

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 641 926**

51 Int. Cl.:

A23L 3/358 (2006.01)

A23B 4/023 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **18.04.2013** **E 13382142 (1)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **28.06.2017** **EP 2656739**

54 Título: **Preparado alimenticio**

30 Prioridad:

23.04.2012 ES 201230598

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

14.11.2017

73 Titular/es:

SAL COSTA, S.A. (100.0%)
Ctra. Circumval.lació, Km. 5,5, Tram VI (Port
Barcelona)
08040 Barcelona, ES

72 Inventor/es:

CASANOVA MARTÍ, IGNACIO

74 Agente/Representante:

SUGRAÑES MOLINÉ, Pedro

ES 2 641 926 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).

DESCRIPCION

Preparado alimenticio

5 **Sector técnico de la invención**

La invención se refiere a un preparado alimenticio que comprende un producto alimenticio alojado en un envase cerrado y horneable. La invención pertenece pues al ámbito de las comidas preparadas rápidas, que dispensan al usuario o comensales de manipular los alimentos o ensuciar útiles de cocina para su preparación.

10

Antecedentes de la invención

En la actualidad se conocen múltiples propuestas de preparados alimenticios para su consumo de forma rápida, sin que sea necesaria su manipulación previa al consumo. Tal es el caso de por ejemplo de ensaladas u otros productos que pueden ingerirse en forma cruda.

15

El documento de patente WO 2011/09969 describe un método para quitar agua de un producto alimenticio que puede haber sido previamente congelado en un contenedor que comprende envolver el producto en un film permeable y posteriormente colocar una capa secuestrante al menos en la base del producto. La capa secuestrante puede comprender sal.

20

También se conocen diversas propuestas de preparados alimenticios que requieren de su cocción previa al consumo. Tal es el caso por ejemplo del pescado congelado o de ciertos guisos que incluyen la pieza de carne y una salsa de acompañamiento con diversos gustos a elegir. Para hacer comestible estos alimentos originalmente crudos, de forma convencional estos pueden someterse a ebullición o a la acción de vapor. Alternativamente, el alimento puede también freírse por ejemplo en aceite. La cocción por ebullición o las frituras varias necesariamente requieren tener que retirar el producto alimenticio del envase que lo protege para su almacenamiento y transporte. Además, intervienen útiles para su cocción como una olla o una paella, lo que significa que posteriormente se requerirá tener que limpiarlos para un nuevo uso posterior.

25

30

Como alternativa se conocen preparados alimenticios, previamente cocidos, que pueden calentarse al microondas sin necesidad de tener que retirarlos del envase que los contiene. Estas propuestas solventan el inconveniente de tener que ensuciar útiles para su cocción pero en ocasiones no resultan del agrado del consumidor por el gusto que ofrecen.

35

Es un objetivo principal de la invención un preparado alimenticio alternativo a las propuestas antes descritas que por un lado sea adecuado para poder cocer el producto alimenticio sin ser retirado del envase que lo contiene, evitándose tener que ensuciar útiles de cocina para su preparación, y que por otro lado sea saludable al no requerirse el empleo de grasas para su cocción.

40

Es también un objetivo de la invención un preparado alimenticio adecuado para cumplir las exigencias antes descritas aún cuando el producto alimenticio comprenda una pieza de pescado o de carne congelados.

45 **Explicación de la invención**

El preparado alimenticio según la invención comprende un producto alimenticio, alojado en un envase cerrado y horneable, destinado a comercializarse en forma fresca, congelada o refrigerada.

50

En esencia, el preparado se caracteriza porque el producto alimenticio está embebido en sal, estando dispuesto entre el producto y la sal una lámina horneable que recubre al menos parcialmente dicho producto y porque el envase esta adaptado para destapar o descubrir superiormente su contenido.

55

La lámina horneable preserva al producto alimenticio de contacto directo y masivo con la sal, evitando que la sal fundida por efecto del calor o de los vapores que escapen del producto alimenticio durante su cocción pueda penetrar en dicho producto alimenticio salándolo en exceso de forma indeseada.

