

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 682 958**

21 Número de solicitud: 201730386

51 Int. Cl.:

A23D 9/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

21.03.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

24.09.2018

71 Solicitantes:

**SALMERON VELAZQUEZ, Jose Antonio (100.0%)
C/ Beatriz de Suabia, 21
41005 SEVILLA ES**

72 Inventor/es:

SALMERON VELAZQUEZ, Jose Antonio

74 Agente/Representante:

VICARIO TRINIDAD, Marcos

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE UN ACEITE CON SABOR A MARISCO**

57 Resumen:

Procedimiento de preparación de un aceite con sabor a marisco.

En el procedimiento de la invención se parte de aceite de origen vegetal y marisco como materias primas, donde el marisco corresponde a cabezas de crustáceos tales como carabineros, alistados y gambones, de manera que dicho marisco se somete primeramente a una fase de triturado, para luego ser mezclada con el aceite y confitado el conjunto durante varias horas para que se transfieran de forma óptima los sabores, olores y colores del marisco al aceite, tras lo que se procede a una fase de filtrado y/o decantado, envasado, pasteurizado y/o refrigerado y/o acidulado según modo de conservación, para finalmente el producto ser etiquetado, embalado y debidamente distribuido.

ES 2 682 958 A1

PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE UN ACEITE CON SABOR A MARISCO

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención será un procedimiento para la preparación de un aceite con sabor a marisco, utilizando como materia prima aceite de origen vegetal con sabor neutro y marisco a base de cabezas de crustáceos, como pueden ser carabineros, alistados, gambones o cangrejos.

10

15

El objeto de la invención es proporcionar al público en general un aceite con un sabor a marisco, para su utilización en la preparación de productos alimenticios de cualquier tipo.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

El solicitante desconoce la existencia de aceites con sabor a marisco, y mucho menos aceites vegetales elaborados según se describe en la presente solicitud de patente de invención.

20

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

25

El procedimiento que se preconiza está previsto para obtener un aceite con sabor a marisco, o, lo que es lo mismo, un aceite de marisco/crustáceos, ya que como materia prima se utiliza aceite de origen vegetal, de cualquier variedad, como puede ser, a modo meramente ejemplario, aceite de girasol y cabezas de crustáceos tales como carabineros, alistados, gambones o cangrejos.

30

Según el procedimiento de la invención, para la elaboración del aceite con sabor a marisco se establecen las siguientes fases operativas:

- Trituración del marisco, es decir de las cabezas de crustáceos como materia prima, hasta obtener un grosor del orden de 5 milímetros.
- 5 • Confitado de dicho marisco triturado en aceite de origen vegetal y con sabor neutro, para que se le transfiera a éste el sabor, olor, color y aromas propios del marisco, es decir, una tonalidad rojo-anaranjada.
- Filtrado y decantado del aceite tras el confitado de la fase anterior, durante quince días para obtener el clareado del mismo.
- 10 • Finalmente se procede al envasado, preferentemente en botellas de cristal con tapón metálico con difusor irrellenable, del aceite resultante de la fase anterior.
- Pasteurizado del aceite en la propia botella en la que ha sido envasado a una temperatura del orden de 72°C, o en su defecto conservación en refrigerador entre 15 4°C. Y 6°C o, como tercera opción, acidificación del pH mediante la adición de ácidos solubles para conservar a temperatura ambiente.

Evidentemente, las botellas contenedoras del aceite envasado serán finalmente etiquetadas y embaladas para su definitiva distribución.

Debe tenerse en cuenta que el confitado del marisco triturado en aceite vegetal se realizará por debajo de los 80° C durante varias horas, al objeto de evitar la desnaturalización del aceite y evitar la oxidación y la liberación de ácidos grasos, en orden a que sea apto para el consumo.

Además, el aceite presentará una baja presencia de agua, un pH óptimo donde no proliferen microorganismos y ausencia de microbiología patógena, con unos índices de sulfitos por debajo de 10 ppm.

30

EJEMPLO DE REALIZACIÓN PRÁCTICA DE LA INVENCIÓN

35 En la obtención de 1 litro de aceite con sabor a marisco se partió de 1,10 litros de aceite de girasol y 100 gramos de cabezas de una mezcla de carabineros, alistados, gambones o

5 cangrejos, de manera que dichas cabezas fueron trituradas hasta que los fragmentos mayores de las mismas no superaran un grosor superior a 5 milímetros. Obviamente, la cantidad de marisco utilizado podrá variar, tanto positiva como negativamente, en función de las especies de crustáceos utilizados y la concentración de sabor que se haya previsto finalmente en el aceite.

10 Las cabezas trituradas se añadieron al aceite, y el conjunto se confitó a una temperatura de 75 °C durante cuatro horas, procediéndose seguidamente a una fase de filtrado y decantado durante 15 días, hasta la cual se obtiene el aceite limpio y clareado y con evidente pérdida de peso del conjunto final debido a dicho desecho.

El aceite resultante fue envasado en una botella de cristal de 1 litro, botella en la que se integró un tapón metálico y un difusor irrellenable.

15 La botella, una vez cerrada, fue sometida a un proceso de pasteurización a una temperatura de 72°C, tras lo que se procedió a su etiquetado, quedando lista para ser embalada y distribuida.

20

REIVINDICACIONES

1ª.- Procedimiento de preparación de un aceite con sabor a marisco, caracterizado porque en el mismo se definen las siguientes fases operativas:

5

- Trituración del marisco, estando éste obtenido a base de cabezas de crustáceos tales como carabineros, alistados, gambones y/o cangrejos.

10

- Mezclado del marisco con aceite vegetal y confitado de la mezcla a una temperatura inferior a 80°C durante varias horas.

