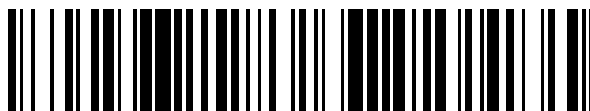


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 772 765**

51 Int. Cl.:

A23L 23/00	(2006.01) A23P 10/10	(2006.01)
A23L 27/00	(2006.01) A23P 20/00	(2006.01)
A23L 33/115	(2006.01) A23L 13/00	(2006.01)
A23L 5/10	(2006.01) A23L 17/00	(2006.01)
A23L 13/40	(2006.01) A23D 9/007	(2006.01)
A23L 19/00	(2006.01)	
A23L 27/10	(2006.01)	
A23D 9/00	(2006.01)	
B65D 81/34	(2006.01)	
B65B 29/08	(2006.01)	

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **06.03.2017 PCT/EP2017/055185**

87 Fecha y número de publicación internacional: **21.09.2017 WO17157710**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **06.03.2017 E 17708808 (5)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **04.12.2019 EP 3429374**

54 Título: **Producto sazonador**

30 Prioridad:

15.03.2016 EP 16160440

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

08.07.2020

73 Titular/es:

**SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (100.0%)
Entre-deux-Villes
1800 Vevey, CH**

72 Inventor/es:

**KAUR, PRABHJOT;
MARAZZATO, MICHELE y
JESPENSGAARD, LOUISE NANNA**

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

ES 2 772 765 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

Producto sazonador

5 SECTOR TÉCNICO

La invención se refiere a un producto sazonador y al uso del producto sazonador en cuestión, para cocinar productos alimenticios. El producto sazonador, es un conjunto de una lámina de material flexible resistente al quemado, tal como un papel para hornear, y a una composición de tres capas, la cual comprende una primera capa de grasa, una segunda capa de saborizantes o aromatizantes y una tercera capa de un recubrimiento de aceite de los saborizantes o aromatizantes.

ANTECEDENTES

15 La carne y muchos otros productos alimenticios se cocinan, tradicionalmente, en un horno o en una sartén, y a menudo, mediante diversos condimentos y agentes mejoradores del sabor, con objeto de proporcionar un plato cocido el cual sea sabroso y atractivo. Es bien sabido el hecho de que, el cocinar carne, puede provocar una cierta cantidad de desorden en el horno o en la sartén y en las superficies circundantes. El grado de desorden el cual debe limpiarse, después de la cocción, puede variar de una forma notable, en dependencia de la naturaleza de los productos alimenticios que se cocinen, de la temperatura de cocción, y de otros factores. Es habitual el hecho de que las paredes del horno o las superficies que rodean a una sartén abierta, resulten salpicadas y éstas se manchen con grasa y aceite, y los jugos de la cocción, etc. Cocinar carne, requiere, normalmente, una cantidad considerable de limpieza de las superficies, después de haber procedido al proceso de cocción.

25 Existe una creciente demanda, en cuanto al hecho de que, la preparación de productos alimenticios en el hogar, sea rápida y cómoda, y que ésta requiera un mínimo de limpieza, después de la cocción.

Es también importante, el poder aromatizar o saborizar los productos alimenticios que se cocinan con aromatizantes o saborizantes (hierbas, especias y otros agentes aromatizantes o saborizantes). Tales tipos de ingredientes, se pueden agregar antes o durante la cocción. Éstos se pueden agregar individualmente o bien como una mezcla, pero, no obstante, se debe tener cuidado en cuanto al hecho de agregar las cantidades correctas de cada uno de ellos, con objeto de obtener el sabor deseado de los productos alimenticios cocinados. Algunas veces, al agregar especias a la carne la cual se está cocinando o que se va a cocinar (tal como, por ejemplo, mediante el rociado o esparcido de éstas sobre la carne), es fácil agregar demasiada cantidad o demasiado poca cantidad, o agregar demasiada cantidad en algunos lugares, y nada, en otros lugares.

Se han venido desarrollado técnicas sencillas de cocinado, durante muchos años, con objeto de tratar de satisfacer estas necesidades, con cierto éxito. Pero, no obstante, el cocinero casero típico, continúa buscando una manera fácil y cómoda de cocinar carne y vegetales o verduras limpiamente y con la adición de saborizantes o aromatizantes y guarniciones o aderezos.

El documento de patente europea EP 1 683 734, describe un producto sazonador, para proporcionar sabores o aromas, a partir de un material de recubrimiento resistente al quemado, a un material alimenticio, por contacto. En concordancia con esta solicitud de patente, el aceite de soja parcialmente hidrogenado o hidrogenado, se utilizaba solo o en combinación con aceite de semilla de algodón y / o aceite de soja. El inconveniente de la utilización de esta combinación de grasa o de grasa / aceite, es la adherencia de las hierbas, especias y agentes saborizantes o aromatizantes al papel, y el aspecto saludable, para que el consumidor use grasas parcialmente hidrogenadas o hidrogenadas. En el caso de que se utilice una combinación de grasa / aceite ya usado, es entonces necesaria una etapa previa adicional de mezclado de la grasa y el aceite.

