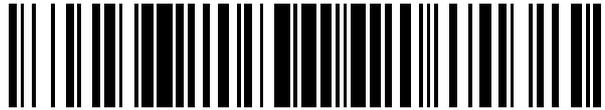


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 579 772**

21 Número de solicitud: 201530180

51 Int. Cl.:

A21D 13/00	(2006.01)
A21D 8/06	(2006.01)
A21D 15/00	(2006.01)
A21D 15/02	(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

13.02.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

16.08.2016

71 Solicitantes:

LOPEZ LOPEZ , Roberto (57.5%)
AVDA. DE PUERTOMARIN, 2 - 1º
27600 LUGO ES;
MUÑOZ VARELA, Maria Isabel (37.5%) y
RAMOS FRAGA, Dario (5.0%)

72 Inventor/es:

MARTINEZ ZAS, Francisco;
LOPEZ LOPEZ , Roberto y
MUÑOZ VARELA, Maria Isabel

74 Agente/Representante:

ÁLVAREZ FLORES, Alberto

54 Título: **MÉTODO DE ELABORACIÓN DE UN ALIMENTO A PARTIR DE MASA DE PAN Y PRODUCTO ALIMENTARIO**

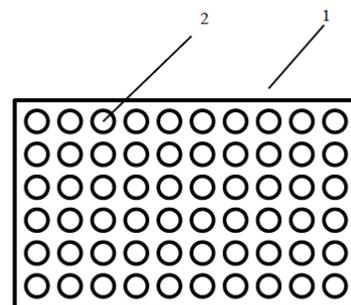
57 Resumen:

Método de elaboración de un alimento a partir de masa de pan y producto alimentario.

El método de elaboración del producto alimentario, a base de agua, harina, levadura, sal, masa madre, mejorantes alimentarios y grasas como ingredientes, presenta unas etapas sucesivas de: amasado, división de la masa de pan formando plastones, reposo, conformado de los plastones, relleno de los plastones con relleno, o baño alimentario, colocación de los plastones conformados en las hendiduras (2) microperforadas, previamente rociadas con aceite, de una bandeja-molde (1), fermentación, cocción en horno, enfriado, y etapa final de conservación.

El producto alimentario obtenido puede estar envasado en mini-porciones, en bolsitas, con formas de figuritas, y listo para consumir o, mediante modificaciones en los tiempos y temperatura de la etapa de horneado o cocción, para ser horneado en el punto de venta o consumo.

Fig. 1



ES 2 579 772 A1

DESCRIPCIÓN

MÉTODO DE ELABORACIÓN DE UN ALIMENTO A PARTIR DE MASA DE
PAN Y PRODUCTO ALIMENTARIO

OBJETO DE LA INVENCIÓN

5

La presente invención pertenece al estado de la técnica de los productos alimentarios a partir de masa de pan y métodos de elaboración de dichos alimentos elaborado a partir de la masa de pan mediante cocido o pre-cocido en
10 horno.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Son conocidos en el estado de la técnica numerosos
15 métodos y alternativas de elaboración de productos de alimentación a partir de masa de pan.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

20 La presente invención consiste en un novedoso método de preparación de un producto alimenticio elaborado a partir de la masa de pan con uso de una bandeja-molde con hendiduras microperforadas. El producto obtenido puede estar envasado en mini-porciones, en bolsitas, con
25 formas de figuritas, y listo para consumir o para ser horneado en el punto de venta o consumo.

También es objeto de la presente invención un producto alimentario elaborado a partir de una masa de pan con los
30 siguientes ingredientes base: agua, harina, levadura, sal, masa madre, mejorantes alimentarios (se trata de una mezcla de principios activos, generalmente aditivos y coadyuvantes, que mejoran las características de la harina

de cara a su manipulación mecánica, y que facilitan la obtención de un producto panario mejorado en términos de miga, corteza, volumen y sabor; ejemplos de mejorantes pueden ser esencias de cebolla o ajo) y preferiblemente con grasas vegetales o animales (margarinas, mantequillas o grasas de cerdo).

La harina puede ser de cualquiera de sus variedades: de trigo, centeno, maíz, integrales, sin gluten, etc.

