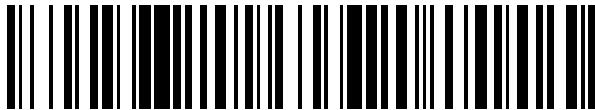


(19)



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA



(11) Número de publicación: **2 665 372**

(21) Número de solicitud: 201600896

(51) Int. Cl.:

A23L 29/269 (2006.01)

(12)

SOLICITUD DE PATENTE

A1

(22) Fecha de presentación:

25.10.2016

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

25.04.2018

(71) Solicitantes:

**MOZOS PEREZ, Conrado (100.0%)
C/ Molino 14-16 6 2 ESC f
08906 Hospitalet de Llobregat (Barcelona) ES**

(72) Inventor/es:

MOZOS PEREZ, Conrado

(74) Agente/Representante:

HERRERA DÁVILA, Álvaro

(54) Título: **Gel fijador gastronómico, procedimiento para su elaboración y usos**

(57) Resumen:

Gel fijador gastronómico, procedimiento para su elaboración y usos.

El gel fijador gastronómico propuesto en esta invención se constituye a partir de mezclar en relación al peso unos ingredientes en los que interviene goma xantana y agua pasada por ósmosis y el resto de ingredientes se adaptan a composiciones para espesante líquido, mayonesas de frutas, salsa holandesa, crema, alioli y tempura, que constituyen el cuerpo de dicho gel fijador hasta que se convierta en un gel que se aplica sobre el preparado alimenticio, cubriendo las figuras gastronómicas, una vez hechas, para mantener las formas hasta su servicio final y colocando éstas en moldes provistos de finos orificios o rajas por donde drenan los líquidos superfluos al calentar sin que éstos deformen la figura.

DESCRIPCIÓN

GEL FIJADOR GASTRONÓMICO, PROCEDIMIENTO PARA SU

ELABORACIÓN Y USOS

OBJETO DE LA INVENCIÓN

La presente invención se refiere a un gel gastronómico, su
5 procedimiento para la elaboración y los usos, que aporta numerosas
ventajas a los que trabajan en la cocina preparando platos. La característica
principal de dicho gel es el efecto de fijación que brinda al alimento al que se
adhiere, ya sea en su utilización como pegamento gastronómico para unir
los bordes de los preparados, como en el caso de las empanadas y
10 empanadillas, ya en el mantenimiento de la forma de productos culinarios
tales como las bolsitas rellenas, crujientes, conos, tubos huecos y figuras
gastronómicas en general. Sus ingredientes, así como su procedimiento de
fabricación, hacen que resulte de gran utilidad en el proceso de elaboración
de varios tipos de preparados alimenticios.

15 La aplicación industrial se encuadra dentro del campo de la cocina
industrial y en particular de los elementos que permiten una fijación de las
masas y alimentos en general.

Los cocineros utilizan diversos materiales y técnicas para la unión y
fijación de sus preparados. Una de ellas es la utilización de hilo de hoja de
20 puerro verde cortado a tiras largas y escaldadas. El inconveniente es el
prolongado tiempo que requiere, tanto la preparación del hilo vegetal en sí,
como el atado del alimento, además, debido a la humedad conservada en
dicho hilo vegetal, las probabilidades de que se rompa al freír son bastante
altas.

En el caso de las empanadas y empanadillas se utiliza el sellado por presión con la ayuda de agua o huevo batido, con el inconveniente de que a menudo se separan los bordes al freír.

Por otro lado, para mantener las formas de las bolsitas rellenas se 5 procede a hornearlas, lo que causa la pérdida de la textura del crujiente, además de presentar gran dificultad en su preparación y un considerable gasto de tiempo.

En definitiva, se resumen los inconvenientes en el largo tiempo y la dificultad de preparación y el aumento de costes inherente. También es un 10 inconveniente la pérdida de la textura, la incapacidad de mantener adecuadamente la forma de las figuras creadas y la alta probabilidad de que las partes unidas se separen al freír.

