

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 581 589**

21 Número de solicitud: 201530278

51 Int. Cl.:

A23L 19/18 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

04.03.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

06.09.2016

71 Solicitantes:

**TEJEDOR GONZÁLEZ, Marcelino (100.0%)
C/ Hortas, 1**

15705 Santiago de Compostela (A Coruña) ES

72 Inventor/es:

TEJEDOR GONZÁLEZ, Marcelino

74 Agente/Representante:

DOMÍNGUEZ COBETA, Josefa

54 Título: **Procedimiento para la elaboración de un producto alimenticio en forma de rollo-espiral hecho a base de patata**

57 Resumen:

Procedimiento para la elaboración de un producto alimenticio en forma de rollo-espiral hecho a base de patata, que comprende:

- Una fase previa de preparación de corte del producto en laminados para formar una banda base.
- Una fase de esponjado y secado, para extraer la humedad residual de la banda.
- Una fase de enrollado, donde la banda se enrolla sobre sí misma y se bloquea a través de un medio físico o mecánico que evite su desenrollado durante el cocinado.
- Una fase de precocinado, en que los rollos-espiral obtenidos se cocinan parcialmente a baja temperatura, en grasa, al vapor o por inmersión en medio acuoso, y luego se enfrían.
- Y una fase de cocinado final, en que se cuece el producto a mayor temperatura, en grasa, al vapor o por inmersión en medio acuoso, dejándolo listo para su consumo.

ES 2 581 589 A1

**PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN
FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA**

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un procedimiento para la elaboración de un producto alimenticio en forma de rollo-espinal
10 hecho a base de patata.

Más en particular, el objeto de la invención se centra en un procedimiento para la elaboración de rollos en espiral, su tratamiento previo, precocinado y cocinado final, partiendo de una base que, preferentemente es de patata natural en cualquiera de sus
15 variedades, aunque también puede ser de otros productos derivados de la patata, con objeto de obtener un producto alimenticio con dicha forma, caramelizado y de textura crujiente.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

20 El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la elaboración de productos alimenticios cocinados, centrándose particularmente en los hechos a base de tubérculos, en particular a base de patata.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

25

Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen en el mercado múltiples tipos de productos alimenticios cocinados de diferentes maneras y con diferentes formas, incluyendo productos hechos a base de patata o productos derivados de la misma, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguno que
30 presente unas características técnicas y fases de elaboración semejantes a las que comprende el que aquí se propone, según se reivindica.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

35 Lo que la invención propone se centra en un procedimiento para la elaboración de un

producto alimenticio consistente en rollos-espinal que está hecho, preferentemente, a base patata natural en cualquiera de sus variedades y que, esencialmente, comprende las siguientes fases:

- 5 - Una fase previa de preparación que, básicamente, comporta el corte del producto en laminados para formar una banda base más o menos fina.
- Una fase de esponjado y secado, para extraer un porcentaje de humedad residual que pueda tener la banda de laminados.
- 10 - Una fase de enrollado, donde la banda se enrolla sobre sí misma, mediante medios manuales o mecánicos, ejerciendo presión para compactar en lo posible el rulo o rollo-espinal así resultante. Una vez obtenido el rollo, se procede a bloquearlo a través de un medio físico o mecánico que evite el desenrollado de la espiral durante el cocinado. En esta
- 15 fase, opcionalmente, se sazona la banda y/o se incorpora un relleno con otros ingredientes, precediéndose posteriormente a su bloqueo para evitar el desenrollado en las fases posteriores.
- Una fase de precocinado, en la que los rollos-espinal obtenidos en las fases previas se cocinan solo parcialmente a baja temperatura, tras lo cual se procede a su enfriado. En esta
- 20 fase, preferentemente, se precocinan los rollos-espinal sumergiéndolos en grasa para uso alimentario, a baja temperatura para conseguir su “confitado”, si bien opcionalmente se pueden precocinar al vapor o por inmersión en medio acuoso.
- 25 - Y una fase de cocinado final, en la que se cuece definitivamente el producto a mayor temperatura para dejarlo listo para su consumo. En esta fase, cuando la fase de precocinado es con grasa para conseguir su “confitado”, se provoca una reacción de Maillard lo más pronunciada posible para provocar una caramelización de textura crujiente, si bien, opcionalmente, también se puede llevar a cabo el cocinado final mediante la acción
- 30 de vapor o por inmersión de los rollos-espinal en medio acuoso.