60

De acuerdo con la invención, el preparado alimenticio es adecuado para poderse cocinar al horno, en el que se coloca directamente el envase que contiene el producto alimenticio. Al aumentar la temperatura en el horno, la sal se endurecerá formando una costra, lo que provoca que el alimento se cueza dentro de la cavidad formada por la sal, quedando los vapores desprendidos durante la cocción retenidos en su interior.

65

Este método de cocinar resulta altamente saludable ya que la inclusión de grasas no es necesaria pues los alimentos se cocinan en su propio jugo. Adicionalmente la sal en contacto con el alimento absorbe las grasas que el alimento pueda contener y desprender durante su cocinado, ofreciendo como resultado un plato muy jugoso, sabroso y ligero.

En el contexto de la presente invención se considera horneable cualquier material apto para ser introducido al menos en un horno eléctrico, de gas o microondas y soportar las temperaturas de cocción.

5 El método de cocinar a la sal convencional presenta varias dificultades a la hora de su preparación y en general los alimentos a la sal se preparan al momento de ser consumidos. Asimismo, este tipo de cocción está limitado a piezas enteras que conservan la piel y resulta inviable la preparación de alimentos previamente envasados o preparados en porciones individuales sin piel, ya que estos resultarían extremadamente salados a la hora de su consumo y la sal quedaría adherida al alimento. Especialmente problemático es utilizar una sal húmeda para cocinar a la sal, pues además de tener que utilizar parte de la energía del horno para secar la sal, perdiendo tiempo y dinero, la sal suele adherirse a la piel del pescado malmetiendo el resultado final.

10 La invención proporciona un preparado alimenticio fácil de cocinar y consumir. Una vez el preparado ha sido adquirido por el consumidor únicamente es necesario aportar el calor necesario para lograr su cocción y el consumidor podrá proceder a consumir directamente el alimento sin que el proceso de retirada de la sal resulte engorroso, haya riesgo de romper la pieza, la sal se adhiera al producto o el alimento quede salado en exceso.

15 Ventajosamente la lámina horneable del preparado según la invención hace viable contemplar el uso de piezas de pescado limpias o desprovistas de escamas o piel. Consecuentemente el preparado es compatible con la industria de los congelados tradicional, de forma que pueden utilizarse piezas individuales de pescado como las que vienen siendo dispuestas al comercio.

20 Por este motivo, en una variante de la invención el producto alimenticio es seleccionado del grupo que consiste en una pieza de pescado sin piel congelada, un pescado entero sin piel, carne, cefalópodos, mariscos o verduras.

25 La invención contempla que esta lámina horneable esté perforada.

En una variante de la invención, la lámina horneable está configurada a modo de bolsa, en la que está introducido el producto alimenticio que queda totalmente envuelto por dicha lámina.

30 En otra variante de la invención, se emplean dos láminas horneables: una primera lámina inferior, colocada por debajo del producto alimenticio y sobre un piso de sal; y una segunda una lámina superior, que envuelve la superficie del producto alimenticio no cubierta por la primera lámina.

35 Una porción de la lámina que cubre por encima el producto alimenticio es accesible desde el exterior de la sal, siendo dicha porción asible con los dedos para tirar de ella y levantar la capa de sal que la cubre superiormente para descubrir el producto alimenticio.

40 Según otra característica de la invención, previamente a encerrar el producto alimenticio en el envase se pulveriza un líquido sobre la sal que cubre dicho producto alimenticio, con el propósito de que se forme una costra sobre la superficie exterior de la sal durante su horneado.

45 En el ámbito culinario, existe la tendencia a pensar que la costra debe ser lo mas hermética posible para que el alimento se cueza en su interior sin perder su jugo conservando los nutrientes del ingrediente que se cocina. No obstante no se conoce una forma idónea de formar la capa de sal que produzca este efecto a la par que impida la penetración de la sal en el alimento. Y es que el empleo de sal fina puede provocar que el producto quede demasiado salado después de su cocción aún cuando se emplea una lámina horneable que proteja el producto alimenticio pues la sal fina disuelta puede pasar a través de las perforaciones de la lámina horneable. Por el contrario, el empleo de sal gruesa permitiría el escape de vapor a través de los intersticios existentes entre los granos.

