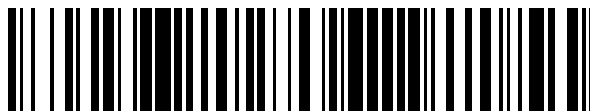


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 610 567**

21 Número de solicitud: 201600873

51 Int. Cl.:

**A23L 3/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A2

22 Fecha de presentación:

**07.10.2016**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**28.04.2017**

71 Solicitantes:

**SÁNCHEZ GARCÍA , Luisa (100.0%)  
Venecia, Altorreal 44  
30506 Molina de Segura (Murcia) ES**

72 Inventor/es:

**SÁNCHEZ GARCÍA , Luisa**

74 Agente/Representante:

**JUSTEL TEJEDOR, Valentin**

54 Título: **Procedimiento para la esferificación del pimentón, y producto así obtenido**

57 Resumen:

La presente patente versa sobre un procedimiento para la esferificación del pimentón, y el producto así obtenido, integrado por varias fases, en una primera fase el pimentón sólido o en polvo se mezcla con el espesante natural denominado Alginato Sódico, durante un periodo de tiempo comprendido entre cinco y diez minutos. La temperatura de las sustancias durante esta fase del proceso es una temperatura de entre veinte a veinticinco grados centígrados.

En una segunda fase, y aparte, se elabora una disolución de cloruro cálcico en agua, la cual se mezcla, durante un periodo de tres a cinco minutos. La temperatura de las sustancias mezcladas es de entre veinte a veinticinco grados centígrados.

En una tercera fase del proceso, la mezcla resultante de Alginato Sódico y pimentón, se vierte lentamente en gotas, sobre la disolución de cloruro cálcico y agua, para que la mezcla de Alginato Sódico y pimentón se gelatinice.

**ES 2 610 567 A2**

## DESCRIPCIÓN

Procedimiento para la esferificación del pimentón, y producto así obtenido.

### 5 Objeto de la invención

La presente invención, de acuerdo como se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un sencillo procedimiento que consiste en mezclar o fusionar el pimentón con una serie de compuestos, durante determinados periodos de tiempo, y a determinadas temperaturas, con la finalidad de obtener unas esferas que permiten otra forma distinta de presentación del producto obtenido, dotándolo de una textura diferente, evitando con ello que el manipulador de alimentos se pueda manchar o ensuciar con el pimentón en polvo, resultando el producto así obtenido muy práctico y con innúmeras ventajas.

La presente invención propone un procedimiento limpio, que utiliza como materia principal el pimentón, el cual, será esferificado mediante un proceso sencillo, en el que se produce la incorporación de otros compuestos y fases, obteniendo un producto que se presenta al consumidor, o a los profesionales del sector culinario con unas características que permiten su manipulación, sin riesgo de mancharse, y que conserva sus principales propiedades organolépticas.

Así, el presente procedimiento aporta entre otras una serie de ventajas al pimentón resultante, tales como una apariencia esférica, un brillo y color intenso, y un aroma inconfundible, además de un excelente sabor. El brillo del producto resultante es debido a la capa de gelatina que se forma en la superficie de la esfera que encapsula el producto. El procedimiento se emplea con el objeto de obtener alimentos en forma de esferas, y poder decorar ciertos platos y postres, además de poder encapsular un producto como el pimentón, evitando que éste provoque manchas en quien lo manipule.

La esferificación es una técnica culinaria muy utilizada por cocineros contemporáneos, adscrita a la subcategoría de lo que se suele denominar la cocina molecular, si bien hasta la fecha únicamente se había aplicado a los alimentos líquidos, como pueden ser vinos, zumos de frutas o verduras, etc.

En este sentido, manifestar que la verdadera novedad del procedimiento para la esferificación del pimentón, y producto así obtenido, reside en que se trata de un alimento o sustancia sólida o en polvo, ya que como ha sido referido en el párrafo precedente hasta ahora determinados procedimientos de esferificación se vienen realizando únicamente con alimentos o sustancias líquidas, y no sólidas, como el supuesto objeto de la presente invención. Así, el procedimiento para la esferificación del pimentón, y producto así obtenido, objeto de la presente invención, en resumen consiste en aplicar un espesante natural denominado Alginato Sódico y el cloruro cálcico con el objeto de provocar la gelificación parcial del pimentón, y que éste último acabe poseyendo diversas formas preferentemente esféricas.

De esta forma el producto o productos así obtenidos mediante el procedimiento objeto de la presente invención dispondrán de unas propiedades organolépticas únicas y diferenciadas de cualquier otro proceso o procedimiento de elaboración, que aun siendo natural no siga los ciclos o fases del objeto de la presente invención.

### 50 Campo de aplicación

El campo de aplicación de la presente invención es el de la industria de la elaboración de pimentón.

### **Antecedentes de la invención**

En la actualidad, los procedimientos clásicos de esferificación utilizados para la elaboración de productos vienen siendo aplicados a productos líquidos, sin que hasta la fecha se aplique la esferificación propiamente a productos sólidos o en polvo como ocurre en el caso del pimentón.

Así los distintos procedimientos de esferificación existentes hasta la fecha se encuadran dentro de la denominada "gastronomía molecular", es decir, la aplicación de los principios científicos a la comprensión y desarrollo de la preparación de las cocinas domésticas.

