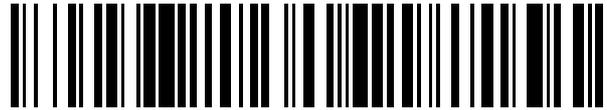


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 678 596**

21 Número de solicitud: 201730172

51 Int. Cl.:

A23L 9/00 (2006.01)
A23L 9/10 (2006.01)
A23L 17/60 (2006.01)
A23L 17/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

13.02.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

14.08.2018

71 Solicitantes:

AIRES VIRGEN EXTRA, S.L. (100.0%)
C/ CALZADA, 5- 3º
36900 MARIN (Pontevedra) ES

72 Inventor/es:

DIAZ MARTINEZ, Ildfonso

74 Agente/Representante:

GARCIA RUIZ, Antonio-I

54 Título: **PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO DE REPOSTERIA DULCE MARINO**

57 Resumen:

Procedimiento para la obtención de un producto de repostería dulce marino.

El procedimiento parte de un producto marino, (pescado y/o algas marinas), que se cuecen en leche/agua/caldo, conjuntamente con azúcar, cocción que se lleva a cabo durante un periodo del orden de 20 minutos, a una temperatura del orden de 100°C. A continuación, se baja la temperatura a 30 grados, incorporando huevos, leche y pan, en las proporciones que se deseen. Se bate todo con una batidora y se deja reposar El producto obtenido se vuelca en un molde forrado de caramelo, cociéndose a baño maría durante 20 minutos.

ES 2 678 596 A1

**PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO DE REPOSTERÍA DULCE
MARINO**

5

DESCRIPCIÓN

OBJETO DE LA INVENCION

10 La presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de un producto de repostería dulce marino, ya sea un flan, pudin, chulas, a base de proteína marina.

El objeto de la invención es proporcionar un procedimiento mediante el que obtener un producto de repostería mucho más sano y nutritivo, a base de proteínas marinas presentes en algas y pescado.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20 En el ámbito de aplicación práctica de la invención, el de los productos dulces de repostería, si bien se conocen innumerables productos de repostería, el solicitante desconoce la existencia de productos de este tipo que incluyan productos marinos tales como algas y pescado.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

25 El procedimiento que se preconiza viene a llenar el vacío técnico anteriormente expuesto, permitiendo obtener unos productos de repostería dulces, sabrosos y mucho más sanos que los productos convencionales de este tipo.

30 Para ello, y de forma más concreta, el procedimiento de la invención parte de los siguientes ingredientes, que participan en el producto final obtenido en los siguientes porcentajes en peso:

- Leche/agua/caldo, entre el 45 y el 50%
- Pescado y/o algas marinas, entre el 13 y el 15%

- Pan, entre el 4 y el 6%
- Huevo, entre el 15 y el 25%
- Azúcar entre el 10 y el 20%

5 A partir de estos ingredientes, el procedimiento es como sigue:

a) El producto marino, (pescado y/o algas marinas), se cuecen en la leche/agua/caldo, conjuntamente con la adición del azúcar, cocción que se lleva a cabo durante un periodo del orden de 20 minutos, a una temperatura del orden de 100° C.

10

b) A continuación, se baja la temperatura a 30 grados, incorporando huevos, leche y pan, en las proporciones que se deseen,

c) Se bate todo con una batidora y se deja reposar.

15

d) El producto obtenido se vuelca en un molde forrado de caramelo, cociéndose a baño maría durante 20 minutos.

20

e) Finalmente, se puede pasar a doblar la cantidad de pan, formando mini hamburguesas, a las que se puede añadir frutos frescos y freírlas directamente en aceite de oliva virgen extra a una temperatura de 140 grados.

25

El producto final obtenido puede incorporar o no sal, así como colorante alimentario en los casos en los que se estime oportuno, así como especias aromáticas.

30

El envasado se realizará preferentemente en un formato de papel de aluminio para darle la forma definitiva final deseada, incluso se puede incorporar como componente adicional una traza de algas marinas.

Finalmente, decir que en el caso de llevar especias o colorantes, las cantidades correspondientes de las mismas estarán dentro del marco de la normativa alimentaria en vigor.

EJEMPLO DE REALIZACIÓN DE LA INVENCIÓN

En una realización en la que se desea obtener un flan/pudin/chula marina de aproximadamente 1 kilogramo, se hierva un litro de líquido a base de agua, caldo o leche.

5 Se le añaden 300 gramos de azúcar y 300 gramos de proteína marina. Se hierva todo durante 20-30 minutos. Se le agregan 100 gramos de pan (o 200 si queremos obtener chulas), se deja enfriar y se le añaden 400 gramos de huevo. Se bate todo y se vuelca en un molde de papel de aluminio forrado de caramelo. Se pueden incorporar fruta y frutos secos, por ejemplo 100 gramos. También, para las chulas se le puede dar forma de mini

10 hamburguesas. El primero se cocerá al baño maría y el segundo se freirá en aceite de oliva virgen extra a 140 grados

REIVINDICACIONES

1ª.- Procedimiento para la obtención de un producto de repostería dulce marino, caracterizado porque en el mismo se definen las siguientes fases operativas:

5

a) Se parte de un producto marino, (pescado y/o algas marinas), que se cuecen en leche/agua/caldo, conjuntamente con azúcar, cocción que se lleva a cabo durante un periodo del orden de 20 minutos, a una temperatura del orden de 100° C.