50 Los inventores han resuelto que una combinación idónea entre sal gruesa y fina solventa estos inconvenientes. Por este motivo en una variante de la invención la sal comprende una mezcla de sal gruesa y sal fina.

55 Más en concreto la sal empleada en una forma de realización es sal cuyo grano en una cantidad mayor del 70% es mayor de 1,6 mm, mientras que el resto es grano de un tamaño menor a 1,6 mm.

La invención contempla también que sobre el producto alimenticio esté aplicada una capa de una grasa de origen animal o vegetal, sobre la que se dispone la lámina horneable.

60 Según otra característica de la invención, el envase está dotado de medios para recoger la sal que se retira para descubrir el producto alimenticio antes de transportarlo a un plato final para su ingesta. Consecuentemente, se evita también ensuciar accesorio de mesa tal como platos para la preparación del producto alimenticio al sacarlo del horno.

65 En una forma de realización, el envase comprende una bandeja o cubeta exterior en la que está dispuesta una segunda bandeja, interior, sobre la que está depositada la sal y el producto alimenticio, siendo adecuada la bandeja

exterior para recoger la sal que se retira para descubrir el producto alimenticio antes de transportarlo a un plato final para su ingesta.

Breve descripción de los dibujos

5 Las Figs. 1 a 5, son sendas vistas esquemáticas de respectivos preparados alimenticios contemplados por la invención; y

10 La Fig. 6, es una vista esquemática que muestra el efecto que produce una mezcla de sal preferida de acuerdo con una variante preferida de la invención.

Descripción detallada de la invención

15 La invención da a conocer un preparado alimenticio (1) que comprende un producto alimenticio (2) alojado en un envase (3) cerrado y horneable, destinado a comercializarse en forma fresca, congelada o refrigerada, el producto alimenticio (2) está embebido en sal (4), estando dispuesto entre el producto alimenticio y la sal una lámina horneable (5, 6) que recubre al menos parcialmente dicho producto alimenticio, estando el envase adaptado para destapar o descubrir superiormente su contenido, caracterizado porque una porción (5a ó 6a) de la lámina (5 ó 6) que cubre por encima el producto alimenticio (2) es accesible desde el exterior de la sal (4), siendo dicha porción asible con los dedos para tirar de ella y levantar la capa de sal que la cubre superiormente para descubrir el producto alimenticio (2). Las Figs. 1 a 5 muestran diferentes variantes de un preparado alimenticio 1 según la invención. Todas las variantes tienen en común el uso de un envase 3 horneable que forma un fondo configurado a modo de bandeja y que contiene un producto alimenticio 2 embebido en un puñado de sal 4. En todos los casos el producto alimenticio 2 está envuelto, y preservado de contacto directo y masivo con la sal, mediante una o varias láminas 5 horneables.

25 En la variante de la Fig. 1 el producto alimenticio 2 está totalmente envuelto por una única lámina horneable 5 de la que sobresale, por encima de la capa de sal 4 dispuesta por encima del producto alimenticio 2, una porción 5a destinada a ser asida con los dedos para descubrir el producto alimenticio 2 y simultáneamente retirar la capa de sal que lo cubre; y en la Fig. 2, el producto alimenticio 2 está totalmente recubierto mediante dos láminas horneables de las que una es una lámina inferior 5 sobre la que descansa el producto alimenticio 2 y la otra es una lámina superior 6 que lo cubre. La Fig. 5 muestra una alternativa a la variante de la Fig. 2, en la que la lámina superior 6 está dotada de una porción 6a asible con los dedos para desempeñar la misma función que la porción 5a asible de la lámina 5 de la Fig. 1.

30 Aunque no se represente, los envases 3 están cerrados superiormente por ejemplo por un film o una lámina impermeables al oxígeno, sellada sobre el borde superior de la parte en forma de bandeja.

35 Naturalmente se prevé que puedan disponerse sobre el producto alimenticio condimentos varios, tal como especias, saborizantes naturales u artificiales u otros.

