

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 752 747**

21 Número de solicitud: 201830962

15 Folleto corregido: A1

INID afectado: 54

48 Fecha de publicación de la corrección: 18.11.2020

51 Int. Cl.:

**A23L 19/15** (2006.01)

12

**CORRECCIÓN DE LA PRIMERA PÁGINA  
DE LA SOLICITUD DE PATENTE**

A8

22 Fecha de presentación:

**05.10.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**06.04.2020**

71 Solicitantes:

**FOUPROTERR ESPAÑA, S.L.U. (100.0%)  
Paseo de la Castellana 177, planta 7 D-1  
28046 Madrid ES**

72 Inventor/es:

**MELLENDEZ JUAREZ, Jose Manuel**

74 Agente/Representante:

**UNGRÍA LÓPEZ, Javier**

54 Título: **HARINA DE PATATA DESHIDRATADA Y PROCESO PARA SU PREPARACIÓN**

57 Resumen:

Proceso para la preparación de harina de patata deshidratada y harina de patata deshidratada obtenida a partir de dicho proceso.

La presente invención se refiere a un proceso para preparar harina de patata deshidratada que comprende: (a) cortar las patatas hasta obtener tiras de entre 5 y 10 mm de espesor; (b) escaldar las patatas sin pelar a una temperatura comprendida entre 95 y 100°C durante un tiempo inferior a 5 minutos, sumergiendo a continuación las patatas en agua a una temperatura inferior o igual a 12°C durante un tiempo de entre 10 y 20 minutos; (e) escurrir las patatas e introducirlas en un horno a una temperatura de entre 70 y 80°C durante 5 a 7 horas; y preparar la harina de patata mediante trituración y cribado hasta obtener un tamaño medio de partícula superior a 500 µm e inferior a 3 mm. Es asimismo objeto de la invención la harina de patata deshidratada obtenida a partir de dicho proceso.

**ES 2 752 747 A8**