Frente a estos inconvenientes la invención objeto de la presente invención presenta las siguientes ventajas:

- 15 - Mayor facilidad en la manipulación.
- Disminución del tiempo de preparación de los platos y, por consiguiente, ahorro de costes.
- Reducción considerable de los riesgos de separación de los bordes.
- Posibilidad de moldear la pasta a capricho, manteniendo la forma
20 deseada hasta su servicio final.
- Mantenimiento del sabor y la textura.
- Es perfectamente comestible sin ningún efecto secundario negativo.
- La preparación del gel fijador es muy sencilla.

- Los ingredientes no son costosos y se consiguen con facilidad en el mercado.

El procedimiento para la elaboración del gel fijador gastronómico propuesto en la presente invención se desarrolla a partir de mezclar dentro 5 de rangos comprendidos entre un 2 y un 20 por ciento de goma xantana y entre un cinco y un ochenta por ciento de agua pasada por ósmosis. En una mezcladora industrial se vierten la goma xantana y el agua pudiendo ser fría o caliente, se bate con la batidora hasta convertir la mezcla en un gel y ya queda dicho gel listo para su utilización. El tiempo de preparación es de 10 aproximadamente dos minutos. El gel fijador resultante de dicho procedimiento se utiliza aplicándolo directamente sobre el preparado alimenticio con la ayuda de una brocha. En el caso de las empanadas y empanadillas se aplica un cordón del gel, se unen los dos extremos y se cierra por todo el borde. Para las figuras gastronómicas, una vez hechas, se 15 cubren con el gel para que se mantengan las formas hasta su servicio final.

Modificando el porcentaje en peso de la goma xantana, el cual se mueve en un rango comprendido entre el 0,6 y el 5 por 100, con la excepción de su uso como espesante líquido, que va del 5% al 20%, por la propia naturaleza del producto espesante, y añadiendo ciertos ingredientes 20 en sustitución del agua pasada por ósmosis, sin anular las cualidades del mencionado gel fijador gastronómico, obteniéndose otras características de textura y sabor.

Así, y partiendo del mismo concepto, y siguiendo el procedimiento de agitación, se obtienen con la presente invención las mismas propiedades y

ventajas respecto a la patente anterior ES2325519, pero además, añadiendo el gel fijador gastronómico mejorado por la presente invención se consiguen diferentes usos, como el del espesante líquido, mahonesas de frutas y salsa holandesa, además de las cremas de relleno para pasteles, aliolis y tempura

5 que se describirán más adelante.

La presente invención aporta un conjunto de mejoras técnicas en el procedimiento para la elaboración de gel gastronómico conocido en el estado de la técnica, aprovechando las ventajas de dicho gel y añadiendo otras encaminadas a mejorar la rigidez y el mantenimiento de la forma de la

10 pasta alimenticia a la cual se aplica el referido gel gastronómico. Y es que a pesar de aplicar dicho gel que, como se describe en el documento P 200800653, con número de publicación ES 2325519, aplica una capa plástica a la forma y fija los moldes, al soportar las formas las altas temperaturas en el horno, pierden en parte su forma original, es decir, se

15 deforman, y, consecuentemente, dan como resultado una figura no exacta a la originalmente ideada.

Es así como las mejoras que propone esta invención, desarrolladas tras numerosos ensayos para mejorar la forma final de la pasta alimenticia que se somete a la aplicación del gel fijador gastronómico, vienen a resolver

20 problemas relacionados con el inconveniente de mantener la forma de la pasta alimenticia, tal como ésta fue creada por el cocinero o pastelero, pero sin perder ni estabilidad, ni forma ni características organolépticas. Y es que el molde que normalmente se emplea para hornear pastas figurativas, al ser un molde cerrado, no deja escapar los líquidos y excesos de humedad de

dicha pasta al someterse ésta a las elevadas temperaturas del horno y, en consecuencia, estos líquidos superfluos terminan deformando la figura que el cocinero o pastelero creador de la misma a través de su molde pretende ofrecer al público consumidor. Estas novedades confieren al objeto de esta 5 invención significativas ventajas en relación con el estado de la técnica, como se verá a continuación.

