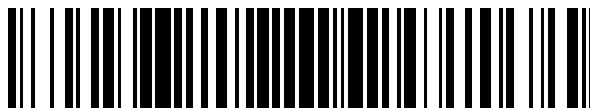


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 623 773**

21 Número de solicitud: 201730707

51 Int. Cl.:

A23L 23/00 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION CON EXAMEN

B2

22 Fecha de presentación:

18.05.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

12.07.2017

Fecha de modificación de las reivindicaciones:

26.12.2017

Fecha de concesión:

28.05.2018

45 Fecha de publicación de la concesión:

04.06.2018

73 Titular/es:

**VIÑOLY FIGUEROA, Juan Carlos (100.0%)
C/ La Corona, 2
35541 Haria (Las Palmas) ES**

72 Inventor/es:

VIÑOLY FIGUEROA, Juan Carlos

74 Agente/Representante:

SALCEDO NAVARRO, Manuel

54 Título: **COMPOSICIÓN PARA UN MOJO PICÓN**

57 Resumen:

Composición para un mojo picón, que comprende:
-pimientos fritos triturados, en proporción comprendida entre 45% y 67% en peso,
-manises fritos triturados, en proporción comprendida entre 2% y 24% en peso,
-aceite, en proporción comprendida entre 23% y 45% en peso,
-condimentos, en proporción comprendida entre 8% y 30% en peso;
y donde los condimentos se encuentran seleccionados entre:
-vinagre,
-ajo,
-pimentón,
-comino,
-sal.

ES 2 623 773 B2

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 41 LP 24/2015.
Dentro de los seis meses siguientes a la publicación de la concesión en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial cualquier persona podrá oponerse a la concesión. La oposición deberá dirigirse a la OEPM en escrito motivado y previo pago de la tasa correspondiente (art. 43 LP 24/2015).

COMPOSICION PARA UN MOJO PICON

DESCRIPCIÓN

5 **Objeto de la Invención**

La presente invención se refiere a una composición para un mojo picón (salsa típica canaria).

Antecedentes de la invención

10

Es conocida la salsa denominada mojo picón como una salsa típica de la gastronomía de las Islas Canarias. Debido a su contenido en pimiento suele picar, de ahí su denominación como picón o picante

15

Entre los ingredientes usuales de esta salsa cabe citar: la pimienta, el pimiento, el ajo, la sal, el pimentón, el comino, el aceite, el vinagre, el perejil, el agua el azafrán o cártamo flor y el tomate.

20

No obstante, tratándose de un alimento de composición vegetal, su contenido en proteínas es muy bajo. Este inconveniente se subsana con la composición de la invención

Descripción de la invención

25

La composición para un mojo picón de la invención consigue un mojo con un significativo contenido proteico y alto valor nutricional.

De acuerdo con la invención, la composición comprende de forma general:

-pimientos fritos triturados,

-manises fritos triturados,

30

-aceite, y

-condimentos,

realizando la mezcla de estos componentes en diversas proporciones, cuyos valores favoritos se detallan en la forma de realización favorita.

El aceite se utiliza para la fritura de los pimientos previa a la adición de los manises, y se incluye en la composición para cuantificar el mismo dentro de la proporción, ya que no se retira ni escurre el mismo.

- 5 De esta forma al añadirle manises (cacahuets) se consigue aumentar el contenido de proteínas del mojo, obteniendo además un sabor suavizado e intenso y muy apreciado para acompañar con diversos alimentos.

Además, como ventajas inesperadas, se han encontrado:

- 10 -las proteínas aportadas contienen gran cantidad de aminoácidos, con alto valor nutritivo,
-aporte de grasas insaturadas, que contribuyen al control del colesterol, manteniendo la cantidad de cacahuete añadido en general baja, por lo que no hay aporte significativo de grasa que pueda producir sobrepeso.
-alto aporte de potasio y hierro, que cooperan en el control de la hipertensión arterial y
15 retención de líquidos y anemia,
-alto aporte de vitaminas, especialmente del grupo B.

Descripción de la Forma de Realización Preferida

- 20 La composición para un mojo picón de la invención comprende:
-pimientos fritos triturados,
-manises fritos triturados,
-aceite, y
-condimentos.
25 todo ello triturado y mezclado en diversas proporciones.

Los condimentos, de forma preferente, pueden comprender:

- vinagre,
-ajo,
30 -pimentón,
-comino, y
-sal.

De forma preferente, las proporciones de la composición de la invención comprenderían:

ES 2 623 773 B2

- pimientos fritos triturados, en proporción comprendida entre 45% y 67% en peso,
- manises fritos triturados, en proporción comprendida entre 2% y 24% en peso,
- aceite, en proporción comprendida entre 23% y 45% en peso,
- condimentos, en proporción comprendida entre 8% y 30% en peso,

5

donde la proporción de condimentos podría comprender:

- vinagre, en proporción comprendida entre 4,4% y 12% en peso sobre el total de la composición,
- ajo, en proporción comprendida entre 1,5% y 8% en peso sobre el total de la composición,
- 10 -pimentón, en proporción comprendida entre 1,5% y 8% en peso sobre el total de la composición,
- comino en proporción comprendida entre 0,3% y 1% en peso sobre el total de la composición,
- y
- sal en proporción comprendida entre 0,3% y 1% en peso sobre el total de la composición.

