

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 695 307**

21 Número de solicitud: 201730035

51 Int. Cl.:

A21D 2/02 (2006.01)

A21D 10/00 (2006.01)

A21D 13/60 (2007.01)

A23L 7/10 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

14.01.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.01.2019

88 Fecha de publicación diferida del informe sobre el estado de la técnica:

28.01.2019

Fecha de concesión:

21.08.2019

45 Fecha de publicación de la concesión:

28.08.2019

73 Titular/es:

HERNÁNDEZ GARCÍA, Francisco José (100.0%)
C/ Francisco de Orellana, nº 3
23700 Linares (Jaén) ES

72 Inventor/es:

HERNÁNDEZ GARCÍA, Francisco José

74 Agente/Representante:

ESCUDERO ALMANSA, Juan Manuel

54 Título: **PREPARADO ENVASADO PARA ELABORAR CHURROS, PORRAS O SIMILARES.**

57 Resumen:

Preparado envasado para elaborar churros, porras o similares.

La presente invención tiene por objeto poder elaborar churros, porras o similares en cualquier establecimiento, propiciándose resultados homogéneos en su elaboración, así como unas características fijas y definidas para el producto.

El preparado se presenta envasado, mostrando el envase entre otras especificaciones la temperatura de amasado, conteniendo en su interior una mezcla de ingredientes, donde hacen presencia (aunque no necesariamente en exclusiva): la harina, la sal, y uno o varios tipos de agentes para aumentar el volumen de la masa. Los agentes pueden ser uno o varios gasificantes, uno o varios impulsores, e incluso una mezcla de ellos.

Después del amasado con agua, el producto queda preparado para ser introducido en la máquina, molde o proceso que le dará forma.

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP 11/1986.

ES 2 695 307 B1

DESCRIPCIÓN

PREPARADO ENVASADO PARA ELABORAR CHURROS, PORRAS O SIMILARES

5 Sector de la técnica

La invención se encuadra dentro del sector de la producción alimentaria, en el apartado dedicado a los productos preparados para su uso en repostería, cuyo contenido principal son las harinas de cereales. El destino principal de la invención que nos ocupa, son los establecimientos dedicados a la repostería o restauración, así como a consumidores finales.

Estado de la técnica

El inventor desconoce que exista un producto para el fin que este se ha dispuesto.

Descripción de la invención

Actualmente es difícil que un consumidor pueda degustar churros o porras en diferentes establecimientos, sin que note diferentes texturas y sabores, ello no es peyorativo, el problema surge cuando por ejemplo, una cadena de restauración decide servir ese producto con la más alta calidad y mismas características en todos sus establecimientos, ello anterior supone un reto importante, sobre todo porque estamos hablando de productos que deben ser preparados con poca antelación a ser consumidos y que contienen muchas variables, relacionadas estas con su composición, así como con las propiedades físicas de la harina, la temperatura de amasado, etc., pudiendo obtenerse un resultado final muy diferente al esperado.

La invención que nos ocupa consiste en un envase que contiene una mezcla de ingredientes en su interior, cuya textura final es igual o similar a la de su principal componente, normalmente la harina de trigo, además del mencionado componente, en la mezcla hacen presencia habitual (aunque no necesariamente exclusiva): la sal, y uno o varios tipos de agentes para aumentar el volumen de la masa, dichos agentes según el momento de actuación, pueden ser: gasificantes, si actúan generando gases en la masa antes de la cocción, o impulsores, si aumentan el volumen de la masa mientras esta es cocinada.

Respecto de la sal, lo habitual es usar sal común.

La materia prima es sometida a ensayos, dependiendo del resultado de estos, el preparado puede contener uno o varios gasificantes, o uno o varios impulsores, e incluso una mezcla de ellos.

El envase que contiene el preparado, además, de entre otras instrucciones de elaboración, lleva impresa la temperatura del agua para el amasado del producto. Cabe decir respecto de la proporción de los ingredientes contenidos en el envase, así como de la temperatura de amasado, que son variables y que se obtiene en función de ensayos, que tienen como protagonista principal a la harina, un componente este en el cual una de sus variables más significativas es la denominada como: fuerza de la harina (W), sin olvidarnos de otros parámetros como pueden ser la humedad, etc.

