

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 613 749**

51 Int. Cl.:

A23L 5/00 (2006.01)

A23L 13/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **09.01.2014 PCT/FR2014/000005**

87 Fecha y número de publicación internacional: **17.07.2014 WO2014108625**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **09.01.2014 E 14706869 (6)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **23.11.2016 EP 2943083**

54 Título: **Pastilla de salsa, pieza de carne con pastilla de salsa y elementos para la realización de un preparado de carne**

30 Prioridad:

09.01.2013 FR 1300026

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

25.05.2017

73 Titular/es:

**LA CHEVILLE DES SAVOIES (100.0%)
299 rue Cécile Dupon Carraz
73100 Aix les Bains, FR**

72 Inventor/es:

**ARNOULT, MICKAEL;
BARRAJA, FRANCK y
MATTEI, NICOLAS**

74 Agente/Representante:

POLO FLORES, Carlos

ES 2 613 749 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Pastilla de salsa, pieza de carne con pastilla de salsa y elementos para la realización de un preparado de carne.

5 Campo técnico de la invención

La invención se refiere a una pastilla de salsa, una pieza de carne que comprende dicha pastilla y un dispositivo para la fabricación de dicha pieza de carne.

10 Antecedentes

El campo de la alimentación y sobre todo el de las hamburguesas, que es uno de los productos de consumo diario de más arraigo entre los consumidores, está en constante evolución. El cambio en el estilo de vida y las crecientes exigencias de los consumidores llevan a los profesionales de la alimentación a ofrecer productos cada vez más prácticos y rápidos de preparar con una excelente relación calidad/precio. Sin embargo, esta evolución se ha ido haciendo a expensas de la calidad y el sabor.

Para mejorar o alterar el sabor de sus productos, en particular de sus productos cárnicos, los fabricantes han recurrido a las salsas listas para utilizar, calientes o frías, a los productos cocinados listos para el consumo. Dichas salsas deben sin embargo comprarse y prepararse por separado del producto cárnico y raras son aquellas que tienen calidad.

En la actualidad, el consumidor prefiere cada vez más la calidad y el sabor a la cantidad y al bajo coste económico. Los productos orgánicos, los que contienen las razas de carne o los que tienen excelentes cualidades gustativas son los preferidos. Además de la calidad de la carne, los consumidores también quieren condimentos con buenas propiedades nutritivas y gustativas.

Objeto de la invención

Se ha constatado que existe una necesidad de desarrollar un producto que sea rápido y fácil de preparar y tenga un excelente valor nutricional y buen gusto.

Se tiende a resolver esta necesidad por medio de una pieza de carne y una pastilla de salsa que presenta una buena relación "calidad-tiempo" para los gourmets que no puedan dedicar mucho tiempo a la preparación de la comida.

Este objeto se logra, concretamente, mediante una pastilla de salsa con un 4-10% de su peso en proteínas, un 2-5% de su peso en gelatina, un 1-3% de su peso en fibra, menos de un 10% de su peso en lípidos y un punto de fusión de entre 23 y 35 °C, preferentemente de entre 27 y 35 °C.

En concreto, se tiende a lograr esto empleando una pieza de carne que comprende dicha pastilla y, además:

- el centro de la pastilla se corresponde sustancialmente con el centro de la pieza de carne,
- la relación entre el espesor de la pastilla y el espesor de la pieza de carne es de entre el 30 y el 38%,
- 45 - la relación entre el diámetro de la pastilla y el diámetro de la pieza de carne es de entre el 58 y el 65%,
- la relación entre el volumen de la pastilla y el volumen de la pieza de carne es de entre el 13 y el 18%.

Finalmente, la invención se refiere también a un dispositivo para la fabricación de una pieza de carne tal y como se describe anteriormente en cooperación con una torre de envasado, comprendiendo dicho dispositivo:

- 50 - un primer patrón que tiene un diámetro entre 4 y 6 cm y un espesor de entre 0,8 y 1,4 cm,
- un tercer patrón que tiene una primera cara con un diámetro igual al diámetro del primer patrón, una segunda cara con un diámetro de entre 7 y 9 cm y un espesor de entre 0,8 y 1,2 cm,
- un segundo patrón con un diámetro mayor que el diámetro de la torre de envasado para bloquear la penetración
- 55 del dispositivo en la torre de envasado.