El documento de patente internacional WO 2012 / 016 768, describe también un producto sazonador para proporcionar hierbas, especias y sabores o aromas, a partir de un material de recubrimiento de un material resistente al quemado, a un material alimenticio, por contacto. En concordancia con esta solicitud de patente, se procede a utilizar un aceite vegetal o animal con un punto de fusión por debajo de los 20 °C y un aceite vegetal o animal con un punto de fusión por encima de 20 °C, como capa de grasa. El aceite vegetal o animal con un punto de fusión inferior a los 20 °C, es aceite de girasol y, el aceite vegetal o animal con un punto de fusión superior a los 20 °C es grasa de palma. El inconveniente de esta combinación de grasa / aceite la cual se usa en la etapa previa de mezclado adicional de la grasa y el aceite, es la adherencia de las hierbas, especias y agentes saborizantes o aromatizantes al papel, y el aspecto saludable para que el consumidor use grasa de palma.

Así, de este modo, existe una necesidad en la industria del arte especializado de la técnica, y la industria alimenticia, en cuanto al hecho de poder proporcionar una mejor solución para un producto sazonador, para proporcionar saborizantes o aromatizantes a partir de un material de recubrimiento, a base de un material resistente al quemado, de un material alimenticio, mediante contacto, con etapas de procesamiento simplificados y una mejor adherencia de los saborizantes o aromatizantes al papel, y la utilización de una grasa la cual se perciba como más saludable, para el

consumidor.

RESUMEN DE LA INVENCION

5 El objeto de la presente invención, es el de mejorar el estado actual del arte especializado de la técnica o por lo menos proporcionar una alternativa para un producto sazonador o saborizante, para proporcionar saborizantes o aromatizantes de un material de recubrimiento, de un material resistente al quemado, a un material alimenticio, por contacto: i) una forma sencilla y efectiva para sazonar o aromatizar productos alimenticios en la preparación para para cocinar y cocer y cocinar los productos alimenticios de tal forma que haya un mínimo de salpicado y de salpicaduras de los jugos de cocción, en las paredes y en otras superficies, sin quemar los saborizantes o aromatizantes ni ningún material de cocinado, y en donde se evite la adición de aceite o grasa, en la cocción, para 10 cocinar la comida; ii) simplificar el proceso de fabricación de dicho producto condimento; iii) evitar el mezclado previa de una mezcla de grasa y aceite, como capa de grasa, sobre el material resistente al quemado; iv) evitar el uso de aceites y grasas hidrogenados o parcialmente hidrogenados; v) evitar el uso de grasa de palma; vi) proporcionar una 15 grasa, la cual se perciba, por parte del consumidor, de una forma más saludable; vii) una mejor adherencia de los saborizantes o aromatizantes, al material resistente al quemado.

El objeto de la presente invención, se consigue mediante el contenido de las reivindicaciones independientes. Las reivindicaciones dependientes, desarrollan de una forma adicional, la idea de la presente invención.

20 Correspondientemente en concordancia, la presente invención, proporciona, en un primer aspecto, un producto sazonador con una lámina de material flexible resistente al quemado y una composición de tres capas dispuestas en una cara de la lámina, el cual comprende

- 25 a) grasa;
- b) saborizantes o aromatizantes, dispuestos sobre la grasa;
- c) un aceite, el cual recubre a los saborizantes o aromatizantes;

caracterizado por el hecho de que, la grasa, la cual tiene un contenido total de grasa saturada correspondiente a un porcentaje que va de un 50 % a un 69 %, en peso (basado en el peso de la grasa total) y ácidos grasos insaturados, los cuales incluyen a ácidos grasos poliinsaturados, trans-saturados y monoinsaturados, en un rango comprendido dentro de unos márgenes que van de un 26 % a 45 %, en peso (basado en el peso de la grasa total), los cuales comprenden los siguientes ácidos grasos clave C16: 0, en un rango comprendido dentro de unos márgenes que van de un 2 % a un 30 %, en peso (basado en el peso de la grasa total) y C18: 0 en un rango comprendido dentro de unos márgenes que van de un 26 % a un 65 %, en peso (basado en el peso de grasa total).

En un segundo aspecto de la invención, se proporciona un procedimiento para la preparación de un producto sazonador con una lámina (hoja) de material flexible resistente al quemado y una composición de tres capas, las cuales se encuentran dispuestas en una cara de la lámina, el cual comprende:

- 40 a) extender la lámina de material flexible resistente al quemado sobre una superficie plana;
- b) esparcir grasa sobre la en la lámina;
- c) distribuir saborizantes o aromatizantes sobre la grasa;
- d) el revestimiento con aceite de los saborizantes o aromatizantes;

45 caracterizado por el hecho de que, la grasa que tiene un contenido total de grasa saturada correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 50 % a un 69 %, en peso, (basado en el peso de la grasa total) y ácidos grasos insaturados, los cuales incluyen a ácidos grasos poliinsaturados, trans-saturados y monoinsaturados en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 26 % a un 45 %, en peso (basado en peso de la grasa total), los cuales comprenden los siguientes ácidos grasos clave C16: 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 2 % a un 30%, en peso (basado en el peso de la grasa total) y C18: 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 26 % a un 65 %, en peso, (basado en el peso de grasa total).

55 Un tercer aspecto de la invención, se refiere al uso de un producto sazonador para cocinar productos alimenticios, en donde, los trozos o pedazos de los productos alimenticios, se emplazan sobre el producto sazonador, en contacto directo con la composición y éstos cuecen o cocinan. De una forma preferible, el producto alimenticio, es carne, tal como la consistente en carne de res, en cordero, en pollo o en pescado. De una forma alternativa, el producto alimenticio, puede ser el consistente en vegetales o verduras, o en trozos de vegetales o verduras, tales como los consistentes de calabacines, berenjenas, tomates o cualquier otro tipo de vegetal carnoso, el cual sea adecuado para su cocinado o cocido de esta forma.

