

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 599 638**

21 Número de solicitud: 201531106

51 Int. Cl.:

A23L 27/10 (2006.01)

A23L 27/40 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

27.07.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

02.02.2017

Fecha de concesión:

02.11.2017

45 Fecha de publicación de la concesión:

10.11.2017

73 Titular/es:

SAFRANTE GLOBAL COMPANY,S.L.U. (100.0%)
Polígono La Moraga Nave 1A
29130 Alhaurín de la Torre (Málaga) ES

72 Inventor/es:

GARCIA GUERRERO, Gustavo Adolfo

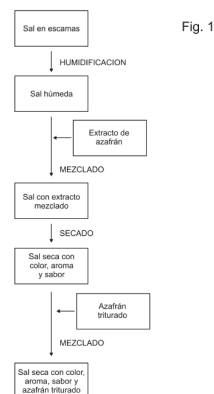
74 Agente/Representante:

DIÉGUEZ GARBAYO, Pedro

54 Título: **MÉTODO PARA LA OBTENCIÓN DE CONDIMENTO ALIMENTARIO Y PRODUCTO ASÍ OBTENIDO**

57 Resumen:

Método para la obtención de un condimento alimentario y producto así obtenido en el que se utiliza sal en escamas que se humidifica antes de impregnarla con extracto de azafrán y posteriormente se seca para mezclarla de nuevo con azafrán triturado y obtener una sal en escamas con pequeños trozos de azafrán y de color amarillo característico.



ES 2 599 638 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP 11/1986.

DESCRIPCIÓN

**METODO PARA LA OBTENCION DE CONDIMENTO ALIMENTARIO
Y PRODUCTO ASI OBTENIDO**

OBJETO DE LA INVENCION

5

El objeto de la presente patente de invención es presentar un nuevo método para la obtención de un nuevo condimento alimentario y el producto así obtenido.

10 El método identifica todos los pasos a seguir y los ingredientes a utilizar para la obtención de un nuevo producto para condimentar alimentos, esencialmente constituido por sal y azafrán.

15 Este método de obtención parte de la utilización de sal en escamas e incluye en una de sus fases la humidificación de la misma para que el extracto de azafrán impregne las escamas de la sal, cogiendo éstas un color amarillo característico y mezcla posterior con azafrán triturado.

20 El producto obtenido consiste en una sal en escamas que tiene un color, sabor y aroma a azafrán y junto con trozos pequeños de azafrán triturado.

20

Teniendo especial aplicación en el sector alimentario y de productos gourmet dado el coste de los ingredientes utilizados.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

25

Hasta el momento, se relatan en el actual estado de la técnica se conocen diferentes procedimientos para la obtención de condimentos alimentarios y diferentes condimentos alimentarios compuestos por mezclas de diferentes condimentos.

30 Así por ejemplo tenemos las patentes ES0079695, ES0083638 y ES0102674 que se refieren a unas mezclas de azafrán con otras especias para la obtención de nuevos condimentos alimentarios. Ninguna de estas patentes se refiere al uso de sal en escamas junto con azafrán.

También es conocida la sal de azafrán que consiste en mezclar en un mortero la sal junto con azafrán, obteniendo una mezcla de ambos productos pero no se parte de sal en escamas o, si se parte de sal en escamas, éstas se rompen al ser mezcladas y trituradas en el mortero y, adicionalmente, no tienen el aroma de azafrán embebido ni el color amarillo característico.

También es conocido el uso de sal del Himalaya que se mezcla con azafrán y la sal tiene un color rosa.

El producto obtenido en estos casos no es en escamas y los cristales de sal no son de color amarillo.

La utilización de sal en escamas es muy apreciada para condimentar en el último momento alimentos ya cocinados y ninguno de los productos anteriormente citados permiten obtener sal en escamas con color amarillo y aroma de azafrán.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

Para paliar o en su caso eliminar todos los problemas arriba mencionados, se presenta este nuevo método para la obtención de un nuevo condimento alimentario y el producto así obtenido, objeto de la presente patente de invención.

El método de obtención puede ser de forma manual o con máquinas siendo esencialmente el mismo pero variando en alguna de sus fases con la finalidad de no romper las escamas de la sal.

PROCESO MANUAL

Partiendo de sal en escamas el primer paso es extender la sal en mesas limpias y humedecerla con un pulverizador, tenemos que conseguir que coja entre un 5 y un 7 % de humedad, una vez conseguimos esta humedad se le añade el extracto de azafrán espolvoreado por la sal de forma homogénea. Una vez espolvoreada se va mezclando con la sal de forma lenta y tiñendo esta de un color amarillo y procurando no romper la sal, ya que al ser en escamas es muy delicada.

