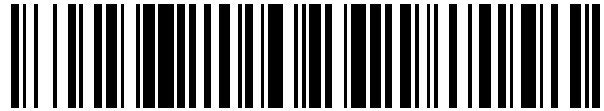


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 596 456**

21 Número de solicitud: 201500470

51 Int. Cl.:

A23L 13/60 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

24.06.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

09.01.2017

71 Solicitantes:

**CENTRAL DE CARNES PREMIUM S.A. (100.0%)
Ctra. Villaverde a Vallecas, km. 3,800 L.G.
Mercamadrid Mod. 18
28053 Madrid ES**

72 Inventor/es:

GONZÁLEZ FUERTES, Constantino

74 Agente/Representante:

CALCERRADA CARRIÓN, Francisco

54 Título: **Preparado de carne picada**

57 Resumen:

Preparado de carne picada que comprende:

- 94,6%-97% en peso de carne de ternera blanca (edad < 8 meses),
- 1,7%-4,1% en peso de aceite de oliva virgen extra,
- 0,05%-2,45% en peso de una mezcla basada en aceites de pescado azul (fuente natural de omega 3), antioxidante de romero, estabilizante, emulgente y maltodextrina,
- 1,15%-3,55% en peso de un preparado conservante a base de sal, antioxidantes, dextrosa, y acidulantes, y
- 0,1%-2,5% en peso de un conservador natural a base de dextrosa fermentada, dextrosa y antioxidantes.

ES 2 596 456 A1

PREPARADO DE CARNE PICADA

DESCRIPCIÓN

5 Objeto de la Invención

La presente invención se refiere a un preparado de carne picada para hamburguesas, albóndigas y similares.

10 Antecedentes de la invención

Se conocen preparados de carne picada de origen diverso para la elaboración de hamburguesas, albóndigas y similares, donde la carne principalmente procede de despieces poco atractivos para venta en otras formas (filetes, piezas completas) y procedentes de animales de muy diversas edades, a lo que se le añaden sebos y otros despojos, obteniendo muchas veces un preparado de calidad manifiestamente mejorable, tanto desde el punto de vista del sabor como de la cardiosaludabilidad

Descripción de la invención

20

El preparado de carne picada de la invención tiene una composición de alta calidad, elaborado con ingredientes que aportan elementos cardio-saludables, tales como los ácidos grasos del aceite de oliva y del aceite de pescado azul. Debido sobre todo a su tiempo de vida, la ternera utilizada como base se caracteriza principalmente por ser una carne magra con un gran poder nutricional, gracias a que cuenta con proteínas de gran calidad, es rica en agua y destaca por ser una *carne blanca*. Estas características hacen de la carne de ternera una carne muy digerible debido a su alto contenido en agua y sobre todo por su ternura.

30 De acuerdo con la invención, el preparado comprende:

- 94,6%-97% en peso de carne de ternera blanca (edad <8 meses), y muy preferentemente el 95,8% en peso,
- 1,7 %-4,1% en peso de aceite de oliva virgen extra, y muy preferentemente el 2,4% en peso,

- 0,05%-2,45% en peso de una mezcla basada en aceites de pescado azul (fuente natural de omega 3), antioxidante de romero, estabilizante, emulgente y maltodextrina, y muy preferentemente el 0,1% en peso,

5 - 1,15%-3,55% en peso de un preparado conservante a base de sal, antioxidantes, dextrosa, y acidulante, y muy preferentemente el 1,45% en peso, y

- 0,1% - 2,5% en peso de un conservador natural a base de dextrosa fermentada, dextrosa y antioxidantes, y muy preferentemente el 0,25% en peso.

Descripción de la Forma de Realización Preferida

10

El preparado de carne picada de la invención comprende:

- 94,6%-97% en peso de carne de ternera blanca (edad < 8 meses).

- 1,7 %-4,1% en peso de aceite de oliva virgen extra,

15 - 0,05%-2,45% en peso de una mezcla basada en aceites de pescado azul (fuente natural de omega 3), antioxidante de romero, estabilizante, emulgente y maltodextrina.