Los inventores han encontrado, de una forma sorprendente, el hecho de que, al usar una grasa la cual tenga un contenido total de grasas saturadas de un 50 % a un 69 %, en peso (basado en el peso de la grasa total), y ácidos grasos insaturados, incluidos los ácidos grasos poliinsaturados, trans-saturados y monoinsaturados, en un rango

que va de un 26 % a un 45 %, en peso (basado en el peso de la grasa total), el cual comprenda los siguientes ácidos grasos clave C16: 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 2 % a un 30 %, en peso (basado en el peso de la grasa total), y C18 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 26 % a un 65 %, en peso (basado en el peso de la grasa total), proporciona un producto sazonador beneficioso. El proceso para fabricar dicho producto sazonador, se simplifica, ya que no se ha procedido al mezclado, previamente, de ninguna mezcla de grasa y aceite, antes de extenderla sobre la lámina u hoja de material flexible resistente al quemado. El hecho de evitar tal proceso de mezclado de la grasa y del aceite de antemano, ahorra tiempo y energía. De una forma adicional, mediante el procedimiento de la presente invención, se puede conseguir una mejor adherencia de los saborizantes o aromatizantes, sobre la hoja o lámina, mediante la utilización de la grasa de la presente invención.

DESCRIPCIÓN DETALLADA

La presente invención, se refiere a un producto sazonador con una lámina de material flexible resistente al quemado y una composición de tres capas, dispuestas en una cara de la lámina, la cual comprende

- a) grasa;
- b) saborizantes o aromatizantes, dispuestos sobre la grasa;
- c) una capa de recubrimiento de aceite, de los saborizantes o aromatizantes;

caracterizado por el hecho de que, la grasa, tiene un contenido total de grasas saturadas comprendido dentro de un rango que va de un 50 % a un 69 %, en peso (basado en el peso de la grasa total), y ácidos grasos insaturados que incluyen a ácidos grasos poliinsaturados, trans-saturados y monoinsaturados, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 26 % a un 45%, en peso (basado en peso de la grasa total) que comprende los siguientes ácidos grasos clave C16 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 2 % a un 30 %, en peso (basado en el peso de la grasa total), y C18 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 26 % a un 65 %, en peso (basado en el peso del total grasa).

En una forma preferida de presentación, la presente invención, se refiere a un producto sazonador con una lámina de material flexible resistente al quemado, y una composición de tres capas dispuestas en una cara de la lámina, la cual comprende

- a) grasa;
- b) saborizantes o aromatizantes, dispuestos sobre la grasa;
- c) una capa de recubrimiento de aceite, de los saborizantes o aromatizantes;

caracterizado por el hecho de que, la grasa, tiene un contenido total de grasas saturadas comprendido dentro de un rango que va de un 55 % a un 67 %, en peso (basado en el peso de la grasa total), y ácidos grasos insaturados, los cuales incluyen a ácidos grasos poliinsaturados, trans-saturados y monoinsaturados, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 27 % a un 40 % en peso (basado en peso de la grasa total), los cuales comprende los siguientes ácidos grasos clave C16 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 2 % a un 10 %, en peso (basado en el peso de la grasa total) y C18 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 40 % a un 65 %, en peso (basado en el peso del total de grasa).

En una forma de presentación adicionalmente preferida, la presente invención, se refiere a un producto sazonador con una lámina de material flexible resistente al quemado y a una composición de tres capas dispuestas en una cara de la lámina u hoja, la cual comprende

- a) grasa;
- b) saborizantes o aromatizantes, dispuestos sobre la grasa;
- c) una capa recubrimiento de aceite, de los aromatizantes;

caracterizado por el hecho de que, la grasa, tiene un contenido total de grasas saturadas comprendido dentro de un rango que va de un 50 % a un 69 % en peso (basado en el peso de la grasa total) y ácidos grasos insaturados que incluyen ácidos grasos poliinsaturados, trans-saturados y monoinsaturados, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 26 % a un 45 %, en peso (basado en peso de grasa total) que comprende los siguientes ácidos grasos clave C16 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 2 % a un 30 %, en peso (basado en el peso de grasa total), C18 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 26 % a un 65 %, en peso (basado en el peso total grasa), C18 : 1, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 26 % a un 36 % en peso (basado en el peso de la grasa total) y C18 : 2, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 0,8 % a un 6 %, en peso (basado en el peso de la grasa total).

En una forma de presentación adicionalmente preferida, la presente invención, se refiere a un producto sazonador con una lámina de material flexible resistente al quemado y una composición de tres capas dispuestas en una cara de la lámina u hoja, la cual comprende

- a) grasa
- b) saborizantes o aromatizantes, dispuestos sobre la grasa;
- c) una capa de aceite de los aromatizantes;

5

caracterizado por el hecho de que, la grasa, tiene un contenido total de grasas saturadas, comprendido dentro de un rango que va de un 55 % a un 67 %, en peso (basado en el peso de la grasa total), y ácidos grasos insaturados que incluyen ácidos grasos poliinsaturados, trans-saturados y monoinsaturados, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 27 % a un 40 % en peso (basado en peso de la grasa total), que comprende los siguientes

10

ácidos grasos clave C16 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 2 % a un 10 %, en peso (basado en el peso de la grasa total), C18 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 40 % a un 65 %, en peso (basado en el peso del total grasa), C18 : 1, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 26 % a un 36 %, en peso (basado en el peso de la grasa total) y C18 : 2, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 0,8 % a un 6 %, en peso (basado en el peso de la grasa total).

