(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 702 489**

(21) Número de solicitud: 201700714

(51) Int. Cl.:

A23L 7/196 (2006.01)
A23L 3/36 (2006.01)
A23B 9/10 (2006.01)
A23B 9/02 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación:

01.09.2017

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

01.03.2019

(71) Solicitantes:

PAELLASUR, SL (100.0%)
María la Judía, s/n (Asociación Síndrome de Dowm Córdoba)
14011 Córdoba ES

(72) Inventor/es:

ZAMORA PÉREZ, Francisco

(54) Título: **Procedimiento de un precocinado de arroz para su cocción final en un microondas en 8 minutos**

(57) Resumen:

Procedimiento de un precocinado de arroz para su cocción final en un microondas en 8 minutos.

La invención es el procedimiento de mezclado de sofrito con arroz aplicada la técnica de mezclado y deshidratado que sin parar durante 12 a 15 minutos removiendo, volteando y rascando en el fondo del recipiente para que no se queme ningún ingrediente, hasta superar los 85ºC la potencia de fuego será media-baja este proceso hará que el almidón no se desprenda en su cocción final por parte del cliente final, en la cocción de 8 minutos en un microondas de los cuales 3 minutos son para llevar a ebullición el agua y 5 minutos son de ebullición del producto solo añadiendo el agua que indica su etiqueta que en proporción es 325 ml de agua por cada 110 gr de arroz.

ES 2 702 489 A1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de un precocinado de arroz para su cocción final en un microondas en 8 minutos.

Sector de la técnica

La invención del ‘‘procedimiento de un precocinado de arroz para su cocción final en un microondas en 8 minutos’’ está dirigido a la fabricación industrial de precocinados y distribución a grandes cadenas de supermercados. La facilidad de uso de nuestro preparado hace que sea novedoso y que cualquier persona apta de manipular un microondas pueda cocinarse este producto y así comer un arroz recién cocinado en su multitud de variedades. Solo añadiendo el agua que indique en su etiqueta.

Antecedentes de la invención

Todas las patentes que he podido relacionar describen técnicas para elaborar preparados de caldo por un lado y el arroz por otro, otras mezclan sofritos con arroz y le añaden tropezones crudos congelados, otras hacen mención de preparado alimenticio y comprenden ingredientes, cantidades, tiempos de preparación final y mercados concretos como bares sin extracción (2351918). Ninguna plantea la opción de un preparado de arroz precocinado cuyo objetivo sea una cocción final en microondas en un tiempo tan reducido, exactamente la cocción de 8 minutos en un microondas de los cuales 3 minutos son para llevar a ebullición el agua 5 minutos son de ebullición del producto que comprende el ‘‘procedimiento de un precocinado de arroz para su cocción final en un microondas en 8 minutos’’.

Explicación de la invención

Esta invención se compone de un conjunto de ingredientes y un proceso de temperatura a los cuales son sometidos cuando se mezclan entre sí.

En un recipiente de gran capacidad vertemos aceite de oliva virgen extra y sofreímos según variedad, carnes, mariscos o verduras, al estar dorados retiramos para enfriarlos y reservamos. Lavados y cortados añadimos ajos, cebollas, pimientos y tomates y sofreímos.

La novedad.

Cuando tenemos el sofrito dorado y bien deshidratado añadimos el arroz, colorante alimenticio, sal y caldo deshidratado según variedad. Se aplica la técnica de mezclado y deshidratado que sin parar durante 12 a 15 minutos estaremos moviendo, volteando y rascando en el fondo para que no se queme ningún ingrediente, las herramientas a usar en esta técnica serán espátulas y preferentemente dos, una en cada mano, a cada momento rascaremos las espátulas entre sí para no dejar que se acumule materia en las puntas de las espátulas, la viruta del rascado vuelve a la mezcla, estaremos sobre unos diez minutos hasta superar los 85 C°, la potencia de fuego será media-baja, este proceso hará que el almidón no se desprenda en su cocción por parte del cliente final, en la cocción de 8 minutos en un microondas de los cuales 3 minutos son para llevar a ebullición el agua 5 minutos son de ebullición del producto y que comprende el “procedimiento de un precocinado de arroz para su cocción final en un microondas en 8 minutos”, solo hay que añadir el agua que indica su etiqueta que en proporción es 325 ml de agua por cada 110 gr de arroz. La potencia recomendada de microondas es de 800W-900W.

Dando solución a la complejidad que para una gran mayoría de personas supone añadir la cantidad de agua y sal correcta para dejar un arroz en su punto sin quedar apelmazado y lo más importante la comodidad y ahorro en espacio y tiempo que supone este nuevo invento.

Una vez terminado el proceso enfriamos la mezcla para proceder a su envasado añadiendo según variedad el producto sofrito anteriormente como carnes, mariscos o verduras y termosellamos sin oxígeno y con atmósfera protectora para refrigerar de 0C° a 4C° o envasamos en envase microondable con tapa y sellado con film para su congelación a -18C°.