40 Las Figs. 3 y 4 muestran dos alternativas para proveer al envase 3 de medios para recoger la sal 4' que se retira para descubrir el producto alimenticio 2. La solución empleada en el ejemplo de la Fig. 3 consiste en disponer dos bandejas de las que una es una bandeja interior 3b que contiene la sal 4 y el producto alimenticio 2 y la otra es una bandeja exterior 3a, dimensionada para poder alojar entre las paredes laterales de ambas bandejas interior y exterior 3b y 3a, respectivamente, la sal 4' que cubre el producto alimenticio. Por lo que respecta a la Fig. 4, muestra una alternativa en la que se provee a una única bandeja de una charnela flexible a media altura que permite abatir la parte superior de sus alas hacia fuera para recoger la sal 4' antes referida.

45 La Fig. 6 muestra un detalle de una cualquiera de las variantes antes referidas en la que se muestra el efecto que ejerce una mezcla preferida entre sal gruesa y sal fina sobre el producto alimenticio 2, en concreto cuando éste está protegido por una o dos láminas 5, 6 horneables y perforadas.

50 Mediante la letra A se ilustra como a través de las perforaciones de la lámina 6 granos finos 4a de sal 4 pueden contactar con el producto alimenticio 2, de forma que el jugo que desprende éste durante su cocción deshace estos granos 4a finos que están en contacto con el producto alimenticio 2 y lo salan débilmente.

55 Con la letra B se muestra el efecto que ejercen los granos 4a gruesos de sal 4, cuya disposición y tamaño mayor obturan las perforaciones de la lámina 6 bloqueando el paso de los granos finos 4b susceptibles de fundirse durante la cocción e impidiendo su contacto directo con el producto alimenticio 2, de forma que no llegan a salarlo, todo ello permitiendo la salida de los vapores de la cocción.

60 La letra C muestra como los granos finos 4b de sal 4 obturan los intersticios existentes entre los granos gruesos 4a, formándose una barrera que no permite que los vapores del producto alimenticio 2 se escape al exterior. Esto produce que el producto alimenticio se cueza en su propio vapor.

65

5 La letra D muestra lo que ocurre por debajo del producto alimenticio 2. En este caso la barrera antes mencionada no permite que los vapores se escapen hacia el exterior pero si deja pasar parcialmente los líquidos que puede desprender el producto alimenticio 2, especialmente si ha sido preservado en forma congelada. Este hecho favorece que el producto recupere las propiedades organolépticas que lo caracterizaban antes de ser sometido a congelación.

10 Repárese que el preparado es particularmente compatible con la industria de los congelados tradicional, de forma que pueden utilizarse piezas individuales de pescado como las que vienen siendo dispuestas al comercio lo que abre nuevas expectativas y permite aprovechar nuevas sinergias entre la industria del congelado y los fabricantes de sal para uso alimenticio.

Ejemplo 1

15 En este ejemplo de realización el producto alimenticio es una pieza de pescado, en concreto de salmón sin piel y de un peso aproximado de 125 gr. Esta variante de la invención está pues especialmente pensada para permitir cocinar a la sal alimentos en porciones individuales, lo que representa una ventaja frente a la cocina tradicional ya que las piezas que se cocinan de esta forma suelen ser grandes para compensar el trabajo de preparación versus el resultado que se obtiene. Es habitual renunciar a la preparación de una cocción a la sal para un único comensal precisamente por la dedicación que se precisa.

20 La forma de preparación y resultado obtenido se detallan a continuación:

25 Se obtiene una primera bandeja de un material adecuado para ser colocada en un horno eléctrico, de gas o microondas, siendo las dimensiones de los laterales de la bandeja seleccionadas de forma que alcanzan una altura ligeramente superior a la de la pieza de pescado a preparar.

Seguidamente, la bandeja se rellena con un lecho de sal de 1cm de espesor, aproximadamente.

30 La pieza de pescado, cubierta opcionalmente por una capa de grasa, se deposita sobre una primera lámina horneable formada por un papel de cocinar, tal como papel parafinado o papel vegetal o sulfurizado, dotada de una serie de perforaciones regularmente distribuidas y de tamaño aproximado de 1 mm².

35 A continuación se procede a cubrir la pieza de pescado con una segunda lámina horneable, y se rellena la bandeja con sal añadida hasta que cubre totalmente la pieza de pescado y la segunda lámina con excepción de una porción recortada, configurada a modo de pestaña.