15

"Una lámina u hoja de material flexible resistente al quemado", puede ser cualquier película, papel de aluminio o laminado, o cualquier combinación de dichos materiales, incluyendo, por ejemplo, a papel, Teflón® o materiales susceptores (susceptibles de usarse en hornos microondas), e incluso a hojas naturales tales como las hojas de plátano y las algas. El material de lámina u hoja preferido, es papel para hornear, el cual se trata de un papel el cual se usa de una forma típica comercialmente para hornear. Tal tipo de papel es generalmente un papel de celulosa el cual se encuentra recubierto con silicio. Si bien este papel se usa con mayor frecuencia para cocinar en un horno, éste es también no obstante adecuado para usarse en la presente invención, para cocinar o cocer, tanto en una sartén como en un horno.

20

25

"Grasa", en concordancia con la presente invención, se refiere a una grasa que tiene un contenido total de grasas saturadas comprendido dentro de un rango que va de un 50 % a un 69 %, en peso (basado en el peso de la grasa total) y ácidos grasos insaturados que incluyen ácidos grasos poli, trans y monoinsaturados en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 26 % a un 45 %, en peso (basado en el peso de la grasa total) que comprende los siguientes ácidos grasos clave C16 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 2 % a un 30 %, en peso (basado en el peso de la grasa total,) y C18 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 26 % a un 65 %, en peso (basado en peso de la grasa total) es manteca de karité o una mezcla de grasa que usa principalmente manteca de karité, de una forma más preferible, la grasa utilizada, se trata de únicamente manteca de karité. En una forma preferida de presentación, el producto sazonador de la presente invención, no incluye grasa hidrogenada y / o parcialmente hidrogenada. En una forma adicional de presentación, la composición comprende grasa, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 15 % a un 30 % (en peso de la composición total), de una forma preferible, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 15 % a un 25%, de una forma preferible, en un porcentaje comprendido dentro de un rango situado entre un 17 % y un 23 % (en peso de la composición total). En una forma de presentación, C16 : 0, es ácido palmítico; C18 : 0, es ácido esteárico; C18 : 1, es ácido oleico o ácido vaccénico o combinaciones de entre éstos; C18 : 2, es ácido linoleico. En una forma adicional de presentación, C16: 0, se encuentra comprendido dentro de un rango que va de un 2 % a un 10 %, en peso (basado en el peso de la grasa total). En una forma adicional de presentación, C18 : 0, se encuentra comprendido dentro de un rango que va de un 40 % a un 65 %, en peso (basado en el peso de la grasa total). En una forma de presentación, el punto de fusión de la grasa, se encuentra situado entre los 45 °C y los 60 °C, de una forma preferible, entre los 54 °C y los 60 °C, de una forma más preferible, entre los 55 °C y los 60 °C. En una forma de presentación, la grasa, es una grasa 100 % no hidrogenada. En una forma de presentación, la grasa no incluye grasa de palma.

30

35

40

45

50

55

60

65

El término "aromatizantes" o "saborizantes", en el contexto de la composición, significa agentes saborizantes o aromatizantes, ingredientes potenciadores del sabor, hierbas, especias, vegetales o verduras, componentes de carne y pescado (en forma húmeda o en polvo). Los ingredientes que mejoran el sabor, pueden proporcionarse mediante el glutamato monosódico (MSG), los ribonucleótidos disódicos, los hidrolizados de proteínas vegetales o extractos de levadura o una combinación de los mismos, etc. Los agentes saborizantes o aromatizantes pueden incluir sal, perejil, romero, mejorana, eneldo, estragón, cilantro, ingwer (cuje), hierba de limón, cúrcuma, chile (guindilla), jengibre, pimentón, mostaza, ajo, cebolla, cúrcuma, tomate, leche de coco, queso, orégano, tomillo, albahaca, guindillas, pimentón, tomate, pimienta, chile jalapeño, pimienta blanca en polvo y pimienta negra. La sal se refiere a cualquier sal de metal alcalino adecuada o mezclas de las mismas. En una forma de presentación, la sal usada en la composición, de una forma típica, pero no de una forma limitativa en cuanto a éste, se trata del cloruro de sodio. Así, por ejemplo, se puede usar cloruro de potasio o se puede usar cualquier producto el cual tenga un reducido contenido de sodio y el cual que tenga una impresión de sabor de cloruro de sodio, siempre y cuando que, el sabor en la formulación final, sea aceptable. En una forma adicional de presentación, la composición, comprende saborizantes o aromatizantes, en una cantidad comprendida dentro de un rango que va de un 50 % a un 75 % (en peso de la composición), de una forma preferible, en una cantidad comprendida dentro de un rango que va de un 55 % a un 75 %, de una forma preferible, en una cantidad comprendida dentro de un rango que va de un 60 % a un 75 %, de una forma preferible, en una cantidad comprendida dentro de un rango que va de un 65 % a un 72 % (por peso de la composición).

