

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 714 549**

51 Int. Cl.:

A23L 15/00 (2006.01)

A23L 33/00 (2006.01)

A23L 33/10 (2006.01)

C12G 3/02 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **12.03.2017 PCT/CN2017/076359**

87 Fecha y número de publicación internacional: **21.09.2017 WO17157252**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **12.03.2017 E 17765794 (7)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **05.12.2018 EP 3272229**

54 Título: **Procedimiento para producir huevo con arroz fermentado dulce instantáneo y nido de pájaro instantáneo**

30 Prioridad:

16.03.2016 CN 201610148451

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

29.05.2019

73 Titular/es:

**PINK PRINCESS BIOTECHNOLOGY CO., LTD.
LEIYANG BRANCH (100.0%)
Northern Section The Second Road of Eastern,
Qinglu Neighborhood, Wulipai Office, Leiyang
Hengyang, Hunan 421899, CN**

72 Inventor/es:

**LIU, YAN y
LIU, JUN**

74 Agente/Representante:

RIZZO , Sergio

ES 2 714 549 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Procedimiento para producir huevo con arroz fermentado dulce instantáneo y nido de pájaro instantáneo

5 CAMPO TÉCNICO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere al campo técnico de la fabricación de comida rápida, y más particularmente a un procedimiento para fabricar una sopa instantánea de huevo/nido de pájaro comestible con arroz glutinoso fermentado.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

El vino de arroz glutinoso fermentado es un alimento aromático local compuesto por arroz glutinoso que tiene un alto dulzor y una baja fuerza alcohólica. La sopa de huevo con arroz glutinoso fermentado es popular en China especialmente las regiones al sur del río Yangtsé. El aroma de la sopa de huevo con arroz glutinoso fermentado es agridulce y sabroso, siendo capaz de nutrir la piel, mejorar la complexión y promover el crecimiento de los senos. La sopa de nido de pájaro comestible con arroz glutinoso fermentado tiene efectos tales como mantener la belleza, conservar joven, reforzar el sistema inmunitario y retardar el envejecimiento.

20 En la técnica anterior, la sopa de huevo/nido de pájaro comestible con arroz glutinoso fermentado debe comerse una vez está lista. Además, tal sopa tiene un proceso de cocción complicado y es difícil de transportar por los comensales.

SUMARIO DE LA INVENCION

25

El fin de la presente invención es resolver los inconvenientes de la técnica anterior y proporcionar un procedimiento para fabricar una sopa instantánea de huevo/nido de pájaro comestible con arroz glutinoso fermentado mediante el cual la sopa de huevo/nido de pájaro comestible pueda transportarse convenientemente y pueda comerse inmediatamente después de elaborarse con agua caliente.

30

Para conseguir el fin anterior, la presente invención adopta la siguiente solución técnica:

Un procedimiento para fabricar una sopa instantánea de huevo/nido de pájaro comestible con arroz glutinoso fermentado que comprende las etapas de:

35 etapa 1: vaporizar el arroz glutinoso a un grado medio-hecho;

etapa 2: enfriar el arroz glutinoso obtenido de la etapa 1 a una temperatura de 32-34 °C; añadir posteriormente levadura de destilación al arroz glutinoso y mezclar uniformemente, obteniendo así una mezcla del arroz glutinoso y la levadura de destilación, donde la relación en peso de arroz glutinoso y levadura de destilación en la mezcla de 40 arroz glutinoso-levadura de destilación es de 1500:1-1200:1; posteriormente, alimentar la mezcla de arroz glutinoso y levadura de destilación a un tanque de fermentación, donde la relación en volumen de la mezcla de arroz glutinoso-levadura de destilación en el tanque de fermentación y aire es de 5:1-4:1; finalmente, disponer el tanque de fermentación en un entorno que tenga una temperatura de 27-29 °C para fermentar continuamente durante 32-34 horas, obteniendo así el vino de arroz glutinoso fermentado;