10

b) A continuación, se baja la temperatura a 30 grados, incorporando huevos, leche y pan, en las proporciones que se deseen.

c) Se bate todo con una batidora y se deja reposar.

15

d) El producto obtenido se vuelca en un molde forrado de caramelo, cociéndose a baño maría durante 40 minutos.

2ª.- Procedimiento para la obtención de un producto de repostería dulce marino, según reivindicación 1ª caracterizado porque tras el proceso de cocción al baño maría, al producto obtenido es susceptible de añadirse una cantidad extra de pan, siendo moldeado para la formación de mini hamburguesas, a las que se puede añadir frutos frescos para ser freídas directamente en aceite de oliva virgen extra a una temperatura de 140 grados.

20

3ª.- Procedimiento para la obtención de un producto de repostería dulce marino, según reivindicaciones 1ª y 2ª caracterizado porque al producto obtenido es susceptible de añadirsele sal, colorante alimentario y/o especies aromáticas.

25

4ª.- Procedimiento para la obtención de un producto de repostería dulce marino, según reivindicaciones 1ª a 3ª caracterizado porque el producto obtenido se envasa en un formato de papel de aluminio para darle la forma definitiva final deseada, pudiendo incorporar como componente adicional una traza de algas marinas.

30



②① N.º solicitud: 201730172

②② Fecha de presentación de la solicitud: 13.02.2017

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	CN 105767989 A (NANJING LAIYIKOU FOOD CO LTD) 20/07/2016, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Clarivate Analytics, [Recuperado el 28/08/2017]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 201661, N° DE ACCESO 2016-48361Y	1-4
A	JP 2011109920 A (HIRATOMIYA KK) 09/06/2011, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 28/08/2017].	1-4
A	CN 101874620 A (WEIJI YU YU WEIQI) 03/11/2010, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 28/08/2017].	1-4
A	CN 101283813 A (LONGYAN JIAGE FOOD CO LTD LONGYAN JIAGE FOOD CO LTD) 15/10/2008, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Clarivate Analytics, [recuperado el 28/08/2017]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 200878, N° DE ACCESO 2008-N27460.	1-4
A	JP S5978647 A (OSHIMA JIYUNKO) 07/05/1984, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 30/08/2017].	1-4
A	JP 2012085634 A (UBEKAMABOKO CO LTD) 10/05/2012, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 30/08/2017].	1-4

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
31.08.2017

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L9/00 (2016.01)

A23L9/10 (2016.01)

A23L17/60 (2016.01)

A23L17/00 (2016.01)

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

A23G, 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, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 31.08.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-4	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-4	SI
	Reivindicaciones	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	CN 105767989 A (NANJING LAIYIKOU FOOD CO LTD)	20.07.2016
D02	JP 2011109920 A (HIRATOMIYA KK)	09.06.2011
D03	CN 101874620 A (WEIJI YU YU WEIQI)	03.11.2010
D04	CN 101283813 A (LONGYAN JIAGE FOOD CO LTD LONGYAN JIAGE FOOD CO LTD)	15.10.2008
D05	JP S5978647 A (OSHIMA JIYUNKO)	07.05.1984
D06	JP 2012085634 A (UBEKAMABOKO CO LTD)	10.05.2012

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 reivindica un procedimiento para la obtención de un producto de repostería a base de pescado y/o de algas marinas.

El procedimiento incluye las etapas de cocción del pescado y/o las algas en leche, agua o caldo; enfriamiento a temperatura ambiente; incorporación de huevos, leche y pan; batido de la mezcla y cocción al baño maría.

D01-D06 representan el estado de la técnica anterior. De ellos, se considera a D01 como el documento más cercano.

D01 hace referencia a un procedimiento para elaborar unas natillas a base de pescado. Sin embargo, las etapas del mismo son diferentes de las del procedimiento de la invención. Se parte de una papilla de pescado que se obtiene por la cocción de trozos de pescado con una serie de ingredientes como ajo, vino blanco, jengibre, sal, etc. hasta que se obtiene una especie de coloide. Posteriormente se añaden otros ingredientes como leche desnatada, aceite de coco, monoglicéridos, y se procesa la mezcla en un homogeneizador. Finalmente se añade en agua hirviendo con agitación la papilla de pescado y otra serie de ingredientes como azúcar, aromas, etc. En ningún momento se utilizan huevos.

Este documento no anticipa el procedimiento reivindicado en la solicitud ya que no comprende todas y cada una de las etapas del mismo. Por otro lado, se estima que no sería obvio para un experto en la materia llegar a diseñar un procedimiento como el reivindicado en la solicitud a partir de lo revelado en D01.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1-4 de la solicitud cumplen el requisito de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986 y el de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.