- 1,15%-3,55% en peso de preparado conservante a base de sal, antioxidantes, dextrosa, y acidulante, y

- 0,1% - 2,5% en peso de un conservador natural a base de dextrosa fermentada, dextrosa y antioxidantes.

20

La carne de ternera comprende preferentemente carne de ternera blanca, e idealmente ternera procedente de animales de edad igual o inferior a 8 años.

25

En la mezcla basada en aceites de pescado azul puede emplearse estabilizante E-407, y emulgente E-481. Además, dicha mezcla comprende aceites de pescado azul que comprenden preferentemente entre un 70%-99,9% en peso de aceite de salmón enriquecido con entre el 10% y el 40% en peso de EPA y DHA, y puede utilizarse por ejemplo para la misma el producto Vidalim®.

30

Por su parte, para el preparado conservante a base de sal, antioxidantes, dextrosa, y acidulantes, pueden emplearse antioxidantes E301 y E331iii y acidulante E262i. Para este preparado conservante puede utilizarse el preparado comercial HamburNatur Artesana 25 IC®.

Por su parte, para el conservador natural a base de dextrosa fermentada, dextrosa y antioxidantes, pueden utilizarse antioxidantes E-331iii y E-30.

Por tanto, la composición exacta y más preferida de la invención sería:

5

- 95,8% en peso de carne de ternera blanca (edad < 8 meses),
- 2,4% en peso de aceite de oliva virgen extra,
- 0,1% en peso de una mezcla basada en aceites de pescado azul (fuente natural de omega 3), antioxidante de romero, estabilizante E-407 emulgente E-481 y maltodextrina.

10

- 1,45% en peso de preparado conservante a base de sal, antioxidantes E301 y E331iii, dextrosa, y acidulantes E262i, y
- 0,25% en peso de un conservador natural a base de dextrosa fermentada, dextrosa y antioxidantes E-331iii y E-301.

15

No obstante lo anterior, y puesto que la descripción realizada corresponde únicamente a un ejemplo de realización preferida de la invención, se comprenderá que dentro de su esencialidad podrán introducirse múltiples variaciones de detalle, asimismo protegidas, sin que ello suponga alteración alguna de la invención en su conjunto, delimitada únicamente por las reivindicaciones que se proporcionan en lo que sigue.

20

REIVINDICACIONES

- 1.-Preparado de carne picada **caracterizado porque** comprende:
- 5 - 94,6%-97% en peso de carne de ternera blanca (edad < 8 meses),
- 1,7 %-4,1% en peso de aceite de oliva virgen extra,
- 0,05%-2,45% en peso de una mezcla basada en aceites de pescado azul, antioxidante de romero, estabilizante, emulgente y maltodextrina.
- 1,15%-3,55% en peso de un preparado conservante a base de sal, antioxidantes, dextrosa, y
10 acidulantes, y
- 0,1% - 2,5% en peso de un conservador natural a base de dextrosa fermentada, dextrosa y antioxidantes.
- 2.-Preparado de carne picada según reivindicación 1 **caracterizado porque** la carne de
15 ternera comprende carne de ternera blanca.
- 3.-Preparado de carne picada según reivindicación 2 **caracterizado porque** la carne de ternera comprende ternera procedente de animales de edad igual o inferior a 8 años.
- 20 4.-Preparado de carne picada según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** en la mezcla basada en aceites de pescado azul, antioxidante de romero, estabilizante, emulgente y maltodextrina comprende estabilizante E-407, y emulgente E-481.
- 25 5.-Preparado de carne picada según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** la mezcla basada en aceites de pescado azul, antioxidante de romero, estabilizante, emulgente y maltodextrina comprende entre un 70%-99,9% en peso de aceite de salmón enriquecido con entre el 10% y el 40% en peso de EPA y DHA.
- 30 6.-Preparado de carne picada según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el preparado conservante a base de sal, antioxidantes, dextrosa, y acidulantes, comprende antioxidantes E301 y E331iii y acidulante E262i.
- 7.-Preparado de carne picada según cualquiera de las reivindicaciones anteriores

caracterizado porque el conservador natural a base de dextrosa fermentada, dextrosa y antioxidantes, comprende antioxidantes E-331iii y E-30.

