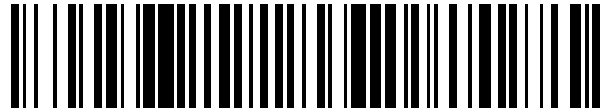


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 701 379**

21 Número de solicitud: 201731042

51 Int. Cl.:

A23L 19/18 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

21.08.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

21.02.2019

71 Solicitantes:

**CAPDEVILA ESPEJA, Antonio (50.0%)
RAFAEL ESTEVE VILELLA, N°3, 3°B
50018 ZARAGOZA (Zaragoza) ES y
CALVO TALLES, Maria Rosario (50.0%)**

72 Inventor/es:

**CAPDEVILA ESPEJA, Antonio y
CALVO TALLES, Maria Rosario**

74 Agente/Representante:

ALMAZAN PELEATO, Rosa Maria

54 Título: **PROCEDIMIENTO PARA PREPARACION DE PATATAS FRITAS Y PATATAS FRITAS OBTENIDAS POR DICHO PROCEDIMIENTO.**

57 Resumen:

Procedimiento para preparación de patatas fritas, que comprende las siguientes etapas realizadas en cocina central:

- dar forma mediante corte a unas patatas enteras obteniendo porciones de patatas troceadas,
- freír las porciones de patatas troceadas,
- inyectar una o más salsas a las porciones de patatas troceadas y fritas,
- congelar las porciones de patatas troceadas, fritas e inyectadas con una o más salsas, y
- envasar para distribución;

comprendiendo una etapa de preparación en el lugar de consumo que comprende calentar las porciones de patatas troceadas, fritas, inyectadas con una o más salsas y congeladas.

De esta forma se aumenta el sabor de las patatas fritas obtenidas mediante las salsas añadidas.

ES 2 701 379 A1

**PROCEDIMIENTO PARA PREPARACION DE PATATAS FRITAS Y PATATAS FRITAS
OBTENIDAS POR DICHO PROCEDIMIENTO**

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

10

La presente invención se refiere a un procedimiento para preparación de patatas fritas y a las patatas fritas obtenidas por dicho procedimiento. Se encuadra en el sector de la técnica de la industria alimentaria.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

15

En la actualidad la preparación de patatas fritas, especialmente en establecimientos alimentarios, comprende la fritura de las patatas en porciones, ya sea realizando el troceado de las porciones in situ partiendo de patatas enteras tras su pelado normalmente, o más frecuentemente, especialmente en establecimientos de comida rápida, realizando la fritura in situ de porciones de patatas enteras previamente troceadas en tiras o gajos (y peladas en su caso), y congeladas.

20

Esta forma de proceder limita la posibilidad de aumentar el sabor de las patatas fritas obtenidas mediante añadidos.

25

Este inconveniente se subsana mediante la utilización del procedimiento de la invención y con las patatas fritas obtenidas por dicho procedimiento.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

30

El procedimiento para preparación de patatas fritas de la invención posibilita la adición de diferentes sabores a las patatas. Además, como ventaja adicional también tiene que la preparación final de las patatas in situ es mucho más rápida, ya que solo requiere calentarlas, no freírlas.

De acuerdo con la invención, el procedimiento comprende las siguientes etapas realizadas en

cocina central:

- dar forma mediante corte a unas patatas enteras, obteniendo porciones de patatas troceadas,
- freír las porciones de patatas troceadas,
- inyectar una o más salsas a las porciones de patatas troceadas y fritas,
- 5 -congelar las porciones de patatas troceadas, fritas e inyectadas con una o más salsas, y
- envasar para distribución;

10 comprendiendo una etapa de preparación en el lugar de consumo, que comprende calentar las porciones de patatas troceadas, fritas, inyectadas con una o más salsas y congeladas a temperatura de consumo. Tras esta etapa el producto ya estará listo para llevarlo a la boca, y al morder la patata sentir una explosión de sabor.

15 El envasado para distribución puede hacerse en diferentes formatos: para canal Gran distribución, Hostelería y particulares y cualquier otro sector que lo pudiera demandar, mientras que el calentamiento correspondiente a la preparación en el lugar de consumo puede realizarse por cualquier medio habitual en cocina: horno, horno microondas, inmersión en aceite, etc.

20 El producto final, por tanto, son unas patatas fritas que comprenden unas porciones de patata calentadas, previamente obtenidas mediante troceado por corte de unas patatas enteras, fritura e inyección de las mismas con una o más salsas.

25 En el presente documento, como salsa se entiende cualquier preparado o mezcla de sustancias con sabor, ya sea en esta líquido o viscoso capaz de ser inyectado.

DESCRIPCION DE UNA REALIZACION PRACTICA DE LA INVENCION

El procedimiento para preparación de patatas fritas de la invención comprende las siguientes etapas realizadas en cocina central:

- 30 -dar forma mediante corte a unas patatas enteras, obteniendo porciones de patatas troceadas,
- freír las porciones de patatas troceadas,
- inyectar una o más salsas a las porciones de patatas troceadas y fritas,
- congelar las porciones de patatas troceadas, fritas e inyectadas con una o más salsas, y
- envasar para distribución en diferentes formatos para canal Gran distribución, Hostelería y

particulares y cualquier otro sector que o pudiera demandar;

comprendiendo una etapa de preparación en el lugar de consumo que comprende calentar las porciones de patatas troceadas, fritas, inyectadas con una o más salsas y congeladas.

