



# OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11) Número de publicación: 2 691 043

21) Número de solicitud: 201730716

(51) Int. Cl.:

A23L 19/00 (2006.01) A23B 7/10 (2006.01) A23B 7/155 (2006.01) A23B 7/02 (2006.01)

(12)

#### SOLICITUD DE PATENTE

Α1

22) Fecha de presentación:

22.05.2017

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

23.11.2018

(71) Solicitantes:

CYNARA E.U., S.L.U. (100.0%) C/ Tívoli, 8-10 - Bajos 43202 REUS - BAIX CAMP (Tarragona) ES

(72) Inventor/es:

PUERTA ESCAMEZ, Fernando y ORTUÑO CASANOVA, Jordi

(74) Agente/Representante:

DÍAZ PACHECO, María Desamparados

64 Título: APERITIVO CRUJIENTE DE ALCACHOFA Y PROCESO DE ELABORACIÓN

(57) Resumen:

Aperitivo crujiente de alcachofa y proceso de elaboración, consistente en un aperitivo sólido tipo "snack" a base de alcachofas laminadas y cocinadas para ser crujientes, obtenido a partir de diferentes partes de alcachofas, frescas o congeladas, cuya elaboración comprende, al menos, el corte de corazones y/o fondos en láminas de 0,5 mm a 14 mm, y un tratamiento térmico de fritura y/u horneado, al vacío y/o a presión atmosférica, y en presencia o no de aceite vegetal, contemplando, opcionalmente, baño de deshidratación osmótica, baño de enzimas y coadyuvantes tecnológicos, y baño de ácidos o álcalis para blanquearlas.

### APERITIVO CRUJIENTE DE ALCACHOFA Y PROCESO DE ELABORACIÓN

### DESCRIPCIÓN

#### **OBJETO DE LA INVENCIÓN** 5

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un aperitivo crujiente de alcachofa y a su proceso de elaboración.

10 Más concretamente, el objeto de la invención se centra en un producto alimentario del tipo que, comúnmente conocido como "snacks" o "chips", generalmente se utiliza para picar y satisfacer temporalmente el hambre, proporcionar una mínima cantidad de energía para el cuerpo o, sencillamente, consumir por placer, el cual se distingue por estar elaborado a partir de diferentes partes de alcachofas, frescas o congeladas, cortadas en láminas de 15 espesores que van desde 0,5mm a 14mm, fritas y/u horneadas al vacío y/o a presión atmosférica en presencia o no de aceite vegetal.

#### CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

20 El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de la elaboración de aperitivos o "snacks" y productos sólidos envasados para picar similares.

#### ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

25

35

Como es sabido, además de las patatas fritas o "chips", existen en el mercado muchos otros tipos de aperitivos sólidos o "snacks" para picar que se venden envasados, y que están elaborados a partir de diferentes alimentos a los que se somete a diversos procesos de elaboración, normalmente para que queden crujientes y aguanten el máximo de tiempo posible sin sufrir deterioro.

30

Sin embargo, y como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún aperitivo de dicho tipo que esté elaborado a base de alcachofa, ni que presente un proceso de elaboración con unas características técnicas iguales o semejantes a las que presenta el que aquí se preconiza y según se reivindica.

#### **EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN**

- El aperitivo crujiente de alcachofa y el proceso de elaboración que la invención propone se configuran, pues, como una destacable novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.
- De manera concreta, lo que la invención propone, como se ha apuntado anteriormente, es un producto alimentario consistente en un aperitivo sólido tipo "snack" a base de alcachofas laminadas y cocinadas para ser crujientes, habiendo sido obtenido a partir de diferentes partes de alcachofas, frescas o congeladas, sometidas a un proceso de elaboración que comprende, esencialmente, el corte de las mismas en láminas de espesores que van desde 0,5mm a 14mm, y su sometimiento a un tratamiento térmico de fritura y/u horneado, al vacío y/o a presión atmosférica, y en presencia o no de aceite vegetal.

Más específicamente, los pasos del procedimiento de elaboración del aperitivo que propone la presente invención, preferentemente, comprenden lo siguiente:

20

30

35

- Se parte de alcachofas frescas y/o congeladas.
- Se calibran para separarlas por tamaños.
- Se pelan hasta obtener los corazones y/o fondos de alcachofa, entendiendo como fondo la base del tallo.
- Se laminan con los espesores determinados, entre 0,5mm y 14mm.
  - Opcionalmente, se someten a un baño de deshidratación osmótica.
  - Opcionalmente, se someten a un baño de enzimas y coadyuvantes tecnológicos
  - Opcionalmente, se someten a un baño de ácidos o álcalis para blanquearlas.
  - Se someten a un tratamiento térmico adecuado de fritura y/u horneado, al vacío y/o a presión atmosférica, y en presencia o no de aceites vegetales.
  - Se enfrían.
  - Se someten a un sazonado y/o saborizado añadiendo sal y/u otros compuestos con propiedades saborizantes.
  - Se envasan en envases herméticos a temperatura ambiente y/o de refrigeración y en atmósfera protectora o no.

