

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 787 601**

51 Int. Cl.:

B65D 30/22 (2006.01)

B65D 81/00 (2006.01)

A23L 3/00 (2006.01)

B65D 85/804 (2006.01)

A47J 47/02 (2006.01)

B65D 81/26 (2006.01)

B65D 85/816 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **08.07.2014 PCT/NO2014/050125**

87 Fecha y número de publicación internacional: **15.01.2015 WO15005798**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **08.07.2014 E 14822367 (0)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **25.12.2019 EP 3019410**

54 Título: **Uso de una bolsa para almacenar, conservar y remojar y/o reblandecer productos alimenticios**

30 Prioridad:

08.07.2013 NO 20130948

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

16.10.2020

73 Titular/es:

**MARKET DEVELOPMENT AS (100.0%)
Lyngholmsveien 84
6057 Ellingsøy, NO**

72 Inventor/es:

AARSETH, ARNT OLAV

74 Agente/Representante:

ARIAS SANZ, Juan

ES 2 787 601 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

Uso de una bolsa para almacenar, conservar y remojar y/o reblandecer productos alimenticios

5 La presente invención se refiere al uso de una bolsa para almacenar, conservar y remojar y/o reblandecer productos alimenticios.

10 La salazón y el secado se han usado durante mucho tiempo como métodos de conservación para productos alimenticios. Estos métodos de conservación aún se usan ampliamente. Esto se aplica a productos alimenticios, tal como, p.ej., carne, pescado, frutas y vegetales. Estos métodos de conservación también han dejado su huella en los métodos de cocina local y platos tradicionales; es decir, los métodos de conservación no solo son relevantes con respecto a la conservación, sino también al sabor y textura. Los métodos de conservación contribuyen a los cambios de sabor, procesos de maduración y cambios de textura. Ejemplos de productos alimenticios que se caracterizan por su método de conservación son: bacalao seco, carne salada, carne curada, guisantes secos, etc.

15 Muchos de los productos alimenticios procesados por los métodos de conservación anteriores (y otros) se deben remojar y/o macerar antes de poder comerlos. Por ejemplo, habitualmente, el bacalao seco se debe dejar en remojo para que no esté demasiado salado, mientras que, al mismo tiempo, se debe reblandecer para obtener la textura correcta.

20 Normalmente, los guisantes secos solo necesitan macerarse antes de usarse, mientras que otros productos alimenticios necesitan remojarse con el fin de diluir el conservante con el que han sido tratados (sal, nitrato, vinagre, azúcar, etc.).

25 El conocimiento acerca del remojo del bacalao seco, el tiempo de remojo, la temperatura, el volumen de remojo y el cambio de agua podría ser inadecuado y al consumidor de hoy en día le parece complicado. El cambio reciente en los hábitos de cocción, la internacionalización de los hábitos alimentarios y la gran oferta de comidas preparadas han afectado hasta cierto punto al conocimiento y al interés en la cocina tradicional. Esto también ha contribuido a que estos productos alimenticios tradicionales cambien, ya que tanto el productor como el usuario final toman "atajos" con el fin de acortar el consumo de tiempo, reducir la necesidad de conocimiento y facilitar el proceso.

30 El usuario final, a menudo, termina remojando el producto alimenticio muy poco (p. ej., queda salado) o demasiado (p. ej., sabor insulso y textura blanda). El cambio incorrecto de agua (demasiada o muy poca) a menudo afecta negativamente al resultado final.

35 Las soluciones más comunes son diversas formas de "alimentos preparados" o alimentos semielaborados donde los productores de alimentos suministran productos con acabado a base de remojado y/o macerado. Uno de los problemas con productos de este tipo es la durabilidad. Los productos remojados/macerados tienen un período de conservación muy corto, incluso en buenas condiciones de refrigeración. La solución a esto es, nuevamente, que los fabricantes congelen los productos alimenticios con acabado a base de remojado/macerado. Esto requiere mucho tiempo y recursos para el fabricante, presentando nuevos desafíos con respecto a una nueva cadena de frío (congelación), en particular, en lo que se refiere a la reducción de la calidad o al daño al que los productos alimenticios pueden estar sometidos en caso de interrupción en las instalaciones de refrigeración/congelación por las que van a pasar (producción, almacenamiento, transporte, punto de venta minorista, etc.). También puede ser precario desde el punto de vista energético. Asimismo, la calidad de los alimentos congelados a menudo será diferente. El producto en sí no es necesariamente inferior, pero, en la mayoría de los casos, el producto será algo o significativamente diferente de lo que tradicionalmente era normal o de lo que se espera en un plato tradicional.