A continuación mezclamos la sal hasta que el color amarillo es homogéneo y una vez que hemos conseguido que la sal se impregne del color, sabor y aroma la ponemos a secar para que pierda la humedad que pusimos al principio.

5 Después se seca al aire y cuando esté seca se le añade el azafrán que previamente se ha triturado en trozos pequeños y volvemos a mezclar con cuidado.

Una vez mezclado está preparado el producto final para ser empaquetado y etiquetado.

10

PROCESO EN MÁQUINA

Se vierte la cantidad de sal deseada a la maquina mezcladora y se le añade la humedad pulverizando la sal mientras esta se esta mezclando, (siempre la máquina mezcladora tiene que trabajar a bajas revoluciones ya que de no ser así la sal en escamas se rompería toda y el producto final no seria válido), una vez tenemos la humedad deseada, que es entre un 5 y 7%, se espolvorea el extracto de azafrán por encima de la sal muy lentamente mientras ésta se va amasando y el extracto va tiñendo la sal que va cogiendo el color, sabor y aroma hasta que conseguimos que con el mezclado la sal quede de color amarillo homogéneo.

20

Una vez terminada la mezcla, se extrae de la mezcladora y se extiende en una mesa limpia, se le pone un cañón de aire que la seca.

25 Después se recoge y se pone en la mezcladora de nuevo y se le añade el azafrán triturado que previamente hemos preparado. Una vez mezclado por última vez se saca a la mesa y ya esta preparado el producto final para ser empaquetado y etiquetado.

30

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando, y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, una figura que representa el diagrama de flujo del proceso de obtención.

35

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

5 Como es posible observar en la figura adjunta, el método para la obtención de condimento alimentario esta compuesto de diversas etapas bien diferenciadas:

10 1 - Introducción en la máquina mezcladora de la sal en escamas en el caso de proceso en máquina o esparcimiento sobre una superficie plana de la sal en escamas en el proceso manual.

 2 - Humidificación de la sal mediante pulverización de agua hasta que coge un grado de humedad entre el 5 y 7%.

15 3 - Adición de extracto de azafrán sobre la sal humidificada por espolvoreado y mezcla lenta de ambos componentes, bien a bajas revoluciones de la mezcladora en el proceso a máquina o con cuidado en el proceso manual, hasta que la sal adquiere el color amarillo característico, así como el aroma y sabor del azafrán.

20 4 - Secado de la mezcla mediante un cañón de aire sobre una superficie plana, extrayendo previamente de la mezcladora la sal ya con el color, aroma y sabor en el caso del proceso a máquina.

25 5 - Adición de azafrán triturado a la sal con color, aroma y sabor y mezcla de ambos componentes, con cuidado en el proceso manual y con la mezcladora a bajas revoluciones en el proceso a máquina, para evitar que se rompan las escamas de la sal.

 En la fase 3 el extracto de azafrán puede ser sustituido por azafrán molido en cantidades equivalentes a las indicadas de extracto obteniendo el mismo resultado.

30 El producto obtenido mediante el proceso antes indicado consta de unos ingredientes que son sal en escamas que ha adquirido un color, aroma y sabor a azafrán debido al extracto de azafrán añadido en el proceso y con trozos pequeños de azafrán triturado.

35

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como unas formas de llevarla a la práctica, solamente queda por añadir que dicha invención puede sufrir ciertas variaciones en el proceso y los ingredientes, siempre y cuando dichas alteraciones no varíen sustancialmente las características que se reivindican a continuación.

5

REIVINDICACIONES

5 1 - Método para la obtención de un condimento alimentario caracterizado por que comprende las siguientes fases:

10 a - Introducción en la máquina mezcladora de la sal en escamas en el caso de proceso en máquina o esparcimiento sobre una superficie plana de la sal en escamas en el proceso manual.

b - Humidificación de la sal mediante pulverización de agua hasta que coge un grado de humedad entre el 3 y 12%.

15 c - Adición de extracto de azafrán sobre la sal humidificada.

d - Mezcla lenta de ambos componentes, bien a bajas revoluciones de la mezcladora en el proceso a máquina o con cuidado en el proceso manual, hasta que la sal adquiere el color amarillo característico, así como el aroma y sabor del azafrán.

