



OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: 2 735 426

21) Número de solicitud: 201800149

51 Int. Cl.:

A21D 6/00 (2006.01) A23B 5/005 (2006.01) F28F 1/02 (2006.01)

(12)

SOLICITUD DE PATENTE

Α1

(22) Fecha de presentación:

18.06.2018

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

18.12.2019

71) Solicitantes:

DA CUNHA RODRIGUEZ, Manuel (50.0%) Outeiro nº 27 15175 Carral (A Coruña) ES y DA CUNHA PEREIRA, Manuel (50.0%)

(72) Inventor/es:

DA CUNHA RODRIGUEZ, Manuel y DA CUNHA PEREIRA, Manuel

(74) Agente/Representante:

PRIETO ROBLES, Hugo

(4) Título: Procedimiento para preparar y conservar masa para la elaboración de pasteles y similares

(57) Resumen:

La invención tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un procedimiento para preparar y conservar masa para la elaboración de pasteles y similares que aporta. a la función a que se destina, ventajas y características de novedad. que se describen en detalle más adelante, que suponen una mejora del estado actual de la técnica.

Más concretamente, el objeto de la invención se centra en un procedimiento para preparar la masa con que se elaboran diferentes tipos de productos de pastelería, tales como por ejemplo bizcochos, tortas. crepes filloas, panqueques, etc. hechas a base de huevos, harina y agua, leche o aceite o mantequilla, y gracias al cual se consigue conservar en refrigeración dicha masa sin alterar durante al menos 30 días. permitiendo su utilización posterior sin que le afecte la proliferación de microorganismos. lo cual resulta especialmente útil en establecimientos de elaboración profesional de dichos productos.

DESCRIPCIÓN

Procedimiento para preparar y conservar masa para la elaboración de pasteles y similares.

5 Objeto de la invención

10

15

25

40

45

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un procedimiento para preparar y conservar masa para la elaboración de pasteles y similares que aporta, a la función a que se destina, ventajas y características de novedad, que se describen en detalle más adelante, que suponen una mejora del estado actual de la técnica.

Más concretamente, el objeto de la invención se centra en un procedimiento para preparar la masa con que se elaboran diferentes tipos de productos de pastelería, tales como por ejemplo bizcochos, tortas, crepes filloas, panqueques, etc. hechas a base de huevos, harina y agua, leche o aceite o mantequilla, y gracias al cual se consigue conservar en refrigeración dicha masa sin alterar durante al menos 30 días, permitiendo su utilización posterior sin que le afecte la proliferación de microorganismos, lo cual resulta especialmente útil en establecimientos de elaboración profesional de dichos productos.

20 Campo de aplicación de la invención

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la elaboración de productos aliméntanos, centrándose particularmente en el ámbito de la elaboración de productos de pastelería, y más en particular a los procedimientos de preparación y conservación de la masa destinada a la elaboración de dichos productos de pastelería.

Antecedentes de la invención

Como es sabido, muchos productos de pastelería se elaboran a base de masas cuyos ingredientes principales son los huevos y la harina, además de agua, leche, aceite o mantequilla. El principal problema de estas elaboraciones es la que supone el hecho de que, para conseguir una producción importante, como suele ser el caso de establecimientos y empresas profesionales, dado que los ingredientes de la misma, una vez vertidos y mezclados, sufren un proceso de degradación muy rápido debido a la proliferación de microorganismos, o bien hay que preparar muy a menudo la masa, lo cual puede suponer un trabajo ingeríte que a menudo impide compaginarla con el resto de tareas propias del negocio y que además supone adivinar el volumen que va a ser solicitado, o bien hay que congelarla, lo cual, si que quiere ofrecer un producto fresco y de óptimo sabor y propiedades, no es aconsejable.

Sería deseable, pues, poder contar con un procedimiento de elaboración de este tipo de masas que permita prolongar su vida útil sin congelar. Es decir, que únicamente mediante la conservación refrigerada permita dilatar su utilización durante un tiempo tras su preparación, permitiendo con ello dedicar más esfuerzo a preparar mayor cantidad de masa de una vez y, posteriormente, poder ir consumiéndola en función de las necesidades que se vayan presentando, y todo ello sin perder la calidad y sabor de un producto fresco como recién elaborado, siendo el objetivo de la presente invención el desarrollo de un procedimiento de preparación y conservación para dicho tipo de masas.