5

Muy preferentemente, la etapa de dar forma mediante corte comprende el corte de las patatas enteras para obtener porciones de patatas troceadas en forma de gajos, con un tamaño ligeramente superior al existente o habitual en algunos establecimientos de consumo, ya que de esta forma tienen mayor cuerpo para recibir la salsa inyectada.

10

Opcionalmente el procedimiento puede comprender una etapa de pelado de las patatas enteras antes de la etapa de darles forma mediante corte para obtener porciones de patatas troceadas. De esta forma con el procedimiento de la invención se puede tener porciones de patatas fritas con cáscara o sin cáscara.

15

En cuanto a las salsas utilizadas para inyectar en las porciones de patatas troceadas y fritas pueden ser en general todo tipo de salsas, por ejemplo:

-salsas dulces,

-salsas saladas,

20

-salsas agrídulces,

-salsas a base de quesos (Cheddar, Cabrales, etc),

-salsas picantes.

25

Por último, indicar que la etapa de congelación de las porciones de patatas troceadas, fritas e inyectadas con una o más salsas se realiza muy preferentemente mediante ultracongelación, lo que permite conservar al máximo su estructura física y sabor original.

30

El producto obtenido por tanto son unas patatas fritas, que comprenden unas porciones de patata calentadas, previamente obtenidas mediante troceado por corte de unas patatas enteras, fritura e inyección con una o más salsas. Dichas porciones tienen preferentemente forma de gajo, y las salsas empleadas pueden ser cualquiera, por ejemplo:

-salsas dulces,

-salsas saladas,

-salsas agrídulces,

35

-salsas a base de quesos (Cheddar, Cabrales, etc),

-salsas picantes.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren el principio fundamental.

5

10

15

20

25

30

35

REIVINDICACIONES

1.-Procedimiento para preparación de patatas fritas **caracterizado porque** comprende las siguientes etapas realizadas en cocina central:

- 5 -dar forma mediante corte a unas patatas enteras obteniendo porciones de patatas troceadas,
-freír las porciones de patatas troceadas,
-inyectar una o más salsas a las porciones de patatas troceadas y fritas,
-congelar las porciones de patatas troceadas, fritas e inyectadas con una o más salsas, y
-envasar para distribución;
- 10 comprendiendo una etapa de preparación en el lugar de consumo que comprende calentar las porciones de patatas troceadas, fritas, inyectadas con una o más salsas y congeladas.

2.-Procedimiento para preparación de patatas fritas según reivindicación 1 **caracterizado porque** la etapa de dar forma mediante corte a las patatas enteras comprende el corte de dichas patatas enteras para obtener porciones de patatas troceadas en forma de gajos.

15

3.-Procedimiento para preparación de patatas fritas según reivindicación 1 o 2 **caracterizado porque** comprende una etapa de pelado de las patatas enteras antes de la etapa de darles forma mediante corte para obtener porciones de patatas troceadas.

20

4.-Procedimiento para preparación de patatas fritas según reivindicación 1, 2 o 3 **caracterizado porque** las salsas utilizadas para inyectar en las porciones de patatas troceadas y fritas se encuentran seleccionadas entre:

25

- salsas dulces,
- salsas saladas,
- salsas agrídulces,
- salsas a base de quesos,
- salsas picantes.

30

5.-Procedimiento para preparación de patatas fritas según reivindicación 1, 2, 3 o 4 **caracterizado porque** la etapa de congelación de las porciones de patatas troceadas, fritas e inyectadas con una o más salsas se realiza mediante ultracongelación.

6.-Patatas fritas **caracterizadas porque** comprenden unas porciones de patata calentadas,

previamente obtenidas mediante troceado por corte de unas patatas enteras, fritura e inyección con una o más salsas.

5

7.-Patatas fritas según reivindicación 6 **caracterizadas porque** las porciones tienen forma de gajo.

8.-Patatas fritas según reivindicación 6 o 7 **caracterizadas porque** las salsas se encuentran seleccionadas entre:

10

- salsas dulces,
- salsas saladas,
- salsas agrídulces,
- salsas a base de quesos,
- salsas picantes.

15

20

25

30



- ②① N.º solicitud: 201731042
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 21.08.2017
 ③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L19/18** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	US 20040109924 A1 (BRIENT, S.E.) 10/06/2004, resumen; [0305]; figura 11, reivindicaciones 1-3, 5-6, 12-14, 16-22, 27-29	6-8
A		1
A	US 20110052784 A1 (WILMOT, K.J.) 03/03/2011, reivindicaciones 1, 4, 10	1, 6
A	US 6228405 B1 (WALSH, B.C. et al.) 08/05/2001, reivindicación 10	1-2, 6
A	US 20020160084 A1 (BENSON, D.B. et al.) 31/10/2002, resumen; reivindicación 7	1, 6
A	MCCAIN.02/06/2014 [en línea][recuperado el 26/03/2018]. Recuperado de Internet <URL: https://www.youtube.com/watch?v=_0mhvZiHhAU >. 	1-3, 6-7

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
10.04.2018

Examinador
I. Galíndez Labrador

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, FSTA