40 Se procede después a rociar levemente con agua la parte superior de la sal, para que durante el proceso de cocción en el horno se produzca una leve costra dura en la parte superior de la sal. La película de agua puede ser sustituida por otra sustancia en caso de que así se decidiese contemplándose el uso de clara de huevo u otras sustancias comestibles.

45 Una vez realizadas todas estas operaciones, se procede a cerrar herméticamente el preparado en la bandeja, a través de una lámina de film transparente o material similar, que permita el transporte del preparado y su conservación en un lugar adecuado, sin que se dañe la presentación del mismo.

Finalmente, se procede a someter el preparado alimenticio obtenido al sistema de conservación adecuado, siendo escogido el de congelación para la descripción de esta variante de la invención.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Preparado alimenticio (1) que comprende un producto alimenticio (2) alojado en un envase (3) cerrado y horneable, destinado a comercializarse en forma fresca, congelada o refrigerada, el producto alimenticio (2) está embebido en sal (4), estando dispuesto entre el producto alimenticio y la sal una lámina horneable (5, 6) que recubre al menos parcialmente dicho producto alimenticio, estando el envase adaptado para destapar o descubrir superiormente su contenido, **caracterizado porque** una porción (5a ó 6a) de la lámina (5 ó 6) que cubre por encima el producto alimenticio (2) es accesible desde el exterior de la sal (4), siendo dicha porción asible con los dedos para tirar de ella y levantar la capa de sal que la cubre superiormente para descubrir el producto alimenticio (2).
- 10 2. Preparado alimenticio (1) según la reivindicación 1, **caracterizado porque** la lámina horneable (5) está perforada.
- 15 3. Preparado alimenticio (1) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado porque** la lámina horneable (5) está configurada a modo de bolsa, en la que está introducida el producto alimenticio (2) que queda totalmente envuelto por dicha lámina horneable.
- 20 4. Preparado alimenticio (1) según una cualquiera de las reivindicaciones 1 ó 2, **caracterizado porque** se emplean dos láminas horneables: una primera lámina (5) inferior, colocada por debajo del producto alimenticio (2) y sobre un piso de sal; y una segunda lámina (6) superior, que envuelve la superficie del producto alimenticio (2) no cubierta por la primera lámina (5).
- 25 5. Preparado alimenticio (1) según la reivindicación 2, **caracterizado porque** previamente a encerrar el producto alimenticio (2) en el envase se pulveriza un líquido sobre la sal que cubre dicho producto alimenticio (2), con el propósito de que se forme una costra sobre la superficie exterior de la sal (4) durante su horneado.
- 30 6. Preparado alimenticio (1) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado porque** la sal (4) comprende una mezcla de sal gruesa (4a) y sal fina (4b).
- 35 7. Preparado alimenticio (1) según la reivindicación anterior, **caracterizado porque** el grano de la sal es en una cantidad mayor del 70% mayor de 1,6 mm.
8. Preparado alimenticio (1) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado porque** el producto alimenticio (2) es seleccionado del grupo que consiste en una pieza de pescado sin piel congelada, un pescado entero sin piel, carne, cefalópodos, mariscos o verduras.
- 40 9. Preparado alimenticio (1) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado porque** sobre el producto alimenticio (2) está aplicada una capa de una grasa de origen animal o vegetal, sobre la que se dispone la lámina horneable (5, 6).
- 45 10. Preparado alimenticio (1) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado porque** el envase (3) está dotado de medios para recoger la sal (4) que se retira para descubrir el producto alimenticio (2) para su ingesta.
- 50 11. Preparado alimenticio (1) según la reivindicación anterior, **caracterizado porque** el envase (3) comprende una bandeja o cubeta exterior (3a) en la que está dispuesta una bandeja interior (3b), sobre la que está depositada la sal (4) y el producto alimenticio (2), siendo adecuada la bandeja exterior (3a) para recoger la sal (4') que se retira para descubrir el producto alimenticio (2) para su ingesta.
12. Preparado alimenticio (1) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado porque** el envase (2) y su contenido están congelados.