En una forma preferida de presentación, el aceite, es un aceite vegetal. De una forma preferible, el aceite, se selecciona de entre el grupo que consiste en el aceite de girasol, el aceite de semilla de colza, el aceite de semilla de algodón, el aceite de cacahuete, el aceite de soja, el aceite de oliva, el aceite de coco o una combinación de los mismos; de una forma más preferible, el aceite de girasol. La ventaja de tener un aceite vegetal en el producto sazonador de la presente invención es que, los citados aceites vegetales son percibidos y apreciados de una forma más saludable, por parte de los consumidores, que los aceites que se originan de muchos otros orígenes, tales como la grasa de leche, la carne de res o el cerdo. En una forma adicional de presentación, la composición, comprende aceite, en una cantidad comprendida dentro de un rango que va de un 8 % a un 20 % (en peso de la composición), de una forma preferible, en una cantidad comprendida dentro de un rango que va de un 10 % a un 17 %, de una forma preferible, en una cantidad comprendida dentro de un rango que va de un 11 a un 15 % (en peso de la composición).

El aceite del presente producto sazonador, es líquido, a una temperatura ambiente de 25 °C, de una forma preferible a una temperatura ambiente de 22 °C. La grasa del presente producto sazonador, es sólida, a una temperatura ambiente de 25 °C, de una forma preferible a una temperatura ambiente de 22 °C. En una forma de presentación, la composición de las tres capas, debe ser sólida, a una temperatura ambiente de 22 °C.

La composición también puede comprender, así mismo, un porcentaje el 0,01 % al 5 %, en peso, de un monoglicérido, esteroles o lecitina. Se pueden incluir monoglicéridos, esteroles o lecitinas como estabilizadores y emulsionantes para controlar y mejorar la estabilidad del producto contra las fluctuaciones de la temperatura, después de la producción y el uso, en diferentes condiciones climáticas.

La invención, proporciona una forma sencilla y efectiva de cocinar productos alimenticios, con un mínimo de salpicado y salpicaduras de jugos de cocción en las paredes y en otras superficies y con una capa de saborizantes o aromatizantes, sin quemar éstos, ni tampoco cualesquiera materiales de cocinado o cocción.

El consumidor, puede freír en una sartén o cocinar en un horno, mediante el uso de un papel de horneado de tipo convencional, recubierto con grasa, saborizantes o aromatizantes y una capa de recubrimiento de los saborizantes o aromatizantes. Una ventaja importante, es la consistente en hecho de que no es necesario agregar grasa o aceite adicional a la sartén o al horno. En otras palabras, la grasa utilizada para recubrir el papel de horneado con saborizantes o aromatizantes, tiene un doble propósito, a saber, el de adherir los saborizantes o aromatizantes al papel y el proporcionar la grasa o el aceite necesarios para la cocción o cocinado.

Mediante la presente invención, se proporcionan varios beneficios adicionales:

- Adherencia de los saborizantes o aromatizantes a la hoja o lámina, hasta que comience la cocción
- los saborizantes o aromatizantes, no se quemarán, durante la cocción
- el producto alimenticio (especialmente, la carne de res, el cordero, el pollo o el pescado), preservará su jugosidad natural, puesto que, la pérdida de humedad, se reduce de una forma notable, mediante la cubierta de la lámina
- se evita el exceso de grasa en la sartén o en la bandeja del horno, para que las salpicaduras de jugos de cocción sobre las paredes y sobre las superficies de cocción, se reduzcan drásticamente, o que éstas se eviten por completo, y se minimice la limpieza posterior a la cocción.

La grasa aplicada a la hoja o lámina, tiene dos funciones importantes. La primera de ellas, consiste en mantener la flexibilidad de la hoja o lámina, y garantizar el hecho de que, los aromas, se adhieran a la hoja o lámina en cuestión, durante la manipulación, el transporte, la preparación y la cocción. La segunda de ellas, es la de proporcionar la grasa para cocinar de tal modo que, el cocinero, no necesite agregar grasa o aceite adicional.

La hoja o lámina, puede ser de cualquier tamaño el cual sea adecuado para la operación de cocción, y puede adaptarse a los tamaños individuales de carne locales usualmente utilizados, los cuales, generalmente, son de 100 a 300 g, en la mayoría de los países.

La invención también se refiere, así mismo, a un procedimiento de preparación de un producto sazonador con una lámina de material flexible resistente al quemado y a una composición de tres capas, las cuales se encuentran dispuestas en una cara de la lámina u hoja, el cual puede ser un proceso continuo, en el entorno industrial, en donde:

- la hoja o lámina, se extiende sobre una superficie plana
- se extiende una grasa sobre la sábana,
- los saborizantes o aromatizantes se distribuyen sobre la lámina recubierta de grasa,
- los saborizantes aromatizantes, se recubren con aceite, el cual, opcionalmente, contiene sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se encuentran dispersas o solubilizadas en el aceite,

caracterizado por el hecho de que, la grasa la cual tiene un contenido total de grasas saturadas comprendido dentro

de un rango que va de un 50 % a un 69 %, en peso (basado en el peso de la grasa total) y ácidos grasos insaturados, los cuales incluyen a los ácidos grasos poli, trans y monoinsaturados en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 26 % a un 45 %, en peso (basado en peso de la grasa total), que comprende los siguientes ácidos grasos clave C16 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 2 % a un 30 %, en peso (basado en el peso de la grasa total) y C18 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va de un 26 % a un 65 % en peso (basado en el peso del total de grasa).