40 Para remojar y/o reblandecer productos alimenticios que se han conservado de una de las formas anteriores, normalmente se requiere conocimiento, material y tiempo. Además, hay dificultades relacionadas con la higiene, el posible cambio de agua, la seguridad alimentaria, el espacio, el desorden, el aroma y el lavado. El producto alimenticio acabado también debe cumplir con las expectativas y requisitos de que será como debe ser.

45 El documento DE102006039566 divulga un recipiente de drenaje de plástico para contener alimentos colocados en líquido que está dividido en dos cámaras igualmente grandes mediante una división que tiene aberturas para la admisión de líquidos, de modo que el líquido sea recogido en la primera y segunda cámara dependiendo de la posición del recipiente.

50 El documento WO2007/025541 divulga una cubeta de filtración y los métodos para usar dicha cubeta de filtración.

55 El documento EP1245504 divulga una bolsa con dos compartimentos para cocinar productos alimenticios al vapor.

60 El documento EP0778202 divulga una bolsa aséptica para separar el líquido.

65 El documento EP1106529 divulga una bolsa para almacenar y enjuagar un producto.

La presente invención resuelve, al menos, una de las desventajas anteriores mediante el uso de una bolsa, tal y como se expone en la reivindicación 1 adjunta de uso independiente.

La reivindicación 2 dependiente expone una realización ventajosa.

5 La siguiente es una descripción detallada de la presente invención con referencia a los dibujos adjuntos, en los que:

La Figura 1 muestra una realización que comprende una bolsa interna (que no pertenece a la invención), y

10 la Figura 2 muestra una realización que comprende una división asegurada al interior de la bolsa (que no pertenece a la invención).

La invención se presenta en el conjunto de reivindicaciones adjuntas.

15 La presente invención divulga el uso de una bolsa (1) para almacenar, conservar, macerar y reblandecer un producto alimenticio, especialmente, bacalao seco, donde la bolsa (1) está dividida en, al menos, una primera (2, 7) y una segunda sección (3, 8), en donde una división (5, 6) separa la primera y segunda secciones (2, 7, 3, 8), comprendiendo la división (5,6) una serie de orificios dispuestos para dejar pasar sal u otros químicos y comprendiendo la bolsa (1) un mecanismo de cierre (4), en donde el volumen de la bolsa (1) se adapta al producto alimenticio y a su cantidad, donde el volumen de agua de la bolsa (1) se corresponde con el producto alimenticio y con su cantidad con el fin de conseguir un remojo y reblandecimiento correctos, donde el volumen de agua, la temperatura y el tiempo mínimo de remojo y reblandecimiento están especificados en la bolsa (1) u otro envase y que:

- 25 - el producto alimenticio se pasa a la primera sección (2, 7),
- el mecanismo de cierre (4) se cierra,
- la bolsa 1 se dobla, pliega o enrolla,
- el mecanismo de cierre (4) se abre,
- la bolsa (1) se llena con agua,
- el mecanismo de cierre (4) se cierra,
- 30 - la bolsa (1) se almacena con el producto alimenticio a la temperatura especificada,
- la bolsa (1) se almacena hasta que se alcanza el tiempo mínimo especificado.

La bolsa interna 2 está provista, total o parcialmente, de orificios o de una membrana 5 que deja pasar el agua y los restos de la sustancia a diluir. Tanto la bolsa interna como la externa 2 y 1, respectivamente, comprenden mecanismos de cierre 4 adecuados.

35 De acuerdo con la presente invención, el envase 1 también funciona como una bolsa de remojo.

De acuerdo con una realización (que no pertenece a la invención) el mecanismo de cierre 4 es, esencialmente, impermeable. El mecanismo de cierre 4 también puede interactuar de tal forma que tanto la bolsa interna como la externa 2 y 1, respectivamente, se abran y cierren simultáneamente.