Breve descripción de los dibujos

Otras ventajas y características resultarán más claras gracias a la siguiente descripción de los modos particulares de

realización de la invención, que se facilitan como ejemplos no restrictivos y se representan en los dibujos anexos, donde:

- la figura 1 muestra una sección transversal de un modo de realización de la pastilla de salsa en una pieza de carne;
- la figura 2 muestra un modo de realización del aparato para la fabricación de una pieza de carne que contiene una pastilla de salsa.

Descripción de los modos de realización específicos

Con el fin de obtener la mejor relación "calidad-tiempo" posible, la salsa se presenta en forma de pastilla. Se entiende por "pastilla" una composición definida, granulada o moldeada en una forma cualquiera. Preferiblemente, la pastilla se presenta en forma de un cilindro cuya altura es inferior a su diámetro, por lo que es ventajosamente de forma redonda y aplastada, tipo disco. La pastilla puede tener bordes puntiagudos o bordes redondeados.

La pastilla es sólida a temperatura ambiente, especialmente a una temperatura inferior a 23 °C. Tiene un punto de fusión (o temperatura de fusión) de entre 23 y 35 °C, preferentemente de entre 27 y 35 °C. El punto de fusión se mide a una presión atmosférica normal, es decir, una presión de 1 atmósfera.

Gracias a su punto de fusión específico, la pastilla puede colocarse en una pieza de carne sin modificar su forma a lo largo de la fase de almacenamiento y uso previo a la fase de fusión. Este envasado permite una buena conservación del conjunto pastilla / pieza de carne hasta el momento de su consumo. Mientras se cocina la pieza de carne, la temperatura del núcleo varía según el consumidor, que puede desear que la carne quede poco hecha (temperatura de cocción en el núcleo de entre 25 y 55 °C), en su punto (temperatura de cocción en el núcleo de entre 55 y 65 °C) o muy hecha (temperatura de cocción en el núcleo por encima de 65 °C). Se ha descubierto que durante la cocción, el uso de una pastilla con una temperatura de fusión superior al intervalo descrito hace difícil la difusión de la salsa en el interior de la pieza de carne sin que se corra el riesgo de dañar el sabor de la pieza de carne. Una temperatura de fusión inferior al rango descrito se traduce en una amplia distribución de la salsa, que tiende a salir de la pieza de carne. Tal punto de fusión también permite al usuario a consumir una salsa con la textura habitual, es decir, que la salsa no aparece en forma de un sólido o gelatinoso ni en forma de un producto líquido que fluye hacia la parte inferior del plato a través de la abertura de la pieza de carne.

El punto de fusión de la pastilla es tal que, tras una cocción de entre 5 y 15 minutos a las temperaturas descritas anteriormente, la salsa se funde en la pieza de carne quedando confinada dentro de la misma.

La pastilla de salsa comprende un 4-10% de su peso en proteínas, un 2-5% de su peso en gelatina, un 1-3% de su peso en fibras y menos de un 10% de su peso en lípidos. Esta composición permite la transformación deseada de la pastilla de salsa durante la fase de cocción, obteniéndose así una distribución controlada de la salsa.

Ventajosamente, la pastilla comprende además un 70-85% de su peso en agua. La pastilla de salsa tiene así un buen valor nutricional y respeta las proporciones adaptadas a una dieta equilibrada. Ventajosamente, la pastilla tiene un valor energético de entre 55 y 120 kcal por 100 g de salsa.

De acuerdo con una forma de realización preferida, la pastilla comprende menos de un 4% de ácidos grasos saturados. Tal forma de realización es particularmente interesante para los consumidores preocupados por seguir una dieta equilibrada, especialmente para aquellos que cuidan su colesterol.

Ventajosamente, la pastilla también comprende un 4-6% de proteínas y/o un 2-4% de cenizas.

Los hidratos de carbono, los lípidos, las proteínas y otros constituyentes de la tableta pueden aportarse en forma de diversos productos, tales como gelatina, aceite, harina, nata, caldo de ternera o caldo de pollo, agua, leche, champiñones, chalotes, cebollas, jugo o concentrado de tomate, pimienta negra o verde, etc. Según una forma de realización preferida, solo se emplean ingredientes tradicionales en la cocina francesa. La pastilla de salsa de este modo se puede dividir en diferentes sabores, así, por ejemplo, la salsa puede tener sabor a "chalote", "pimienta verde", "tomate" o "champiñones".