Por otra parte, y como referencia al estado actual de la técnica; cabe señalar que, si bien son conocidos diferentes procedimientos de elaboración y preparación de masas para pasteles de todo tipo, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguno que presente unas características técnicas iguales o semejantes a las que presenta el procedimiento que aquí se reivindica.

Explicación de la invención

5

20

30

35

El procedimiento para preparar y conservar masa para la elaboración de pasteles y similares que la invención propone se configura, pues, como una novedad dentro de su campo de aplicación, ya que a tenor de su implementación y de manera taxativa se alcanzan satisfactoriamente los objetivos anteriormente señalados como idóneos, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible y lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

Más concretamente, lo que la invención propone, tal como se ha apuntado anteriormente, es un procedimiento para preparar la masa con que se elaboran diferentes tipos de productos de pastelería, tales como por ejemplo bizcochos, tortas, crepés filloas, panqueques, etc. hechas a base de huevos, harina y agua, leche o aceite o mantequilla, mediante el cual se consigue conservar la masa solo con refrigeración y sin alterar durante al menos 30 días, lo cual supone una importante ventaja, especialmente útil en establecimientos de elaboración profesional de dichos, productos, ya que permite su utilización posterior de manera rápida y fácil al no verse afectada enseguida por la proliferación de microorganismos.

Para ello, y más concretamente, el procedimiento de la invención comprende los siguientes pasos:

- Se inicia el proceso mediante la recepción y almacenamiento de las materias primas.
- Seguidamente, se procede al pesaje y dosificación de los ingredientes, que variarán en función de cada receta concreta, incluyendo en cualquier caso huevos y harina, así como algún aglutinante como agua, leche, aceite mantequilla o cualquier combinación de estos u otros.
 - Se realiza la mezcla de los ingredientes consiguiendo una masa semilíquida que se va removiendo hasta homogeneizarla completamente, permitiendo así que la mezcla presente las mismas propiedades en todo el volumen de esta, ya qué así lo requiere la regla general en la tecnología de los alimentos si se quiere una mejora en calidad final del producto.
 - A continuación, se refrigera la mezcla, durante tres horas como mínimo, a una temperatura de entre 3 a 4°C.
 - El siguiente paso a realizar es un tratamiento térmico de pasterización baja, en el que durante treinta minutos, la mezcla se mantiene a una temperatura de entre 62° y 65° C.
- Preferentemente, para efectuar dicho proceso se dispone de una instalación con caudal nominal de 300l/h, con homogeneizador de 225l/h, que permite efectuar el citado tratamiento térmico de productos líquidos y de viscosidad moderada con posterior envasado aséptico mediante una campana de flujo laminar que recoge asépticamente muestras en botellas esterilizadas.
- Además, el diseño de la instalación permite realizar un tratamiento térmico indirecto que consta de dos secciones de calentamiento y otras dos de enfriamiento, con agua de red y agua helada respectivamente, utilizando un intercambiador tubular liso.
- Así pues, en una opción de realización preferida, el procedimiento contempla que el antedicho tratamiento térmico pueda consistir en un tratamiento térmico indirecto que consta de dos secciones de calentamiento a entre 62° y 65°C y otras dos de enfriamiento, con agua de red y agua hervida respectivamente, utilizando un intercambiador tubular liso.

En cualquier caso, el producto final es una masa semilíquida que, a tenor de los estudios realizados, en refrigeración tiene una vida útil de 30 días, ya que en dichos estudios se ha comprobado que durante tal período no se ha alterado el producto, ni ha proliferado ningún microorganismo patógeno. Ello se debe a que, gracias al procedimiento descrito se ha conseguido la estabilización entre el huevo y la harina.

Lógicamente, las salas de procesa contarán con diseño higiénico adecuado, climatización independiente y control de la pureza ambiental con presión positiva de aire filtrado así como una distribución de los espacios que evite cruces de circuitos (separación de zonas limpias y sucias).