Se basa esta invención en que la función de los moldes que se conocen en el mercado es básicamente la de retener líquidos u otros productos húmedos que componen la masa y en que, si no existiera el 10 molde, la figura que conforma la masa destinada a hornearse no sólo se deformará, sino que incluso, en algunos casos, llegará a desaparecer por completo. Y es que son precisamente los líquidos y la humedad que se encuentran en la masa los que, a pesar de la resistencia del molde, terminan deformando la figura a hornear, no pudiéndose fijar la forma de ésta al 15 100%, aun cuando se le aplique el gel para fijación gastronómica de la patente ES2325519, que, aunque la fija y le confiere rigidez, sin embargo no llega a contrarrestar del todo los efectos de las altas temperaturas del horno, que finalmente terminan por deformar la figura de la masa. De ahí que sea necesario completar la acción fijadora del gel para la fijación gastronómica 20 de dicha patente ES2325519 con la novedad que caracteriza a esta invención. A saber: con la apertura de una serie de finos orificios o finas acanaladuras en el molde que permitan que la masa se libere durante la cocción de dichos líquidos y humedades que, a pesar de la acción del gel gastronómico de la patente principal, la deforman.

Las ventajas de esta invención residen en la solución de este inconveniente de la patente anterior, al dotar a los moldes de las masas tratadas con el gel fijador gastronómico de la patente principal de finos orificios o rajas que los atraviesan, facilitando así la salida de líquidos y
5 humedad durante la cocción de la masa tratada con dicho gel, bien en el horno o bien en el microondas o en el deshidratador, quedando la figura sin deformar, tal y como el cocinero o el obrador la había diseñado, pudiéndose hacer esto tanto en el horno industrial como en el del hogar.

Así, otras mejoras, alternativas o variaciones introducidas en esta
10 invención que perfeccionan la patente anterior ES2325519 son las siguientes:

Una vez tratada la pasta o la masa con el gel fijador gastronómico de dicha patente anterior, que le confiere una capa plástica y la fija, se somete dicha pasta al proceso de su introducción en el molde o a su extensión entre
15 los dos moldes que van a condicionar su forma, estando estos moldes provistos de finas fisuras u orificios a lo largo y ancho de su cuerpo, siendo tales orificios o fisuras lo suficientemente anchos como para dejar pasar a través los líquidos que rezuma la masa durante su cocción e impidiendo así que ésta se deforme. Los orificios o fisuras facilitan la salida de la humedad
20 producida por el calor, quedando la pasta cocida sin deformarse.

A la patente referida anterior se le introducen variaciones consistentes en mantener las mismas fases del procedimiento, basado principalmente en la agitación de los componentes, aunque en este caso con diferentes porcentajes de goma xantana, y añadiendo ciertos ingredientes que, sin

anular las cualidades del gel fijador inicial, le dan otras características de textura y sabor. Así, y partiendo del mismo concepto, y siguiendo el mismo procedimiento, se obtienen con esta invención las mismas propiedades y ventajas respecto a la patente anterior, pero además se consiguen diferentes
5 usos, como espesantes líquidos, mahonesas de frutas y salsa holandesa, además de otros espesantes líquidos para cremas que mantienen todas las propiedades y características descritas y conseguidas por medio de la patente anterior, es decir las del gel fijador.