Como se ha señalado anteriormente, el procedimiento descrito está, preferentemente, indicado para la utilización, como ingrediente básico, de patata natural en cualquiera de sus variedades, no obstante el procedimiento de la invención también se puede llevar a cabo

35 con la utilización de laminados procedentes de masas o mezclas realizadas con patata en

cualquiera de sus formas (purés, deshidratados, féculas, etc.) y otros ingredientes que tengan por objeto amalgamar, saborizar, texturizar o conservar estas masas.

La realización preferida del procedimiento comprende los siguientes pasos concretos:

5

- En la fase previa de preparación, se lamina la patata, bien sea pelada o no, con un aparato-mandolina rotatorio provisto de cuchilla, con el fin de obtener una banda fina de patata. El grosor del corte se podrá regular en función de la necesidad de obtener una banda base más o menos fina. Preferentemente dicho grosor es de 1 mm.

10

- En la fase de esponjado y secado la banda de patata se esponja y se seca por medios manuales o mecánicos con el fin de extraer en parte la humedad de la misma, para lo cual se utilizan materiales absorbentes inocuos, o bien secado por aire. Siendo preferible utilizar un lienzo de algodón por ambas caras de la banda.

15

- En la fase de enrollado, si procede, se sazona la banda con sal, hierbas, especias, saborizantes, conservantes o aliños y, en su caso, se incorpora un relleno con otros ingredientes. Tomando un extremo de la banda, se comienza a enrollar sobre sí misma, mediante medios manuales o mecánicos, ejerciendo la presión necesaria para compactar en lo posible el rulo o rollo-espinal así resultante. Dependiendo del grosor deseado del rollo, se pueden superponer varias láminas de patata. Una vez obtenido el rollo, se procede a bloquearlo a través de un medio físico o mecánico que evite el desenrollado de la espiral durante el cocinado.

20

25

- En la fase de precocinado, se cocinan los rollos por inmersión en grasa (vegetal o animal) autorizada para uso alimentario, preferentemente, utilizaremos Aceite de Semillas de Girasol del siguiente modo:

30

En un recipiente adecuado se depositan los rollos-espinal de patata, de diámetro 40 mm, y se cubren por completo con el aceite de Semillas de Girasol.

Se somete el recipiente, con la carga de rollos-espinal y grasa, a una fuente de calor (horno, fogón o similares) hasta alcanzar los 120° de temperatura metidos en la grasa.

35

Mantener durante 1 hora 15 minutos aproximadamente. Si bien la temperatura es una

variable a mantener con la máxima precisión, el tiempo señalado podrá variar en función de la variedad de patata a utilizar o del grosor del rollo-espiral.

5 En caso de utilizar un aparato del tipo microondas, se debe ajustar la potencia y el tiempo de cocción en función de la carga y la potencia del aparato.

10 Al término de esta pre-cocción se comprueba que el punto de “confitado” es el deseable antes de proceder a su enfriamiento. Para dicha comprobación, se procede a cortar con un cuchillo afilado el rollo-espiral de prueba en sentido transversal y longitudinal. El corte no debe ofrecer resistencia, de existir indicaría que las capas internas no han alcanzado la temperatura adecuada durante la cocción y no están cocinadas por lo que habría que prolongar la cocción. Se procede a una inspección visual complementaria con el fin de asegurarse que la cocción del rollo-espiral es uniforme en todas sus capas.

15 Se pone término a esta etapa con el enfriado de los rollos-espiral sumergidos en la propia grasa de la cocción y, si procede, con el mantenimiento de los mismos en una instalación frigorífica a 2°C antes de su cocinado final.