- Filtrado y decantado del aceite durante un periodo del orden de quince días.

15

- Envasado del aceite resultante en la fase anterior.

- Pasteurizado de aceite contenido en el envase de la fase anterior ó conservación del mismo en refrigerador o adición de ácidos solubles para conservación del producto a temperatura ambiente.

20

2ª.- Procedimiento de preparación de un aceite con sabor a marisco, según reivindicación 1ª, caracterizado porque en la fase de trituración el marisco se tritura a un tamaño no superior a 5 milímetros de grosor.

25

3ª.- Procedimiento de preparación de un aceite con sabor a marisco, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el proceso de pasteurizado se lleva a cabo a una temperatura del orden de 72°C.



- ②① N.º solicitud: 201730386
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 21.03.2017
 ③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23D9/00** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	AGENCIA EFE. ACEITE...ROJO ANARANJADO Y CON SABOR A MAR. 03/02/2017, Páginas 1 [en línea][recuperado el 14/09/2017]. Recuperado de Internet <URL: http://www.finanzas.com/noticias/empresas/20170203/aceite-rojo-anaranjado-sabor-3562041.html >	1
A	EFE. ACEITE...ROJO ANARANJADO Y CON SABOR A MAR. 03/02/2017, Páginas 1-3 [en línea][recuperado el 12/09/2017]. Recuperado de Internet <URL: http://www.eldiario.es/economia/Aceiterojo-anaranjado-sabor-mar_0_608589973.html >	1
A	ACEITE DE CARABINERO. 22/02/2017, Páginas 1 [en línea][recuperado el 13/09/2017]. Recuperado de Internet <URL: http://www.carabinero.es/ACEITE_DE_CARABINERO.html >	1
A	ACEITE DE MARISCO. xx/01/2013, Páginas 1-2 [en línea][recuperado el 12/09/2017]. Recuperado de Internet <URL: http://www.valkicocina.com/2013/01/aceite-de-marisco.html >	1-2
A	FR 2192566 A (CHARIET-VADROT, P.) 08/02/1974, Reivindicaciones 1, 10	1
A	RU 2153815 C1 (FAR E POLY) 10/08/2000, Resumen de la base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE. nº acceso 2001-014311. DW 200102	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
19.09.2017

Examinador
I. Galíndez Labrador

Página
1/4

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

A23D

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: 19.09.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-3	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-3	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	AGENCIA EFE. ACEITE...ROJO ANARANJADO Y CON SABOR A MAR. Páginas 1 [en línea][recuperado el 14/09/2017]. Recuperado de Internet <URL: http://www.finanzas.com/noticias/empresas/20170203/aceite-rojo-anaranjado-sabor-3562041.html >	03.02.2017
D02	EFE. ACEITE...ROJO ANARANJADO Y CON SABOR A MAR. Páginas 1-3 [en línea][recuperado el 12/09/2017]. Recuperado de Internet <URL: http://www.eldiario.es/economia/Aceiterojo-anaranjado-sabor-mar_0_608589973.html >	03.02.2017
D03	ACEITE DE CARABINERO. Páginas 1 [en línea][recuperado el 13/09/2017]. Recuperado de Internet <URL: http://www.carabinero.es/ACEITE_DE_CARABINERO.html >	22.02.2017
D04	ACEITE DE MARISCO. Páginas 1-2 [en línea][recuperado el 12/09/2017]. Recuperado de Internet <URL: http://www.valkicocina.com/2013/01/aceite-de-marisco.html >	xx/01/2013
D05	FR 2192566 A (CHARIET-VADROT, P.)	08.02.1974
D06	RU 2153815 C1 (FAR E POLY)	10.08.2000

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

Los documentos D1 a D3 citados en el Informe sobre el Estado de la Técnica son del mismo solicitante del documento a estudio, publicados en Internet con anterioridad a la fecha de presentación de la solicitud y que pasan, por tanto, a formar parte del estado de la técnica, aunque no se considera que destruyan la Novedad ni la Actividad Inventiva de ninguna de las reivindicaciones, en el sentido de los artículos 6 y 8 respectivamente de la Ley 11/86 de Patentes, ya que no describen en detalle las etapas de procedimiento reivindicadas en la solicitud. Se trata de artículos periodísticos, en los que se menciona brevemente una de las etapas del procedimiento, a saber, el prolongado confitado a una temperatura moderada, para obtener las características deseadas del producto.

El documento D4 divulga una receta de aceite de marisco preparada con cabezas de un marisco a elegir y aceite de oliva virgen, a diferencia del aceite de girasol empleado en la solicitud a estudio. Dichas cabezas se presionan dentro del aceite, en vez de cortarlas antes de introducirlas en el aceite, en el que están durante un breve período de tiempo, procediéndose luego al colado del conjunto, que sustituye al filtrado y decantado durante unos 15 días mencionado en la reivindicación 1.

El documento D5 tiene por objeto el procedimiento de obtención de aceites aromatizados, entre ellos el de girasol. El producto, ya sea cárnico o vegetal, con el que se desea aromatizar el aceite se deja en este último, junto con distintas sustancias minerales y/o orgánicas, durante 12 horas-4 días y después se filtra el conjunto.

Finalmente, el documento D6 hace referencia a un procedimiento de obtención de un aceite de calamar. El cefalópodo se descongela, se limpia y se somete a un proceso de secado, introduciéndolo luego directamente en el aceite que se desea aromatizar.

No se estima que ninguno de los tres últimos documentos destruyan tampoco la Novedad ni la Actividad Inventiva de ninguna de las reivindicaciones de la solicitud analizada.