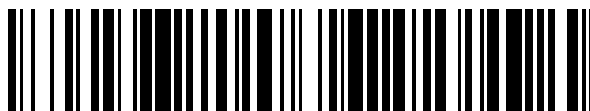


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 588 685**

51 Int. Cl.:

A23L 27/60 (2006.01)

A23L 23/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **04.03.2005 PCT/EP2005/002373**

87 Fecha y número de publicación internacional: **13.10.2005 WO05094616**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **04.03.2005 E 05715786 (9)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **01.06.2016 EP 1742544**

54 Título: **Proceso para preparar una salsa a base de productos lácteos**

30 Prioridad:

29.03.2004 EP 04251835

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

04.11.2016

73 Titular/es:

**UNILEVER N.V. (100.0%)
WEENA 455
3013 AL ROTTERDAM, NL**

72 Inventor/es:

**CARO, CATHERINE FIONA;
MOTALA, BILAL AHMED y
WAGNER, ROBERT KARL**

74 Agente/Representante:

LINAGE GONZÁLEZ, Rafael

ES 2 588 685 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

Proceso para preparar una salsa a base de productos lácteos

5 Campo de la invención

La presente invención se refiere a un proceso para preparar una salsa a base de productos lácteos no perecedera. Las salsas a base de productos lácteos son salsas que contienen convencionalmente un ingrediente lácteo, tal como queso y/o nata y/o mantequilla.

10 Antecedentes de la invención

Las salsas de queso (es decir, salsas emulsionadas que contienen queso y/o sabor a queso) y otras salsas a base de productos lácteos tales como salsas de tipo nata, son populares, por ejemplo, entre consumidores que tienen un gusto occidental. Tales salsas existen (además de recién preparadas por el consumidor o cocinero, y sin tener en cuenta mezclas de salsas secas) como salsas de queso estables, refrigeradas y frescas, salsas pasteurizadas o salsas esterilizadas.

El documento DE 2058207 da a conocer imitaciones de queso y salsas de imitación de queso que comprenden grasa no láctea, proteína de leche, agua y, opcionalmente, otros componentes como emulsionante y estabilizador, pero que no contienen nada de queso, productos que se preparan mezclando todos los ingredientes, calentando hasta aproximadamente 60°C, pasteurizando y envasando.

El documento JP 3065543 da a conocer una salsa para condimentar que contiene un material lácteo bajo en lactosa. Los productos se preparan mezclando todos los ingredientes, calentando hasta aproximadamente 85°C, envasando y esterilizando.

El documento JP 11225713 da a conocer una salsa blanca esterilizada en retorta que comprende leche, y composición que no contiene más del 3% de lactosa. La composición se prepara preparando una base de salsa, añadiendo leche, calentando hasta 95-98°C, añadiendo opcionalmente aromatizantes y/o almidón, envasando en una bolsa o lata seguido por un tratamiento de esterilización en retorta.

Las salsas a base de productos lácteos estables, refrigeradas y frescas necesitan almacenarse en una unidad de refrigeración, y tienen una vida útil de almacenamiento de unas pocas semanas. Tales salsas tienen habitualmente una buena calidad (aroma, color, sensación en la boca).

Las salsas pasteurizadas se basan habitualmente en un calentamiento mínimo, e impiden el crecimiento de organismos dañinos mediante, por ejemplo, acidificación (una técnica conocida para la conservación de, por ejemplo, salsas de tomate y aliños). Tal técnica de acidificación puede ser aceptable en salsas de tomate o aliños, se desea menos para salsas de tipo queso o de tipo nata, ya que la acidez no se combina muy bien con el perfil de sabor deseado en general de las salsas de queso o de tipo nata.

Las salsas esterilizadas a base de productos lácteos se basan en tratamiento a alta temperatura para la conservación, y pueden ser no perecederas durante, al menos, varios meses. Tales salsas padecen generalmente pérdida de sabor y alteración del color.

Las salsas estables refrigeradas a base de productos lácteos se prefieren altamente con respecto a las salsas pasteurizadas y esterilizadas, en particular en cuanto al color y el aroma, pero no son de uso práctico debido a la vida útil de almacenamiento limitada.

Por tanto, existe la necesidad de salsas a base de productos lácteos no perecederas que tengan buen sabor, color y sensación en la boca. Preferiblemente, tales salsas a base de productos lácteos no perecederas están más próximas a salsas a base de productos lácteos estables refrigeradas en cuanto a, por ejemplo, aroma y/o color y/o sensación en la boca que las salsas a base de productos lácteos no perecederas existentes.

