

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 711 202**

21 Número de solicitud: 201731269

51 Int. Cl.:

**A23L 17/50** (2006.01)

**A23L 3/36** (2006.01)

**A22C 29/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**31.10.2017**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**30.04.2019**

71 Solicitantes:

**ICEBERG SEA FOOD, S.L (100.0%)  
Pol. Ind. Pla dels Olivars - C/ Mariola, 2 y 4  
46460 SILLA (Valencia) ES**

72 Inventor/es:

**MASÍA CANET, Javier**

74 Agente/Representante:

**MOYA ALISES, Hipólito**

54 Título: **PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE HAMBURGUESAS DE SEPIA Y PRODUCTO OBTENIDO**

57 Resumen:

Procedimiento para la obtención de hamburguesas de sepia y producto obtenido.

El producto alimenticio de la invención se caracteriza por estar formado por una mezcla de sepia, aceite de girasol, texturizantes/ligantes y aditivos, de manera que, el aceite de oliva y los aditivos son recepcionados (1) y almacenados a temperatura ambiente (3), mientras que la sepia se almacena en congeladores (4) para ser posteriormente picada (5) previo atemperado (6), y posteriormente se mezcla con el resto de ingredientes para ser amasada (7) y formar piezas (8), que pueden ser congeladas o directamente envasadas (9) para su expedición o expedirse igualmente congeladas.

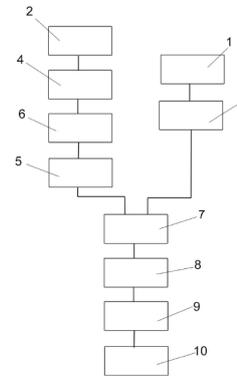


FIG. 1

**PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE HAMBURGUESAS DE SEPIA Y  
PRODUCTO OBTENIDO**

5

**DESCRIPCIÓN**

**OBJETO DE LA INVENCION**

10 La presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de hamburguesas a base de sepia, en las que participan sepia, aceite de girasol, aditivos, y ligantes, así como al producto obtenido con dicho procedimiento.

15 El objeto de la invención es pues, ofrecer al mercado y público en general unas hamburguesas obtenidas a partir de productos del mar mucho más sanas y equilibradas que las hamburguesas convencionales.

**ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

20 En el ámbito de aplicación práctica de la invención, cada vez es más habitual la creación de hamburguesas a partir de productos no cárnicos, como por ejemplo a base de verduras, de pescado, etc.

25 La realidad es que este tipo de productos no suelen ser demasiado sabrosos, por lo que este tipo de hamburguesas tienen un público muy reducido.

En tal sentido, el solicitante desconoce la existencia de hamburguesas que estén obtenidas esencialmente a base de sepia, producto sumamente sabroso, y que por lo tanto permite obtener un producto final con un gran sabor, sano y equilibrado.

30

## **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

El procedimiento que se preconiza viene a llenar el vacío anteriormente descrito, permitiendo obtener una hamburguesa sana y a la vez sumamente sabrosa.

5

Para ello, y de forma más concreta, el producto alimenticio de la invención se caracteriza por estar formado por una mezcla de sepia, aceite de girasol, agentes ligantes y otros aditivos, en donde la sepia participa en una proporción comprendida entre el 40 y el 95% en peso, el aceite de girasol en una proporción comprendida entre el 1 y el 35% en peso, mientras que el resto de agentes ligantes y aditivos constituyen entre el 0,02 y el 15% en peso del producto final (Texturizantes/ligantes entre el 0,01 y el 10% y aditivos entre el 0,01 y el 5%).

La sepia que participa en la masa es un producto de mercado, cefalópodo decapado también conocido como jibia o choco, el cual puede llegar a alcanzar los 30-40 cm, constando de un cuerpo macizo, ancho, oval y aplanado.

En cuanto al aceite de girasol, este componente es extraído de las semillas de girasol y cuenta con buena estabilidad frente a los tratamientos térmicos.

20

También se emplean texturizantes como la proteína láctea y de soja, o la harina de arroz.

Por su parte, los aditivos empleados son una mezcla de sales, fibras vegetales, así como acidulantes y antioxidantes.

25

En cuanto al procedimiento propiamente dicho, aceite y aditivos son recepcionados y almacenados a temperatura ambiente. La sepia se recepciona y almacena en congelación, a una temperatura comprendida entre -20°C y -2°C.

30 A partir de estas condiciones, se procede al picado y amasado de los componentes.

Una vez obtenida la pasta, se realiza el formado del producto y congelado del mismo entre -20 y -30°C para posterior envasado y etiquetado.

La distribución del producto puede realizarse a temperatura de congelación y/o refrigeración.

