

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 631 818**

51 Int. Cl.:

D06M 13/00 (2006.01)

A23L 3/3409 (2006.01)

A23L 27/27 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **31.03.2016 E 16163341 (7)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **07.06.2017 EP 3075900**

54 Título: **Procedimiento de transferencia de un sabor ahumado hacia una sustancia comestible**

30 Prioridad:

03.04.2015 FR 1552892

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

05.09.2017

73 Titular/es:

**PARMENTIER, GEORGES (50.0%)
24 Rue Albert Desbouis
60610 La Croix Saint-Ouen, FR y
PARMENTIER, LAURENT (50.0%)**

72 Inventor/es:

**PARMENTIER, GEORGES y
PARMENTIER, LAURENT**

74 Agente/Representante:

POINDRON, Cyrille

ES 2 631 818 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

Procedimiento de transferencia de un sabor ahumado hacia una sustancia comestible

5 La presente invención se refiere de manera general a un procedimiento de transferencia de un sabor ahumado hacia una sustancia comestible.

10 Las técnicas tradicionales de ahumado (tanto si es ahumado en frío como en caliente) de los alimentos presentan numerosos inconvenientes. Si se quiere, además del hecho de conservar el producto, aromatizarlo con un sabor ahumado (por ejemplo para unos jamones o unos salchichones, o también quesos), estas técnicas necesitan disponer de equipos profesionales que pueden ser voluminosos y caros (tales como unas cubetas de salado equipadas con inyectores de salmuera, ahumaderos o un horno tradicional de madera).

15 Por otro lado, la patente japonesa JP 2843559 describe el ahumado de un tejido absorbente que comprende la introducción de un tejido absorbente en un ahumadero, cuya temperatura está comprendida entre 20 y 60 °C, en el interior del que se encuentran unas virutas de ahumado (por ejemplo, de cerezo, roble o abeto), y posteriormente su ahumado durante una duración que varía entre 15 minutos y 1 hora. Posteriormente, se introducen este tejido ahumado y una sustancia comestible en un mismo recipiente con el fin de transferir el sabor ahumado del tejido hacia la sustancia comestible.

20 Con dichos dispositivos, es difícil obtener unas sustancias comestibles líquidas, semilíquidas, incluso pastosas que presenten un sabor ahumado.

25 Para resolver los problemas antes mencionadas, el solicitante ha dispuesto un procedimiento, que comprende el ahumado de un tejido absorbente en un ahumadero, posteriormente su introducción en el recipiente que recibe la sustancia comestible.

Más particularmente, la presente invención tiene por objeto un procedimiento de transferencia de un sabor ahumado hacia una sustancia comestible que comprende:

- 30
- introducir dicha sustancia en un recipiente; posteriormente
 - realizar un tejido absorbente ahumado, que comprende:
 - 35 ○ suministrar un tejido no tejido de viscosa, con un peso superficial que varía de 25 g/m² a 300 g/m²;
 - introducir dicho tejido en un ahumadero que comprende unas virutas o polvo de ahumado y en el interior del que la temperatura está comprendida entre 40 °C y 80 °C, y es preferentemente del orden de 60 °C;
 - ahumar dicho tejido durante una duración comprendida entre 6 y 24 horas (6 horas si se desea utilizar el tejido absorbente para conferir a un alimento un sabor ahumado poco intenso, 12 horas para conferir un sabor ahumado medianamente intenso y 24 horas para conferir un sabor ahumado muy intenso); y
 - 40 - introducir en dicho recipiente así llenado dicho tejido absorbente ahumado así obtenido;

45 estando dicho procedimiento caracterizado por que la sustancia comestible es una sustancia líquida, semilíquida o pastosa. A modo de tejido absorbente, se utiliza, preferentemente, en el marco de la presente invención, un tejido no tejido constituido por un 100 % de viscosa, con un peso superficial del orden de 45 g/m². Un tejido de ese tipo es adecuado para absorber hasta 20 veces su peso de agua en menos de 8 segundos.

50 De manera ventajosa, se podrá utilizar para el ahumado del tejido absorbente unas virutas o un polvo de ahumado (o serrín de ahumado) elegidos entre unas virutas secas o húmedas de madera de haya, de roble, de tamarindo y de abedul, serrín de madera, y preferentemente el serrín de madera de haya, y las cáscaras de castañas, de nueces, y de frutos, etc.

55 En el procedimiento según la invención, es igualmente posible utilizar diferentes esencias de madera, o de manera general cualquier otro producto (particularmente de madera), que se utiliza generalmente en el ahumado tradicional. En el procedimiento según la invención se utiliza una sustancia comestible líquida, semilíquida o pastosa.

