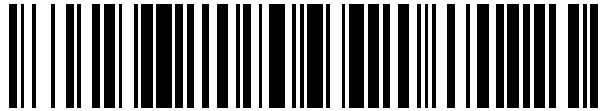


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 585 952**

21 Número de solicitud: 201530429

51 Int. Cl.:

A23G 1/54 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

31.03.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

10.10.2016

71 Solicitantes:

**CENTRO TECNOLÓGICO AGROALIMENTARIO
"EXTREMADURA" (100.0%)**

**Ctra. Villafranco A Balboa, Km. 1,2
06195 VILAFRANCO DEL GUADIANA (Badajoz) ES**

72 Inventor/es:

**MONTAÑO GARCIA, Alfonso Manuel y
GIL FELIPE, Manuel**

74 Agente/Representante:

CARVAJAL Y URQUIJO, Isabel

54 Título: **PRODUCTO ALIMENTICIO QUE COMPRENDE UN MATERIAL BASE, JAMÓN CURADO Y CHOCOLATE**

57 Resumen:

Producto alimenticio comprende al menos una capa que comprende jamón curado y chocolate y al menos una capa que comprende un material base que comprende pan, bizcocho o galleta, donde el producto alimenticio está cubierto por una cobertura que comprende chocolate o chocolate y jamón curado. El jamón curado es jamón serrano o ibérico.

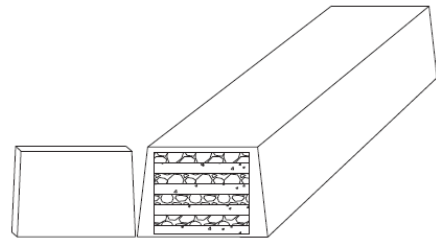


Fig. 3

**PRODUCTO ALIMENTICIO QUE COMPRENDE UN MATERIAL BASE, JAMÓN CURADO
Y CHOCOLATE**

DESCRIPCIÓN

5

CAMPO DE LA INVENCIÓN

La presente invención se refiere a un producto alimenticio que contiene como ingrediente principal el jamón curado y chocolate. De forma particular, dicho producto alimenticio es una
10 barrita energética nutritiva para aperitivos.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

La oferta de productos alimenticios con un formato de barrita (energética, dietéticas,
15 hipocalóricas o de otros tipos) son centradas en productos ricos en azúcares y frutos secos sin que exista en el mercado productos que incluyan derivados curados del cerdo.

Esta invención pretende diversificar la oferta de productos tipo “snacks”, o también denominado generalmente como “on the go”, estos formatos de barritas de consumo rápido
20 mediante la inclusión de jamón curado como ingrediente principal, a su vez que favorecer el consumo de estos productos y ampliar sobre todo las formas de consumo.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

25 La presente invención es un producto alimenticio, que comprende al menos una capa que comprende jamón curado y chocolate y al menos una capa que comprende un material base que comprende pan, bizcocho o galleta, donde el producto alimenticio está cubierto por una cobertura que comprende chocolate o chocolate y jamón curado, en adelante producto alimenticio de la invención.

30

El producto alimenticio es un “snack” o “barrita energética” en cuya formulación se incorpora como ingrediente principal el jamón curado.

En la presente invención, se entiende por “jamón curado” a un jamón serrano o ibérico en
35 todas sus categorías comerciales, que puede estar solo curado o curado y frito, y derivados de éste (tocino).

Otra realización es el producto alimenticio de la invención, donde el jamón curado es entre un 10 % y un 40 % en peso respecto al producto alimenticio

- 5 Otra realización es el producto alimenticio de la invención, donde el jamón curado es jamón serrano o ibérico

10 El producto alimenticio de la invención proporciona un alimento de alto poder energético, concentrado en un artículo de excelente presentación y fácil y discreto consumo, en cualquier lugar y situación.

Otra realización es el producto alimenticio de la invención, donde el producto alimenticio se presenta en forma de ortoedro, cilindro, cubo o esfera.

- 15 En una versión preferente, la longitud del producto alimenticio equivaldrá a cuatro veces la anchura de una de las caras mayores o, lo que es lo mismo, la longitud del lado de la sección.