10

En cuanto a los mejorantes alimentarios, se utilizar uno u otros tipos en función de las propiedades organolépticas deseadas en el producto alimentario final: dulces, salados, integrales, y opciones para celíacos y sin azúcar. En el caso de productos finales salados se puede incorporar mejorantes alimentarios como esencia de: ajo y perejil, queso suave, queso curado, chorizo, semillas, tomate-aceite-sal, Kétchup, jamón, salsa barbacoa, cebolla, atún, curry, gambas, aceitunas, especias, pollo, mantequilla, etc. En el caso de productos dulces, los mejorantes pueden ser de esencia de: chocolate, membrillo, leche condensada, crema de cacao, leche, cabello de ángel, mermelada, coco, caramelo, cuajada, flan, canela, trufa, praliné, turrón, yema de huevo, gelatina, frutas, frutos secos, etc.

25

El método de elaboración de dicho producto alimentario presenta las siguientes etapas:

30 - Etapa de amasado de la masa de pan formada con los ingredientes indicados más arriba en una amasadora con dos sub-etapas:

o Una sub-etapa inicial de mezcla de ingredientes.

5 o Una sub-etapa sucesiva de estirado e inflado, durante la que se produce la oxigenación o maduración de la masa de pan, que se realiza a una velocidad superior a la de la sub-etapa de mezcla de ingredientes.

10 Los controles a los que se somete la masa se basan en la observación de las características reológicas (aumento de volumen), color y organolépticas (olor y acidez) de la masa.

15 - Etapa de división o boleado de la masa de pan: a continuación se realiza la división de la masa formando plastones con el peso adecuado al peso que se le quiera dar al producto alimentario final (la pérdida de peso del plastón hasta llegar al producto final es muy baja debido a que sólo se pierde una pequeña cantidad de
20 agua).

- Etapa de reposo: se dejan reposar los plastones.

25 - Etapa de conformado: se da forma a los plastones a mano o con la ayuda de algún dispositivo conformador de masa.

30 - **Etapa de relleno o baño: se realiza un relleno o baño de los plastones, con producto también alimentario, por ejemplo, chocolate, miel, nata o flan.**

- Etapa de fermentación: a continuación, los plastones conformados son colocados sobre bandejas-molde micro-perforadas y se dejan fermentar por efecto del ingrediente levadura.

5

La bandeja-molde es la adecuada a las dimensiones del horno a utilizar. La microperforación permite una cocción y tueste uniforme, especialmente si se utilizan en hornos de convección.

10

- Etapa de cocción con atmósfera saturada de vapor: se introducen las bandejas-molde con los plastones rellenos o bañados en un horno y se les somete a una inyección saturada de vapor.

15

De esta forma, el vapor se instala sobre la superficie de los plastones, la enfría y la humedece retardando su secado y su deshidratación. Así, al estar húmeda, la superficie de los plastones no pierde elasticidad y se retarda la formación de la corteza quedando ésta más fina y más brillante al final de la cocción. Al disminuir la pérdida de humedad se disminuye también la pérdida de peso de los plastones.

25

Una vez transcurrida la vaporización, se abre el tiro del horno para que se produzca la salida de vapor.

30

- Etapa de enfriado: recién salidos los plastones del horno, se enfrían obteniéndose el producto alimentario objeto de la presente invención.

- Etapa de conservación: la conservación se puede realizar por ejemplo con aplicación de nitrógeno. El nitrógeno está indicado en la conservación de cereales y todos sus derivados, debido a sus ventajas sobre otros conservantes químicos convencionales. El nitrógeno previene la rancidez, evita el crecimiento de moho, la fermentación y sobre todo no degrada las grasas ni las proteínas. La conservación también puede realizarse mediante congelación tras el enfriado, y realizarse posteriormente una cocción final del producto alimentario.

El producto obtenido permite formatos y maneras de venta como pan envasado en mini porciones, o en bolsitas como las de patatas fritas, con o sin atmosfera modificada, para su consumo tipo snacks (tanto para celíacos, alérgicos al gluten o integral) disponibles en cualquier establecimiento, en cualquier momento, e incluso de sabores diferentes.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS FIGURAS

- Figura 1: vista superior de una bandeja-molde microperforada.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

A continuación se detalla una realización preferente de la invención así como unas variantes de la misma.