Sumario de la invención

Se encontró que los objetivos anteriores pueden cumplirse (al menos, en parte) mediante un proceso para preparar una salsa a base de productos lácteos estable que comprende grasa y/o aceite y un componente lácteo y en el que la salsa contiene menos del 2% de azúcares reductores, proceso que implica las siguientes etapas de:

(a) preparar una mezcla que contiene todos los ingredientes,

(b) envasar,

que comprende además una etapa de esterilización tras la etapa (b), y en el que la mezcla, anteriormente al

envasado, no se somete a temperaturas por encima de 50°C (preferiblemente no por encima de 40°C).

La etapa (a) puede dividirse opcionalmente en etapas parciales. La etapa (a) comprende preferiblemente un tratamiento de homogeneización.

5 En el proceso tal como se expuso anteriormente, se prefiere que entre las etapas (a) y (b) la mezcla se someta a desaireación. También se prefiere que la esterilización se lleve a cabo por esterilización rotatoria. Preferiblemente los productos envasados se someten a esterilización en retorta.

10 La salsa a base de productos lácteos en el proceso anterior comprende preferiblemente (todos los porcentajes como porcentaje en peso de la salsa):

- el 1-25% de aceite y/o grasa,

15 - el 1-20% de componente lácteo,

- el 0,5-5% de almidón modificado,

20 - el 0,01-2% de goma estabilizante, preferiblemente xantana y/o carragenina,

- el 0,1-5% de emulsionante, preferiblemente yema de huevo,

- el 0,1-4% de sal,

25 - el 50-85% de agua,

en la que la salsa contiene menos del 2% de azúcares reductores.

30 En la salsa según la invención, se prefiere que el aceite y/o la grasa sea bastante estable frente a la oxidación. En ese aspecto, se prefirió que la cantidad de AGPI (triglicéridos de ácidos grasos poliinsaturados) del aceite y la grasa presentes en la formulación estuviese por debajo del 60%, más preferiblemente por debajo del 30% (% en peso de ácidos grasos totales en triglicéridos) y que la cantidad de triglicéridos de ácidos grasos que tienen 10-14 átomos de carbono (C10-C14) estuviese por debajo del 25%, más preferiblemente por debajo del 20% (% en peso de ácidos grasos totales en triglicéridos). Sin embargo, se prefiere una determinada cantidad de ácidos grasos

35 monoinsaturados: preferiblemente la cantidad de AGMI (ácidos grasos monoinsaturados) del aceite y la grasa presentes está por encima del 30% (% en peso de ácidos grasos totales en triglicéridos), preferiblemente por encima del 40%. Aceites y grasas adecuados en este sentido son, por ejemplo, aceite de oliva, aceite de palma, grasa de mantequilla o mezclas de los mismos, y se prefiere que en la presente composición el 20-100% de la grasa/el aceite sea de las grasas/los aceites especificados.

40

Descripción detallada de la invención

En las formulaciones según la invención, se prefiere que la salsa contenga menos del 1,5% de azúcares reductores, más preferiblemente incluso menos del 1% (% en peso de la formulación total). Un azúcar reductor típico presente

45 en componentes lácteos convencionales es lactosa. Por tanto, se prefiere que la salsa según la presente invención sea baja en lactosa. En consecuencia, se prefiere que parte o todos los componentes lácteos en las formulaciones según la invención sean componentes lácteos bajos en lactosa. Preferiblemente, la salsa según la invención contiene menos del 1% de lactosa.

50 En las formulaciones según la invención el componente lácteo puede comprender queso. Tal queso comprende preferiblemente un queso bajo en lactosa. Quesos preferidos en este sentido son parmesano (bajo en lactosa), mozzarella, pecorino romano. En el caso de que esté presente queso en las formulaciones según la invención, se prefiere que la formulación comprenda además el 0,05-2% de sales fundentes, preferiblemente fosfatos, sales de fosfato, polifosfatos o mezclas de los mismos.

55 Junto a o alternativamente al queso, el componente lácteo en la presente invención puede comprender nata, nata líquida, nata para montar, nata rica en grasa, nata agria, polvo de suero de mantequilla, caseinato, polvo de suero lácteo o mezclas de los mismos. Se prefiere en este sentido nata, nata para montar o nata rica en grasa, que contienen todas al menos el 25% de grasa, preferiblemente al menos el 35% de grasa.

60 Se prefiere que las formulaciones según la presente invención contengan menos del 35% de leche, preferiblemente menos del 25% de leche, más preferiblemente menos del 15%. Preferiblemente, las formulaciones están sustancialmente libres de leche.

65 Las formulaciones según la presente invención pueden comprender además aromatizantes y/o azúcares no reductores. Las salsas según la invención pueden contemplarse como emulsiones de aceite en agua.