20 e - Secado de la mezcla mediante un cañón de aire sobre una superficie plana, extrayendo previamente de la mezcladora la sal ya con el color, aroma y sabor en el caso del proceso a máquina.

25 2 - Método para la obtención de un condimento alimentario de acuerdo con la reivindicación primera caracterizado por que el mezclado de los ingredientes se hace con cualquier proceso o maquinaria que permita no deteriorar las escamas de la sal.

30 3 - Método para la obtención de un condimento alimentario de acuerdo con la reivindicación primera caracterizado por que el extracto de azafrán es sustituido por azafrán molido en cantidades equivalentes.

35 4 - Método para la obtención de un condimento alimentario de acuerdo con la reivindicación primera caracterizado por que la sal obtenida con color característico, aroma y sabor a azafrán se somete a las fases siguientes:

a - Adición de azafrán triturado a la sal ya seca y con el color, aroma y sabor del extracto de azafrán.

5 b - Mezcla de ambos componentes con cuidado en el proceso manual y con la mezcladora a bajas revoluciones en el proceso a máquina para evitar que se rompan las escamas de la sal.

10 5 - Nuevo condimento alimentario obtenido por el método de las reivindicaciones 1 a 4 caracterizado por que los ingredientes usados en su obtención son:

- sal en escamas
- extracto de azafrán
- azafrán triturado

15 6 - Nuevo condimento alimentario de acuerdo con la reivindicación 5 caracterizado por que el porcentaje de los ingredientes es el siguiente:

- 20
- sal en escamas 97,6% a 99,4%
 - extracto de azafrán a 0,4% a 1,6%
 - azafrán triturado 0,2% a 0,8%

25 7 - Nuevo condimento alimentario de acuerdo con la reivindicación 5 y 6 caracterizado por que el extracto de azafrán es sustituido por azafrán molido o por una mezcla de ambos en cantidades equivalentes.

30

30

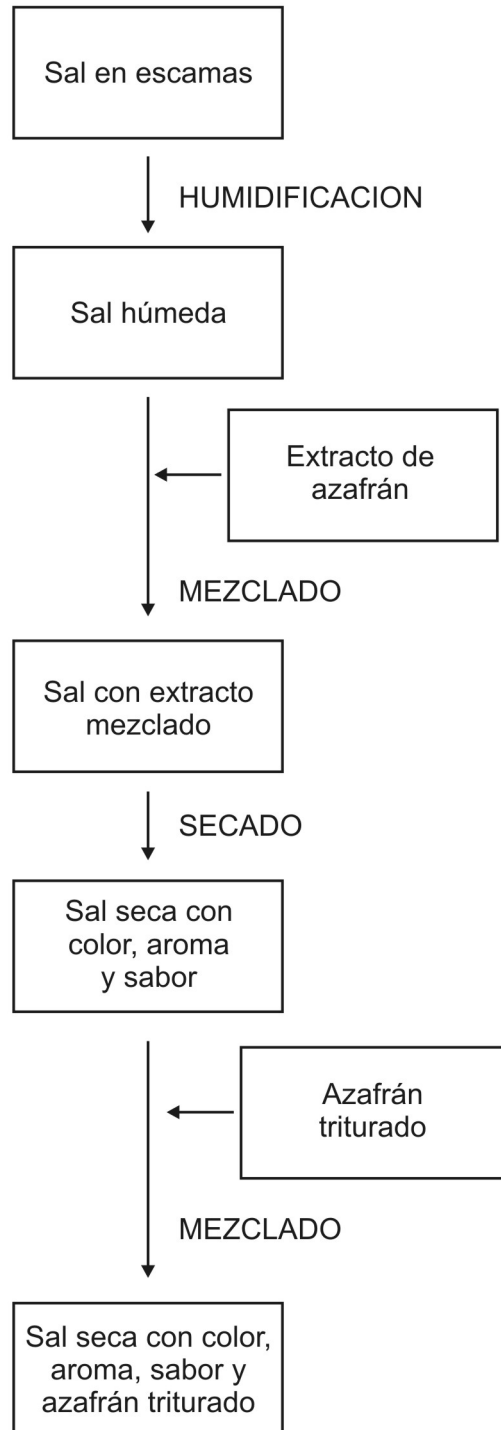


Fig. 1



- ②① N.º solicitud: 201531106
②② Fecha de presentación de la solicitud: 27.07.2015
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L27/10** (2016.01)
A23L27/40 (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Simple things and saffron salt. 11/09/2013. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 20/01/2016] http://www.emikodavies.com/blog/simple-things-saffron-salt/ .	1-7
X	US 6632467 B1 (SALVI, M.) 14/10/2014, ejemplo 17; columna 3, línea 47-columna 4, línea 41; columna 11, líneas 1-42; columna 14, línea 20-columna15, línea 51.	1-7
A	Saffron salt. 07/03/2015. Recuperado de Internet[en línea] [recuperado el 20/01/2016] https://www.skillshare.com/classes/culinary/Infused-Salts-How-to-Add-Flavor-to-Any-Dish/2091944212/projects/42486 .	1-7