45

etapa 3: separar el zumo de vino de los posos de arroz en el vino de arroz glutinoso fermentado obtenido de la etapa 2 mediante un separador centrífugo; detener el separador centrífugo y añadir agua con gas que tiene un valor de pH de 7,9-8,5 a la cámara de separación del separador centrífugo mientras que la relación en masa del zumo de vino y los posos de arroz en el vino de arroz glutinoso fermentado alcanza 3:7-2,5:7, donde la relación en masa del 50 agua con gas y los posos de arroz es de 1:1,3-1:1,5; dejar asentar la mezcla durante 15-20 minutos y reiniciar entonces el separador centrífugo para separar el agua con gas con el zumo de vino que queda en el vino de arroz glutinoso fermentado, obteniendo así una mezcla de agua con gas-zumo de vino y posos de arroz;

etapa 4: envasar a vacío y esterilizar por microondas la mezcla de agua con gas-zumo de vino obtenida de la etapa 55 3;

etapa 5: preparar hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro comestible que tienen un contenido de agua del 2 %-3 %;

60 etapa 6: congelar los posos de arroz obtenidos de la etapa 3 a una temperatura por debajo de cero y añadir las

hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro comestible obtenidos de la etapa 5 después de cubrir la superficie de los posos de arroz con escarcha; posteriormente, agitar uniformemente para obtener una mezcla de posos de arroz y hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro; posteriormente, dejar reposar la mezcla de posos de arroz y hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible durante media hora; después de que la escarcha sobre los posos de arroz se funda hasta agua y las hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro comestible absorban agua ablandándose, recongelar la mezcla de posos de arroz y hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible a una temperatura de -30 a -35 °C durante 7-8 horas;

etapa 7: disponer la mezcla congelada de posos de arroz y hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible en un liofilizador a vacío y liofilizar a vacío durante 30-36 horas a una temperatura de -10 °C a -15 °C; posteriormente, envasar a vacío y esterilizar por microondas la mezcla secada de posos de arroz y hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible.

En comparación con la técnica anterior, la presente invención tiene las siguientes ventajas:

La presente invención proporciona un procedimiento para fabricar una sopa instantánea de huevo/nido de pájaro comestible con arroz glutinoso fermentado mediante el cual la sopa de huevo/nido de pájaro fermentado puede transportarse convenientemente y comerse inmediatamente después de elaborarse con agua caliente. El aroma de la sopa de huevo/nido de pájaro comestible con arroz glutinoso fermentado elaborada es fresco y dulce. Además, hay muy pocos aglomerados producidos en el proceso de fabricación, manteniendo perfectamente la forma de los posos de arroz y las hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible. Los posos de arroz y las hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible fabricados son blandos y con buen sabor.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

Se combinan de aquí en adelante realizaciones detalladas de los principios técnicos de la presente invención.

En una realización de la presente invención, el procedimiento para fabricar una sopa instantánea de huevo/nido de pájaro comestible con arroz glutinoso fermentado comprende las etapas de:

etapa 1: vaporizar el arroz glutinoso a un grado medio-hecho;

etapa 2: enfriar el arroz glutinoso obtenido de la etapa 1 a una temperatura de 32-34 °C; añadir posteriormente levadura de destilación al arroz glutinoso y mezclar uniformemente, obteniendo así una mezcla del arroz glutinoso y la levadura de destilación, donde la relación en peso de arroz glutinoso y levadura de destilación en la mezcla de arroz glutinoso-levadura de destilación es de 1500:1-1200:1; posteriormente, alimentar la mezcla de arroz glutinoso y levadura de destilación a un tanque de fermentación, donde la relación en volumen de la mezcla de arroz glutinoso-levadura de destilación en el tanque de fermentación y aire es de 5:1-4:1; finalmente, disponer el tanque de fermentación en un entorno que tenga una temperatura de 27-29 °C para fermentar continuamente durante 32-34 horas, obteniendo así el vino de arroz glutinoso fermentado;