De acuerdo con otra realización (que no pertenece a la invención), la bolsa interna 2 está unida o montada en la bolsa externa 1 de manera adecuada y en un lugar apropiado. Por ejemplo, la bolsa interna 2 puede estar asegurada a la bolsa externa 1 por medio de una soldadura de plástico (no mostrada). La bolsa interna 2 puede estar asegurada, por ejemplo, a la bolsa externa 1, de tal manera que las aberturas de la bolsa interna 2 y de la bolsa externa 1 coincidan (tal y como se muestra en la Figura 1).

De acuerdo con una realización alternativa (que no pertenece a la invención), no se usa una bolsa interna 2 en el interior de la bolsa externa 1. En su lugar, se proporciona una división 6, tal y como se muestra en la Figura 2. Esta división 6 puede tener el mismo diseño y/o funcionar como los orificios pequeños o la membrana 5 descritos en relación con la realización mostrada en la Figura 1. La división 6 se puede unir de manera adecuada y convencional. La división 6 forma dos, o más, cámaras o secciones 7 y 8, respectivamente, donde la sección 7 se corresponde con la bolsa interna 2 y la sección 8 se corresponde con el espacio residual de la bolsa externa 1.

55 La membrana 5 puede funcionar como una especie de válvula unidireccional, que deja pasar la sal, o cualquier otro químico, en una dirección, pero no en la otra. De esta manera, el envase/bolsa 1 de remojo no dependerá estrictamente de que esté en posición vertical y correcta durante el propio remojo.

60 De acuerdo con la presente invención, el volumen de la bolsa externa o envase 1 se corresponde específicamente con el producto alimenticio que se va a almacenar. Después de que el producto alimenticio acabado (no mostrado) haya sido conservado y tratado previamente, el producto alimenticio se pasa a la bolsa interna 2, alternativamente, a la sección 7. Entonces, el mecanismo de cierre 4 u otro mecanismo de cierre externo (no mostrado) se cierra y la bolsa 1 se dobla, pliega o enrolla, posiblemente de la manera deseada por el fabricante/distribuidor/vendedor, preferiblemente, de tal manera que el producto total aparezca de manera sabrosa, agradable o práctica.

65

5 Cuando el producto alimenticio ha llegado al usuario/consumidor final y se vaya a remojar y/o reblandecer antes de la preparación final, la bolsa externa o envase 1 se llena con agua. El usuario/consumidor final no necesita decidir sobre la cantidad de agua, el cambio de esta, el drenaje, etc. La bolsa externa o envase 1 se llena con agua, el mecanismo de cierre 4 se cierra y el dispositivo que contiene el producto alimenticio y la cantidad correcta de agua se almacena en un lugar adecuado, por ejemplo, en una nevera, despensa o similares. Como el volumen de la bolsa externa o del envase 1 se corresponde de forma precisa con el producto alimenticio a remojar y/o reblandecer, en este punto, el producto alimenticio debe permanecer solo durante un tiempo mínimo especificado dentro de un intervalo de temperatura determinado. No perjudicará ni afectará negativamente al producto alimenticio si se remoja y/o reblandece durante más tiempo que el tiempo mínimo estimado y especificado (esto se aplica, por supuesto, dentro de límites razonables, pero está limitado al alza solo por la durabilidad del producto alimenticio remojado/reblandecido a la temperatura de almacenamiento, que pueden ser muchos días o semanas).

15 Por lo tanto, el usuario/consumidor final tiene que contar solo con el tiempo mínimo que el producto alimenticio se debe remojar y/o reblandecer. Si el usuario/consumidor final debe preparar y servir un plato específico el sábado por la tarde, y el envase dice que el producto alimenticio se debe remojar y/o reblandecer durante, al menos, un día, no importa si la bolsa se llena de agua uno o cuatro días antes, es decir, el viernes o el martes. El resultado y la calidad son los mismos y el producto alimenticio no se remoja demasiado como para que pierda sabor. En comparación con todas las otras maneras de remojar y/o reblandecer productos alimenticios de este tipo, esta es mucho más fácil para el usuario/consumidor final, además de que proporciona un resultado significativamente mejor y predecible.