5

Se obtiene de esta manera un producto sano y sabroso, ideal como sustituto u opción adicional de consumo frente las hamburguesas tradicionales.

## 10 **DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un plano en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

15

La figura 1.- Muestra un diagrama de bloques correspondiente al proceso de preparación y obtención del producto alimenticio objeto de la presente invención.

20

## **REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

A la vista de la figura reseñada, puede observarse como el proceso que se preconiza se parte de respectivas fases de recepción de materias primas, unas a temperatura ambiente (1), tales como el aceite de girasol y los texturizantes/aditivos, y congeladas (2), en lo que respecta a la sepia.

25

Aceite de oliva y aditivos son almacenados a temperatura ambiente (3), mientras que la sepia se almacena en congeladores (4) a una temperatura comprendida entre -20°C y -2°C.

30

Este producto, es decir, la sepia, se somete previamente a la fase de picado (5) a una fase de atemperado/descongelación (6), para posteriormente ser mezclada con el aceite de

girasol, y el resto de texturizantes/aditivos, tales como la proteína láctea y de soja, harina de arroz y mezcla de sales, fibras vegetales, así como acidulantes y antioxidantes.

5 Dicha mezcla se amasa (7) debidamente, hasta conseguir un perfecto mezclado de los ingredientes, sometiéndose seguidamente a una fase de formación de piezas (8) de acuerdo con los requisitos específicos de cada caso, en lo que a dimensiones y peso por pieza se requiera.

10 Finalmente, el producto una vez moldeado es susceptible de ser congelado directamente para su posterior envasado (9), almacenado y expedición, ser directamente envasado tras el moldeado para almacenarse en fresco y ser expedido o bien ser congelado y almacenado tras dicho envasado hasta su expedición (10).

15 A modo meramente ejemplario, se obtuvieron haburguesas en las que participaba la siguiente composición en % en peso, si bien, las mismas pueden presentar otras composiciones dentro de los márgenes descritos en el apartado de la “descripción de la invención”.

- 20
- Sepia.....80%.
  - Aceite.....7%.
  - Texturizantes/ligantes.....8%.
  - Aditivos.....5%.

25 Utilizándose como texturizante proteína láctea, y como aditivos una mezcla de sales, fibras vegetales, acidulantes y antioxidantes.

## **REIVINDICACIONES**

1ª.- Procedimiento para la obtención de hamburguesas de sepia, caracterizado porque en el mismo se establecen las siguientes fases operativas:

5

- Por un lado se reciben y almacenan (1-3) los ingredientes a temperatura ambiente tales como aceite de girasol, ligante, texturizantes, y aditivos.
- Paralelamente se recibe y almacena (2-4) el producto congelado, concretamente la sepia.

10

- La sepia se somete a un proceso de atemperado/descongelación (6).
- Se pica (5) la sepia.
- Se mezcla la sepia con el aceite de girasol, ligante, texturizantes, y aditivos.
- La mezcla obtenida se amasa (7) y se somete a una fase de moldeado/formación de piezas (8).

15

- El producto una vez moldeado es susceptible de ser congelado directamente para su posterior envasado, almacenado y expedición, ser directamente envasado tras el moldeado para almacenarse en fresco y ser expedido o bien ser congelado y almacenado tras dicho envasado hasta su expedición.

20

2ª.- Hamburguesa de sepia, caracterizada porque la misma está compuesta a partir de los siguientes ingredientes y aditivos en % en peso:

25

- Sepia.....entre el 40 y el 95%.
- Aceite de girasol.....entre el 1 y el 35%.
- Texturizantes/ligantes.....entre el 0,01 y el 10%.
- Aditivos.....entre el 0,01 y el 5%.

30

3ª.- Hamburguesa de sepia, según reivindicación 2ª, caracterizada porque como texturizantes/ligantes se emplea proteína láctea y de soja, o la harina de arroz.

4ª.- Hamburguesa de sepia, según reivindicación 2ª, caracterizada porque como aditivos se emplea una mezcla de sales, fibras vegetales, así como acidulantes y antioxidantes.