etapa 3: separar el zumo de vino de los posos de arroz en el vino de arroz glutinoso fermentado obtenido de la etapa 2 mediante un separador centrífugo; detener el separador centrífugo y añadir agua con gas que tiene un valor de pH de 7,9-8,5 a la cámara de separación del separador centrífugo mientras que la relación en masa del zumo de vino y los posos de arroz en el vino de arroz glutinoso fermentado alcanza 3:7-2,5:7, donde la relación en masa del agua con gas y los posos de arroz es de 1:1,3-1:1,5; dejar asentar la mezcla durante 15-20 minutos y reiniciar entonces el separador centrífugo para separar el agua con gas con el zumo de vino que queda en el vino de arroz glutinoso fermentado, obteniendo así una mezcla de agua con gas-zumo de vino y posos de arroz;

etapa 4: envasar a vacío y esterilizar por microondas la mezcla de agua con gas-zumo de vino obtenida de la etapa 3;

etapa 5: preparar hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro comestible que tienen un contenido de agua del 2 %-3 %;

etapa 6: congelar los posos de arroz obtenidos de la etapa 3 a una temperatura por debajo de cero y añadir las hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro comestible obtenidos de la etapa 5 después de cubrir la superficie de los posos de arroz con escarcha; posteriormente, agitar uniformemente para obtener una mezcla de posos de arroz y hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro; posteriormente, dejar reposar la mezcla de posos de arroz y hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible durante media hora; después de que la escarcha sobre los posos de arroz se funda hasta agua y las hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro

comestible absorban agua ablandándose, recongelar la mezcla de posos de arroz y hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible a una temperatura de -30 a -35 °C durante 7-8 horas;

5 etapa 7: disponer la mezcla congelada de posos de arroz y hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible en un liofilizador a vacío y liofilizar a vacío durante 30-36 horas a una temperatura de -10 °C a -15 °C; posteriormente, envasar a vacío y esterilizar por microondas la mezcla secada de posos de arroz y hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible.

10 Es importante señalar que la realización anterior define el intervalo de algunos parámetros. Los especialistas en la materia deberían entender que la presente invención se refiere a un proceso de fabricación de alimentos, y que los parámetros anteriores pueden seleccionarse dentro del intervalo definido según los requisitos de peso y sabor del vino de arroz glutinoso fermentado (p. ej., el tiempo de fermentación puede prolongarse apropiadamente y la temperatura de fermentación puede elevarse apropiadamente para aumentar el contenido de alcohol del vino de arroz glutinoso fermentado).

15 Es otro rasgo significativo de la presente invención que el zumo de vino se envasa separadamente de los posos de arroz y las hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible, permitiendo así transportar convenientemente esta comida rápida. Además, el agua con gas se añade después de separar una parte del zumo de vino, con lo que pueden neutralizarse sustancias ácidas (a condición de que no se produzca ácido acético o ácido láctico en el vino de arroz glutinoso fermentado y que la esterilización por microondas posterior sea incompleta y que queden cantidades traza de *Bacillus aceticus* en el mismo, el ácido acético producido por *Bacillus aceticus* residual puede neutralizarse también con agua con gas) tales como ácido acético y ácido láctico producidas en el vino de arroz glutinoso fermentado, evitando así un sabor ácido del zumo de vino y los posos de arroz. Además, el agua con gas añadida al mismo puede diluir efectivamente el azúcar en los posos de arroz, disminuyendo así en gran medida la viscosidad de los posos de arroz. Por lo tanto, las hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro comestible pueden mezclarse uniformemente en los posos de arroz, evitando efectivamente que los posos de arroz se aplasten. Adicionalmente, los posos de arroz y las hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro comestible pueden absorber una parte del agua con gas antes de liofilizarse a vacío. Después de completar el proceso de liofilización a vacío, el bicarbonato de sodio penetra en los posos de arroz y las hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro comestible. Por tanto, después de almacenarse durante un periodo de tiempo y empaparse con agua caliente, los posos de arroz y las hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible se vuelven blandos y deliciosos. Además, los posos de arroz se precongelan hasta que la superficie se cubre con escarcha, se añaden posteriormente las hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro comestible y se agitan con los posos de arroz congelados. De tal manera, los posos de arroz congelados tienen una mayor resistencia que aquellos en estado blando y húmedo, protegiendo además a los posos de arroz de aplastarse.