La presente invención aporta, además, un conjunto de mejoras
10 técnicas en el procedimiento para la elaboración de gel fijador gastronómico descrito en la referida patente anterior, aprovechando las ventajas de dicho gel y añadiendo otras encaminadas a mejorar la rigidez y el mantenimiento de la forma de la pasta alimenticia a la cual se aplica el referido gel fijador gastronómico. Y es que a pesar de aplicar dicho gel que, como se mostraba
15 en la patente anterior, aplicaba una capa plástica a la forma y fijaba los moldes, al soportar las formas las altas temperaturas en el horno pierden en parte su forma original, es decir se deforman, y consecuentemente dan como resultado una figura no exacta a la originalmente ideada.

Un paso más adelante dado con esta invención consiste en añadir a
20 la patente principal tres usos con nuevas fórmulas basadas en el mismo procedimiento, encaminadas a obtener cremas de relleno, aliolis sin huevo ni leche y por último una tempura, presentando las tres las mismas propiedades de capa plástica y resistencia a la deformación del gel fijador gastronómico de dicha patente anterior.

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

Un ejemplo concreto preferido de realización de esta invención es como sigue: Se corta la pasta al tamaño que se precise, se extiende en el mármol y se unta con brocha el gel para fijación gastronómica conocido en el 5 estado de la técnica, se coloca extendida entre el molde formado por hojas cóncavas en forma de estrella provistas de finas fisuras acanaladas. Se introduce en el horno convencional o microondas, en este último caso con molde de plástico semiduro, hasta el secado de la pasta. Las fisuras acanaladas facilitan la salida de las humedades debidas al calor, quedando 10 la pasta cocida sin deformarse. El resultado es un producto final consistente en un molde cóncavo comestible con forma perfecta de estrella, sin ninguna deformación, sobre el que se puede poner la guarnición o aperitivo prevista por el cocinero. Variados moldes con forma de bol, plato hondo, cuchara, vaso y otras muchas formas son usuales para servir los aperitivos en 15 recepciones o banquetes en los que es importante la presentación del producto alimenticio sin deformaciones y listo para comer sin necesidad de recurrir al tenedor o cuchara.

La composición de los ingredientes en relación al peso de estos usos es la siguiente:

20 - Para un uso del gel fijador gastronómico como espesante líquido:

Goma xantana	entre 5% y 20% en peso
Glicerina	entre 50% y 70% en peso
Aceite	30% en peso
Agua pasada por ósmosis	entre 5% y 30% en peso

- Para un uso como mayonesas de frutas:

Goma xantana	entre 2% y 5% en peso
Aceite	entre 20% y 35% en peso
Jugos de una o varias frutas	entre 20% y 35% en peso
Agua pasada por ósmosis	entre 10% y 25% en peso

5 - Para un uso como salsa holandesa:

Goma xantana	0,6% en peso
Yema de huevo deshidratada	20% en peso
Materia grasa	50% en peso
Agua pasada por ósmosis	29,4% en peso

10 El resultado que finalmente se obtiene con cada una de estas composiciones es bien un espesante líquido, o una mayonesa de frutas o una salsa holandesa, pero manteniendo las propiedades y características descritas y conseguidas por medio de la invención básica del gel fijador 15 gastronómico mejorado por la presente invención.

Una segunda parte de esta invención consiste en hacer diferentes usos de la misma para obtener cremas de relleno, aliolis sin huevo ni leche y tempura, añadiendo nuevas fórmulas basadas en el mismo procedimiento de 20 las ya descritas, presentando las tres las mismas propiedades de capa plástica y resistencia a la deformación.