Los porcentajes, en peso, de los ingredientes de la masa de pan a partir de la cual se prepara el producto alimentario son: 39% de agua, 43% de harina de trigo, 1,5%

de levadura, 0,5% de sal, 15% de masa madre, 0,5% de mejorantes alimentarios, y 0,5% de grasa vegetal.

El método preferente admite dos variantes mediante modificaciones en los tiempos y temperatura de la etapa de horneado o cocción. Así, se puede dar lugar a tres líneas o variantes del producto alimentario a obtener:

10 - Una primera elaboración preferida (línea natural) en la que se ejecuta el método preferente descrito más abajo con el que se obtiene un producto alimentario totalmente terminado, listo para su envasado y posterior distribución y/o venta.

15 - Una primera variante de elaboración (línea tostada), que se constituye en una variante de la primera elaboración preferente, al ejecutar la etapa de cocción a mayor temperatura, dando lugar a un producto alimentario final más tostado y crujiente.

20 - Una segunda variante de elaboración (línea pre-cocida) en la que la etapa de cocción, más breve, se convierte en una etapa de pre-cocción. Por tanto, la ejecución de esta segunda variante da lugar a un producto que se puede idealmente conservar por congelación para permitir realizar la cocción final del producto final en su punto de venta o consumo, permitiendo su puesta en el mercado recién horneado.

30 El método de elaboración preferido del alimento objeto de la presente invención requiere:

- 5 - Comenzar con una etapa de amasado con: una sub-etapa de mezcla en una amasadora entre 3 y 5 minutos de los ingredientes más arriba indicados en las proporciones indicadas, formando una masa de pan; y, una sub-etapa de sucesiva de estirado e inflado de la masa de pan a aproximadamente 50 r.p.m. con una duración aproximada de 20 minutos (la sub-etapa de mezcla se suele realizar a menos revoluciones que la de estirado e inflado).
- 10 - Una etapa de división o boleado de la masa de pan: a continuación de la etapa anterior se hace la división, mediante una divisora volumétrica, de la masa de pan en porciones o plastones de aproximadamente 12 gr con entre 1,5 y 2 cm de diámetro. Se va comprobando la
15 uniformidad de peso en los plastones resultantes de las divisiones (boleado) de la masa de pan, y si el resultado no fuera el deseado se gradúa el retroceso del pistón de la amasadora.
- 20 - Una etapa de reposo: se dejan reposar las divisiones o porciones de la masa (plastones) durante dos o tres horas. Este tiempo se puede reducir a 15 minutos si el reposo se realiza en una fermentadora a 60°C.
- 25 - Una etapa de conformado: a mano se da forma a las porciones de masa obtenidas.
- 30 - Una etapa de relleno por inyección o escudillado: se realiza un relleno de los plastones conformados con chocolate mediante una manga pastelera de plástico de un solo uso, o alternativamente, relleno del plastón

hasta unas 2/4 partes del mismo automáticamente con una escudilladora.

- 5 - Una etapa de fermentación: a continuación, los plastones son colocados en las hendiduras (2) microperforadas de una bandeja-molde (ver figura 1) previamente rociadas con aceite de girasol con una pistola de aire comprimido, y se dejan fermentar.
- 10 En la figura 1 se observa una bandeja-molde (1) de 40 cm x 60 cm con hendiduras (2) microperforadas que tienen la forma de las porciones de masa conformada.
- 15 - Una etapa de cocción: se introducen las bandejas-molde con los plastones en un horno a una temperatura de 175° C y se someten a una atmósfera saturada de vapor durante 6 minutos, para posteriormente abrir el tiro del horno para evacuar el vapor.
- 20 - Una etapa de enfriado: recién salidas las bandejas-molde con los plastones del horno se enfrían entre 15 y 30 minutos hasta que la temperatura interna descienda a 30°C, obteniéndose de esta manera el producto alimentario final.
- 25 - Etapa de conservación: el producto alimentario se envasa en una máquina de envasado que sella el envase extrayendo el aire e inyectando nitrógeno para favorecer la conservación del producto.
- 30

En una primera variante del método, la temperatura del horno se fija en 210C para así obtener un producto final tostado.