Esta tiene relación con el estudio y análisis de las propiedades fisicoquímicas de los alimentos y los procesos tecnológicos a los que estos se someten, como son el batido, la gelificación, y el aumento de la viscosidad, por mencionar solo algunos. Todo ello dependerá de los ingredientes que se seleccionen, las mezclas que se hagan entre ellos y de las técnicas que se apliquen. Los alimentos son compuestos orgánicos (proteínas, hidratos de carbono, lípidos y vitaminas) y minerales que, cuando se someten a procesamiento, son capaces de manifestar sus propiedades transformándose en espumas, emulsiones, geles u otras estructuras que pueden ser infinitas en gastronomía, dado que en ella se está innovando continuamente.

Así una de las ventajas que presenta el procedimiento de esferificación objeto de la presente invención, a diferencia de los otros es que el producto resultante tras su proceso, obtiene unas propiedades organolépticas únicas y diferenciadas de cualquier otro proceso o procedimiento de elaboración, que aun siendo natural no siga los ciclos o fases del objeto de la presente invención. Además, el encapsulamiento del producto obtenido (pimentón), evita que se pueda llegar a manchar cualquier persona que intervenga en su manipulación. Por último la presentación y textura de las esferas resulta también un atractivo añadido para un producto como el pimentón.

### **Descripción de la invención**

Con la finalidad de resolver los inconvenientes que han sido planteados en los párrafos anteriores, y pretendiendo ofrecer una serie de ventajas técnicas en varios ordenes, tales como el poder ofrecer al consumidor un producto de elevada calidad, dotar al producto obtenido mediante el procedimiento descrito de una serie de características organolépticas de alto valor, todo ello siempre desde la perspectiva de un respeto escrupuloso del medio ambiente, así como evitar que el producto tradicionalmente sólido o en polvo (pimentón), pueda manchar a quien intervenga en su manipulación. Por todo lo expuesto en los párrafos precedentes, ha sido ideado el procedimiento para la esferificación del pimentón, y producto así obtenido, el cual ofrece destacadas ventajas técnicas, tales como las descritas en el primer párrafo de esta descripción.

Así, el procedimiento objeto de la presente invención está integrado por las siguientes fases:

En primer término, el pimentón sólido o en polvo se mezcla o fusiona, en un recipiente con el espesante denominado Alginato Sódico, durante un periodo de tiempo comprendido entre cinco y diez minutos. La temperatura de las sustancias durante esta fase del proceso es una temperatura media comprendida entre veinte a veinticinco grados centígrados. El Alginato Cálcico debe poseer una acidez de pH 6 para que gelatinice.

En una segunda fase, y aparte, se elabora una disolución de cloruro cálcico en agua, la cual se mezcla, durante un periodo de tiempo comprendido entre tres y cinco minutos aproximadamente. La temperatura de las sustancias objeto de la mezcla durante esta fase del proceso es una temperatura media de entre veinte a veinticinco grados centígrados.

En una tercera fase, la sustancia resultante de la mezcla de Alginato Sódico y pimentón, se vierte lentamente en gotas, sobre la disolución de cloruro cálcico y agua, con el objeto de provocar que la superficie de la sustancia resultante (Alginato Sódico y pimentón), se gelatinice.

5

### **Forma de realización preferida de la invención**

Ejemplo 1: Esferas de Pimentón con Alginato Sódico

10 Formación de las esferas:

15 A) El pimentón sólido o en polvo se mezcla, en un recipiente con el espesante natural denominado Alginato Sódico, durante un periodo de tiempo comprendido entre cinco y diez minutos .. La temperatura de las sustancias durante esta fase del proceso puede ser una temperatura media de entre veinte a veinticinco grados centígrados. El Alginato Cálcico debe poseer una acidez de pH 6 para que gelatinice

20 B) Posteriormente, y aparte, se elabora una disolución de cloruro cálcico en agua, durante un periodo de tiempo comprendido entre tres y cinco minutos aproximadamente. La temperatura de las sustancias objeto de la mezcla durante esta fase del proceso puede ser una temperatura media de entre veinte a veinticinco grados centígrados.

25 C) Así, la sustancia resultante de la mezcla de Alginato Sódico y pimentón, se vierte lentamente en gotas, sobre la disolución de cloruro cálcico y agua, con el objeto de provocar que la superficie de la sustancia resultante (Alginato Sódico y pimentón), se gelatinice.

30 Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas y representadas en los dibujos adjuntos son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto, formas o características, siempre que no alteren el principio fundamental.

## REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para la esferificación del pimentón, y producto así obtenido **caracterizado** porque:

5 A) El pimentón sólido o en polvo se mezcla, en un recipiente con el espesante natural denominado Alginato Sódico, durante un periodo de tiempo comprendido entre cinco y diez minutos aproximadamente. La temperatura de las sustancias durante esta fase del proceso puede ser una temperatura media de entre veinte a veinticinco grados centígrados. El Alginato  
10 Cálculo debe poseer una acidez lo más cercana a pH 6 para que gelatinice

B) Posteriormente, y aparte, se elabora una disolución de cloruro cálcico en agua, durante un periodo de tiempo comprendido entre tres y cinco minutos aproximadamente. La temperatura de las sustancias objeto de la mezcla durante esta fase del proceso puede ser una temperatura  
15 media de entre veinte a veinticinco grados centígrados.

C) Así, la sustancia resultante de la mezcla de Alginato Sódico y pimentón, se vierte lentamente en gotas, sobre la disolución de cloruro cálcico y agua, con el objeto de provocar que la superficie de la sustancia resultante (Alginato Sódico y pimentón), se gelatinice.