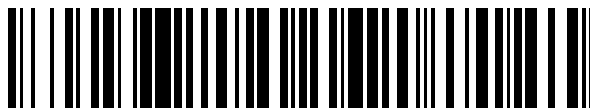


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 659 312**

21 Número de solicitud: 201730950

51 Int. Cl.:

A23L 21/12

(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

20.07.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

14.03.2018

71 Solicitantes:

**FALGAS PAGES, Javier Jorge (100.0%)
MAGRE, 1
17600 FIGUERES (Girona) ES**

72 Inventor/es:

FALGAS PAGES, Javier Jorge

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

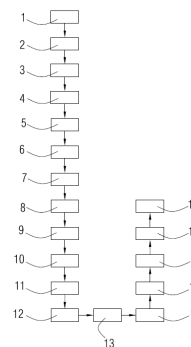
54 Título: **PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE UNA MELAZA AROMÁTICA Y MELAZA AROMÁTICA RESULTANTE**

57 Resumen:

Procedimiento de elaboración de una melaza aromática, que comprende las siguientes etapas:

- a) Refinado de una materia vegetal.
- b) Limpieza y desinfección de todas las partículas de la materia vegetal.
- c) Cribado de la materia vegetal no apta por su grosor.
- d) Baño en agua caliente en ebullición.
- e) Eliminación de bacterias mediante ebullición.
- f) Reposado para eliminación de humedad.
- g) Adición de glicerina y maltosa.
- h) Calentamiento hasta 72°C.
- i) Añadido de conservante.
- j) Homogenización para eliminación de grumos.
- k) Enfriamiento hasta 40°C.
- l) Aportación de más materia vegetal.
- m) Introducción de colorante.
- n) Agregado de goma para estabilización y textura gel.
- o) Maceración.
- p) Inserción de goma garrofín.
- q) Reposado.
- r) Envasado.

FIG. 1



DESCRIPCIÓN

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE UNA MELAZA AROMÁTICA Y MELAZA AROMÁTICA RESULTANTE

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente solicitud de invención tiene por objeto el registro de un procedimiento de elaboración de una melaza aromática y melaza aromática resultante, que incorpora notables
10 innovaciones y ventajas frente a las técnicas utilizadas hasta el momento.

Más concretamente, la invención propone el desarrollo de un procedimiento de elaboración de una melaza aromática y melaza aromática resultante, que por su particular disposición, permite alcanzar una melaza aromática resultante con un aroma y sabor que es más intenso
15 y más duradero.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Son conocidas en el actual estado de la técnica diferentes procedimientos de elaboración de
20 mezclas aromáticas.

No obstante, las diferentes mezclas aromáticas obtenidas con dichos procedimientos son mejorables en la intensidad de su aroma y sabor, así como en su durabilidad.

25 La presente invención contribuye a solucionar y solventar la presente problemática, pues permite alcanzar una melaza aromática resultante con un aroma y sabor más intenso y más duradero.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

30

La presente invención se ha desarrollado con el fin de proporcionar un procedimiento de elaboración de una melaza aromática, que se caracteriza esencialmente por el hecho de que comprende las siguientes etapas:

- a) Refinado de una materia vegetal.
- 35 b) Limpieza y desinfección de todas las partículas de la materia vegetal.

- c) Cribado de la materia vegetal no apta por su grosor.
- d) Baño en agua caliente en ebullición.
- e) Eliminación de bacterias mediante ebullición.
- f) Reposado para eliminación de humedad.
- 5 g) Adición de glicerina y maltosa.
- h) Calentamiento hasta 72°C.
- i) Añadido de conservante.
- j) Homogenización para eliminación de grumos.
- k) Enfriamiento hasta 40°C.
- 10 l) Aportación de más materia vegetal.
- m) Introducción de colorante.
- n) Agregado de goma para estabilización y textura gel.
- o) Maceración.
- p) Inserción de goma garrofín.
- 15 q) Reposado.
- r) Envasado.

Adicionalmente, en el procedimiento de elaboración de una melaza aromática, la materia vegetal comprende fibra de coco, presentada triturada con partículas finas, gruesas y de
20 fibra.

Preferentemente, en el procedimiento de elaboración de una melaza aromática, la limpieza y desinfección comprende una hidratación con agua y lejía.

25 Alternativamente, en el procedimiento de elaboración de una melaza aromática, el cribado supone la eliminación de un 50% de materia.

Preferentemente, en el procedimiento de elaboración de una melaza aromática, el cribado se efectúa mediante una malla.

30

Preferentemente, en el procedimiento de elaboración de una melaza aromática, la adición de glicerina es en una proporción de 5 litros de glicerina por 10 litros de mezcla.

