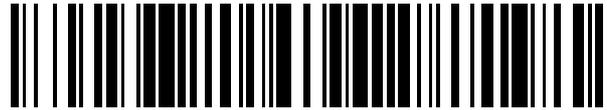


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 592 505**

21 Número de solicitud: 201400905

51 Int. Cl.:

**A23L 2/38** (2006.01)

**A23L 2/60** (2006.01)

**A23L 25/00** (2006.01)

**A23G 9/42** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**07.11.2014**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**30.11.2016**

71 Solicitantes:

**ESTEVE-HITA, S.L. (100.0%)**

**C/ Angostos 24**

**30530 CIEZA (Murcia) ES**

72 Inventor/es:

**HITA MARÍN, Francisco y**

**ESTEVE SOLER, Antonio**

54 Título: **Procedimiento de elaboración de un producto granizado a base de avellanas y/o almendras, y producto obtenido**

57 Resumen:

Procedimiento de elaboración de un producto granizado a base de avellanas y/o almendras y producto obtenido, que comprende los pasos de: horneado de las avellanas y/o almendras; triturado de las avellanas y/o almendras con su piel, mediante dispositivo de rodillos, hasta conformar una pasta; emulsionado de la pasta obtenida, con agua y azúcares; congelado del producto obtenido; y granizado. Preferentemente, el horneado de las avellanas y/o almendras se lleva a cabo hasta un punto de asado de las mismas en que la piel queda tostada, alcanzando un color característico. El producto obtenido es un producto integral que, además de agua y azúcares, incluye la piel de las avellanas y/o almendras utilizadas como ingrediente esencial.

ES 2 592 505 A1

DESCRIPCIÓN

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO GRANIZADO A BASE DE  
5 AVELLANAS Y/O ALMENDRAS, Y PRODUCTO OBTENIDO

OBJETO DE LA INVENCIÓN

10 La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un procedimiento de elaboración de un producto granizado a base de avellanas y/o almendras, el cual aporta una serie de innovadoras características, que se describirán en detalle más adelante, que suponen una novedad dentro de su campo de aplicación.

15 Más en particular, el objeto de la invención se centra en un procedimiento de elaboración de granizado de avellanas y/o almendras que, de manera innovadora, contempla, por una parte, un horneado previo de las avellanas y/o almendras que, preferentemente, es distinto al que generalmente se realiza con las mismas para la mayoría de utilizaciones, y, en cualquier caso, la incorporación de la piel de dicha avellana y/o almendra horneada en la elaboración propiamente dicha del granizado consiguiendo que este sea un producto integral, con las ventajas alimentarias que ello aporta y distinto a lo conocido.

20 CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de los granizados, helados y productos industriales o artesanos similares.

25 ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Como referencia al estado actual de la técnica, cabe mencionar que, si bien en el sector se conocen múltiples tipos de granizados elaborados con distintos productos, incluyendo algunos hechos a base de avellanas y/o almendras, al menos por parte del solicitante se desconoce la existencia de ninguno que presente unas características técnicas y constitutivas semejantes a las que presenta el procedimiento de elaboración que aquí se preconiza y según se reivindica.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

5 Así, el procedimiento de elaboración de un producto granizado a base de avellanas y/o almendras que la invención propone se configura como una destacable novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo distinguen de lo ya conocido, convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción del mismo.

10 En concreto, lo que la invención preconiza es un novedoso procedimiento de elaboración de un producto granizado, en particular un granizado a base de avellanas y/o almendras, el cual se distingue principalmente porque las avellanas y/o almendras que se utilizan como ingrediente esencial son avellanas y/o almendras con su piel, de modo que el producto obtenido es un producto integral, con todas las ventajas alimenticias y nutricionales que ello supone, además de que, ventajosamente, se evita el paso previo de tener que eliminar dicha  
15 piel de la nuez de la avellana y/o almendra.

Además, y de manera opcional, en una realización preferida de la invención, dichas avellanas y/o almendras, que de manera convencional son sometidas a un proceso previo de horneado para la elaboración del granizado, en dicho proceso previo de horneado se asan solo hasta un determinado punto de cocción, concretamente llegando prácticamente al  
20 punto de ser quemados, de manera que la avellana y/o almendra queda cocida y la piel de la misma llega a tostarse alcanzando un color característico , por tanto, además de que no se separa fácilmente de la nuez, adquiere el sabor amargo de la piel tostada que no se produce en los procesos de tueste convencionales.