En un procedimiento típico, la hoja o lámina, se extiende sobre una superficie plana, y se extiende una grasa sobre la hoja o lámina, a una temperatura superior al punto de fusión de la grasa. Justo antes de que la grasa líquida se enfríe a un nivel que se encuentre por debajo de su temperatura de fusión, se aplica una mezcla previa de saborizantes o aromatizantes, de una forma uniforme, en la superficie de la hoja o lámina. Los saborizantes o aromatizantes, se recubren con aceite, con objeto de mejorar su adherencia a la hoja o lámina. Se puede proceder a aplicar una presión suave a la hoja o lámina, con objeto de conseguir un contacto íntimo entre la grasa adherente o pegajosa y cualesquiera componentes premezclados, secos. La hoja o lámina en cuestión, se puede cortar en segmentos más pequeños, con objeto de adaptarse al tamaño de las porciones típicas de la carne de consumo.

La invención también se refiere, así mismo, al uso del producto sazonador para cocinar productos alimenticios en una sartén u horno. El alimento es, de una forma preferible, carne, la cual puede ser carne de res, de cordero, de pollo o de pescado, o cualquier otro alimento adecuado para cocinar de esta manera. Los trozos de carne se colocan sobre el producto sazonador en contacto directo con la composición y a continuación, éstos se cocinan en una sartén u horno, o en cualquier otro dispositivo de cocción el cual sea adecuado. El consumidor, coloca la porción de carne, sobre la superficie recubierta de la lámina. La hoja o lámina, se puede plegar para cubrir la mayor parte o sustancialmente toda la porción. La carne cubierta, se coloca sobre un dispositivo de cocción, tal como el consistente en una sartén precalentada a fuego medio, o en un horno convencional precalentado (a una temperatura comprendida entre los 150 °C y los 220 °C). El proceso de cocción, se lleva a cabo, normalmente durante un transcurso de tiempo de 5 a 7 minutos, en cada lado, en dependencia del tipo y corte de carne. El producto alimenticio, se encuentra liso para servirse, mediante la retirada de la hoja o lámina.

Las verduras o vegetales, también se pueden cocinar, así mismo, mediante la utilización del producto sazonador de la presente invención. Los ejemplos de éstas, incluyen a los calabacines y a las "plantas de huevo" (berenjenas). Cualquier matriz alimenticia de proteína / almidón, la cual tenga una actividad de agua inferior a 0,7, puede ser adecuada, tal como, por ejemplo, tofu y queso.

Una posibilidad de producto, es el consistente en un paquete el cual comprenda 4 unidades de hojas o láminas. El tamaño de cada hoja o lámina, puede depender del tamaño de las porciones de carne y, normalmente, estará se encontrará comprendido dentro de un rango que va de 15 cm a 20 cm. Cada hoja o lámina, tendrá, de una forma típica, de 5 a 8 g de peso total de grasa, saborizantes o aromatizantes y capa de revestimiento de aceite.

EJEMPLOS

La invención se describe adicionalmente con referencia a los ejemplos que se facilitan a continuación. Se apreciará el hecho de que, los ejemplos, no limitan, de forma alguna, la invención.

Ejemplos 1 - 7:

Se procedió a someter, a tests de ensayo, diferentes tipos de grasas. Así, por lo tanto, el papel de hornear, se extiende sobre una superficie plana, y se extiende una grasa sobre la bandeja, a una temperatura superior al punto de fusión de la grasa. Justo antes de que la grasa líquida se enfríe por debajo de su temperatura de fusión, se aplica una mezcla previa de saborizantes o aromatizantes, de una forma uniforme, en la superficie de la hoja o lámina. Los saborizantes o aromatizantes pueden recubrirse con aceite, con objeto de mejorar su adherencia a la hoja o lámina. Después de haber procedido a los tests de ensayo, se procedió a pesar las hojas o láminas, y éstas se volvieron a pesar, después de que todos los saborizantes o aromatizantes sueltos se eliminaran de las hojas o láminas, procediendo a sacudir éstas. Se procede, a continuación, a medir el peso medio, como un promedio de 5 hojas o láminas. La cantidad de grasa y aceite utilizada en nuestros tests de ensayo, era siempre la misma. En todos los ensayos mencionados a continuación, el peso del papel, era de 1,40 g y, la cantidad total de grasa / aceite utilizada, era de 1,90 g. Así, de este modo, en total, la hoja o lámina con papel y grasa / aceite tenía un peso de 3,30 g, sin saborizantes o aromatizantes. La tabla, muestra el peso promedio de las hojas o láminas, después de que los saborizantes o aromatizantes se hubieran eliminado, procediendo a sacudirlas.