20 Un ejemplo práctico de lo anterior es el remojo de bacalao seco totalmente salado. Se ha establecido el tiempo que tarda el bacalao seco completamente salado en alcanzar una concentración óptima de sal mediante el remojo. La cantidad de sal ideal en el pescado remojado dependerá de cómo se vaya a cocinar el pescado remojado. Si el pescado se va a asar, hornear o freír, se recomienda que el contenido de sal sea algo menor que para el pescado que se va a hervir o cocinar al vapor. Por ejemplo, la concentración óptima de sal (por ejemplo, 2,5 g/100 g de pescado) en lomos se puede obtener después de 54-60 horas en la nevera y de 36-40 horas a temperatura ambiente. Para cortes de lomo más pequeños, porciones del vientre y porciones de la cola se requieren de 20-24 horas de remojo en el refrigerador y de 16-20 horas de remojo a temperatura ambiente. Si el remojo se lleva a cabo a temperatura ambiente, el pescado se debe preparar el mismo día. Si se remoja en la nevera, se puede almacenar hasta cuatro días en la nevera antes de cocinarlo. Si el pescado se remoja en la nevera, hay un tiempo mínimo para llegar a la concentración óptima de sal, mientras que el tiempo máximo está determinado por la cantidad de bacterias, etc.

35 Por lo tanto, de acuerdo con la presente invención, la bolsa 1 está construida de tal manera que el consumidor pueda macerar/remojar el producto fácilmente y sin conocimiento previo, solo agregando agua.

40 La presente invención contribuye a la seguridad alimentaria por que no es necesario sacar el producto alimenticio del envase antes de meterlo en la olla. El producto alimenticio se puede envasar, almacenar, transportar, remojar, congelar, etc. en el mismo envase sin ser manipulado con o sobre dedos, herramientas o superficies potencialmente sucios. El usuario/consumidor final no tiene que pensar en cambiar el agua, la cantidad de agua; no habrá confusión, desorden, lavado u olor; se logra un remojo perfecto y todo el mundo es capaz de usar el producto.

45 Cuando se completa el remojo/reblandecimiento del producto alimenticio, se debe verter el agua. La bolsa 1 está diseñada de tal manera que se mantiene erguida por sí misma. La división 6 y/o la bolsa interna 2 está/están diseñada/s de tal manera que el producto alimenticio no se hunde en el fondo 10 de la bolsa externa 1, sino que se mantiene a una distancia determinada por encima del fondo 10 de la bolsa 1. Esto es ventajoso porque, por ejemplo, la sal/agua salada se hundirá en el fondo de la bolsa debido a su alta densidad en relación con el agua. Por lo tanto, el producto alimenticio que se desea remojar se mantendrá alejado de esta región con una alta concentración de químicos.

50 Si el producto alimenticio se conserva con un químico que es más ligero que el agua, entonces, la situación se invierte. En este último caso, el producto alimenticio se puede colocar en la sección inferior 8 u, opcionalmente, la bolsa interna 2 se coloca en el fondo de la bolsa externa 1.

55 La bolsa 1 puede estar provista de medios de drenaje 9, una zona de debilitamiento 9', lo que facilita el rasgado de la bolsa y/u, opcionalmente, comprende una línea o marca que indica dónde es ventajoso cortar la bolsa 1 (no mostrada).