25 Con todo ello, el procedimiento de elaboración del granizado de avellana y/o almendra preconizado comprende los siguientes pasos:

- horneado de las avellanas y/o almendras, preferentemente, hasta un punto de asado de las mismas en que la piel queda tostada, alcanzando un color característico;
- triturado de las avellanas y/o almendras horneadas, incluyendo su piel, el cual se realiza a través de un dispositivo de rodillos, hasta conformar una pasta semi-líquida;
- emulsionado de la pasta obtenida en el paso anterior, con agua y distintos azúcares;

- congelado del producto obtenido en el paso anterior;

- y, finalmente, granizado, es decir, desmenuzado del producto congelado.

5 El resultado es un granizado a base de avellanas y/o almendras que se distingue por ser integral ya que, además de agua y azúcares, incluye la piel de las avellanas y/o almendras utilizadas como ingrediente esencial.

10 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.

15

20

25

REIVINDICACIONES

5 1.- PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO GRANIZADO A BASE DE AVELLANAS Y/O ALMENDRAS, caracterizado porque comprende los siguientes pasos:

- horneado de las avellanas y/o almendras;
- triturado de las avellanas y/o almendras horneadas, incluida la piel de las mismas, hasta conformar una pasta;
- 10 - emulsionado de la pasta obtenida en el paso anterior, con agua y azúcares;
- congelado del producto obtenido en el paso anterior;
- 15 - granizado del producto congelado.

20 2.- PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO GRANIZADO A BASE DE AVELLANAS Y/O ALMENDRAS, según la reivindicación 1 caracterizado porque el horneado de las avellanas y/o almendras se lleva a cabo hasta un punto de asado de las mismas en que la piel queda tostada, alcanzando un color característico.

25 3.- PRODUCTO GRANIZADO A BASE DE AVELLANAS Y/O ALMENDRAS, obtenido mediante un procedimiento como el descrito en cualquiera de las reivindicaciones 1 ó 2, caracterizado porque es un producto integral que, además de agua y azúcares, incluye la piel de las avellanas y/o almendras utilizadas como ingrediente esencial.



- ②① N.º solicitud: 201400905  
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 07.11.2014  
 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	Granizado de almendra. En Malagapedia. 19/10/2010. Recuperado de Internet. [en línea] [recuperado el 25/11/2016] <a href="https://malagapedia.wikanda.es/wiki/Granizado_de_almendra">https://malagapedia.wikanda.es/wiki/Granizado_de_almendra</a>	1-3
X	Granizado de avellana. En Gastroart Piñera. 31/07/2014. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 15/11/2016] <a href="http://gastroartpinera.blogspot.com.es/2014/07/granizado-de-avellana.HTML">http://gastroartpinera.blogspot.com.es/2014/07/granizado-de-avellana.HTML</a>	1-3
A	US 4639374 A (MATSUNOBU AKIRA et al.) 27/01/1987, Columna 4, línea 43-61.	1, 2
A	WO 2006000030 A1 (SANTO PAOLINA et al.) 05/01/2006, Página 16, líneas 9-13.	1, 3
A	ES 2460668T T3 (ALPRO COMM VA) 14/05/2014, Página 2, línea 24-página 3, línea 4.	1, 2

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:

<b>Fecha de realización del informe</b> 15.11.2016	<b>Examinador</b> A. I. Polo Díez	<b>Página</b> 1/4
---	--------------------------------------	----------------------

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

**A23L2/38** (2006.01)

**A23L2/60** (2006.01)

**A23L25/00** (2016.01)

**A23G9/42** (2006.01)

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, WPI, BD-TXTE, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 15.11.2016

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-3	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-3	<b>NO</b>

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	Granizado de almendra. En Malagapedia.	19.10.2010
D02	Granizado de avellana. En Gastroart Piñera.	31.07.2014

Ninguna de las reivindicaciones 1 a 3 cumple el requisito de novedad según se establece en el artículo 6.1 de la L.P 11/1986, ya que todas las características técnicas que definen el objeto de dichas reivindicaciones han sido divulgadas tanto en el documento D01 como el D02 tomados por separado.

El documento D01 describe un procedimiento para elaborar un “granizado de almendras” que parte de almendras asadas o fritas, con o sin piel que se mezclan con agua y azúcar, se congelan y granizan. En este documento también se menciona una variante elaborada con avellanas.

Por otro lado, el documento D02 explica un procedimiento de elaboración de un “granizado de avellana” que comprende los pasos de hornear avellanas a 180°C hasta que estén bien tostadas, triturarlas, mezclarlas con agua y azúcar y congelarlas.