	Comp. Ejemplo 1	Comp. Ejemplo 2	Comp. Ejemplo 3
Grasa	1,14 g de grasa de palma	1,14 g de grasa de palma + aceite (factor de relación: 85 % de grasa de palma, 15 % de aceite de girasol)	1,14 g de grasa de palma + aceite (factor de relación: 70 % de grasa de palma, 30 % de aceite de girasol)
Saborizantes	3,95 g	3,95 g	3,95 g
Capa de recubrimiento de aceite	0,76	0,76	0,76
Peso promedio de la hoja total después de sacudirla	6,44	6,58	6,73
Peso promedio de los saborizantes que se adhieren a la hoja	3,14	3,28	3,43
Composición de la grasa			
Contenido total de grasa saturada	58 a 67 %, en peso	51 a 58 %, en peso	43 a 50 %, en peso
Ácidos grasos insaturados	28 a 37 %, en peso	37 a 44 %, en peso	45 a 52 %, en peso
C16 : 0	49 a 59 %, en peso	41 a 50 %, en peso	34 a 41 %, en peso
C18 : 0	2 a 7 %, en peso	1,5 a 6 %, en peso	1 a 5 %, en peso
	Comp. Ejemplo 4	Comp. Ejemplo 5	Comp. Ejemplo 6
Grasa	1,90 g de grasa de palma	1,90 g de aceite de semilla de girasol parcialmente hidrolizado + aceite de semilla de algodón (Dritex® SC)	1,90 g de aceite de semilla de girasol hidrogenado (DRITEX® S)
Saborizantes	3,95 g	3,95 g	3,95 g
Capa de recubrimiento de aceite	-	-	-
Peso promedio de la hoja total después de sacudirla	4,64	3,81	3,40
Peso promedio de los saborizantes que se adhieren a la hoja	1,34	0,51	0,10
Composición de la grasa			
Contenido total de grasa saturada	58 a 67 %, en peso	42 a 45 %, en peso	90 a 94 %, en peso
Ácidos grasos insaturados	28 a 37 %, en peso	50 a 53 %, en peso	1 a 4 %, en peso
C16 : 0	49 a 59 %, en peso	16 a 20 %, en peso	9 a 13 %, en peso
C18 : 0	2 a 7 %, en peso	20 a 24 %, en peso	80 a 84 %, en peso

	Ejemplo 7
Grasa	1,14 g de manteca de karité (19,5 %, en peso)
Saborizantes	3,95 g (67,5 %, en peso)
Capa de recubrimiento de aceite	0,76 g (13 % en peso)
Peso promedio de la hoja total después de sacudirla	7,22
Peso promedio de los saborizantes que se adhieren a la hoja	3,92
Composición de la grasa	
Contenido total de grasa saturada	55 a 67 %, en peso
Ácidos grasos insaturados	27 a 40 %, en peso
C16 : 0	2 a 10 %, en peso
C18 : 0	40 a 65 %, en peso

- 5 El peso de las láminas, muestra claramente el hecho de que se estaban adhiriendo más saborizantes o aromatizantes a la hoja o lámina, en el caso en el que se utilice una capa de recubrimiento de aceite. Se muestra de que, la grasa, tal como se describe en la presente invención, ya que, el ejemplo 7, proporciona, como resultado, la

mejor adherencia de los saborizantes o aromatizantes. Este hecho es importante ya que, debido al transporte o manipulación por parte del consumidor, se debe evitar el hecho de que, los aromas, se caigan o desprendan de la hoja o lámina. De una forma adicional, aunque el ejemplo 7 muestra la mejor adherencia de los saborizantes o aromatizantes a la hoja o lámina, el proceso, se simplifica, ya que no es necesario el proceder al mezclado de la mezcla de grasa / aceite, previamente a aplicar la grasa a la hoja o lámina, como en los ejemplos 2, 3 y 5, en donde, por lo menos los ejemplos 2 y 3, mostraron una buena adherencia de los saborizantes o aromatizantes. Debido a la lubricación del producto sazonador, no se puede utilizar una proporción de aceite superior al 34 %, de una mezcla de grasa / aceite.

Ejemplo 8 – Recetas

Las recetas que se facilitan abajo, a continuación, pueden usarse para cocinar carne de res o de pollo, o cualquier otra carne o producto alimenticio adecuado, en concordancia con las preferencias del consumidor.

Receta	Componente	Cantidad en %, en peso
Provenzal	· grasa como en el ejemplo 7	24
	· aromatizantes (sal, extracto de levadura, orégano, albahaca, gránulos de tomate, tomillo, pimienta negra, mejorana)	64
	· capa de recubrimiento de aceite	12
Ajo	· grasa como en ejemplo 7	17
	· saborizantes (sal, ajo en polvo, cebolla en polvo, trozos de ajo deshidratado, perejil)	67
	· capa de recubrimiento de aceite	16
Tomate	· grasa como en el ejemplo 7	18
	· saborizantes (sal, trozos de tomate, mejorana, orégano, perejil)	69
	· capa de recubrimiento de aceite	13
Pimiento	· grasa como en el ejemplo 7	20
	· saborizantes (sal, pimiento en polvo (pimentón) y en trozos, perejil)	68
	· capa de recubrimiento de aceite	12

Ejemplo 9 – Procedimiento general

El cocinero, procede a tomar una porción de producto alimenticio y la emplaza sobre producto sazonador en concordancia con el ejemplo 8. La porción de producto alimenticio, se cubre, por ambos lados, con la hoja o lámina, y ésta se envuelve, en la hoja o lámina, de una forma holgada. El producto sazonador el cual contiene la porción de producto alimenticio, se emplaza en una sartén precalentada y ésta se cuece durante el período de tiempo requerido, y en cada lado, en caso apropiado, a una temperatura moderada. La cocción a baja temperatura, evita la degradación rápida de las proteínas y mejora la palatabilidad o sabrosidad, la percepción del sabor y la mordida natural. La porción de producto cocinado, se encuentra lista para servirse, retirándola de la hoja o lámina. Los ingredientes de la composición, proporcionan un sabor, al producto alimenticio cocinado, y la hoja o lámina protege al producto alimenticio contra el secado, asegurando la jugosidad natural. Los sabores, se perciben de una forma mejor, debido a la jugosidad natural preservada y se mejora la palatabilidad o sabrosidad.

