(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 725 398**

(21) Número de solicitud: 201830283

(51) Int. Cl.:

A23L 19/00 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación:

22.03.2018

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

24.09.2019

(71) Solicitantes:

MADRID ABELLAN, Joaquin (100.0%)
C/ Enrique García Alvarez, s/n
30592 SAN CAYETANO (Murcia) ES

(72) Inventor/es:

MADRID ABELLAN, Joaquin

(74) Agente/Representante:

SANDOVAL DIAZ, José Joaquin

(54) Título: **PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTARIO CONGELADO A BASE DE ALCACHOFA**

(57) Resumen:

Procedimiento para la elaboración de un producto alimentario congelado a base de alcachofa que comprende: preparar un recipiente con agua y limón para sumergir las alcachofas; pelar las hojas externas de las alcachofas, cortar una porción de la parte superior y la tija para dejar una base plana para sustentación en el plato sin que se caiga; sumergir las alcachofas en el recipiente con agua y limón para evitar la oxidación; colocar en una bandeja de horno, sustentadas sobre su base, y cubrir de aceite de girasol; introducir la bandeja de alcachofas en el horno y hornear a una temperatura de 85° durante un período de entre 4,15 y 5 horas dependiendo de la variedad; cuando están tiernas, extraer del horno y escurrir de aceite; dejar enfriar y congelar.

ES 2 725 398 A1

D E S C R I P C I Ó N

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTARIO CONGELADO A BASE DE ALCACHOFA

OBJETO DE LA INVENCIÓN

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un procedimiento para la elaboración de un producto alimentario congelado a base de alcachofa que supone una novedad en el estado actual de la técnica.

Más concretamente, el objeto de la invención se centra en un procedimiento para la elaboración de un producto alimentario que comprende la preparación de alcachofas, su cocción al horno y su congelación para su comercialización sin utilizar conservantes ni colorantes y de manera que el consumidor únicamente tenga calentarlas al microondas para consumirlas abriéndolas como una flor sustentándose por su base.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria de la alimentación, centrándose particularmente en el ámbito de los alimentos precocinados y congelados, y más en particular en el de las alcachofas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Como referencia al estado actual de la técnica cabe señalar que, si bien se conoce en el mercado la comercialización de diferentes tipos de productos congelados a base de alcachofas precocinadas, y por tanto los procedimientos de elaboración de las mismas, al menos por parte del solicitante se desconoce la existencia de ninguno que contemple unas características técnicas iguales o semejantes a las que presenta el que aquí se reivindica.

Más concretamente, la mayoría de precocinados congelados a base de alcachofas son elaboraciones que contempla la cocción hervida o al vapor del corazón de la alcachofa, con lo cual, el resultado no es nunca la obtención de la alcachofa en forma de flor que se consume cuando se elabora al horno sustentada sobre su base, tal como se consigue con el

procedimiento de la presente invención.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El procedimiento para la elaboración de un producto alimentario congelado a base de alcachofa que la invención propone se configura, pues, como una destacable novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible y lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

En concreto, dicho procedimiento para la elaboración del producto congelado a base de alcachofa comprende las siguientes etapas:

- En primer lugar, se prepara un recipiente con agua y limón para sumergir las alcachofas a preparar.
- Se pelan las hojas externas de las alcachofas, se corta una porción de la parte superior, aproximadamente 1,5 cm, y se corta la tija para dejar una base plana que permita la sustentación de la alcachofa en el plato sin que se caiga.
- A medida que se van cortando, se sumergen las alcachofas en el recipiente con agua y limón para evitar la oxidación y que se pongan negras.
- Cuando se ha cortado y sumergido en el agua con limón un número adecuado de alcachofas, por ejemplo unas 80 piezas, se colocan en una bandeja de horno, sustentadas sobre su base, y se cubren de aceite de girasol, preferentemente, en una cantidad de aproximadamente 18,75 cl por alcachofa.
- Se introduce la bandeja de alcachofas en el horno y se hornea a una temperatura de 85º durante un período aproximado de 5 horas. Cuando las alcachofas llevan 4,15 h en el horno, se puede abrir y comprobar, pinchando con una puntilla, si están tiernas, ya que dependiendo de la variedad de alcachofa, puede tardar más o menos es estar hecha.
- Transcurrido el tiempo de horneado y, comprobado que están tiernas, las alcachofas se extraen del horno, se escurren de aceite.
- Finalmente, se dejan enfriar y se congelan, pasando posteriormente al envasado de comercialización que podrá contener un número variable de unidades, según convenga.

Para su consumo, el usuario simplemente deberá echar un poco de sal en la base de las alcachofas, colocarlas sustentadas sobre su base en un plato apto para microondas,

calentarlas en dicho tipo de horno unos 45 segundos, abrirlas como una flor, opcionalmente echarles un poco de sal, preferentemente sal maldon, y estarán listas.

La principal ventaja, además de que sean alcachofas horneadas para poder consumirse sustentadas sobre su base, tal como se haría con alcachofas frescas hechas de modo tradicional al horno, es que no llevan ningún conservante ni colorante y, lógicamente, se pueden tener listas mucho más deprisa, en solo 45 segundos de calentar en el microondas.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

R E I V I N D I C A C I O N E S

1.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTARIO CONGELADO A BASE DE ALCACHOFA **caracterizado** por comprender las siguientes etapas:

- Se prepara un recipiente con agua y limón para sumergir las alcachofas a preparar.
- Se pelan las hojas externas de las alcachofas, se corta una porción de la parte superior y se corta la tija para dejar una base plana que permita la sustentación de la alcachofa en el plato sin que se caiga.
- A medida que se van cortando, se sumergen las alcachofas en el recipiente con agua y limón para evitar la oxidación y que se pongan negras.
- Cuando se ha cortado y sumergido en el agua con limón se colocan en una bandeja de horno, sustentadas sobre su base, y se cubren de aceite de girasol.
- Se introduce la bandeja de alcachofas en el horno y se hornea a una temperatura de 85º durante un período de entre 4,15 y 5 horas, dependiendo de la variedad, hasta que estén tiernas.
- Transcurrido el tiempo de horneado y, comprobado que están tiernas, las alcachofas se extraen del horno y se escurren de aceite.
- Finalmente, se dejan enfriar y se congelan.

2.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTARIO CONGELADO A BASE DE ALCACHOFA, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la porción de la parte superior que se corta de las alcachofas tras pelarlas es de, aproximadamente, 1,5 cm.

3.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTARIO CONGELADO A BASE DE ALCACHOFA, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque la cantidad de aceite con que se cubren las alcachofas una vez colocadas en la bandeja de horno es de, aproximadamente, 18,75 cl por alcachofa.

4.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTARIO CONGELADO A BASE DE ALCACHOFA, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado** porque, cuando las alcachofas llevan 4,15 h en el horno, se abre y se comprueba, pinchando con una puntilla, si están tiernas.

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201830283

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 22.03.2018

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** ***A23L19/00*** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	(56) Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	FR 2907315 A1 (GAEC DE KERGREGUIN) 25/04/2008, Figuras 1 - 5. reivindicaciones 1-2, 4	1-4
Y	FR 2628943 A1 (SARL LAMBERT) 29/09/1989, reivindicaciones 1-4, 9-10	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	Examinador	Página
23.11.2018	I. Galíndez Labrador	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