Preferentemente, en el procedimiento de elaboración de una melaza aromática, la adición
35 de maltosa es en una proporción de 5 litros de maltosa por 10 litros de mezcla.

Preferentemente, en el procedimiento de elaboración de una melaza aromática, el añadido de conservante es en una cantidad de 10 gramos.

- 5 Alternativamente, en el procedimiento de elaboración de una melaza aromática, el conservante es sorbato potásico.

Alternativamente, en el procedimiento de elaboración de una melaza aromática, la homogeneización se efectúa mediante batido.

10

Adicionalmente, en el procedimiento de elaboración de una melaza aromática, la aportación de materia vegetal es en una proporción de un 10% en peso respecto a la mezcla.

- 15 Alternativamente, en el procedimiento de elaboración de una melaza aromática, la goma garrofín es textura de membrillo.

Alternativamente, el procedimiento de elaboración de una melaza aromática, comprende además una utilización de al menos un agente espesante.

- 20 Alternativamente, en el procedimiento de elaboración de una melaza aromática, el agente espesante es carboximetilcelulosa.

La invención también incluye una melaza aromática resultante según el procedimiento descrito, y también su uso para su fumado en pipa de agua.

25

Gracias a la presente invención, se consigue alcanzar una melaza aromática resultante con un aroma y sabor más intenso y más duradero.

- 30 La melaza aromática de la invención resultante del procedimiento de elaboración de una melaza aromática de la misma invención, resulta muy adecuada para su fumado en pipa de agua.

- 35 Otras características y ventajas del procedimiento de elaboración de una melaza aromática y melaza aromática resultante resultarán evidentes a partir de la descripción de una realización preferida, pero no exclusiva, que se ilustra a modo de ejemplo no limitativo en los dibujos que se acompañan, en los cuales:

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Figura 1.- Es una vista en perspectiva de una modalidad de realización preferida del
5 procedimiento de elaboración de una melaza aromática de la presente invención.

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

El procedimiento de elaboración de una melaza aromática de la presente invención, tal y
10 como se representa esquemáticamente en la figura 1, comprende varias etapas sucesivas.

Primeramente tiene lugar un refinado 1 de una materia vegetal inicial. Dicha materia vegetal
inicial puede ser fibra de coco, que se presenta ya triturada con partículas finas, gruesas y
de fibra. En el refinado 1 se eliminan las partículas gruesas y de fibra, dejando sólo las
15 partículas finas, de entre 2 y 5 mm de grosor.

A continuación tiene lugar una limpieza 2 y desinfección de las partículas presentes en la
materia vegetal. Dicha limpieza 2 y desinfección comprende una hidratación con agua y lejía
(por ejemplo de uso doméstico) hasta su desprensado.

20

A continuación, se procede a un cribado 3 para la eliminación de la materia más gruesa de
la materia vegetal. Ello supone la eliminación de un 50% de materia no apta por su grosor.
Dicho cribado 3 puede ser efectuado por una malla, por ejemplo.

25 Tras el cribado 3 se efectúa un baño 4 en agua caliente en ebullición, lo que supone la
consiguiente eliminación 5 de bacterias mediante la ebullición.

Tras la eliminación 5 de bacterias, tiene lugar un reposado 6, para así eliminar la humedad.

30 Tras la eliminación de la humedad por el reposado 6, se efectúa una adición 7 de glicerina y
maltosa.

Una concentración adecuada en la adición 7 es una proporción de 5 litros de glicerina por 10
litros de mezcla, y 5 litros de maltosa por 10 litros de mezcla.

35

Tras ello, se produce un calentamiento 8 hasta 72°C, y después un añadido 9 de conservante. El conservante puede ser por ejemplo sorbato potásico, y una cantidad de conservante adecuada pueden ser 10 gramos.

- 5 A continuación, tiene lugar una homogenización 10 para la eliminación de grumos, por ejemplo mediante batido.

Tras la homogenización 10, se procede a un enfriamiento 11 de la mezcla hasta 40°C, por ejemplo mediante su introducción en cubos de acero.

10

Tras el enfriamiento 11 adecuado, se efectúa una aportación 12 de más materia vegetal. Una concentración adecuada en la aportación 12 de materia vegetal es una proporción de un 10% en peso de material vegetal respecto a la mezcla.

- 15 Posteriormente, tiene lugar una introducción 13 de colorante, por ejemplo colorante artificial rojo allura o rojo pinzón.

A continuación, se produce un agregado 14 de goma para estabilización y aportación de textura gel.