La fórmula de un uso del gel fijador gastronómico para la preparación de cremas de relleno para pasteles es la siguiente:

- Jugos a voluntad cualquier sabor _____ 50,0 % en peso

- Leche o crema de leche _____ 14,4 % en peso
- Materias grasas (aceites o mantequillas) 10,0 % en peso
- Azúcar _____ 8,0 % en peso
- Cloruro sódico _____ 0,6 % en peso
- 5 - Goma xantana _____ 2,0 % en peso
- Agua pasada por ósmosis _____ 10% en peso
- Almidones _____ 5% en peso

La fórmula de un uso del gel fijador gastronómico para la preparación de aliolis sin huevo ni leche es la siguiente:

- 10 - Aceite _____ 52,0 % en peso
- Agua pasada por ósmosis _____ 37,4 % en peso
- Ajo _____ 7,5 % en peso
- Goma xantana _____ 2,0 % en peso
- Cloruro sódico _____ 0,6 % en peso
- 15 - Ácido cítrico _____ 0,5 % en peso

La fórmula de un uso del gel fijador gastronómico para la preparación de tempura es la siguiente:

- Agua pasada por ósmosis _____ 78,4 % en peso
- Goma xantana _____ 2 % en peso
- 20 - Almidones modificados o no _____ 19,0 % en peso
- Cloruro sódico _____ 0,6 % en peso

Los problemas que se pretenden resolver con esta invención se basan en que para la preparación de estos productos alimenticios es

imprescindible el uso de huevo o almidones o harinas, es decir, que, si bien alguno no se elabora con huevo, es que se elabora con almidones o harinas. Dichas elaboraciones presentan el inconveniente de no ser aptas para todos los públicos, ya que suelen contener algún tipo de alérgeno, e incluso la 5 mala manipulación podría provocar salmonella en el caso de elaborarse con huevo, que es lo usual en elaboraciones de este tipo.

En el caso del alioli, aunque originalmente es simplemente ajo y aceite como su nombre indica, hoy en día la mayoría contienen huevo y/o leche y otros ingredientes, presentando los mismos inconvenientes del 10 párrafo anterior, además de que hay personas alérgicas al huevo, o a la harina o a las almendras.

Para la elaboración de la tempura se emplea harina y agua, rebozándose con pan de molde en una tempura de huevo, pero a la hora de freír muchas no aguantan las temperaturas y se desprende la forma de la 15 elaboración en el momento de freír. Además, sus procedimientos son muy largos y muy complicados, tanto que muchos cocineros desisten de hacerlas.

La ventaja de las composiciones alimenticias en el caso de la aliosis y la tempura, es que su elaboración no conlleva el uso de huevo, ni harina, ni 20 lácteos, ni almendras, por lo que son productos aptos para todos los públicos sin importar que tengan intolerancia al huevo o al gluten, o a la lactosa, o a la harina o a las almendras. También así se evitan los temidos riesgos de la salmonella en el caso de la elaboración con huevo.

También la sencillez es una ventaja, ya que con la presente invención se crea una capa plástica que la protege del calor al freírlo, aguantando así elevadas temperaturas, evitando que penetre el calor al interior gracias a dicha capa plástica.

REIVINDICACIONES

1.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN GEL FIJADOR GASTRONÓMICO, caracterizado por añadir a las etapas de mezclar dentro de rangos comprendidos entre un 2 y un 5 por ciento de 5 goma xantana y entre un cincuenta y un noventa y cinco por ciento de agua pasada por osmosis, una etapa adicional por la que se untá con brocha dicho gel sobre una masa alimenticia que se coloca en un molde de hornear, presentando dicho molde finas fisuras acanaladas u orificios por los que se liberan durante el proceso de cocción los líquidos de la masa untada de 10 dicho gel.

2.- USO DEL GEL OBJETO DE LA REIVINDICACIÓN PRIMERA, caracterizado por ser utilizado para su aplicación directa sobre un preparado alimenticio para mantener las formas de las figuras gastronómicas, estando provistos los moldes de dichas figuras gastronómicas sobre las que se aplica 15 dicho gel de finos orificios y rajas para dejar salir los líquidos y mantener la fijación de la figura gastronómica.