20 Otra realización es el producto alimenticio de la invención, donde dichas capas son planas.

Otra realización es el producto alimenticio de la invención, donde dichas capas son espirales.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS FIGURAS

25

La Figura 1 es una vista lateral, parcialmente seccionada, de una versión preferente del producto alimenticio de la invención.

30 La Figura 2 es una sección transversal del producto alimenticio de la invención por un plano perpendicular al eje longitudinal del producto.

La Figura 3 es una vista en perspectiva de la citada realización del producto alimenticio de la invención.

35 La Figura 4 es una sección transversal del producto alimenticio de la invención por un plano perpendicular al eje longitudinal del producto en una propuesta cilíndrica de presentación del

producto

La Figura 5 es una vista en perspectiva de una realización del producto alimenticio de la invención en una propuesta de presentación cilíndrica.

5

MODOS DE REALIZACIÓN PREFERENTE

En las Figuras 1-5 se representan diferentes realizaciones del producto alimenticio de la invención, para ilustrar la descripción del producto.

10

Ejemplo 1

Se realizaron pruebas semi-industriales para la elaboración de una barrita con jamón de forma ortoédrica (Figura 1), estando los ingredientes dispuestos de forma horizontal formando capas, empleando la formulación indicada más abajo.

15

La elaboración de este ejemplo se llevó a cabo mediante la consecución de los siguientes pasos:

- 20 - Como base del snack se empleó pan de molde que era amasado para ganar en superficie, en resistencia frente al moldeado y para perder espesor.
- Sobre el mismo se añadió una mezcla de chocolate negro (70% cacao) especial para fundir, junto con jamón ibérico en virutas (picado en picadora de carne a 6 mm),
- Se procedió entonces al montaje de pan y jamón ibérico en capas.
- 25 - Se llevó entonces a una rebozadora que contiene chocolate fundido y que permite el paso del snack enrollado a través de una cortina de chocolate.
- En el siguiente paso se añadieron virutas de jamón en la superficie, y se enfrió en abatidor de temperatura.
- En un último paso se envasó el snack obtenido.

30

Formulación utilizada en este ejemplo:

Pan de molde	50 %
Chocolate (en el relleno)	25 %
35 Jamón ibérico (en el relleno)	17 %
Chocolate (en la cobertura)	5 %

Jamón ibérico (en la cobertura) 3 %

Los porcentajes expresados arriba son porcentaje en peso.

5 Ejemplo 2

Se realizaron pruebas semi-industriales para la elaboración de una barrita con jamón de forma cilíndrica (Figura 4), estando los ingredientes dispuestos en espiral, empleando la formulación indicada más abajo.

10

La elaboración de este ejemplo se llevó a cabo mediante la consecución de los siguientes pasos:

- Como base del snack se empleó pan de molde que era amasado para ganar en superficie, en resistencia frente al moldeado y para perder espesor.

15

- Sobre el mismo se añadió la mezcla de chocolate negro (70% cacao) especial para fundir, junto con el jamón ibérico en virutas (picado en picadora de carne a 6 mm), que había sido tostado previamente en sartén y sin la adición de aceite (1 minuto de tratamiento).

- Se procedió entonces a enrollar el pan de molde sobre sí mismo a la vez que se ejerce presión para conseguir que el snack permanezca enrollado sin la necesidad de mantener presión sobre el mismo.

20

- Se llevó entonces a una rebozadora que contendrá chocolate fundido y que permitirá el paso del snack enrollado a través de una cortina de chocolate.

- En el siguiente paso se añadieron virutas de jamón en la superficie, y se enfrió en abatidor de temperatura.

25

- En un último paso se envasaron los snacks obtenidos.

Formulación utilizada en este ejemplo:

Pan de molde 53 %

30

Chocolate (en el relleno) 26 %

Jamón ibérico (en el relleno) 12 %

Chocolate (en la cobertura) 7 %

Jamón ibérico (en la cobertura) 2 %

35

Los porcentajes expresados arriba son porcentaje en peso.