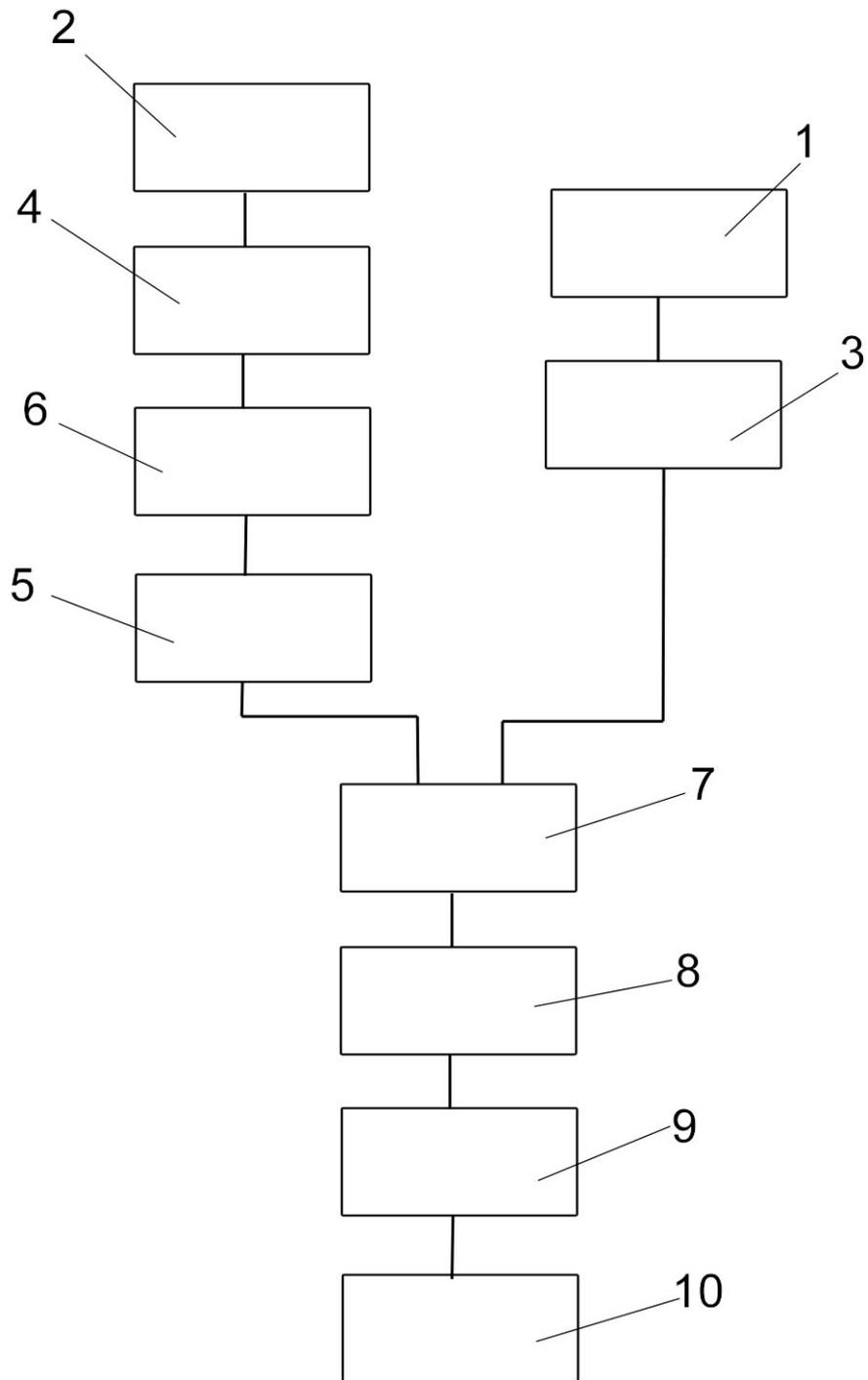


FIG. 1



②① N.º solicitud: 201731269

②② Fecha de presentación de la solicitud: 31.10.2017

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
X A	ES 2050622 A1 (CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION) 16/05/1994, Columna 2, líneas 26 a 68 y columna 3, líneas 1 a 7; reivindicaciones 1 a 3.	2-4 1
A	WO 2012160397 A1 (KONTOVEROS MARIOS et al.) 29/11/2012, Todo el documento; en particular, reivindicación 1.	1-4
A	ES 2013965 A6 (ANGULAS AGUINAGA S A) 01/06/1990, Todo el documento; en particular, reivindicaciones 1 a 5.	1-4
A	CN 105558905 A (CHINA MEAT RES CENTRE et al.) 11/05/2016, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Clarivate Analytics, [recuperado el 09/03/2018]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 201664, N° DE ACCESO 2016-323166.	1-4
A	KR 100851037B B1 (DONGIL FOOD CO LTD) 12/08/2008, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Clarivate Analytics, [recuperado el 09/03/2017]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 200913, N° DE ACCESO 2009-E48396.	1-4
A	KR 20020094084 A (CHOI JIN SANG et al.) 18/12/2002, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Clarivate Analytics, [recuperado el 09/03/2018]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 200329, N° DE ACCESO 2003-297207.	1-4

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  
12.03.2018

Examinador  
A. Maquedano Herrero

Página  
1/2

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

**A23L17/50** (2016.01)

**A23L3/36** (2006.01)

**A22C29/00** (2006.01)

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

A23L, A22C

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