

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 685 586**

21 Número de solicitud: 201700569

51 Int. Cl.:

A23L 17/50

(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

07.04.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

10.10.2018

71 Solicitantes:

ALCAZAR LIDUEÑA, Eusebio (100.0%)

C/ Jordan, nº 6

04779 Puente del Rio Adra (Almería) ES

72 Inventor/es:

ALCAZAR LIDUEÑA, Eusebio

54 Título: **Procesado de pulpo en polvo**

57 Resumen:

El invento consiste en el deshidratado y triturado de pulpo para obtener un producto apto para su consumo directo.

ES 2 685 586 A1

DESCRIPCIÓN

Procesado de pulpo en polvo.

- 5 La presente invención está dentro del campo de la alimentación, es un nuevo producto, compuesto de pulpo deshidratado y salmuera.

Antecedentes de la invención

- 10 En la actualidad el pulpo tiene muchas opciones de preparación para su consumo, como puede ser cocido, frito, asado... todas estas formas han de ser cocinadas ya que el pulpo tiene una carne fibrosa que sería difícil de comer. Todo este procedimiento requiere una dedicación de tiempo y posteriormente la limpieza de todos los útiles usados en su elaboración.
- 15 Moler el pulpo deshidratado - salado genera un producto innovador que permite una amplia variedad de aplicaciones culinarias, diversificando las modalidades de consumo de este producto.

Explicación de la invención

- 20 Para la fabricación de polvo de pulpo se requieren unas características concretas en el proceso de deshidratado que permita el correcto triturado o molienda del producto final, para obtener una granulometría que permita denominarlo "polvo de pulpo".

Realización preferente de la invención

- 30 Congelación de pulpo ($T^a \leq -21^{\circ}\text{C}$, tiempo mínimo 24 horas) para evitar el peligro de anisakis, descongelación cortado de la cabeza, lavado de las patas, separación individual de las patas, salado en salmuera saturada, proceso de deshidratado en lugar cerrado artificial donde se controla tiempo, temperatura y humedad relativa (tiempo 96 horas, a T_a $18^{\circ}\text{-}22^{\circ}\text{C}$ y humedad relativa de 30-45%); estos datos pueden variar en función del tamaño de las piezas.

- 35 El pulpo ya deshidratado se muele en maquinaria de triturado. Envasado en recipiente cerrado y hermético.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Polvo de pulpo se fabrica con la especie (OCTOPUS VULGARIS), el salado y deshidratado del pulpo se realiza de modo que se permita el triturado del producto final y se caracteriza por su sabor intenso y la versatilidad que ofrece a la cocina.
2. Polvo de pulpo, según la reivindicación 1, caracterizado por el triturado tendrá una granulometría que puede ser variable en función de la técnica de molienda adoptada.
- 10 3. Polvo de pulpo, según la reivindicación 1, su triturado se caracteriza por tener una coloración dorada o la propia del pulpo.
- 15 4. Polvo de pulpo, según la reivindicación 1, su textura tras el triturado quedará en un estado de polvo que podrá envasarse en diferentes formatos (cristal, bolsas de vacío, barquetas de plástico, botes de plástico...), siempre en recipientes cerrados y de uso alimentario.
- 20 5. Polvo de pulpo, según la reivindicación 1, caracterizado su textura triturada ofrece una forma totalmente diferente de comer pulpo, transformando una textura fibrosa en otra forma totalmente diferente que puede fundirse en el paladar, permitiendo llegar a más consumidores que en la actualidad no lo consumen.
6. Polvo de pulpo, según la reivindicación 1, su estado triturado convertido en polvo es un producto innovador y no conocido en la cocina actual.
- 25 7. Polvo de pulpo, según la reivindicación 1, su textura triturada convertida en polvo es saludable, ya que permite una fácil digestión, lo que en su estado natural puede ser difícil de digerir.

FIGURA





- ②① N.º solicitud: 201700569
②② Fecha de presentación de la solicitud: 07.04.2017
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L17/50** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	JP S61149074 (TASHIRO KATSUO) 07/07/1986, resumen de la base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE el 26/12/2017; número de acceso: 1986-216608, resumen WPI.	1, 2 y 4
A	JP 2013023482 B2 (UNIV HIROSHIMA & KURA KK) 04/02/2013, resumen de la base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE el 26/12/2017; número de acceso: 2013-B91294, resumen WPI.	1, 2 y 4
A	WO 2014168494 A1 (MANDRIOTTI CASTRO. GIOVANNI NÉSTOR [PE/PE]) 16/10/2014, página 3, línea 35 – página 4, línea 12; página 5, línea 5 – página 6, línea 26; Fig. 1.	1, 2 y 4
A	ES 2158021 T3 (MARUHA CORPORATION) 01/09/2001, página 2, línea 47 – página 3, línea 8.	1, 2, 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
27.12.2017

Examinador
M. D. García Grávalos

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, USPTO PATENT DATABASE, GOOGLE PATENTS.