REIVINDICACIONES

1. Producto alimenticio, caracterizado por que comprende al menos una capa que comprende jamón curado y chocolate y al menos una capa que comprende un material base que comprende pan, bizcocho o galleta, donde el producto alimenticio está cubierto por una cobertura que comprende chocolate o chocolate y jamón curado.
2. Producto alimenticio según la reivindicación 1, caracterizado por que el jamón curado es entre un 10 % y un 40 % en peso respecto al producto alimenticio.
3. Producto alimenticio según una de las reivindicaciones 1 ó 2, caracterizado por que el jamón curado es jamón serrano o ibérico.
4. Producto alimenticio según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por que el producto alimenticio se presenta en forma de ortoedro, cilindro, cubo o esfera.
5. Producto alimenticio según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado por que dichas capas son planas.
6. Producto alimenticio según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado por que dichas capas son espirales.

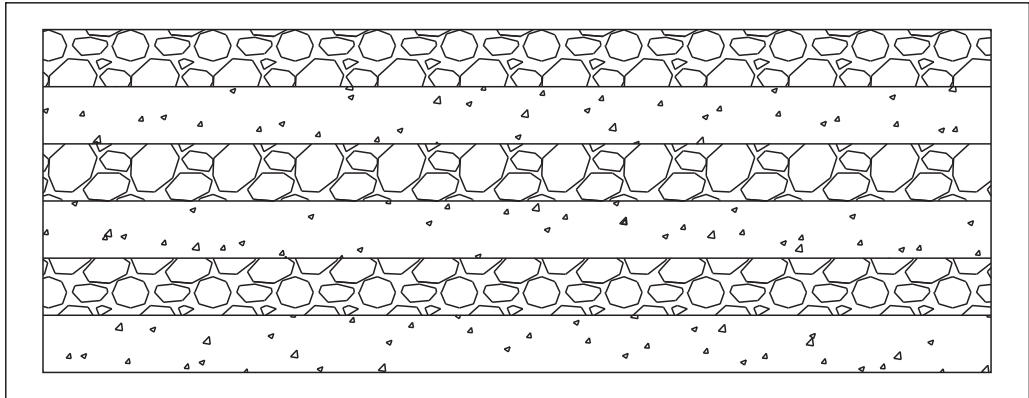


Fig. 1

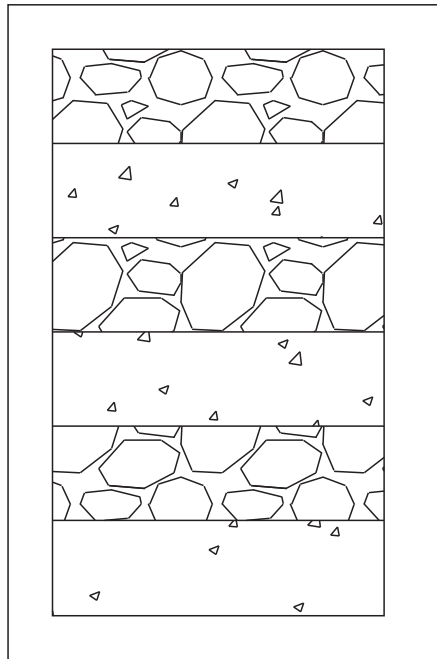


Fig. 2

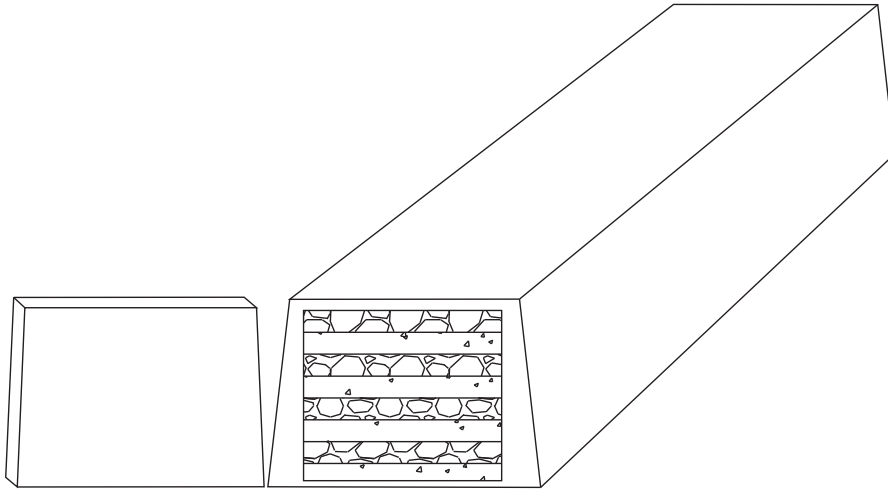


Fig. 3

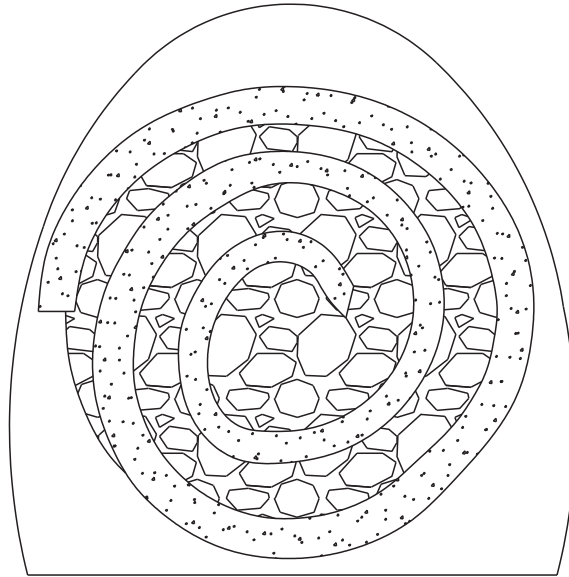


Fig. 4



Fig. 5



- ②¹ N.º solicitud: 201530429
②² Fecha de presentación de la solicitud: 31.03.2015
③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23G1/54** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ ⁶ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	Blog Booturtle. Ham Solo in CandyBaronite. 28-01-2011 [online][recuperado23-09-2016] Recuperado de Internet: <URL: http://blog.booturtle.com/2011/01/ham-solo-in-candybaronite.html	1-6
A	Página web. Blisstree.com. Vosges Bacon and Chocolate Bar. 14-07-2008 [online][recuperado 23-09-2016] Recuperado de Internet: <URL: http://blisstree.com/2008/07/14/food/vosges-bacon-and-chocolate-bar/	1-6

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 n.º:

Fecha de realización del informe
29.09.2016

Examinador
J. López Nieto

Página
1/4

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

A23L, A23G

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: 29.09.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-6	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-6	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	Blog Booturtle. Ham Solo in CandyBaronite. 28-01-2011[online][recuperado 23-09-2016] Recuperado de Internet: <URL: http://blog.booturtle.com/2011/01/ham-solo-in-candybaronite.html	
D02	Página web. Blisstree.com. Vosges Bacon and Chocolate Bar. 14-07-2008[online][recuperado 23-09-2016] Recuperado de Internet: <URL: http://blisstree.com/2008(07/14/food/vosges-bacon-and-chocolate-bar/	

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 da a conocer un producto alimenticio que comprende una capa chocolate sobre la que se coloca una loncha de bacon encima de la cual se sitúa una capa de mantequilla de cacahuete. Todo el conjunto es cubierto con chocolate.

En el mismo documento se describen también dulces con un relleno de bacon picado y cobertura de chocolate o bien con un relleno de bacon picado y mantequilla d cacahuete y cobertura de chocolate.

El documento D02 divulga un chocolate con trozos de bacon en su interior.

El producto de la invención se diferencia de los productos alimenticios divulgados en el estado de la técnica en que contiene una capa de jamón curado y una capa que comprende un material base que comprende pan, bizcocho o galleta.

Ninguno de los documentos citados, tomados solos o en combinación, revelan la invención definida en las reivindicaciones 1-6. Además, en los documentos citados no hay sugerencias que dirijan al experto en la materia hacia la invención definida en las reivindicaciones 1-6. Por lo tanto el objeto de estas reivindicaciones cumple los requisitos de novedad y actividad inventiva según los Art. 6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.