60 Según un primer modo de realización particularmente ventajoso del procedimiento según la invención, la sustancia comestible que se desea aromatizar con un sabor ahumado es una sustancia líquida. En este caso, la etapa de introducción del tejido en el recipiente es seguida por una etapa de agitación del recipiente, para facilitar la transferencia del sabor ahumado del tejido hacia dicha sustancia.

65 Según un segundo modo de realización particularmente ventajoso del procedimiento según la invención, la sustancia comestible que se desea aromatizar con el sabor ahumado es una sustancia semilíquida o pastosa (por ejemplo una salsa espesa (no líquida) o mayonesa), que está contenida en una bolsita flexible que puede estar herméticamente cerrada a modo de recipiente. En este caso, la etapa de introducción del tejido en la bolsita flexible es seguida

- por una etapa de cierre de dicho recipiente, posteriormente
- por al menos una etapa de amasado de la bolsita flexible, para facilitar la transferencia del sabor ahumado del tejido hacia dicha sustancia, seguida
- por una etapa de conservación en frío de dicha bolsita flexible, preferentemente a una temperatura comprendida entre 0 y 4 °C.

Para obtener unas sustancias comestibles que tengan unos sabores ahumados diferentes, se podrán utilizar unas telas que hayan sido ahumadas más o menos intensamente.

De ese modo, si se desea conferir un sabor ahumado poco intenso a un alimento (ahumado denominado "suave"), el tejido absorbente permanecerá un tiempo menos largo en el ahumadero (duración de ahumado del tejido absorbente de aproximadamente 6 horas).

Si se desea conferir un sabor ahumado medianamente intenso a un alimento (ahumado denominado "medio"), el tejido absorbente permanecerá un tiempo más largo en el ahumadero (duración de ahumado del tejido absorbente de aproximadamente 12 horas).

Si se desea conferir un sabor ahumado muy intenso a un alimento (ahumado denominado "fuerte" o "intenso"), el tejido absorbente permanecerá al menos 24 horas en el ahumadero.

La utilización del procedimiento según la invención puede dar un sabor ahumado según la invención a unas sustancias comestibles, permitiendo a las personas que están a régimen sin sal, dar un sabor ahumado a los alimentos que consumen que tienen un sabor insípido por falta de sal.

Por otro lado, los tejidos absorbentes (o telas) que ha servido para transferir un sabor ahumado a los alimentos (tal como al salmón, por ejemplo) pueden utilizarse de nuevo (si los exámenes bacteriológicos lo permiten), por ejemplo para transferir un sabor ahumado en el agua de cocción del marisco.

Antes de la introducción del tejido ahumado en el recipiente, es posible poner bajo vacío al tejido absorbente una vez ahumado. En particular, inmediatamente después de la fase de ahumado, los tejidos absorbentes ahumados pueden colocarse bajo vacío en una bolsita flexible con el fin de igualar los olores de ahumados entre las diferentes telas. De ese modo por ejemplo, se pueden introducir en una bolsita bajo vacío aproximadamente entre 10 y 60 tejidos ahumados. Este procedimiento puede durar entre algunas horas y varios meses: una vez que el (los) tejido(s) ahumado(s) se ha(n) introducido en la bolsita, se hace el vacío y se dejan bajo vacío durante una duración que puede ir desde varios días, a varias semanas, incluso a varios meses.

En estos paquetes de tejido(s) absorbente(s) bajo vacío, o en una única tela, es posible incorporar además unos productos alimenticios o unos aromatizantes (por ejemplo, tomillo, laurel, ajo, etc.). Se produce entonces una transferencia de sabor entre las telas y los productos alimenticios. A continuación, las telas y los productos alimenticios pueden utilizarse individualmente para preparaciones culinarias.

La invención se ilustra más en detalle en los ejemplos siguientes.

Ejemplos

- Productos
- agua,
 - bebidas,
 - leche,
 - pastas, arroz, patatas, marisco (y cualquier alimento que pueda ser cocido en agua),
 - trozo de tejido absorbente no tejido en viscosa, con un peso superficial que varía de 25 g/m² a 300 g/m² y que puede presentarse en la forma de un rectángulo de dimensiones 10 cm x 20 cm; este tejido se ahúma en un ahumadero que comprende unas virutas o polvo de ahumado y en el interior del que la temperatura está comprendida entre 40 °C y 80 °C. La duración del ahumado está comprendida entre 6 y 24 horas.

Ejemplo 1 según la invención: agua con sabor ahumado

Se introduce el trozo de tejido absorbente ahumado en 1,5 litros de agua, y se obtiene inmediatamente agua con un color y un sabor ahumado, siendo variables el color y el sabor según el tamaño del tejido absorbente utilizado y la duración de su ahumado. Se puede proceder de la misma manera para no importa qué tipo de bebida.