El procedimiento básico para cocinar cocer carne, comprende los siguientes pasos:

1. Colocar una bandeja limpia sobre la estación de calentamiento (tal como, por ejemplo, una placa de inducción, o un fogón eléctrico o de gas) a una potencia de, por ejemplo, el 50 % de la capacidad máxima de calentamiento. No es necesario el añadir aceite o grasa.
2. Abrir la hoja o lámina del producto sazonador.
3. Emplazar la carne en la hoja o lámina abierta y doblar o envolver la hoja o lámina, alrededor de la carne.
4. Emplazar la hoja o lámina, envuelta en la sartén precalentada.
5. Cocer, durante varios minutos, por cada lado.
6. Retirar el producto de la sartén.
7. Desechar la hoja o lámina.

REIVINDICACIONES

1.- Un producto sazonador con una hoja de material flexible, resistente al quemado, y una composición de tres capas, dispuesta en una cara de la lámina hoja, el cual comprende

- c) grasa
- b) saborizantes, sobre la grasa;
- c) una capa de aceite de los aromatizantes;

caracterizado por el hecho de que, la grasa, tiene un contenido total de grasas saturadas del 50 al 69 %, en peso (basado en el peso de la grasa total), y ácidos grasos insaturados, los cuales incluyen a ácidos grasos poli, trans y monoinsaturados en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va del 26 al 45 %, en peso (basado en peso de la grasa total), que comprenden los siguientes ácidos grasos clave C16 : 0 en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va del 2 al 30 %, en peso (basado en el peso de la grasa total) y C18 : 0 en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va del 26 a 65 %, en peso (basado en el peso del total grasa).

2.- Un producto sazonador, según se reivindica en la reivindicación 1, en donde, la hoja, es papel para hornear.

3.- Un producto sazonador, según se reivindica en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2, en donde, la grasa, es una grasa 100 % no hidrogenada.

4.- Un producto sazonador, según se reivindica en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en donde, la grasa, comprende, de una forma adicional, los siguientes ácidos grasos clave C18 : 1, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va del 26 al 36 %, en peso (basado en el peso de la grasa total), y C18 : 2, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va del 0,8 al 6 % en peso (basado en el peso de la grasa total).

5.- Un producto sazonador, según se reivindica en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en donde, el aceite, se selecciona de entre el grupo que consiste en aceite de girasol, aceite de colza, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuete, aceite de soja, aceite de oliva, aceite de coco o cualquier combinación de entre éstos.

6.- Un producto sazonador, según se reivindica en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, en donde, la cantidad de grasa, se encuentra comprendida dentro de un rango que va del 15 al 30 %, en peso, de la composición.

7.- Un producto sazonador, según se reivindica en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, en donde, la cantidad de aceite, se encuentra comprendida dentro de un rango que va del 9 al 20 %, en peso, de la composición.

8.- Un producto sazonador, según se reivindica en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en donde, la cantidad de aromatizantes, se encuentra comprendida dentro de un rango que va del 50 al 75 %, en peso, de la composición.

9.- Un producto sazonador, según se reivindica en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, en donde, los saborizantes, se seleccionan de entre el grupo que consiste en la sal, el perejil, el romero, la pimienta, el cebollín, el extracto de levadura, el orégano, la albahaca, los gránulos de tomate, trozos de tomate, el tomillo, la pimienta negra, la mejorana, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, los trozos de ajo deshidratados, el orégano, el pimentón en polvo, o combinaciones de entre éstos.

10.- Un producto sazonador, según se reivindica en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, en donde, la composición, comprende, de una forma adicional, un porcentaje del 0,01 al 5 %, en peso, de un monoglicérido, esteroles o lecitina.

11.- Un producto sazonador, según se reivindica en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, el cual no incluye grasa de palma.

12.- Un procedimiento para la preparación de un producto sazonador, según se reivindica en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11 que comprende:

- a) extender la hoja de material flexible resistente al quemado, sobre una superficie plana;
- b) esparcir grasa sobre una cara de la hoja;
- c) distribuir saborizantes sobre la grasa;
- d) recubrimiento con aceite de los saborizantes;

caracterizado por el hecho de que, la grasa, tiene un contenido total de grasas saturadas del 50 a 69 %, en peso (basado en el peso de la grasa total), y ácidos grasos insaturados los cuales incluyen a ácidos grasos poli, trans y monoinsaturados en el rango de 26 a 45 %, en peso (basado en peso de la grasa total), que comprenden los siguientes ácidos grasos clave C16 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va del 2 al 30 %, en

peso (basado en el peso de la grasa total), y C18 : 0, en un porcentaje comprendido dentro de un rango que va del 26 al 65 %, en peso (basado en el peso de la grasa total).

5 13.- El uso de un producto sazonador, según se reivindica en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, para cocinar carne o verduras, en donde los trozos de carne o verduras, se emplazan sobre el producto sazonador, en contacto directo con la composición, y se procede a la cocción de éstos.

10 14.- Un procedimiento para la cocción de carne o de verduras, en donde, los trozos de carne o de verduras, se emplazan en el producto sazonador según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, en contacto directo con la composición y se procede a la cocción de éstos.