3.- GEL FIJADOR GASTRONÓMICO, consistente en que en su composición se mantienen los ingredientes de goma xantana y agua pasada por ósmosis según reivindicación 1, caracterizado porque se modifican los 20 porcentajes de dichos ingredientes en relación al peso, los cuales se adaptan a los diferentes usos de dicho gel fijador gastronómico para su aplicación directa sobre los preparados alimenticios que se mencionan en las reivindicaciones siguientes.

4.- USO DEL GEL FIJADOR GASTRONÓMICO de la reivindicación 3, para su aplicación directa sobre un espesante líquido, caracterizado porque la composición de los ingredientes de dicho gel espesante líquido en relación al peso es la siguiente:

5	Goma xantana	entre 5% y 20% en peso
	Glicerina	entre 50% y 70% en peso
	Aceite	30% en peso
	Agua pasada por ósmosis	entre 5% y 30% en peso

5.- USO GEL FIJADOR GASTRONÓMICO de la reivindicación 3, para su aplicación directa sobre mayonesas de frutas, caracterizado porque la composición de los ingredientes de dichas mayonesas de frutas en relación al peso es la siguiente:

10	Goma xantana	entre 2% y 5% en peso
	Aceite	entre 20% y 35% en peso
15	Jugos de una o varias frutas	entre 20% y 35% en peso
	Agua pasada por ósmosis	entre 10% y 25% en peso

5.- USO DEL GEL FIJADOR GASTRONÓMICO de la reivindicación 3, para su aplicación directa sobre salsa holandesa, caracterizado porque la composición de los ingredientes de dicha salsa holandesa en relación al peso es la siguiente:

Goma xantana	0,6% en peso
Yema de huevo deshidratada	20% en peso
Materia grasa	50% en peso
Agua pasada por ósmosis	29,4% en peso

6.- USO DEL GEL FIJADOR GASTRONÓMICO de la reivindicación 3, para su aplicación directa sobre cremas de relleno, caracterizado porque la composición de los ingredientes de dichas cremas de relleno en relación al peso es la siguiente:

- 5 - Jugos a voluntad cualquier sabor _____ 50,0 % en peso
 - Leche o crema de leche_____ 14,4 % en peso
 - Materias grasas (aceites o mantequillas) 10,0 % en peso
 - Azúcar_____ 8,0 % en peso
 - Cloruro sódico_____ 0,6 % en peso
10 - Goma xantana_____ 2,0 % en peso
 - Agua pasada por ósmosis_____ 10% en peso
 - Almidones_____ 5% en peso

7.- USO DEL GEL FIJADOR GASTRONÓMICO, de la reivindicación 3, para su aplicación directa sobre aliolis sin huevo ni leche, caracterizado 15 porque los ingredientes para la elaboración de dicho alioli sin huevo ni leche son los siguiente:

- 15 - Aceite_____ 52,0 % en peso
 - Agua pasada por ósmosis_____ 37,4 % en peso
 - Ajo _____ 7,5 % en peso
20 - Goma xantana _____ 2,0 % en peso
 - Cloruro sódico _____ 0,6 % en peso
 - Ácido cítrico _____ 0,5 % en peso

8.- USO DEL GEL FIJADOR GASTRONÓMICO de la reivindicación 3, para su aplicación directa sobre tempura, siendo los ingredientes para dicha tempura en relación al peso los siguientes:

- Agua pasada por ósmosis _____ 78,4 % en peso
- Goma xantana _____ 2 % en peso
- Almidones modificados o no _____ 19,0 % en peso
- Cloruro sódico _____ 0,6 % en peso