- 5 En una segunda variante del método, la etapa de cocción se convierte en la práctica en una etapa de pre-cocción en la que se imprime vapor unos segundos a 170°C hasta que la masa adquiere una temperatura de 55°C acelerando la acción fermentativa. En esta segunda variante, el producto
- 10 alimentario final se conserva, tras el enfriado, mediante congelación a -40°C hasta conseguir -12°C en el interior del alimento. Después se procede al envasado en ambientes no superiores a 6°C para evitar la condensación del producto. Una vez envasado el producto se conservará a -
- 15 18°C según la normativa vigente. En el punto de consumo o venta del producto se realiza la descongelación del mismo durante unos 15 a 30 minutos, y se realiza un horneado durante unos 3 minutos a 175°C.

REIVINDICACIONES

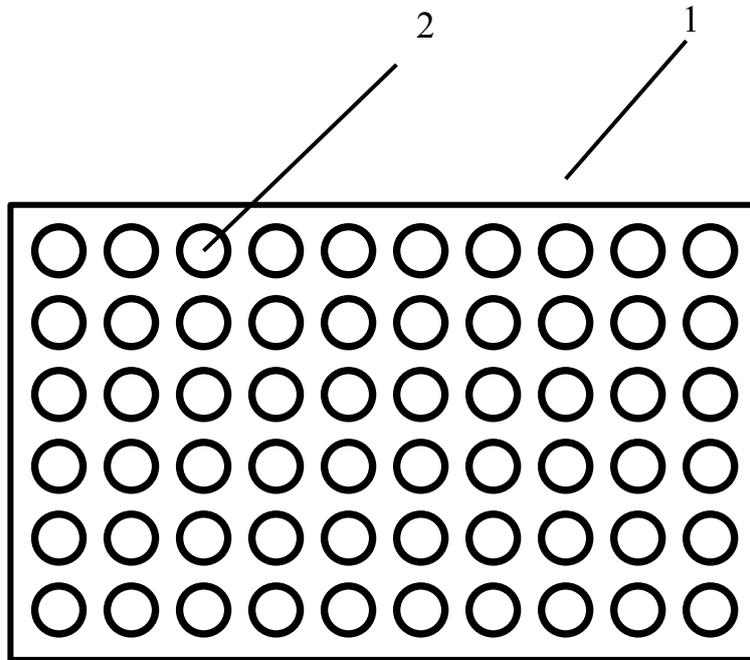
1. Método de elaboración de un producto alimentario del tipo que comprende agua, harina, levadura, sal, masa madre, mejorantes alimentarios y grasas como ingredientes base, **caracterizado por** comprender:
- 5
- Una etapa de amasado y obtención de una masa de pan en una amasadora, comprendiendo una sub-etapa inicial de mezcla de dichos ingredientes base, y una sub-etapa sucesiva de estirado e inflado de dicha mezcla a una velocidad de la amasadora superior a la de la sub-etapa inicial de mezcla de ingredientes base,
 - 10
 - Una etapa de división de la masa de pan formando plastones,
 - 15
 - Una etapa de reposo de dichos plastones,
 - 20
 - Una etapa de conformado de los plastones
 - **Una etapa de relleno de los plastones con relleno, o baño, alimentario,**
 - 25
 - Una etapa de colocación de dichos plastones conformados en las hendiduras (2) microperforadas, previamente rociadas con aceite, de una bandeja-molde (1),
 - 30
 - Una etapa de fermentación,

- Una etapa de cocción en horno a atmósfera saturada de vapor,
- 5
- Una etapa de enfriado, y
 - Una etapa de conservación.
2. Método, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por** que dicha masa de pan comprende, en peso, 39% de dicha agua, 43% de dicha harina, 1,5% de dicha levadura, 15% de dicha masa madre, 0,5% de dicha sal, 0,5% de dichos mejorantes alimentarios y 0,5% de dicha grasa.
- 10
- 15
3. Método, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por** que:
- dicha sub-etapa inicial de mezcla de dichos ingredientes base se realiza durante entre 3 y 5 minutos, y dicha sub-etapa sucesiva de estirado e inflado de dicha mezcla a 50 r.p.m. durante 20 minutos, y
- 20
- dicha etapa de división de la masa de pan formando plastones de 12 gr. de peso, y
- 25
- dicha etapa de reposo de los plastones es de entre 2 a 3 horas al aire, o de 15 minutos en una
- 30
- fermentadora a 60°C.

