

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 598 170**

21 Número de solicitud: 201531084

51 Int. Cl.:

**A23L 19/18** (2006.01)

**B41M 1/26** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**22.07.2015**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**25.01.2017**

71 Solicitantes:

**SALCEDO TORREDEFLOT, Anna (100.0%)**  
**C/ Abat Oliba, 18**  
**08251 Santpedor (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

**SALCEDO TORREDEFLOT, Anna**

74 Agente/Representante:

**GONZÁLEZ-MOGENA GONZÁLEZ, Iñigo de**  
**Alcantara**

54 Título: **Procedimiento de elaboración de patatas fritas a la inglesa personalizadas**

57 Resumen:

Procedimiento de elaboración de patatas fritas a la inglesa personalizadas mediante una imagen impresa con tintas comestibles en obleas comestibles, cuyas etapas más novedosas son la impresión de una imagen en obleas y su posterior troquelado, y la colocación de las referidas imágenes superpuestas en las láminas de patatas ante de su freído.

**ES 2 598 170 A1**

## DESCRIPCIÓN

### Procedimiento de elaboración de patatas fritas a la inglesa personalizadas

#### 5 Objeto de la invención

Es objeto de la presente invención un novedoso proceso de elaboración de patatas fritas a la inglesa, o como se las suele conocer en inglés chips, personalizadas con una imagen impresa y las patatas fritas a la inglesa elaboradas con el referido procedimiento.

10

#### Antecedentes de la invención

Como es sobradamente conocido, las patatas fritas a la inglesa son patatas cortadas en finas láminas y fritas en abundante aceite. En la actualidad existen multitud de tipos diferentes en cuanto a textura, grosor, tamaño, forma de su sección transversal, por ejemplo las patatas onduladas, además se les ha incorporado multitud de diferentes sabores, todo ello con el fin de que cada consumidor pueda elegir diferentes tipos y no aburrirse al consumir uno solo.

15

20 Por otra parte, una tendencia del marketing y del merchandising es la personalización de los productos incorporando a un mismo producto base diferentes características que facilitan su venta a distintos segmentos de mercado. Por ejemplo, se puede citar la personalización de relojes de pulsera con los escudos de diferentes equipos de futbol o de fórmula 1 o las tartas que incorporan una imagen determinada en su superficie.

25

La presente invención preconiza un novedoso procedimiento para incorporar una imagen en las patatas fritas a la inglesa.

#### Descripción de la invención

30

El procedimiento de elaboración de patatas fritas a la inglesa personalizadas, objeto de la presente invención, comprende las siguientes etapas:

- a. Impresión en obleas comestibles de una imagen predeterminada con tintas comestibles.
- 35 b. Troquelado de cada imagen con una forma predeterminada.
- c. Separado de cada una de las imágenes

- d. Carga de las patatas en la tolva-almacén.
- e. Pelado de las patatas.
- f. Lavado de las patatas peladas.
- g. Inspeccionado de las patatas lavadas y rechazo de las patatas lavadas no aptas para el proceso.
- 5 h. Cortado de las patatas lavadas en láminas.
- i. Lavado de las láminas de patatas.
- j. Separado de cada una de las láminas de patata lavadas
- k. Se deposita una imagen troquelada sobre cada lámina de patata lavada.
- 10 l. Se presiona la imagen troquelada sobre cada lámina de patata.
- m. Freído de las láminas de patatas con sus correspondientes imágenes superpuestas obteniendo las patatas inglesas personalizadas.
- n. Incorporación de un sabor predeterminado a las patatas fritas a la inglesa personalizadas.
- 15 o. Envasado de las patatas fritas a la inglesa personalizadas con un sabor predeterminado.

### **Realización preferente**

- 20 A continuación se describe una realización preferente de la presente invención. El procedimiento de elaboración de patatas fritas a la inglesa personalizadas comprende las siguientes etapas:
- a. Impresión en obleas comestibles de una imagen predeterminada con tintas comestibles, por ejemplo en una impresora para uso alimentario.
  - 25 b. Troquelado de cada imagen con una forma predeterminada, preferentemente el troquelado se realiza con la forma del contorno de la imagen. Por supuesto antes del troquelado y para reducir costes y aumentar la producción, se puede apilar varias obleas impresas una encima de otra.
  - c. Separado de cada una de las imágenes troqueladas.
  - 30 d. Carga de las patatas en la tolva-almacén.
  - e. Pelado de las patatas.
  - f. Lavado de las patatas peladas.
  - g. Inspeccionado de las patatas lavadas y rechazo de las patatas lavadas no aptas para el proceso.
  - 35 h. Cortado de las patatas lavadas en láminas.
  - i. Lavado de las láminas de patatas.

- j. Separado de cada una de las láminas de patata lavadas
- k. Se deposita una imagen troquelada sobre cada lámina de patata lavada.
- l. Se presiona la imagen troquelada sobre cada lámina de patata.
- m. Troquelado de la lámina de patata con la imagen superpuesta.
- 5 n. Freído de las láminas de patatas con sus correspondientes imágenes superpuestas obteniendo las patatas fritas a la inglesa personalizadas.
- o. Incorporación de un sabor predeterminado a las patatas fritas a la inglesa personalizadas.
- 10 p. Envasado de las patatas fritas a la inglesa personalizadas con un sabor predeterminado.

