabello de ángel cuando el molde esté aproximadamente por la mitad, terminándolo de llenar cuando se incorpore el cabello de ángel.
- 15 4. QUESO CON CABELLO DE ANGEL, **caracterizado** porque el envasado puede ser de diferente forma; bien al vacío o envasado en cualquier recipiente alimentario. Y una vez envasado es refrigerado a una temperatura de unos 6°C hasta su distribución y el otro proceso específico de envasado es que tras la realización del queso, se conserva en temperatura entre 4-5° durante 5 días, dándole la vuelta diariamente y pasado los 5 días es envasado introduciéndolo en un recipiente alimentario con aceite de oliva virgen o virgen
20 extra.



- ②① N.º solicitud: 201500074
②② Fecha de presentación de la solicitud: 26.01.2015
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
A	CN 103609719 A (SHANDONG YIYI DAIRY INDUSTRY CO LTD) 05.03.2014, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 05.10.2015]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 201429, N° DE ACCESO 2014-H39767.	1-4
A	RU 2332017 C1 (G OBRAZOVATEL NOE UCHREZHDENIE VYSSHEGO PROFESSIONAL NOGO OBRAZOVANIJA KUBAN G T UNI GOVPO KUBGTU) 27.08.2008, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 05.10.2015].	1-4
A	RU 2332016 C1 (G OBRAZOVATEL NOE UCHREZHDENIE VYSSHEGO PROFESSIONAL NOGO OBRAZOVANIJA KUBAN G T UNI GOVPO KUBGTU) 27.08.2008, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 05.10.2015].	1-4
A	RU 2009115354 A (ORBITA OAO ORBITA AOOT et al.) 27.10.2010, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 05.10.2015]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 201179, N° DE ACCESO 2011-K04900.	1-4
A	SU 1695867 A1 (VORON PK B AGROPROMYSHLENNOGO) 07.12.1991, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 05.10.2015].	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:

Fecha de realización del informe
07.10.2015

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23C19/00 (2006.01)
A23C19/068 (2006.01)
A23C19/09 (2006.01)

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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 07.10.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-4	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-4	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	CN 103609719 A (SHANDONG YIYI DAIRY INDUSTRY CO LTD)	05.03.2014
D02	RU 2332017 C1 (G OBRAZOVATEL NOE UCHREZHDENIE VYSSHEGO PROFESSIONAL NOGO OBRAZOVANIJA KUBAN G T UNI GOVPO KUBGTU)	27.08.2008
D03	RU 2332016 C1 (G OBRAZOVATEL NOE UCHREZHDENIE VYSSHEGO PROFESSIONAL NOGO OBRAZOVANIJA KUBAN G T UNI GOVPO KUBGTU)	27.08.2008
D04	RU 2009115354 A (ORBITA OAO ORBITA AOOT et al.)	27.10.2010
D05	SU 1695867 A1 (VORON PK B AGROPROMYSHLENNOGO)	07.12.1991

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 queso relleno de cabello de ángel. El queso puede elaborarse con leche de vaca, de cabra y/o de oveja.

El relleno de cabello de ángel se incorpora cuando el molde en el que se elabora el queso se halla aproximadamente por la mitad. Posteriormente se continúa con el rellenado del molde como si fuera un queso normal.

De las cuatro reivindicaciones de la solicitud, las dos primeras son de producto y las dos restantes de producto definido mediante su procedimiento de elaboración.

D01-D05 representan el estado de la técnica anterior. Ninguno de ellos se refiere a un queso relleno de cabello de ángel. Los cinco documentos hacen referencia a distintos productos alimenticios a base de queso y calabaza. En ningún caso se ha encontrado documento alguno en el que se describa que se rellene queso con cabello de ángel durante su elaboración, por lo demás, llevada a cabo según los procedimientos conocidos en el estado de la técnica.

Por otro lado, del estado de la técnica anterior no se infiere que un experto en la materia pudiera llegar a un producto alimenticio como el reivindicado en la solicitud de forma obvia.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1-4 de la solicitud cumplen los requisitos de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986 y de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.