4. Método, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por** que:
- 5 - dicha etapa de cocción se produce a 175° C y 6 minutos en dicha atmósfera saturada de vapor, y
 - dicha etapa de conservación se realiza con añadido de nitrógeno.
- 10 5. Método, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado por** que:
- 15 - dicha etapa de cocción se produce a 210° C en dicha atmósfera saturada de vapor, y
 - dicha etapa de conservación se realiza con añadido de nitrógeno.
- 20 6. Método, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado por** que:
- 25 - dicha etapa de cocción se produce a 170° C hasta que la masa adquiere una temperatura de 55°C, y
 - dicha etapa de conservación se realiza mediante congelación.
- 30 7. Producto alimentario elaborado según cualquiera de los métodos anteriores, **caracterizado por** que dicha harina es de trigo o centeno o maíz o sin gluten, y por comprender al menos un mejorante alimentario de entre las siguientes esencias: ajo-perejil, queso

5 suave, queso curado, chorizo, semillas, tomate-
aceite-sal, Kétchup, jamón, salsa barbacoa, cebolla,
atún, curry, gambas, aceitunas, especias, pollo,
mantequilla, chocolate, membrillo, leche condensada,
crema de cacao, leche, cabello de ángel, mermelada,
coco, caramelo, cuajada, flan, canela, trufa,
praliné, turrón, yema de huevo, gelatina, frutas, o
frutos secos.

Fig. 1





- ②① N.º solicitud: 201530180
②② Fecha de presentación de la solicitud: 13.02.2015
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	US 2007248726 A1 (HARTMANN WILLIAM J et al.) 25/10/2007, reivindicaciones 1, 8, 9, 15, 17, 28; párrafos 13-15, 18-27; 33, 36, 38-40, 47.	7
Y		2-6
Y	US 2078102 A (SICLA LCO F) 20/04/1937, figuras, columna 1, línea 1-columna 2, línea 10.	2-6
Y	US 2006057256 A1 (COURAUD PASCAL et al.) 16/03/2006, párrafos 32-59; figuras.	4,5
A	Bollitos de pan rellenos. 21/07/2012. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 06/07/2016] http://enlacocinacocinando.blogspot.com.es/2012/07/bollitos-de-pan-rellenos.HTML	1-7
A	Panecillos con masa madre (Thermomix).14/03/2013. Recuperado de Internet. [en línea] [recuperado el 06/07/2016] http://lascomiditasdeolguichi.blogspot.com.es/2013/03/panecillos-con-masa-madre-thermomix.html	1-7
A	Bocaditos de pan rellenos 18/01/2015. Recuperado de Internet. [en línea] [recuperado el 06/07/2016] http://www.cocinandoconthermomixmalaga.com/2015/01/bocaditos-de-pan-rellenos.HTML	1-7
A	Panecillos al vapor relleno de chocolate. 28/05/2014. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 06/07/2016] http://cocinarconrobot.com/panecillos-vapor-chocolate/	1-7

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
06.07.2016

Examinador
A. I. Polo Díez

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A21D13/00 (2006.01)

A21D8/06 (2006.01)

A21D15/00 (2006.01)

A21D15/02 (2006.01)

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

A21D

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, INTERNET, BD-TXTE

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 06.07.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-6	SI
	Reivindicaciones 7	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-7	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	US 2007248726 A1 (HARTMANN WILLIAM J et al.)	25/10/2007
D02	US 2078102 A (SICLA LCO F)	20/04/1937
D03	US 2006057256 A1 (COURAUD PASCAL et al.)	16/03/2006
D04	Bollitos de pan rellenos	21/07/2012
D05	Panecillos con masa madre (Thermomix)	14/03/2013
D06	Bocadillos de pan rellenos.	18/01/2015
D07	Panecillos al vapor relleno de chocolate.	28/05/2014