Según una forma de realización particular, la pastilla tiene forma cilíndrica con una relación diámetro/altura de entre 4 y 6, preferentemente de entre 4,8 y 5,2. Una pastilla de salsa de acuerdo con dicha forma de realización tiene la ventaja de fundirse completamente cuando se calienta a una temperatura mínima de 23 °C entre 5 y 15 minutos.

Esta forma de pastilla es particularmente ventajosa para la cocción convencional, por ejemplo, durante una preparación en sartén.

5 Como se ilustra en la Figura 1, la invención se refiere también a una pieza de carne que comprende una pastilla como la descrita anteriormente, en la que:

- el centro 3 de la pastilla 1 se corresponde sustancialmente con el centro 4 de la pieza de carne 2,
- la relación del espesor 5 de la pastilla 1 y el espesor 6 de la pieza de carne 2 es de entre un 30 y un 36%,
- la relación entre el diámetro 7 de la pastilla 1 y el diámetro 8 de la pieza de carne 2 es de entre un 58 y un 65%.

10

Esta configuración permite una cocción pareja de la pastilla y la pieza de carne.

Ventajosamente, la pieza de carne y la pastilla están elaboradas de manera que la relación entre el volumen 7 de la pastilla 1 y el volumen 8 de la pieza de carne 2 es de entre un 13 y un 18%.

15

Esta configuración permite la difusión de la pastilla por toda la pieza de carne.

20 En una forma de realización particular, la pieza de carne es un cilindro que tiene un diámetro de 8 cm y un espesor de 3 cm. La pastilla dispuesta en una pieza de carne tal tiene ventajosamente un diámetro de 5 cm y un espesor de 1 cm.

25 Tal forma de realización de la pieza de carne asegura una distribución uniforme de la salsa en la carne sea cual sea la cocción deseado (poco hecha, en su punto o muy hecha) y, sustancialmente, sin que la salsa se salga de la pieza de carne aunque se le dé la vuelta en la olla durante la cocción, cosa que debe hacerse preferentemente utilizando una espátula.

30 De acuerdo con una forma de realización preferida, la pieza de carne tiene un peso de entre 80 g y 180 g. Un peso de 80 g es particularmente adecuado para los consumidores jóvenes, mientras que un peso de 180 g es ideal para los consumidores adultos más exigentes. Más preferiblemente, el peso base de la pieza de carne es de entre 125 y 170 g con el fin de que esta se adapte a un mayor número de consumidores. Ventajosamente, el peso de la carne es igual a 150 g y se puede dividir en 125 g de carne y 25 g de salsa.

35 En una forma de realización ventajosa, la pieza de carne tiene forma de un cilindro, cuya altura es inferior a su diámetro, por lo que tiene ventajosamente una forma redonda y aplanada, tipo disco. En una forma de realización preferida, la forma de la pastilla de salsa es idéntica a la forma de la pieza de carne. Por ejemplo, la pastilla de salsa puede ser redonda, oblonga o cóncava.

En una forma de realización particularmente ventajosa, la pastilla de salsa es una homotecia de la pieza de carne.

40 Como la pastilla de salsa se encuentra ventajosamente en el centro de la pieza de carne, la energía suministrada para cocinar la carne sirve en parte para calentar la pastilla de salsa. Una vez se alcanza la temperatura de fusión, la salsa comienza a difundirse. Se han obtenido muy buenos resultados con la carne picada.

45 Con el fin de producir una pieza de carne como la definida anteriormente, es particularmente ventajoso utilizar un dispositivo de modelado de carne picada que se asocia con una torre de envasado 14 que puede tener la forma de un círculo de envasado.

50 El círculo de envasado 14 define la forma y las dimensiones finales de la pieza de carne. Por ejemplo, el círculo de envasado 14 es un cilindro hueco que define un volumen a rellenar. En una forma de realización particular, el diámetro es de entre 6 y 10 cm y la altura es de entre 2,4 y 4 cm. En una forma de realización particularmente ventajosa, el círculo de envasado tiene un diámetro de 8 cm y una altura de 3 cm.

Un primer volumen de carne se coloca en el círculo de envasado.

55 El dispositivo de estructuración tiene una forma tubular con dos extremos opuestos a lo largo del eje XX. El primer extremo incluye un primer patrón 9 que tiene las dimensiones laterales de la pastilla de salsa o, sustancialmente, las dimensiones laterales de la pastilla de gasa. El primer patrón 9 está coronado por un segundo patrón 10. Ventajosamente, el tercer patrón 11 está dispuesto entre el primer patrón 9 y el segundo patrón 10.