La sopa instantánea de huevo/nido de pájaro comestible con arroz glutinoso fermentado fabricada según el procedimiento de la presente invención puede transportarse convenientemente y puede comerse inmediatamente después de elaborarse con agua caliente. El aroma de la sopa de huevo/nido de pájaro comestible con arroz glutinoso fermentado elaborada es fresco y dulce. Además, hay pocos aglomerados producidos en el proceso de fabricación, manteniendo perfectamente la forma de los posos de arroz y las hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible. Los posos de arroz y las hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible fabricados son blandos y con buen sabor.

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento para fabricar una sopa instantánea de huevo/nido de pájaro comestible con arroz glutinoso fermentado, que comprende las etapas de:
- 5 etapa 1: vaporizar el arroz glutinoso a un grado medio-hecho;
- etapa 2: enfriar el arroz glutinoso obtenido de la etapa 1 a una temperatura de 32-34 °C; añadir posteriormente levadura de destilación al arroz glutinoso y mezclar uniformemente, obteniendo así una mezcla del arroz glutinoso y
- 10 la levadura de destilación, donde la relación en peso de arroz glutinoso y levadura de destilación en la mezcla de arroz glutinoso-levadura de destilación es de 1500:1-1200:1; posteriormente, alimentar la mezcla de arroz glutinoso y levadura de destilación a un tanque de fermentación, donde la relación en volumen de la mezcla de arroz glutinoso-levadura de destilación en el tanque de fermentación y aire es de 5:1-4:1; finalmente, disponer el tanque de fermentación en un entorno que tenga una temperatura de 27-29 °C para fermentar continuamente durante 32-34
- 15 horas, obteniendo así el vino de arroz glutinoso fermentado;
- etapa 3: separar el zumo de vino de los posos de arroz en el vino de arroz glutinoso fermentado obtenido de la etapa 2 mediante un separador centrífugo; detener el separador centrífugo y añadir agua con gas que tiene un valor de pH de 7,9-8,5 a la cámara de separación del separador centrífugo mientras que la relación en masa del zumo de
- 20 vino y los posos de arroz en el vino de arroz glutinoso fermentado alcanza 3:7-2,5:7, donde la relación en masa del agua con gas y los posos de arroz es de 1:1,3-1:1,5; dejar asentar la mezcla durante 15-20 minutos y reiniciar entonces el separador centrífugo para separar el agua con gas con el zumo de vino que queda en el vino de arroz glutinoso fermentado, obteniendo así una mezcla de agua con gas-zumo de vino y posos de arroz;
- 25 etapa 4: envasar a vacío y esterilizar por microondas la mezcla de agua con gas-zumo de vino obtenida de la etapa 3;
- etapa 5: preparar hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro comestible que tienen un contenido de agua del 2 %-3 %;
- 30 etapa 6: congelar los posos de arroz obtenidos de la etapa 3 a una temperatura por debajo de cero y añadir las hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro comestible obtenidos de la etapa 5 después de cubrir la superficie de los posos de arroz con escarcha; posteriormente, agitar uniformemente para obtener una mezcla de posos de arroz y hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro; posteriormente, dejar reposar la mezcla de
- 35 posos de arroz y hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible durante media hora; después de que la escarcha sobre los posos de arroz se funda hasta agua y las hebras de huevo deshidratado/trozos de nido de pájaro comestible absorban agua ablandándose, recongelar la mezcla de posos de arroz y hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible a una temperatura de -30 a -35 °C durante 7-8 horas;
- 40 etapa 7: disponer la mezcla congelada de posos de arroz y hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible en un liofilizador a vacío y liofilizar a vacío durante 30-36 horas a una temperatura de -10 °C a -15 °C; posteriormente, envasar a vacío y esterilizar por microondas la mezcla secada de posos de arroz y hebras de huevo/trozos de nido de pájaro comestible.