Ejemplos

Se preparó una salsa de queso cremosa que tenía la siguiente composición neta:

- 5 el 8% de aceite de oliva
- el 0,4% de goma xantana
- 10 el 1% de yema de huevo
- el 2% de almidón modificado
- el 0,7% de sal
- 15 el 5% de queso (mezcla de mascarpone, parmesano bajo en lactosa, pecorino)
- el 0,2% de sal de polifosfato
- 20 el 6% de nata rica en grasa
- el resto es agua.

- 25 Se preparó la salsa mezclando todos los ingredientes excepto el queso y la nata rica en grasa, homogeneizando, añadiendo el queso (rallado) y nata rica en grasa, llenando tarros de cristal (de momento todos a temperatura ambiente), seguido por esterilización rotatoria.

El producto resultante fue una salsa de queso no perecedera de buena calidad con sabor y color comparables a los de salsas de queso estables refrigeradas.

REIVINDICACIONES

1. Proceso para preparar una salsa a base de productos lácteos estable que comprende grasa y/o aceite y un componente lácteo y en el que la salsa contiene menos del 2% de azúcares reductores, proceso que implica las siguientes etapas de:
 - (a) preparar una mezcla que contiene todos los ingredientes,
 - (b) envasar,que comprende además una etapa de esterilización tras la etapa (b), y en el que la mezcla, anteriormente al envasado, no se somete a temperaturas por encima de 50°C (preferiblemente no por encima de 40°C).
2. Proceso según la reivindicación 1, en el que entre las etapas (a) y (b) la mezcla se somete a desaireación.
3. Proceso según la reivindicación 1-2, en el que la esterilización se lleva a cabo por esterilización rotatoria.
4. Proceso según la reivindicación 1-3, que comprende (todos los porcentajes como porcentaje en peso de la salsa):
 - el 1-25% de aceite y/o grasa,
 - el 1-20% de componente lácteo,
 - el 0,5-5% de almidón modificado,
 - el 0,01-2% de goma estabilizante, preferiblemente xantana y/o carragenina,
 - el 0,1-5% de emulsionante, preferiblemente yema de huevo,
 - el 0,1-4% de sal,
 - el 50-85% de agua,en la que la salsa contiene menos del 2% de azúcares reductores.
5. Proceso según la reivindicación 1-4, en el que la salsa contiene menos del 1,5% de azúcares reductores.
6. Proceso según la reivindicación 5, en el que la salsa contiene menos del 1% de azúcares reductores.
7. Proceso según la reivindicación 1-6, en el que la salsa contiene menos del 2%, preferiblemente menos del 1% de lactosa.
8. Proceso según la reivindicación 1-7, en el que el componente lácteo comprende queso.
9. Proceso según la reivindicación 8, en el que el queso comprende parmesano (bajo en lactosa), mozzarella, pecorino romano.
10. Proceso según la reivindicación 8-9, que comprende además el 0,05-2% de sales fundentes, preferiblemente fosfatos, sales de fosfato, polifosfatos o mezclas de los mismos.
11. Proceso según la reivindicación 1-10, en el que el componente lácteo comprende nata, nata líquida, nata para montar, nata rica en grasa, nata agria, polvo de suero de mantequilla, caseinato, polvo de suero lácteo o mezclas de los mismos.
12. Proceso según la reivindicación 11, en el que la nata, nata para montar o nata rica en grasa contiene al menos el 25% de grasa, preferiblemente al menos el 35% de grasa.
13. Proceso según la reivindicación 1-12, en el que la cantidad de AGPI (triglicéridos de ácidos grasos poliinsaturados) del aceite y la grasa presentes está por debajo del 60%, preferiblemente por debajo del 30% (% en peso de ácidos grasos totales en triglicéridos) y la cantidad de triglicéridos de ácidos grasos que tienen 10-14 átomos de carbono (C10-C14) está por debajo del 25%, preferiblemente por debajo del 20% (% en peso de ácidos grasos totales en triglicéridos).
14. Proceso según la reivindicación 1-13, en el que la cantidad de AGMI (triglicéridos de ácidos grasos monoinsaturados) del aceite y la grasa presentes está por encima del 30% (% en peso de ácidos grasos totales en triglicéridos, preferiblemente por encima del 40%).

15. Proceso según la reivindicación 1-14, en el que el aceite/la grasa comprende el 20-100% (peso, basado en el contenido en aceite/grasa total) de aceite de oliva, aceite de palma, grasa de mantequilla o mezclas de los mismos.
- 5 16. Proceso según la reivindicación 1-15, en el que la salsa contiene menos del 35% de leche, preferiblemente menos del 25% de leche.