20 - Por último, en la fase de cocinado final, el objetivo esencial es provocar una reacción de Maillard lo más pronunciada posible en los rollos-espiral precocinados para conseguir una correcta caramelización de la patata para que en su degustación se aprecie una textura crujiente y visualmente una adecuada coloración.

25 Se podrán utilizar todo tipo de grasas (vegetales o animales) autorizadas para uso alimentario y que soporten las altas temperaturas requeridas para este cocinado final.

Para el ejemplo de la realización preferida, se utiliza de nuevo Aceite de Semillas de Girasol y se procede del siguiente modo:

30 En un recipiente adecuado se deposita el aceite y se calienta a la temperatura idónea de cocinado (sobre 180°). Se sumergen en el aceite caliente los rollos-espiral, bien enteros o cortados tanto longitudinal como transversalmente, y se fríen hasta su correcta caramelización. Llegados a este punto se retiran de la grasa caliente y se procede a su escurrido.

35

Opcionalmente se pueden sazonar con todo tipo de especias, salsas o aliños.

5 Conviene señalar asimismo, que el procedimiento de la invención contempla, además de todo lo anterior, la posibilidad de conformar y de cocinar los rulos por métodos de extrusión en frío o en caliente con cualquier tipo de ingrediente de los antes citados, es decir patata natural o derivados de patata consistentes en masas o mezclas realizadas con patata en cualquiera de sus formas (purés, deshidratados, féculas, etc.)

10 Del mismo modo, se contempla la posibilidad de pre-cocinar y/o cocinar los rollos-espinal al vacío o en medios gasificados añadiendo o no grasa u otros ingredientes.

15 Y, finalmente, se contempla también la posibilidad de utilizar los excedentes producidos en cualquiera de las fases del procedimiento para la elaboración de los rollos-espinal compuestos completamente de dichos excedentes y sobrantes o la incorporación de un porcentaje de estos excedentes en la elaboración de rollos-espinal.

20 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

- 1.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA, **caracterizado** porque
5 comprende las siguientes fases:
- Una fase previa de preparación que comporta el corte del producto en laminados para formar una banda base.
 - 10 - Una fase de esponjado y secado, para extraer un porcentaje de humedad residual que pueda tener la banda.
 - Una fase de enrollado, donde la banda se enrolla sobre sí misma, mediante medios manuales o mecánicos, ejerciendo presión para compactar el rollo-esprial resultante que,
15 una vez obtenido, se procede a bloquear a través de un medio físico o mecánico que evite el desenrollado durante el cocinado.
 - Una fase de precocinado, en la que los rollos-esprial obtenidos se cocinan parcialmente a baja temperatura, tras lo cual se procede a su enfriado.
20
 - Y una fase de cocinado final, en la que se cuece el producto a mayor temperatura dejándolo listo para su consumo.
- 2.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN
25 FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque en la fase de enrollado se sazona la banda y/o se incorpora un relleno con otros ingredientes.
- 3.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN
30 FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque la fase de precocinado contempla que los rollos-esprial se cocinen sumergidos en grasa a baja temperatura para conseguir su “confitado”, y en la fase de cocinado final se cocinan también en grasa y se provoca una reacción de Maillard.
- 35 4.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN

FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque la fase de precocinado contempla que los rollos-espinal se cocinen mediante la acción de vapor o por inmersión de los rollos-espinal en medio acuoso.

5 5.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA, según la reivindicación 1, 2 ó 4, **caracterizado** porque la fase de cocinado final contempla que los rollos-espinal se cocinen al vapor o por inmersión en medio acuoso.

10 6.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA, según cualquiera de las reivindicaciones 1-5, **caracterizado** porque el ingrediente básico de la banda base es de laminados de patata natural en cualquiera de sus variedades.