Las dimensiones laterales del primer patrón 9 son ventajosamente unos radios de entre 2 y 3 cm, preferentemente en forma de disco con un diámetro de entre 4 y 6 cm. El espesor del primer patrón es preferiblemente mayor que el espesor de la pastilla y preferiblemente es de entre 0,8 y 1,4 cm. En una forma de realización preferida, el diámetro del primer patrón 9 es igual a 5,4 cm para formar un orificio de alojamiento de una pastilla que tenga un diámetro de 5 cm.

El primer patrón 9 está diseñado para hundirse en el orificio definido por el círculo de envasado. El segundo patrón 10 está diseñado para salirse del círculo de envasado que pasa a actuar como un tope para que el dispositivo de estructuración no siga penetrando en el círculo de envasado. El segundo patrón 10 tiene un diámetro mayor que el diámetro de la torre de envasado para bloquear la penetración del dispositivo en la torre de envasado. Por lo tanto, la parte inferior del orificio en el que se aloja la pastilla se define en relación con el soporte de sujeción de la carne picada y la torre de envasado.

Ventajosamente, el tercer patrón 11 conecta el primer patrón 9 con el segundo patrón 10 y tiene una pared lateral plana para facilitar la transferencia de la carne durante la inserción del primer patrón en el círculo de envasado.

En una forma de realización preferida, el tercer patrón en forma de cono truncado, uno de cuyos lados tiene las mismas dimensiones que el primer patrón 9. El lado opuesto del cono truncado tiene, preferiblemente, las dimensiones laterales del círculo de envasado. De esta manera, el primer patrón 9 se centra automáticamente en el círculo de envasado. El tercer patrón 11 tiene una primera cara con un diámetro igual al diámetro del primer patrón, una segunda cara con un diámetro de entre 7 y 9 cm y un espesor de entre 0,8 y 1,2 cm.

Por ejemplo, el primer lado del cono truncado tiene un diámetro de 5,4 cm y el segundo lado tiene un diámetro de 7,8 cm para poder penetrar en un círculo de envasado que tiene un diámetro de 8 cm. En una forma de realización particular, el cono truncado tiene una altura de 1 cm.

El primer patrón 9 tiene un lado principal y una pared lateral que se hunden en la carne picada para definir un orificio ciego que albergará la pastilla de salsa. Durante su penetración, la carne se comprime en la parte inferior y en los bordes definidos por el círculo de envasado 14. Una parte de la carne se transfiere a las paredes laterales de la pieza de carne y hacia arriba contra el segundo patrón.

Durante la penetración, la carne se estructura definiendo una zona en la que irá alojada la pastilla de salsa y para comprimir la carne picada de modo que esta última defina una pared lo suficientemente impermeable a la salsa caliente durante la cocción.

El segundo patrón 10 está coronado ventajosamente por la zona de agarre 13 del operador o por una zona de fijación a una herramienta automática.

La distancia entre el lado principal del primer patrón 9 y el lado principal del segundo patrón 10 que está en contacto con el círculo de envasado es ventajosamente mayor que la mitad de la altura de la pieza de carne. Por ejemplo, la distancia entre los lados principales del primer patrón y el segundo patrón es de 2,2 cm.

De esta manera, la pastilla se coloca principalmente en la mitad inferior de la pieza de carne. Preferiblemente, se coloca la parte inferior de la pastilla a una altura de entre un 25% y un 31% de la altura de la pieza de carne. Esta configuración permite el posicionamiento de la pastilla en el centro de la pieza de carne una vez hecha la compresión final. De hecho, se ha descubierto que la adición de carne para formar el resto de la pieza de carne y la compresión de esta carne añadida induce una transferencia de carne bajo la pastilla. Por lo tanto, la pastilla se eleva y se mueve hacia el centro de la pieza de carne.

Como se indicó anteriormente, una vez colocada la pastilla, se añade el resto de la carne en el círculo de envasado. Se realiza una compresión para finalizar la pieza de carne.