### ES 2 691 043 A1

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

5

#### REIVINDICACIONES

- 1.- APERITIVO CRUJIENTE DE ALCACHOFA, **caracterizado** por consistir en un aperitivo sólido tipo "*snack*" a base de alcachofas laminadas y cocinadas para ser crujientes, obtenido a partir de diferentes partes de alcachofas, frescas o congeladas.
- 2.- PROCESO DE ELABORACIÓN de un aperitivo crujiente de alcachofa, como el descrito en la reivindicación 1, **caracterizado** por comprender, al menos, el corte de las partes de alcachofa en láminas de espesores que van desde 0,5mm a 14mm, y el sometimiento de las láminas cortadas a tratamiento térmico de fritura y/u horneado.
- 3.- PROCESO DE ELABORACIÓN según la reivindicación 2, **caracterizado** por comprender los siguientes pasos:
- Se parte de alcachofas frescas y/o congeladas.
  - Se calibran para separarlas por tamaños.
  - Se pelan hasta obtener los corazones y/o fondos de alcachofa.
  - Se laminan con los espesores determinados, entre 0,5mm y 14mm.
  - Se someten al tratamiento térmico de fritura y/u horneado,
- 20 Se enfrían.
  - Se someten a sazonado y/o saborizado añadiendo sal y/u otros compuestos con propiedades saborizantes.
  - Se envasan en envases herméticos a temperatura ambiente y/o de refrigeración y en atmósfera protectora o no.

25

5

10

- 4.- PROCESO DE ELABORACIÓN según la reivindicación 3, **caracterizado** porque el tratamiento térmico de fritura y/u horneado se efectúa al vacío.
- 5.- PROCESO DE ELABORACIÓN según la reivindicación 3, **caracterizado** porque el tratamiento térmico de fritura y/u horneado se efectúa en presencia de aceites vegetales.
  - 6.- PROCESO DE ELABORACIÓN según cualquiera de las reivindicaciones 3 a 5, caracterizado porque las alcachofas, tras ser laminadas, se someten a un baño de deshidratación osmótica.

### ES 2 691 043 A1

- 7.- PROCESO DE ELABORACIÓN según cualquiera de las reivindicaciones 3 a 6, caracterizado porque las alcachofas, tras ser laminadas, se someten a un baño de enzimas y coadyuvantes tecnológicos.
- 5 8.- PROCESO DE ELABORACIÓN según cualquiera de las reivindicaciones 3 a 7, caracterizado porque las alcachofas, tras ser laminadas, se someten a un baño de ácidos o álcalis para blanquearlas.



(21) N.º solicitud: 201730716

22 Fecha de presentación de la solicitud: 22.05.2017

32 Fecha de prioridad:

### INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤ Int. Cl.:	Ver Hoja Adicional		

#### **DOCUMENTOS RELEVANTES**

Categoría	<b>6</b> 6	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Jugando con fogones. Recetas línea][recuperado el 20/0	1, 2, 3, 5	
Υ	http://jugandoconfogones.es/chips-	4, 6-8	
Y	DA SILVA, P. et al. LWT-Food a Abstract y materials and methods.	and Science Technology, 2008, Vol. 41, Páginas 1758-1767.	4,6
Y	WO 2007041679 A2 (ASHOURIAN Página 1, líneas 6-12; página 15, lí		7
Υ		SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS) 13/04/2006, página 7, líneas 1-11; página 9, líneas 17-20 y 24-26.	8
X: d Y: d n	l egoría de los documentos citados le particular relevancia e particular relevancia combinado con ot nisma categoría efleja el estado de la técnica	O: referido a divulgación no escrita P: publicado entre la fecha de prioridad y la de pr de la solicitud E: documento anterior, pero publicado después d de presentación de la solicitud	
	presente informe ha sido realizado para todas las reivindicaciones	para las reivindicaciones nº:	
Fecha de realización del informe 27.09.2017		<b>Examinador</b> J. López Nieto	Página 1/2

## INFORME DEL ESTADO DE LA TÉCNICA

Nº de solicitud: 201730716

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD
<b>A23L19/00</b> (2016.01) <b>A23B7/10</b> (2006.01) <b>A23B7/05</b> (2006.01) <b>A23B7/02</b> (2006.01)
Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)
A23L, A23B
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, INTERNET
Informe del Estado de la Técnica