Modo de realización

- 5 Se calienta el agua a temperatura indicada en el envase y en la proporción adecuada, sobre esta se añade el contenido del envase, amasándose a mano hasta que no queden grumos, quedando de esta forma la masa lista para ser introducida en el dispositivo que le de forma.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Preparado envasado para elaborar churros, porras o similares, dispuesto para ser amasado con agua, cuya finalidad es la de obtener una masa optimizada para la elaboración de los productos indicados. La composición del preparado está caracterizada por contener al menos de entre otros los siguientes ingredientes: harina, sal, y uno o varios agentes para aumentar el volumen de la masa.
- 10 2. Preparado envasado según reivindicación primera, en el que la aportación de agente para aumentar el volumen, consiste en añadir uno o varios agentes gasificantes.
- 15 3. Preparado envasado según reivindicación primera, en la que la aportación de agente para aumentar el volumen, consiste en añadir uno o varios agentes impulsores.
- 20 4. Preparado envasado según reivindicación primera, en el que la aportación de agente para aumentar el volumen, consiste en añadir uno o varios agentes gasificantes, así como además, uno o varios agentes impulsores.
- 25 5. Preparado envasado según reivindicación primera, en el que la harina es de trigo.
6. Preparado envasado según reivindicación primera, en el que el envase además de contener información general y de uso, figura indicada sobre la temperatura del agua de amasado.



- ②① N.º solicitud: 201730035
②② Fecha de presentación de la solicitud: 14.01.2017
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Viandas Spanish Deli [online] (viandas.co.uk): "Breakfast, sweets and bread: Spanish Churros Mix 500 g (Harimsa)", 05/03/2013, [en línea] [recuperado el 10/01/2019]. Recuperado de Internet: https://viandas.co.uk/products/spanish-churros-mix.html , Todo el documento.	1-6
X	Honeyville.com [online]: "Churro Mix 50 LB. Description" [en línea], [Recuperado el 10/01/2019]. Recuperado de Internet: https://shop.honeyville.com/churro-mix-50lb.html , Todo el documento.	1-6
X	WO 2009021553 A1 (PURATOS NV et al.) 19/02/2009, Todo el documento; en particular, reivindicaciones 2 y 5.	1-6
X	US 2005202143 A1 (ROY SOUMYA et al.) 15/09/2005, Todo el documento; en particular, párrafos [0078] y [0079].	1-6
X	FR 2635442 A1 (DUMENIL JOEL) 23/02/1990. Todo el documento; en particular, reivindicación 1.	1-6

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
17.01.2019

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A21D2/02 (2006.01)

A21D10/00 (2006.01)

A21D13/60 (2017.01)

A23L7/10 (2016.01)

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

A23L, A21D

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, TXTE, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 17.01.2019

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-6	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-6	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	Viandas Spanish Deli [online] (viandas.co.uk): "Breakfast, sweets and bread: Spanish Churros Mix 500 g (Harimsa)" [en línea] [Recuperado el 10/01/2019]. Recuperado de Internet: https://viandas.co.uk/products/spanish-churros-mix.html	05.03.2013
D02	Honeyville.com [online]: "Churro Mix 50 LB. Description" [en línea] [recuperado el 10/01/2019]. Recuperado de Internet: https://shop.honeyville.com/churro-mix-50lb.html	25/06/2013
D03	WO 2009021553 A1 (PURATOS NV et al.)	19.02.2009
D04	US 2005202143 A1 (ROY SOUMYA et al.)	15.09.2005
D05	FR 2635442 A1 (DUMENIL JOEL)	23.02.1990

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**NOVEDAD**

La reivindicación independiente 1 reivindica un preparado en polvo, envasado para elaborar churros, porras o productos similares, que tan solo requiera la adición de agua para obtener la masa que posteriormente se va a freír. Este preparado contiene, al menos, harina, sal y uno o varios agentes leudantes que aumentan el volumen de la masa.

D01 describe un preparado en polvo, envasado para elaborar churros. Requiere la adición de agua y el amasado correspondiente para conseguir el punto necesario de la masa para obtener los churros. Contiene como ingredientes: harina de trigo, leche en polvo, levadura seca, sal y agentes espesantes.

A la vista de lo revelado en D01, la reivindicación independiente 1 carecería de novedad.

El mismo razonamiento puede seguirse en el caso de D02, con un preparado para la elaboración de churros que, entre otros ingredientes contiene harina de trigo enriquecida, sal y agentes leudantes como bicarbonato sódico y fosfato de aluminio y sodio.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 6 carecerían asimismo de novedad al verse incluidas sus características técnicas en el estado de la técnica comentado más arriba.

ACTIVIDAD INVENTIVA

A la vista del apartado anterior, la reivindicación independiente 1 carecería de actividad inventiva al igual que las reivindicaciones dependientes 2 a 6 al no ser nuevas.

Aparte de esta circunstancia, D03-D05 que se refieren a masas en polvo para mezclar con agua y obtener productos de panadería/bollería fritos, aunque no específicamente churros, sí similares, afectarían a la actividad inventiva de las reivindicaciones 1 a 6, al contener todos los ingredientes reivindicados y resultar de forma obvia, que un experto en la materia podría partir de estas composiciones, para utilizarlas en la elaboración de churros.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1-6 de la solicitud no cumplen los requisitos de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986 ni de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.