Ventajosamente, el dispositivo de estructuración comprende un cuarto patrón 12 que corresponde a las dimensiones laterales del orificio seccionador definido en el círculo de envasado. Este cuarto patrón permite comprimir la pieza de carne. Las dimensiones laterales del cuarto patrón son sustancialmente iguales a las de la pieza de carne para que este pueda penetrar en el círculo de envasado y para evitar que se salga la carne por las paredes laterales del círculo de envasado. Por ejemplo, las dimensiones laterales del cuarto patrón son iguales a un diámetro de 7,8 cm.

Ventajosamente, el tercer patrón 11 tiene las dimensiones transversales de la pieza de carne picada final.

ES 2 613 749 T3

Preferiblemente, el dibujo del primer patrón 9 está dispuesto en el centro del dibujo del tercer patrón 11 de manera que la pastilla de salsa quede dispuesta en el centro de la pieza de carne picada.

5 Ventajosamente, el cuarto patrón 12 y el tercer patrón 11 tienen las mismas dimensiones transversales, de modo que una vez que la carne picada es estructurada por el primer extremo, es posible aplicar el segundo extremo sobre la pieza de carne alineando el dibujo impreso en la carne picada y el dibujo del cuarto patrón 12. De esta manera, la pastilla de salsa se coloca en el centro del dibujo de la pieza de carne picada.

10 En una forma de realización preferida, el orificio formado en el cuarto patrón tiene una profundidad igual a la altura de la pieza de carne, de modo que después de la aplicación del segundo extremo, la pieza de carne queda completamente definida en sus dimensiones laterales, en su altura y en la posición de la pastilla de salsa dentro de la pieza de carne.

15 Así se obtiene una pieza de carne que comprende en su corazón una pastilla de salsa perfectamente centrada con respecto al espesor de la pieza de carne y con respecto a su diámetro.

20 La pieza de carne así obtenida es de fácil preparación por parte de los operadores que producen las hamburguesas "bajo demanda". Dicha pieza de carne es también muy adecuada para su comercialización directa a los consumidores que buscan productos que sean a la vez fáciles y rápidos de cocinar sin perder de vista en absoluto la calidad y el sabor.

El dispositivo de estructuración y el círculo de envasado están hechos de materiales adecuados para trabajar la carne.

25 Así se obtiene una pieza de carne que comprende en su corazón una pastilla de salsa perfectamente centrada con respecto al espesor de la pieza de carne y con respecto a su diámetro.

REIVINDICACIONES

1. Pastilla de salsa con un 4-10% de su peso en proteínas, un 2-5% de su peso en gelatina, un 1-3% de su peso en fibra, menos de un 10% de su peso en lípidos y un punto de fusión de entre 23 y 35 °C, preferentemente de entre 27 y 35 °C.
2. Pastilla de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende además un 70-85% de su peso en agua.
3. Pastilla de acuerdo con la reivindicación 1 o 2, **caracterizada por** presentar una forma cilíndrica con una relación diámetro/altura de entre 4 y 6, preferentemente de entre 4,8 y 5,2.
4. Pieza de carne que comprende una pastilla de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada por**:
- 15 - el centro (3) de la pastilla (1) se corresponde sustancialmente con el centro (4) de la pieza de carne (2),
- la relación entre el espesor (5) de la pastilla (1) y el espesor (6) de la pieza de carne (2) es de entre un 30 y un 36%,
- la relación entre el diámetro (7) de la pastilla (1) y el diámetro (8) de la pieza de carne (2) es de entre un 58 y un 65%.
- 20 5. Pieza de carne que comprende una pastilla de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada por**:
- el centro (3) de la pastilla (1) se corresponde sustancialmente con el centro (4) de la pieza de carne (2),
25 - la relación entre el volumen (7) de la pastilla (1) y el volumen (8) de la pieza de carne (2) es de entre un 13 y un 18%.
6. Dispositivo para la fabricación de una pieza de carne según la reivindicación 4, en cooperación con una torre de envasado **caracterizada por** comprender, sucesivamente:
- 30 - un primer patrón (9) de un diámetro de entre 4 y 6 cm y un espesor de entre 0,8 y 1,4 cm,
- un tercer patrón (11) que tiene un primer lado con un diámetro igual al diámetro del primer patrón, un segundo lado con un diámetro de entre 7 y 9 cm y un espesor de entre 0,8 y 1,2 cm,
- un segundo patrón (10) que tiene un diámetro mayor que el diámetro de la torre de envasado para bloquear la
35 penetración del dispositivo en la torre de envasado.