Entre las recetas más comunes y conocidas que se pueden elaborar con la masa objeto de la presente invención se encuentran los bizcochos, filloas, crepes, panqueques, tortas tipo gofres o waffles.

Y, como ejemplo de los ingredientes que comprenden este tipo de productos se puede señalar los siguientes:

20	- Para los bizcochos:			
	40 kg huevo			
	10kg harina			
25	10Kg azúcar			
	2,5kg aceite			
30	- Para elaborar Filloa:			

5

10

15

7kg harina
35 13kg huevo
0,264gramos sal

70kg agua

- Para hacer Crepes:

40
25kg harina
30kg leche
45
10kg azúcar
10kg agua
3 kg aceite
50
15 kg huevo

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

ES 2 735 426 A1

experto en la materia comprenda su alcancé y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podía 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.

5

REIVINDICACIONES

- 1.- PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR Y CONSERVAR MASA PARA LA ELABORACIÓN DE PASTELES Y SIMILARES, en particular masa para elaborar diferentes tipos de productos de pastelería, tales como por ejemplo bizcochos, tortas, crepes filloas, panqueques, u otros, entre cuyos ingredientes, al menos, comprende huevos y harina y, opcionalmente, también algún aglutinante como agua, leche, aceite mantequilla o una combinación de estos u otros, caracterizado por comprender los siguientes pasos:
- 10 recepción y almacenamiento de las materias primas,
 - pesaje y dosificación de los ingredientes,
- mezclado de los ingredientes formando una masa semilíquida que se va removiendo hasta 15 homogeneizada completamente,
 - refrigerado de la mezcla, durante tres horas como mínimo, a una temperatura de entre 3 a 4°C.
- aplicación de al menos, un tratamiento térmico de pasterización baja, en el que, durante treinta minutos, la mezcla se mantiene a una temperatura de entre 62° y 65°C.
- PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR Y CONSERVAR MASA PARA LA ELABORACION DE PASTELES Y SIMILARES, según la reivindicación 1, caracterizado porque el tratamiento térmico es un tratamiento térmico indirecto que consta de dos secciones de calentamiento a 65°C y otras dos de enfriamiento, con agua de red y agua helada respectivamente, utilizando un intercambiador tubular liso.

30

5



(21) N.º solicitud: 201800149

22 Fecha de presentación de la solicitud: 18.06.2018

32 Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤ Int. Cl.:	Ver Hoja Adicional		

DOCUMENTOS RELEVANTES

Fecha de realización del informe

29.03.2019

Categoría	56 Documentos c	Documentos citados		
X	US 3554772 A (CLOYCE L. HANKINSON. ERNEST GEO 12/01/1971 Columna 1, líneas 54-69, columna 2, líneas 3-26 y 34 reivindicaciones 1 y 5.	1-2		
Α	GB 2195225 (DR. AUGUST OEKTER) 07/04/1988 Resumen, página 1, líneas 5-7 y 25-60 y reivindicaciones			
Α	ES 2278797 T3 (OATLY AB.) 27/08/2003 Todo el documento.			
Α	US 2017/0086470 A1 (UNILEVER BCS US INC.) 30/03/2 Párrafo 119.	1-2		
Α	AU 199932336 B (ALAN PAUL BAKER) 30/09/1999 Todo el documento.	1-2		
Α	CA 2744478 A1 (CAMPBELL SOUP COMPANY, US) 25/ Párrafo 7.	1-2		
А	WO 2014/060425 A1 (TETRA LAVAL HOLDINGS & FINA Todo el documento.	NCE S.A.) 24/04/2014	1-2	
X: d Y: d r	le particular relevancia combinado con otro/s de la P: misma categoría	referido a divulgación no escrita publicado entre la fecha de prioridad y la de pre de la solicitud documento anterior, pero publicado después de de presentación de la solicitud		
	para todas las reivindicaciones	para las reivindicaciones nº:		

Examinador

M. J. García Bueno

Página

INFORME DEL ESTADO DE LA TÉCNICA

Nº de solicitud: 201800149 CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD A21D6/00 (2006.01) A23B5/005 (2006.01) **F28F1/02** (2006.01) Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación) A21D, A23B, F28F 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, NPL, INTERNET