15 7.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA, según cualquiera de las reivindicaciones 1-5, **caracterizado** porque el ingrediente básico de la banda base es de laminados procedentes de masas o mezclas realizadas con patata en cualquiera de sus formas (purés, deshidratados, féculas, etc.) y otros ingredientes que tengan por objeto
20 amalgamar, saborizar , texturizar o conservar estas masas.

8.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA, según la reivindicación 1
25 **caracterizado** porque el ingrediente básico de la banda base es de patata natural y comprende:

- En la fase previa de preparación, laminar la patata, bien sea pelada o no, con un aparato-
mandolina rotatoria provista de cuchilla, con el fin de obtener una banda fina de patata de un
grosor aproximado de 1 mm.

30 - En la fase de esponjado y secado la banda de patata se esponja y se seca por medios manuales o mecánicos utilizando un lienzo de algodón por ambas caras de la banda.

- En la fase de precocinado, se cocinan los rollos por inmersión en Aceite de Semillas de
35 Girasol. Se depositan los rollos-espinal de patata, de diámetro 40 mm, y se cubren por

completo con el aceite de Semillas de Girasol. Se somete el recipiente, con la carga de rollos-espinal y grasa, a una fuente de calor (horno, fogón o similares) hasta alcanzar los 120° de temperatura. Se mantiene durante 1 hora 15 minutos aproximadamente.

5 Se pone término a esta etapa con el enfriado de los rollos-espinal sumergidos en la propia grasa de la cocción o en una instalación frigorífica a 2°C antes de su cocinado final.

- Y en la fase de cocinado final, se utiliza de nuevo Aceite de Semillas de Girasol. En un recipiente adecuado se deposita el aceite y se calienta a la temperatura idónea de cocinado
10 (sobre 180°). Se sumergen en el aceite caliente los rollos-espinal, enteros o cortados, y se fríen hasta su caramelización. Se retiran de la grasa caliente y se escurren.

9.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA, según cualquiera de las
15 reivindicaciones 1-8, **caracterizado** porque tras la fase de cocinado final, los rollos-espinal se sazonan con especias, salsas o aliños.

10.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA, según cualquiera de las
20 reivindicaciones 1-9, **caracterizado** porque los rollos-espinal se conforman y cocinan por métodos de extrusión.

11.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA, según cualquiera de las
25 reivindicaciones 1-10, **caracterizado** porque los rollos-espinal se pre-cocinan y/o cocinan al vacío, añadiendo o no grasa u otros ingredientes.

12.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA, según cualquiera de las
30 reivindicaciones 1-10, **caracterizado** porque los rollos-espinal se pre-cocinan y/o cocinan en medios gasificados, añadiendo o no grasa u otros ingredientes.

13.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN FORMA DE ROLLO-ESPIRAL HECHO A BASE DE PATATA, según cualquiera de las
35 reivindicaciones 1-12, **caracterizado** porque se utilizan los excedentes producidos en

cualquiera de las fases del procedimiento para la elaboración total o parcial de los rollos-
espiral.



- ②① N.º solicitud: 201530278
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 04.03.2015
 ③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L19/18** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Argentina all recipes [en línea]: "Papitas fritas en forma de rosas" deepuherle, antes del 28.10.2010. [Recuperado el 23.03.2016]. Recuperado de internet: http://web.archive.org/web/20101228163431/http://allrecipes.com.ar/receta/593/papitas-fritas-en-forma-de-rosas.aspx	1-3,6,8,9,11,13
X	La cocina de mi abuelo (blog) [en línea]: "Reto: Rosas de patatas", Rocío Cocina Abuelo, 29.09.2012. [Recuperado el 23.03.2016]. Recuperado de internet: http://www.cocinademiabuelo.com/2012/09/reto-rosas-de-patatas.html	1-3,6,8,9,11,13
X	La Cocina de Trini Altea (blog) [en línea]: "Rosas de patatas", Trini Altea, 07.03.2014. [Recuperado el 22.03.2016]. Recuperado de internet: http://cocina-trini.blogspot.com.es/2014/03/rosas-de-patatas.html	1-3,6,8,9,11,13
X	YouTube.es [en línea]: "Potato Rose Garnish", SopheaCorner, 31.10.2012. [Recuperado el 22.03.2016]. Recuperado de internet: https://www.youtube.com/watch?v=-L-j_AAVaac	1-3,6,8,9,11,13
A	JP S6265659 A (HOKKAIDO) 24.03.1987, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 21.03.2016].	1-13