20

Seguidamente, tiene lugar la maceración 15 de la mezcla, para a continuación, efectuar la inserción 16 de goma garrofín, por ejemplo de textura de membrillo.

- 25 Después de un reposado 17, y la consiguiente formación de una gelatina, la mezcla resultante está lista para su envasado 18 en cualquier formato. El envasado 18 puede ser al vacío o en un envoltorio de plástico, por ejemplo.

- 30 El procedimiento de elaboración de una melaza aromática de la presente invención también puede comprender además una utilización de al menos un agente espesante, que puede ser carboximetilcelulosa, por ejemplo.

La invención también incluye la melaza aromática obtenida y resultante según el procedimiento también descrito e incluido en la presente invención.

Dicha melaza aromática obtenida presenta la ventaja de que su composición líquida es tres veces más densa de lo habitual en el estado de la técnica.

5 Su aroma y sabor es más intenso, y al estar confeccionada en caliente, permanecen mucho más duraderamente.

En su uso, la melaza aromática de la invención, resultante del procedimiento de elaboración de una melaza aromática de la misma invención, resulta muy adecuada para su fumado en pipa de agua.

10

Todos los materiales y sustancias utilizados el procedimiento de elaboración de una melaza aromática de la invención, cumplen con las necesarias exigencias legales y sanitarias de consumo de correspondiente aplicación.

15 Los detalles, las formas, las dimensiones y demás elementos accesorios, así como los materiales empleados en el procedimiento de elaboración de una melaza aromática y melaza aromática resultante de la invención, podrán ser convenientemente sustituidos por otros que sean técnicamente equivalentes y no se aparten de la esencialidad de la invención ni del ámbito definido por las reivindicaciones que se incluyen a continuación.