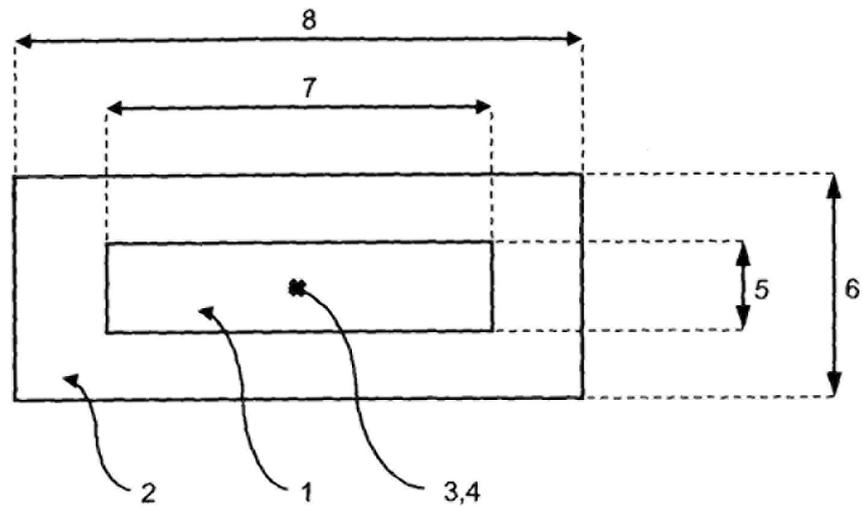


Figura 1

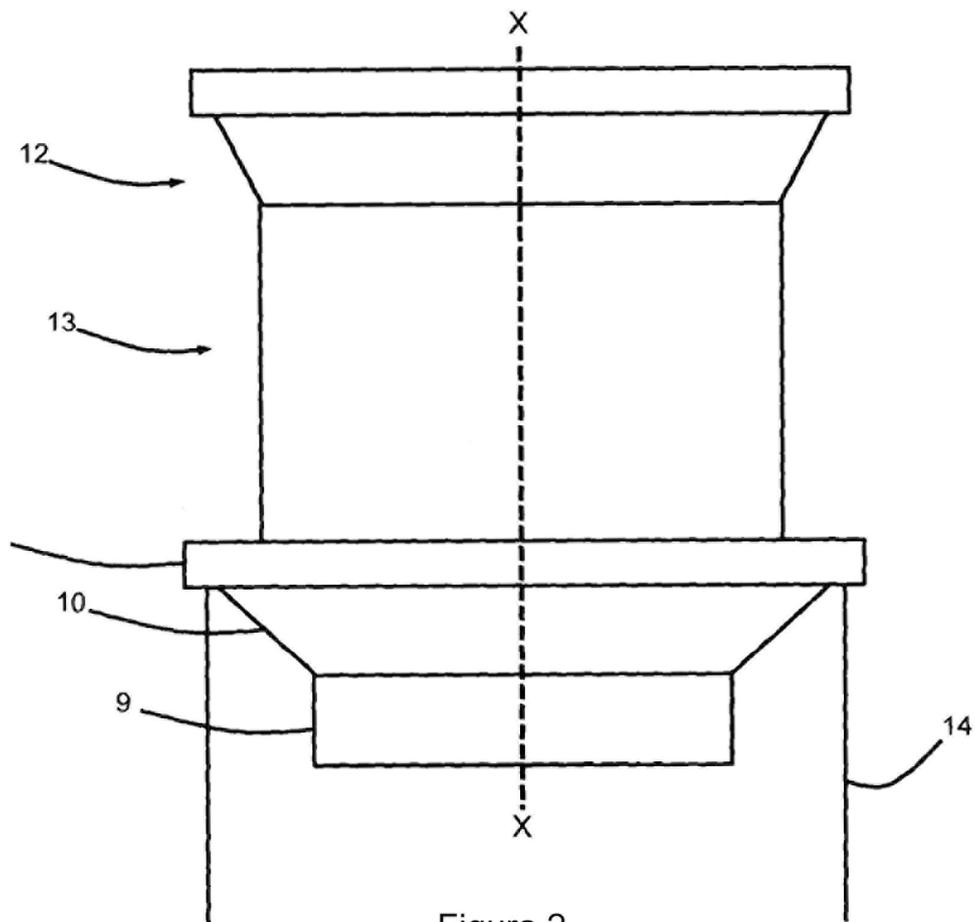


Figura 2