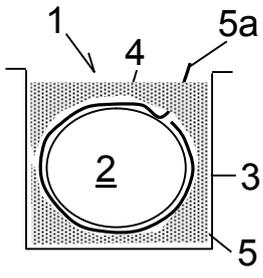


Fig. 1

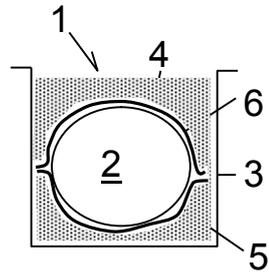


Fig. 2

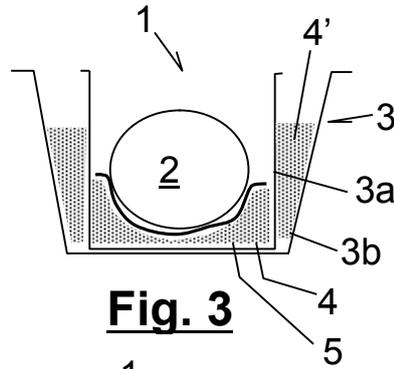


Fig. 3

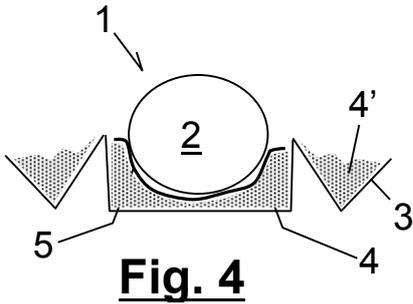


Fig. 4

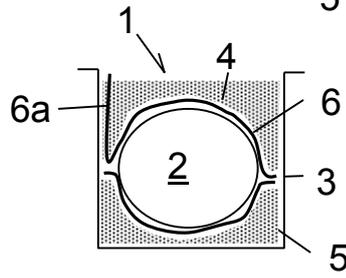


Fig. 5

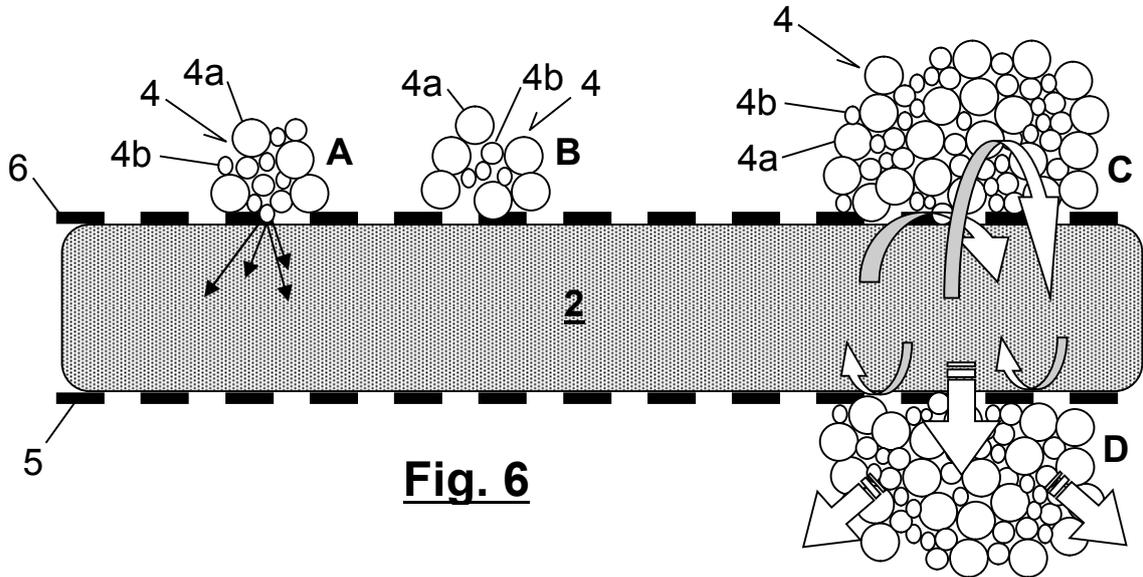


Fig. 6