Con el presente procedimiento se obtienen unas novedosas patatas fritas a la inglesa personalizadas que se pueden utilizar para llegar a diferentes segmentos de mercado y servir de elemento publicitario para productos o servicios que se puedan identificar mediante una determinada imagen que puede ser una determinada figura o mensaje o una mezcla de ambas.

15

**REIVINDICACIONES**

- 5
1. Procedimiento de elaboración de patatas fritas a la inglesa personalizadas **caracterizado** porque comprende las siguientes etapas:
- 10
- a. Impresión en obleas comestibles de una imagen predeterminada con tintas comestibles.
  - b. Troquelado de cada imagen con la forma predeterminada.
  - c. Separado de cada una de las imágenes
  - 15
  - d. Carga de las patatas en la tolva-almacén.
  - e. Pelado de las patatas.
  - f. Lavado de las patatas peladas.
  - g. Inspeccionado de las patatas lavadas y rechazo de las patatas lavadas no aptas para el proceso.
  - 20
  - h. Cortado de las patatas lavadas en láminas.
  - i. Lavado de las láminas de patatas.
  - j. Separado de cada una de las láminas de patata lavadas
  - k. Se deposita una imagen troquelada sobre cada lámina de patata lavada.
  - 25
  - l. Se presiona la imagen troquelada sobre cada lámina de patata.
  - m. Freído de las láminas de patatas con sus correspondientes imágenes superpuestas obteniendo las patatas inglesas personalizadas.
  - n. Incorporación de un sabor predeterminado a las patatas fritas a la inglesa personalizadas.
  - 30
  - o. Envasado de las patatas fritas a la inglesa personalizadas con un sabor predeterminado.
- 35
2. Procedimiento de elaboración de patatas fritas a la inglesa personalizadas, según reivindicación 1, **caracterizado** porque el troquelado de cada imagen se realiza por el borde de la referida imagen.
3. Procedimiento de elaboración de patatas fritas a la inglesa personalizadas, según reivindicación 1 o 2, **caracterizado** porque antes del freído de las láminas de patata con sus correspondientes imágenes personalizadas superpuestas, dichas láminas se troquelan con una forma predeterminada.



- ②① N.º solicitud: 201531084  
②② Fecha de presentación de la solicitud: 22.07.2015  
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/217** (2006.01)  
**B41M1/26** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	JP 2010110273 A (NAKAMURA T.) 20.05.2010, resumen [online] [recuperado 04.12.2015] Recuperado de Base de datos EPODOC/EPO.	1-3
A	US 20050003056 A1 (ROMANACH et al.) 06.01.2005, párrafos 0002,0030-0045; figuras 1-3.	1-3
A	ES 2141053 A1 (BAYLINA J.) 16.04.1998, reivindicación1; figuras 1,2.	1-3

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  
11.12.2015

Examinador  
J. López Nieto

Página  
1/4

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

A23L, B41M

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: 11.12.2015

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-3	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-3	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<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	JP 2010110273 A (NAKAMURA T.)	20.05.2010
D02	US 20050003056 A1 (ROMANACH et al.)	06.01.2005
D03	ES 2141053 A1 (BAYLINA J.)	16.04.1998

**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 procedimiento de elaboración de patatas fritas a la inglesa personalizadas caracterizado porque comprende una serie de etapas:

- a) Imprimir en obleas comestibles una imagen predeterminada con tintas comestibles,
- b) Troquelar cada imagen con una forma predeterminada,
- c) separar cada una de las imágenes,
- d) pelar, lavar y cortar las patatas en láminas,
- e) lavar y separar las láminas de patata,
- f) depositar una imagen troquelada sobre cada lámina de patata,
- g) presionar la imagen troquelada sobre la lámina de patata,
- h) freír las láminas de patata con sus correspondientes imágenes superpuestas,
- i) Incorporar sabores a las patatas fritas y
- j) Envasar.

(Reivindicaciones 1-3)

El documento D01 se refiere a un método para imprimir un artículo alimenticio. Para llevarlo a cabo se dispone de una película comestible en la que se han imprimido una serie de motivos con tinta comestible. La película se sitúa con la cara impresa en contacto con la superficie del artículo comestible y a continuación se disuelve dejando el motivo impreso en la superficie del artículo. Se aplica preferentemente a tofu.

El documento D02 da a conocer artículos comestibles en los que se ha fijado una imagen. Preferentemente el artículo comestible es un producto de patata frito. La imagen puede aplicarse directamente al sustrato (gravado, laser, chorro de tinta, estampado, etc.) o bien puede ser transferida al alimento a través de una película de soporte (soporte adhesivo, soporte adhesivo comestible, etc.) (párrafos 0002, 0030-0045; figuras 1-3)

El documento D03 divulga un procedimiento para decorar artículos alimenticios que consiste en colocar una lámina de material comestible, impresa con motivos realizados con tinta comestible, sobre un producto alimenticio, particularmente de pastelería (reivindicación 1; figuras 1, 2)

Los documentos D01-D03 forman parte del estado de la técnica próximo a la invención ya que se refieren a métodos para transferir imágenes a productos alimenticios. Sin embargo ninguno de ellos tomados solos o en combinación, revelan la invención definida en las reivindicaciones 1-3. Además, en los documentos citados no hay sugerencias que dirijan al experto en la materia hacia la invención definida por las reivindicaciones 1-3. 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.