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
28.03.2016

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

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

A23L

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: 28.03.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-13	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 4, 5, 7, 10 y 12	SI
	Reivindicaciones 1-3, 6, 8, 9, 11 y 13	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	Argentina allrecipes [en línea]: "Papitas fritas en forma de rosas" deepuherle, antes del 28.10.2010. [Recuperado el 23.03.2016]. Recuperado de internet: http://web.archive.org/web/20101228163431/http://allrecipes.com.ar/receta/593/papitas-fritas-en-forma-de-rosas.aspx	
D02	La cocina de mi abuelo (blog) [en línea]: "Reto: Rosas de patatas", Rocío Cocina Abuelo, 29.09.2012. [Recuperado el 23.03.2016]. Recuperado de internet: http://www.cocinademiabuelo.com/2012/09/reto-rosas-de-patatas.html	
D03	La Cocina de Trini Altea (blog) [en línea]: "Rosas de patatas", Trini Altea, 07.03.2014. [Recuperado el 22.03.2016]. Recuperado de internet: http://cocina-trini.blogspot.com.es/2014/03/rosas-de-patatas.html	
D04	YouTube.es: "Potato Rose Garnish", SopheaCorner, 31.10.2012. [Recuperado el 22.03.2016]. Recuperado de internet: https://www.youtube.com/watch?v=-L-j_AAVaac	
D05	JP S6265659 A (HOKKAIDO)	24.03.1987

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 elaborar un producto alimenticio a base de patata. Este producto se elabora mediante láminas de patata que se enrollan alrededor de su propio eje y posteriormente son sometidas a una fuente de calor (fritura, asado o cocido).

El procedimiento consta de las siguientes etapas:

- Corte de la patata en láminas.
- Esponjado y secado de las láminas.
- Enrollado de la lámina sobre sí misma y fijado mediante distintos medios de los rollos resultantes.
- Precocinado de los rollos a baja temperatura y enfriado.
- Cocinado final a mayor temperatura.

D01-D05 representan el estado de la técnica anterior. D01-D04 se refieren a procedimientos para obtener un producto a base de láminas de patata enrolladas sobre sí mismas y fritas posteriormente.

D04 describe un procedimiento de elaboración de patatas fritas en el que se incluye una etapa de precocinado de las mismas a baja temperatura (120° C). Idéntica temperatura que la utilizada en la etapa de precocinado de la invención.

El procedimiento reivindicado en la solicitud se diferencia del descrito en D01-D04 en la existencia de una etapa de precocinado de los rollos en el primer caso. Al referirse D01-D04 a recetas para su elaboración en casa, no se ha incluido una fase de precocinado por no ser necesario.

Por otro lado, es ampliamente conocido el hecho de incluir una etapa de precocinado en la que se alcance una temperatura (120° C) por debajo de la utilizada normalmente en la obtención de este tipo de productos procedente de la patata, para posteriormente freír a una temperatura mayor para obtener el producto acabado (D05).

No se ha encontrado ningún procedimiento que incluya todas y cada una de las etapas reivindicadas en la solicitud. Sin embargo, se considera que un experto en la materia podría llegar fácilmente al procedimiento reivindicado en la solicitud a partir de lo revelado en el estado de la técnica anterior (D01-D05).

No resulta obvio, en cambio, utilizar en lugar de láminas de patata, láminas procedentes de masas o mezclas realizadas con patata en cualquiera de sus formas (purés, deshidratados, féculas, etc.)

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1-13 de la solicitud cumplen el requisito de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986. Por otro lado, las reivindicaciones 1-3, 6, 8, 9, 11 y 13 no cumplen el requisito de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.