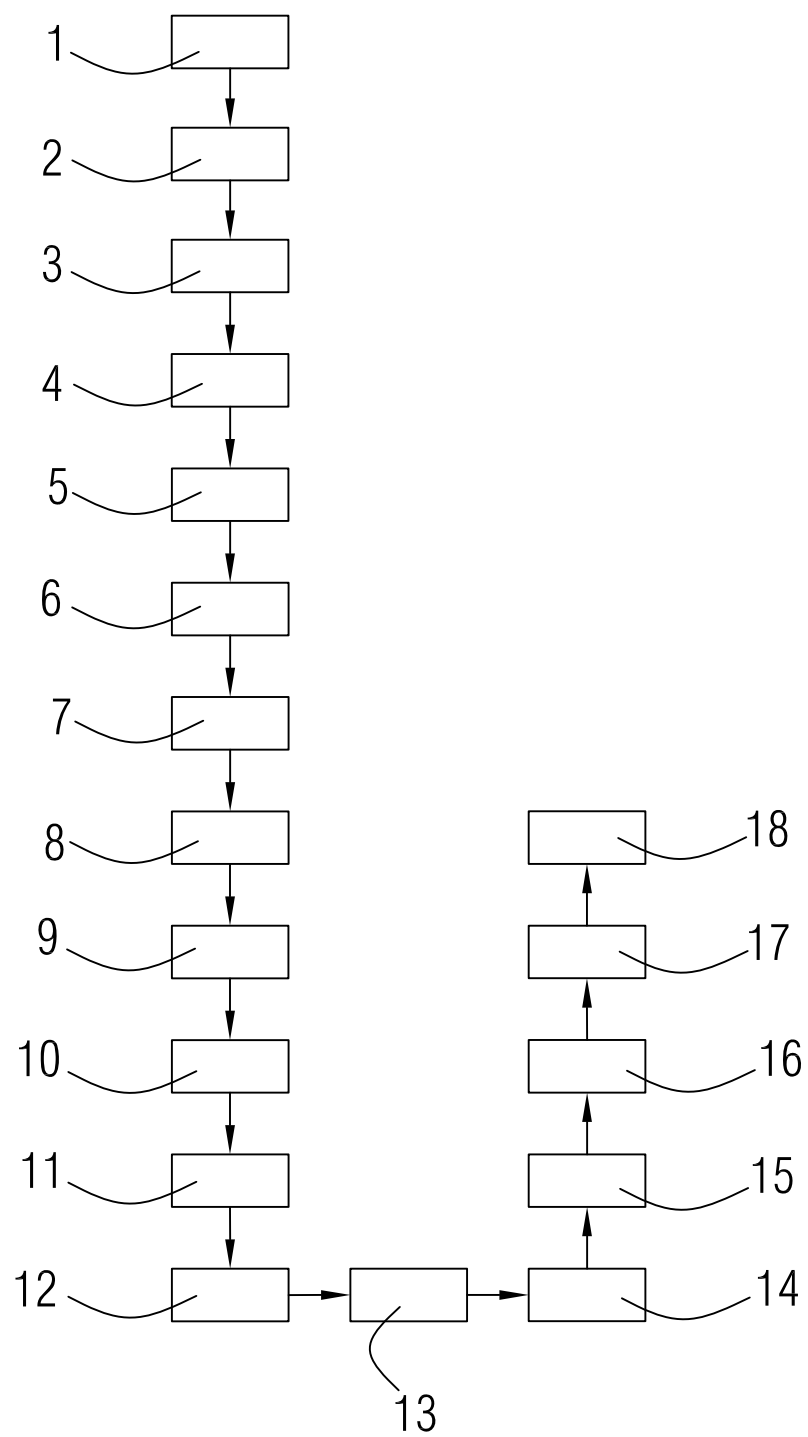
20

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática, caracterizado por el hecho de que comprende las siguientes etapas:
 - 5 a) Refinado (1) de una materia vegetal.
 - b) Limpieza (2) y desinfección de todas las partículas de la materia vegetal.
 - c) Cribado (3) de la materia vegetal no apta por su grosor.
 - d) Baño (4) en agua caliente en ebullición.
 - e) Eliminación (5) de bacterias mediante ebullición.
 - 10 f) Reposado (6) para eliminación de humedad.
 - g) Adición (7) de glicerina y maltosa.
 - h) Calentamiento (8) hasta 72°C.
 - i) Añadido (9) de conservante.
 - j) Homogenización (10) para eliminación de grumos.
 - 15 k) Enfriamiento (11) hasta 40°C.
 - l) Aportación (12) de más materia vegetal.
 - m) Introducción (13) de colorante.
 - n) Agregado (14) de goma para estabilización y textura gel.
 - o) Maceración (15).
 - 20 p) Inserción (16) de goma garrofín.
 - q) Reposado (17).
 - r) Envasado (18).
- 25 2. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la materia vegetal comprende fibra de coco, presentada triturada con partículas finas, gruesas y de fibra.
3. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática según la reivindicación 1,
 - 30 caracterizado por el hecho de que la limpieza (2) y desinfección comprende una hidratación con agua y lejía.
4. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el cribado (3) supone la eliminación de un 50% de materia.
 - 35

5. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el cribado (3) se efectúa mediante una malla.
- 5 6. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la adición (7) de glicerina es en una proporción de 5 litros de glicerina por 10 litros de mezcla.
- 10 7. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la adición (7) de maltosa es en una proporción de 5 litros de maltosa por 10 litros de mezcla.
- 15 8. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el añadido (9) de conservante es en una cantidad de 10 gramos.
9. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática según la reivindicación 8, caracterizado por el hecho de que el conservante es sorbato potásico.
- 20 10. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la homogeneización (10) se efectúa mediante batido.
- 25 11. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la aportación (12) de materia vegetal es en una proporción de un 10% en peso respecto a la mezcla.
12. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la goma garrofín es textura de membrillo.
- 30 13. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que comprende además una utilización de al menos un agente espesante.
14. Procedimiento de elaboración de una melaza aromática según la reivindicación 13, caracterizado por el hecho de que el agente espesante es carboximetilcelulosa.
- 35 15. Melaza aromática resultante según el procedimiento de alguna de las reivindicaciones anteriores.
16. Uso de la melaza aromática de la reivindicación 15, para su fumado en pipa de agua.

FIG. 1





- ②① N.º solicitud: 201730950
②② Fecha de presentación de la solicitud: 20.07.2017
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L21/12** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	GB 2223156 A (TUNNEL REFINERIES LTD) 04/04/1990, Todo el documento.	1
A	CN 106666590 A (UNIV NANJING XIAOZHUANG) 17/05/2017, Recuperado de WPI (World Patent Index) el 22/02/2018 N° Acceso 2017-34641V, DW 201745 Resumen de la Base de Datos	1
A	CN 102696999 A (NANJING YEGUO FOOD CO LTD) 03/10/2012, Recuperado de EPODOC el 22/02/2018 N° Acceso CN201210227250-A, Resumen de la Base de Datos	1
A	CN 105767995 A (ZHEJIANG YOUNUO FOOD CO LTD) 20/07/2016, Recuperado de WPI (World Patent Index) el 22/02/2018 N° Acceso 2016-48361N, DW 201663 Resumen de la Base de Datos	1

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

☒ para todas las reivindicaciones

☐ para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe
26.02.2018

Examinador
I. Galíndez Labrador

Página
1/2

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, FSTA