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
20.01.2016

Examinador
A. I. Polo Diez

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, INTERNET, BD-TXT

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 20.01.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-4, 6	SI
	Reivindicaciones 5, 7	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-7	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	Simple things and saffron salt.	11.09.2013
D02	US 6632467	14.10.2014
D03	Saffron salt.	07.03.2015

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, según la primera reivindicación, es un método para la elaboración de un condimento alimentario que comprende las fases de **humidificar sal en escamas** mediante pulverización hasta que alcance un grado de humidificación del 3 a 12%, añadir un **extracto de azafrán**, **mezclar** la sal en escamas y el extracto de azafrán lentamente y **secar** la mezcla mediante un cañón de aire.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 4 se refieren a detalles o alternativas del método, como que en vez de un extracto de azafrán se utilice azafrán molido o que después del secado las escamas de sal se mezclen con azafrán triturado.

Las reivindicaciones 5 a 7 se refieren a un producto definido por su procedimiento de obtención. Para juzgar la novedad y la actividad inventiva de dicho producto únicamente se tendrán en cuenta aquellas características del procedimiento que otorguen alguna propiedad al producto, independientemente de cómo se haya obtenido el producto. El producto obtenido según el método de la reivindicación 1 es una sal en escamas con color, sabor y olor a azafrán que pueden estar mezcladas o no con azafrán triturado.

El documento D01 divulga un método para obtener una "sal de azafrán" que comprende añadir azafrán molido y unas gotas de agua a unas escamas de sal, mezclar y secar.

El documento D02 describe un método para obtener condimentos sólidos con diferentes sabores, colores y aromas que comprende mezclar una base sólida y un líquido que es el que les otorga el color, sabor y aroma. En el ejemplo 17 (de la columna 22) se explica la manera de elaborar un condimento que contiene azafrán y sal. Dicha elaboración comprende añadir un extracto de azafrán a una sal gruesa, mezclar y secar.

Novedad (art. 6. 1 de la L.P.)

En el documento D01 se obtienen un producto igual que el de reivindicaciones 5 y 7: se trata de escamas de sal con color, sabor y aroma a azafrán y que, además, llevan mezcladas azafrán molido.

En consecuencia, las reivindicaciones 5 y 7 carecen de novedad a la vista del documento D01. El resto de las reivindicaciones (1 a 4 y 6) muestran características que no han sido descritas exactamente igual en ninguno de los documentos citados en el estado de la técnica y, por tanto, cumplen el requisito de novedad.

Actividad inventiva (art 8.1 de la L.P.)

Sin embargo, las características de las reivindicaciones 1 a 4 y 6 no les confieren actividad inventiva frente a lo divulgado en D01. El método descrito en este documento consta básicamente de las mismas etapas que método de la reivindicación 1 (mezclado en estado húmedo de escamas de sal con extracto de azafrán o azafrán triturado) y luego secado. Las variaciones en cuanto a grado de humedad de las escamas, modo de secado o cantidad de ingredientes se consideran meras ejecuciones particulares obvias para un experto en la materia.

Por lo tanto, el documento D01 afecta también a la actividad inventiva de las reivindicaciones 1 a 4 y 6.

También el método descrito en D02 es en esencia el mismo que el de la primera reivindicación (poner en contacto un condimento sólido, como la sal, con un saborizante líquido, como el un extracto de azafrán) obteniéndose sal que tiene el color, el sabor y el aroma del azafrán. El método de obtención se diferencia en pequeños detalles que son opciones de diseño que un experto en la materia podría variar sin ejercer actividad inventiva. Además, si bien en el ejemplo no se elaboran escamas de sal sino sal gruesa, el método se puede realizar con sal de cualquier forma y tamaño (columna 4, líneas 15-25).

En consecuencia, se considera que documento D02 afecta a la actividad inventiva de las reivindicaciones 1 a 7.