Esta agua de sabor ahumado puede beberse rápidamente. Presenta en ese caso un interés porque permite ocultar el sabor a lejía del agua del grifo. El agua de sabor ahumado puede utilizarse igualmente en la preparación de bebidas anisadas o para la preparación de cubitos de hielo, y otros productos helados.

Esta agua de sabor ahumado puede servir igualmente para cocer diversos alimentos cuya cocción puede hacerse en agua. Por ejemplo, para la cocción de mariscos, pastas, arroz, se utilizará agua que ha sido ahumada según el procedimiento de la invención con el trozo de tejido absorbente.

5 Es posible igualmente obtener un concentrado de ahumado utilizando un alambique.

Ejemplo 2 según la invención: leche de sabor ahumado

10 Se introduce el trozo de tejido absorbente ahumado en 1 litro de leche, y se remueve de vez en cuando (una vez cada 20 minutos como máximo). Esta preparación debe permanecer en frío (en este caso en un refrigerador a la temperatura de aproximadamente 3 °C) durante una duración mínima de 1 hora.

15 Se obtiene de ese modo una leche que tiene un sabor ahumado, es posible utilizarla para realizar un puré de patatas.

De manera ventajosa, las patatas podrán cocerse también con agua que tiene un sabor ahumado y obtenida de acuerdo con el procedimiento descrito en el ejemplo 1 descrito anteriormente. Se puede utilizar igualmente esta leche de sabor ahumado para la realización de helados cremosos.

20 Ejemplo 3 según la invención: salsa de sabor ahumado

25 Se introduce el trozo de tejido absorbente ahumado en una bolsita de plástico flexible "alimentaria" (preferentemente bolsitas para cocción bajo vacío), y un litro de salsa (o cualquier otro producto de consistencia más o menos pastosa) que se desee aromatizar con un sabor ahumado.

Posteriormente se cierra la bolsita (preferentemente, poniéndola bajo vacío) y se amasa 2 a 6 veces durante una duración de 24 horas.

30 Esta preparación debe permanecer en frío (en este caso en un refrigerador a una temperatura de aproximadamente 3 °C) durante una duración mínima de 1 a 6 días.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de transferencia de un sabor ahumado hacia una sustancia comestible que comprende:

- 5 - introducir dicha sustancia en un recipiente; posteriormente
- realizar un tejido absorbente ahumado, que comprende:
- o suministrar un tejido no tejido de viscosa, con un peso superficial que varía de 25 g/m² a 300 g/m²;
 - o introducir dicho tejido en un ahumadero que comprende unas virutas o polvo de ahumado y en el interior del que la temperatura está comprendida entre 40 °C y 80 °C, y es preferentemente del orden de 60 °C; y
 - o ahumar dicho tejido durante una duración comprendida entre 6 y 24 horas para obtener un tejido absorbente ahumado; y
- 10
- 15 - introducir en dicho recipiente así relleno dicho tejido absorbente ahumado así obtenido;
- estando dicho procedimiento caracterizado por que la sustancia comestible es una sustancia líquida, semilíquida o pastosa.

2. Procedimiento tal como se define según la reivindicación 1, en el que la sustancia es una sustancia líquida y la etapa de introducción del tejido en el recipiente es seguida por una etapa de agitación del recipiente, para facilitar la transferencia del sabor ahumado del tejido hacia la sustancia.

3. Procedimiento tal como se define según la reivindicación 1, en el que la sustancia es una sustancia semilíquida o pastosa, el recipiente es una bolsita flexible que puede estar herméticamente cerrada, y la etapa de introducción del tejido en la bolsita es seguida

- por una etapa de cierre de dicho recipiente, posteriormente
- por al menos una etapa de amasado de la bolsita, para facilitar la transferencia del sabor ahumado del tejido hacia dicha sustancia, seguida
- por una etapa de conservación en frío de dicha bolsita, preferentemente a una temperatura comprendida entre 0 y 4 °C.

4. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el tejido absorbente es un tejido no tejido en viscosa, con un peso superficial de 45 g/m².

5. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que las virutas o el polvo de ahumado se eligen entre:

- virutas secas o húmedas de madera de haya, roble, tamarindo y abedul,
- el serrín de madera, preferentemente de madera de haya, y
- las cáscaras de castañas, de nueces, y de frutos.

6. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el ahumado dura aproximadamente 6 horas.

7. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, en el que el ahumado dura aproximadamente 12 horas.

8. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, en el que el ahumado dura aproximadamente 24 horas.