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201600896

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 25.10.2016

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(5) Int. Cl.: **A23L29/269** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	56	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2325519 A1 (MOZOS PÉREZ, C.) 07/09/2009, Todo el documento.		1-8
A	FR 2853209 A1 (ARMOR INOX SA) 08/10/2004, Todo el documento.		1-8
A	JP 02145158 A (ORGANO KK) 04/06/1990 Recuperado de EPODOC Nº Acceso JP-29966388-A Resumen de la Base de Datos		1
A	EP 1618795 A1 (SHIMIZU CHEMICAL CORP) 25/01/2006, resumen; reivindicaciones 1, 4-7, 12-13		1-8
A	US 5492712 A (SILVER, SH. et al.) 20/02/1996, Todo el documento.		1
A	JP 2016105717 A (SANEIGEN FFI KK) 16/06/2016, Recuperado de WPI (World Patent Index) Nº Acceso 2016-365069 DW 201642 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 26.03.2018	Examinador I. Galíndez Labrador	Página 1/4
--	------------------------------------	---------------

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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 26.03.2018

Declaración**Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)**

Reivindicaciones 1-8
Reivindicaciones

SI
NO

Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)

Reivindicaciones 1-8
Reivindicaciones

SI
NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	ES 2325519 A1 (MOZOS PÉREZ, C.)	07.09.2009
D02	FR 2853209 A1 (ARMOR INOX SA)	08.10.2004
D03	JP 02145158 A (ORGANO KK)	04.06.1990
D04	EP 1618795 A1 (SHIMIZU CHEMICAL CORP)	25.01.2006
D05	US 5492712 A (SILVER, SH. et al.)	20.02.1996
D06	JP 2016105717 A (SANEIGEN FFI KK)	16.06.2016
D07	02145158	04.06.1990
D08	02145158	04.06.1990
D09	02145158	
D10	02145158	

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

La solicitud a estudio tiene por objeto un gel fijador gastronómico constituido por 2-5% de goma xantana y 50-95% de agua sometida a ósmosis (Reivindicación 1).

Dicho gel se prepara mezclando ambos componentes y agitando, en frío o en caliente, hasta obtener un gel espeso.

El gel se unta con una brocha, tanto para el sellado, como en el caso de las empanadillas, como para mantener la forma de una masa alimenticia que se coloca en un molde para hornear perforado que permite que se liberen los líquidos durante la cocción (Reiv. 1-2).

Dicho gel fijador puede formar parte de un espesante líquido, de diversas salsas, cremas de relleno o de una tempura (Reiv. 3-8).

El documento D1 mencionado en el Informe sobre el Estado de la Técnica, del mismo solicitante, describe el mismo gel fijador gastronómico constituido por 5% de goma xantana y 95% de agua sometida a ósmosis. El método de preparación es el mismo que en el caso anterior pero aquí no se emplean moldes perforados ni se especifican usos concretos (salsas, etc.) como en el caso de la solicitud analizada.

El documento D2 describe un molde de cocción provisto de recipientes secundarios comunicados con los primarios mediante orificios para recoger el exudado de la masa durante el cocinado.

El documento D3 hace referencia a una solución fijadora para alimentos que se obtiene dispersando goma xantana en polvo en una solución hidroalcohólica.

El documento D4 divulga una composición alimenticia para prevenir el exudado de agua de los alimentos. Sus ingredientes son glucomanano en solución acuosa, un agente coagulante y opcionalmente xantano. La composición se pulveriza o se aplica directamente sobre la superficie del alimento.

El documento D5 tiene por objeto pasta italiana sin gluten a la que se añade una mezcla de agua y estabilizantes: goma guar y goma xantana, para compensar la escasez de integridad del producto provocada por la falta de gluten. El porcentaje de estabilizantes puede llegar hasta el 5%.

El documento D6 describe una composición gelatinizante a base de goma xantana, glucomanano o goma de garrofín y k-carragenano, agar o goma gellan. La composición se añade al alimento en presencia de agua y se agita, sin necesidad de aplicar frío ni calor. Aplicable a diversos productos alimenticios, como pasta, sopas, etc.

Se estima que las reivindicaciones 1-8 cumplen los requisitos de Novedad y Actividad Inventiva, de acuerdo con los Artículos 6.1 y 8.1 respectivamente de la Ley 11/1986 de Patentes.