5 8.-Preparado de carne picada según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** comprende:

- 95,8% en peso de carne de ternera blanca (edad < 8 meses),
- 2,4% en peso de aceite de oliva virgen extra,
- 10 - 0,1% en peso de una mezcla basada en aceites de pescado azul, antioxidante de romero, estabilizante E-407, emulgente E-481 y maltodextrina.
- 1,45% en peso de preparado conservante a base de sal, antioxidantes E301 y E331iii, dextrosa, y acidulantes E262i, y
- 0,25% en peso de un conservador natural a base de dextrosa fermentada, dextrosa y antioxidantes E-331iii y E-301.

15



- ②① N.º solicitud: 201500470
②② Fecha de presentación de la solicitud: 24.06.2015
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L 13/60** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	US 5427804 A (FUISZ) 27.06.1995, columnas 2-5.	1-8
A	US 20090117235 A1 (STUDENMYER) 07.05.2009, párrafos 0008,0024-0025.	1-8
A	ES 2 306551 A1 (FUNDACIÓN CI TOLIVA.CENTRO DE I NNOVACIÓN Y T ECNOLOGÍA D EL OLIVAR Y DEL ACEITE DE OLIVA) 10.11.2008, resumen.	1-8
A	US 5116629 A (SCHROEDER et al.) 26.05.1992, columna 3, líneas1-10; columna 4, líneas 32-47.	1-8

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
13.05.2016

Examinador
J. López Nieto

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: 13.05.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-8	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-8	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	US 5427804 A (FUISZ)	27.06.1995
D02	US 20090117235 A1 (STUDENMYER)	07.05.2009
D03	ES 2306551 A1 (FUNDACIÓN CITOLIVA.CENTRO DE INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA DEL OLIVAR Y DEL ACEITE DE OLIVA)	10.11.2008
D04	US 5116629 A (SCHROEDER et al.)	26.05.1992

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 objeto de la invención es un preparado de carne picada caracterizado por qué comprende:

- 94,6%-97% en peso de carne de ternera blanca,
 - 1,7%-4,1% en peso de aceite de oliva virgen extra,
 - 0,05%-2,45% en peso de una mezcla basada en aceites de pescado azul, antioxidante de romero, estabilizante, emulgente y maltodextrina,
 - 1,15%-3,55% en peso de un preparado conservante a base de sal, antioxidantes, dextrosa y acidulantes, y
 - 0,1%-2,5% en peso de un conservador natural a base de dextrosa fermentada, dextrosa y antioxidantes.
- (Reivindicaciones 1-8)

El documento D01 se refiere a un producto alimenticio bajo en grasas que comprende un componente a base de proteínas y una combinación de maltodextrina y una sustancia oleaginosa. La sustancia oleaginosa puede ser seleccionada de un grupo de aceites que incluye aceite de oliva y aceite de pescado. El componente proteico puede ser carne de buey picada. El producto incluye también otros aditivos comunes en este tipo de productos tales como conservantes y emulgentes (columnas 2-5)

El documento D02 da a conocer un producto a base de carne magra picada que contiene ácidos grasos mono y poliinsaturados tales como aceite de pescado o aceite de oliva (párrafos 0008, 0024-0025)

El documento D03 divulga productos cárnicos de carne picada en los que la grasa animal ha sido sustituida por aceite de oliva (resumen)

El documento D04 se refiere a alimentos procesados a base de carne picada a los que se ha añadido aceite de pescado como fuente de ácidos grasos omega-3 (columna 3, líneas1-10; columna 4, líneas 32-47)

Los productos alimenticios divulgados en el estado de la técnica tienen en común con el producto de la invención el hecho de ser productos cárnicos a base de carne picada e incluir entre sus ingredientes aceite de oliva y/o aceite de pescado. Sin embargo, ninguno de los documentos citados, tomados solos o en combinación, revelan la invención definida por las reivindicaciones 1-8. Además, en los documentos citados no hay sugerencias que dirijan al experto en la materia hacia la invención definida por las reivindicaciones 1-8. Por lo tanto, las reivindicaciones 1-8 cumplen los requisitos de novedad y actividad inventiva según los Art. 6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.