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

El documento D01 describe un pan relleno envasado y el procedimiento de obtención del mismo. Los ingredientes para fabricar el pan incluyen harina, un componente líquido (leche o/y agua), levadura, grasa y aditivos como sal. La masa puede contener además otros ingredientes como mantequilla, especias y acondicionadores (mejorantes). La elaboración de dicho pan comprende las etapas de mezclar y amasar los ingredientes para formar una masa, rellenarla, conformarla, recubirla opcionalmente y dejar fermentar. Por último, la masa se hornea a una temperatura de entre 176 a 260 °C en presencia de vapor. Una vez cocida la masa, el pan se enfría y se conserva congelado y envasado (reivindicaciones 1, 8, 9, 15, 17, 28; párrafos 13-15, 18-27; 33, 36, 38-40, 47).

Reivindicación 7 (producto)

El documento D01 divulga un producto con las mismas características que el producto de la reivindicación 7 de la solicitud: está elaborado con los mismos ingredientes y ambos son panes rellenos que después de elaborados se conservan y envasan. Por tanto, esta reivindicación, carece de novedad en el sentido del artículo 6. 1 de la Ley de Patentes 11/1986.

Reivindicaciones 1 a 6 (procedimiento)

El documento D01 es el documento más cercano del estado de la técnica respecto al procedimiento descrito en la reivindicación 1 de la solicitud ya que comprende las principales etapas que se señalan en ella: obtención de la masa, rellenado, conformado, recubrimiento, fermentación, enfriado, envasado y conservación.

Aunque en D01 no se menciona expresamente la utilización de masa madre ni que la etapa de amasado se lleva a cabo con dos velocidades diferentes, dichas posibilidades están sugeridas en D01. La levadura utilizada en D01 incluye iniciadores preparados con antelación a su incorporación en la masa (párrafo 24) y el proceso de amasado en la amasadora consta de mezcla y amasado de los ingredientes (párrafo 20). Por otra parte, se trata de prácticas habitualmente utilizadas en la industria de la elaboración del pan como se puede ver en los documentos D04-D07.

La principal diferencia entre la reivindicación 1 de la solicitud y el documento D01 es que en la etapa de horneado de la masa en la solicitud se utiliza una bandeja-molde con hendiduras microporadas. La utilización de este tipo de bandeja, según la solicitud, permite una cocción y tueste uniforme de los panes.

El problema técnico a solucionar por la invención sería conseguir una cocción y tueste uniforme de los panes en la etapa de horneado. Sin embargo, la solución planteada por la solicitud de utilizar una bandeja con hendiduras y perforaciones ya es conocida en el estado de la técnica. En el documento D02 se puede ver una bandeja con las mismas características (figuras, columna 1, línea 1-columna 2, línea 10) para solucionar el mismo problema. Por tanto, se considera que la utilización de una bandeja de este tipo en el procedimiento descrito en D01 sería evidente para un experto en la materia y, por tanto, la reivindicación 1 no cumple el requisito de actividad inventiva a la luz de los documentos D01 y D02, en el sentido del artículo 8.1 de la Ley de Patentes 11/1986.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 6 tampoco incluyen características o alternativas que, en combinación con las características de las que dependen, confieran actividad inventiva frente al estado de la técnica anterior:

Las reivindicaciones 2, 3 y 6 mencionan unos datos concretos respecto a porcentajes de ingredientes, tiempos de mezcla, temperatura del horno, peso de los panecillos, etc. que se consideran meras selecciones o ajustes que un experto en el campo de la panadería llevaría a cabo en el ejercicio de su actividad normal.

En las reivindicaciones 4 y 5 se contempla que la conservación final del pan se realice en nitrógeno. La utilización de nitrógeno para la conservación del pan una vez elaborado ya ha sido divulgada con anterioridad en el documento D03 (párrafo 59) por lo que aplicarla en el procedimiento de la invención sería obvio para un experto en la materia.

En conclusión, las reivindicaciones 1 a 6, referidas a un procedimiento, carecen de actividad inventiva (art. 8.1 de la L.P) y la reivindicación 7, referida a un producto, presenta falta de novedad (art. 6.1 de la L.P)