15

Y de forma muy preferente, la composición comprendería:

- pimientos fritos triturados, en proporción del 52% en peso,
- manises fritos triturados, en proporción del 6,8% en peso,
- aceite, en proporción del 29,2% en peso,
- 20 --vinagre, en proporción del 5,8% en peso,
- ajo, en proporción del 2,9% en peso,
- pimentón, en proporción del 2,4% en peso,
- comino en proporción del 0,45% en peso, y
- sal en proporción del 0,45% en peso.

25

Dentro de la proporción de pimientos pueden incluirse fracciones seleccionadas entre pimienta canaria y/o guindilla, que son variedades de pimiento. La fracción de pimienta canaria se encontraría comprendida entre el 1% y el 6% en peso sobre el total de la composición, idealmente sería del 4% en peso sobre el total de la composición, mientras que la fracción de

30 guindilla se encontraría comprendida entre el 0,1% y el 2% en peso sobre el total de la composición, idealmente sería del 1% en peso sobre el total de la composición. Detallando las proporciones totales en este caso la composición podría quedar de la siguiente forma:

- pimientos fritos triturados, en proporción del 52% en peso (incluyendo un 4% de pimienta canaria y un 1% de guindilla en peso sobre el total del peso de la composición),

- manises fritos triturados, en proporción del 6,8% en peso,
- aceite, en proporción del 29,2% en peso,
- vinagre, en proporción del 5,8% en peso,
- ajo, en proporción del 2,9% en peso,
- 5 -pimentón, en proporción del 2,4% en peso,
- comino en proporción del 0,45% en peso, y
- sal en proporción del 0,45% en peso.

En cualquiera de las realizaciones, el aceite comprende idealmente aceite de girasol

10

La forma de preparación sería la siguiente:

Se prefrién los manises en aceite caliente hasta que estén dorados

Igualmente se fríen los pimientos en el aceite durante 45 minutos a más de 100 grados, y a continuación se añaden los manises prefritos, y los condimentos y se tritura todo, mezclando

15 todos los ingredientes hasta obtener una pasta densa y consistente. Posteriormente se puede envasar al vacío.

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, que podrán afectar a la forma, el tamaño o los materiales de fabricación del conjunto o de sus partes, sin que ello suponga alteración alguna de la invención en su conjunto, delimitada únicamente por las reivindicaciones que se proporcionan en lo que sigue.

25

30

REIVINDICACIONES

1.-Composición para un mojo picón, del tipo que comprenden pimientos fritos triturados, manises fritos triturados, aceite, y condimentos;

5 **caracterizada porque** comprende las siguientes proporciones:

-pimientos fritos triturados, en proporción comprendida entre 45% y 67% en peso,

-manises fritos triturados, en proporción comprendida entre 2% y 24% en peso,

-aceite, en proporción comprendida entre 23% y 45% en peso,

-condimentos, en proporción comprendida entre 8% y 30% en peso;

10 y donde los condimentos se encuentran seleccionados entre:

-vinagre,

-ajo,

-pimentón,

-comino,

15 -sal.

2.-Composición para un mojo picón según reivindicación 1 **caracterizada porque** la proporción de condimentos comprende:

20 -vinagre, en proporción comprendida entre 4,4% y 12% en peso sobre el total de la composición,

-ajo, en proporción comprendida entre 1,5% y 8% en peso sobre el total de la composición,

-pimentón, en proporción comprendida entre 1,5% y 8% en peso sobre el total de la composición,

25 y -comino en proporción comprendida entre 0,3% y 1% en peso sobre el total de la composición,

-sal en proporción comprendida entre 0,3% y 1% en peso sobre el total de la composición.

3.-Composición para un mojo picón según reivindicación 2 **caracterizada porque** comprende

30 -pimientos fritos triturados, en proporción del 52% en peso,

-manises fritos triturados, en proporción del 6,8% en peso,

-aceite, en proporción del 29,2% en peso,

--vinagre, en proporción del 5,8% en peso,

-ajo, en proporción del 2,9% en peso,

-pimentón, en proporción del 2,4% en peso,

-comino en proporción del 0,45% en peso, y

-sal en proporción del 0,45% en peso.

5 4.-Composición para un mojo picón según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizada porque** dentro de la proporción de pimientos se encuentran fracciones seleccionadas entre pimienta canaria y/o guindilla.

10 5.-Composición para un mojo picón según reivindicación 4 **caracterizada porque** la fracción de pimienta canaria se encuentra comprendida entre el 1% y el 6% en peso sobre el total de la composición.

6.-Composición para un mojo picón según reivindicación 5 **caracterizada porque** la fracción de pimienta canaria es del 4% en peso sobre el total de la composición.

15 7.-Composición para un mojo picón según cualquiera de las reivindicaciones 4 a 6 **caracterizada porque** la fracción de guindilla se encuentra comprendida entre el 0,1% y el 2% en peso sobre el total de la composición.

20 8.-Composición para un mojo picón según reivindicación 7 **caracterizada porque** la fracción de guindilla es del 1% en peso sobre el total de la composición.

25

30