Realización preferente de la invención

En un recipiente de gran capacidad vertemos aceite de oliva virgen extra y sofreímos según variedad, carnes, mariscos o verduras, al estar dorados retiramos para enfriarlos y reservamos Lavados y cortados añadimos ajos cebollas, pimientos y tomates y sofreímos. 40% de sofrito.

La novedad.

Cuando tenemos el sofrito dorado y bien deshidratado añadimos el arroz, colorante alimenticio, sal y caldo deshidratado según variedad. 60% de arroz.

Se aplica la técnica de mezclado y deshidratado que sin parar durante 12 a 15 minutos estaremos moviendo, volteando y rascando en el fondo para que no se queme ningún ingrediente. Las herramientas a usar en esta técnica serán espátulas y preferentemente dos, una en cada mano, a cada momento rascaremos las espátulas entre sí para no dejar que se acumule materia en las puntas de las espátulas, la viruta del rascado vuelve a la mezcla, estaremos sobre unos diez minutos hasta superar los 85C°. La potencia de fuego será media-baja, este proceso hará que el almidón no se desprenda en su cocción por parte del cliente final, en la cocción de 8 minutos en un microondas de los cuales 3 minutos son para llevar a ebullición el agua y 5 minutos son de ebullición del producto que comprende el "procedimiento de un precocinado de arroz para su cocción final en un microondas en 8 minutos”, solo hay que añadir el agua que indica su etiqueta que en proporción es 325ml de agua por cada 110gr de arroz.

Una vez terminado el proceso enfriamos la mezcla para proceder a su envasado añadiendo según variedad el producto sofrito anteriormente como carnes, mariscos o verduras y termosellamos sin oxígeno y con atmosfera protectora para refrigerar de 0C° a 4C° o envasamos en envase con tapa microondable de 750cl y sellado con film para su congelación a -18C°.

La invención del ‘‘procedimiento de un precocinado de arroz para su cocción final en un microondas en 8 minutos’’ está dirigido a la fabricación industrial de precocinados y distribución a grandes cadenas de supermercados nacionales e internacionales. La facilidad de uso de nuestro preparado hace que sea novedoso y que cualquier persona apta de manipular un microondas pueda cocinarse este producto y así comer un arroz recién cocinado en su multitud de variedades. La potencia recomendada de microondas es de 800W-900W.

Dando solución a la complejidad que para una gran mayoría de personas supone añadir la cantidad de agua y sal correcta para dejar un arroz en su punto sin moverlo y sin quedar apelmazado y lo más importante la comodidad y ahorro en espacio y tiempo que supone este nuevo invento.

REIVINDICACIONES

1. La obtención de un precocinado de arroz compuesto por aceite de oliva virgen extra, mariscos, carnes, verduras, sofrito, arroz, colorante, sal, caldo deshidratado de pollo, marisco o verduras, especias aplicando la técnica de mezclado y deshidratado que durante 12 a 15 minutos se está removiendo, volteando y rascando en el fondo del recipiente para que no se queme ningún ingrediente, la potencia de fuego será media-baja, las herramientas a usar en esta tecina serán espátulas y preferentemente dos, una en cada mano. Estaremos sobre unos diez minutos superando los 85C° la potencia de fuego será media-baja este proceso hará que el almidón no se desprenda en su cocción por parte del cliente final, en la cocción de 8 minutos en un microondas de los cuales 3 minutos son para llevar a ebullición el agua y 5 minutos son de ebullición del producto que comprende el ‘‘procedimiento de un precocinado de arroz para su cocción final en un microondas en 8 minutos’’. Una vez terminado el proceso enfriamos la mezcla para proceder a su envasado individual añadiendo según variedad el producto sofrito anteriormente como carnes, mariscos o verduras y termosellamos sin oxígeno y con atmosfera protectora para refrigerar de 0C° a 4C° o envasamos en envase microondable con tapa de 750cl y sellado con film para su congelación a -18C°.

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201700714

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 01.09.2017

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	(56) Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	EP 2959781 A1 (NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD) 30/12/2015, párrafos [10] a [12], [15] a [19], [34] a [39] y [49].	1
A	US 2016060015 A1 (APC ALMACENES PRODUCTOS CONGELADOS S A) 03/03/2016, todo el documento; ver, por ejemplo, reivindicaciones.	1
A	WO 03073867 A1 (LINN HIGH TERM GMBH et al.) 12/09/2003, todo el documento; ver, por ejemplo, reivindicaciones.	1
A	EP 0306655 A1 (NESTLE SA) 15/03/1989, reivindicaciones.	1
A	GB 2352706 A (MARS UK LTD) 07/02/2001, reivindicaciones.	1
A	ES 2176088 A1 (GRUPO ALIMENTARIO DE PRECOCINA) 16/11/2002, reivindicaciones.	1
A	ES 2096530 A1 (TERUEL MINA ANTONIO) 01/03/1997, reivindicaciones.	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	Examinador	Página
22.12.2017	A. Maquedano Herrero	1/2

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L7/196 (2016.01)
A23L3/36 (2006.01)
A23B9/10 (2006.01)
A23B9/02 (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, INTERNET