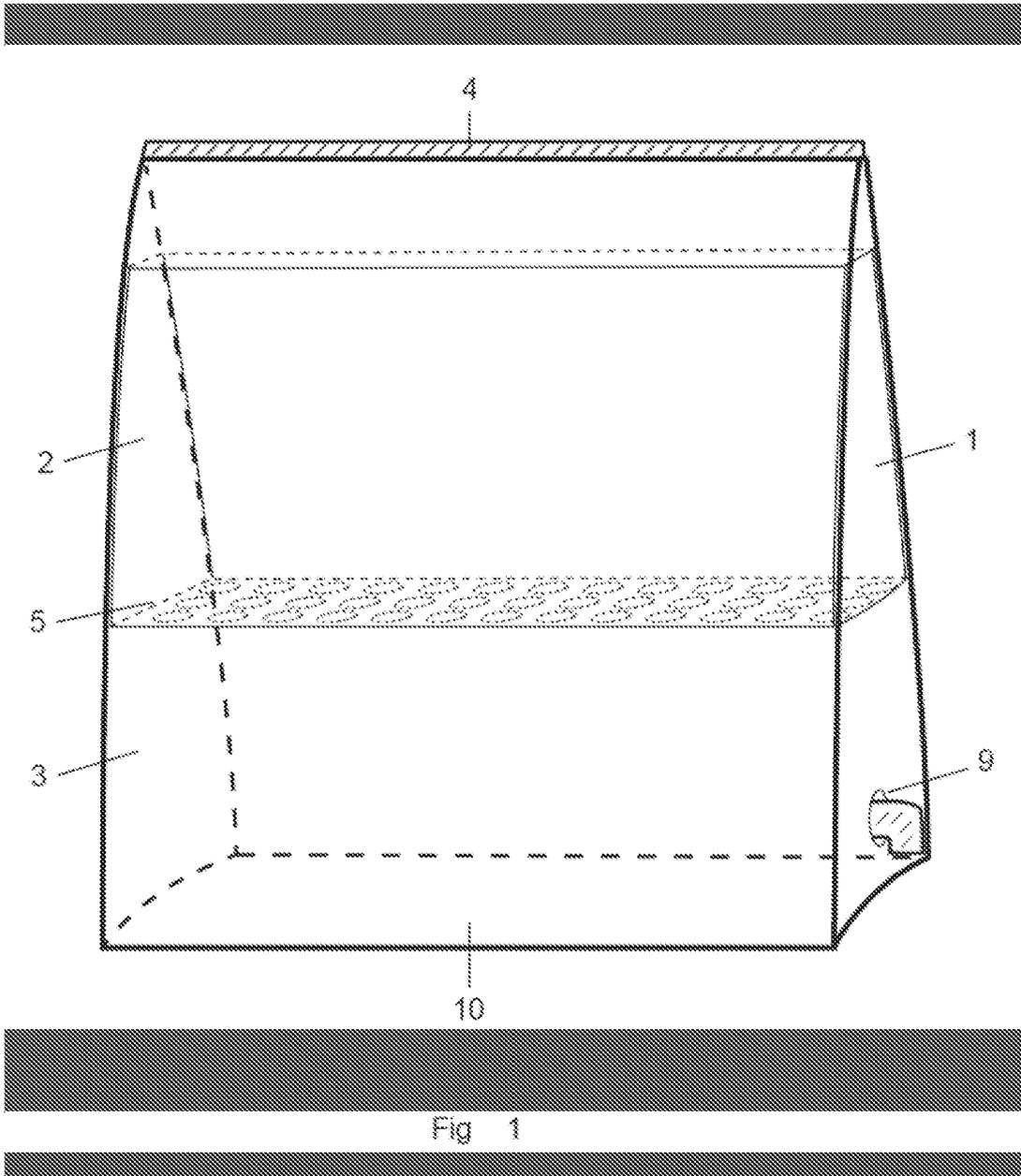
La bolsa 1 puede estar dispuesta de tal manera que se pueda sostener por sí misma mientras y después de que la bolsa se esté vaciando/se haya vaciado de agua. Como alternativa, la bolsa se puede equipar con un gancho o un orificio (no mostrados), lo que facilita el montaje de la bolsa en un grifo o similar.

REIVINDICACIONES

1. Uso de una bolsa (1) para almacenar, conservar, macerar y reblandecer un producto alimenticio, especialmente, bacalao seco, donde la bolsa (1) está dividida en, al menos, una primera (2, 7) y una segunda sección (3, 8), en donde una división (5, 6) está separando las secciones primera y segunda (2, 7, 3, 8), comprendiendo la división (5, 6) un número de orificios dispuestos para dejar pasar sal u otros químicos y comprendiendo la bolsa (1) un mecanismo de cierre (4), **caracterizada por que** el volumen de la bolsa (1) se adapta al producto alimenticio y a su cantidad, donde el volumen de agua de la bolsa (1) se corresponde con el producto alimenticio y con su cantidad con el fin de conseguir un remojo y reblandecimiento correctos, donde el volumen de agua, la temperatura y el tiempo mínimo de remojo y reblandecimiento están especificados en la bolsa (1) u otro envase, y por que;

- el producto alimenticio se pasa a la primera sección (2, 7),
- el mecanismo de cierre (4) se cierra,
- la bolsa 1 se dobla, pliega o enrolla,
- el mecanismo de cierre (4) se abre,
- la bolsa (1) se llena con agua,
- el mecanismo de cierre (4) se cierra,
- la bolsa (1) se almacena con el producto alimenticio a la temperatura especificada
- la bolsa (1) se almacena hasta que se alcanza el tiempo mínimo especificado.

2. Uso de una bolsa (1) de acuerdo con la reivindicación 1, donde el tiempo máximo de maceración y reblandecimiento en función de la caducidad del producto alimenticio está especificado en la bolsa (1) u otro envase.



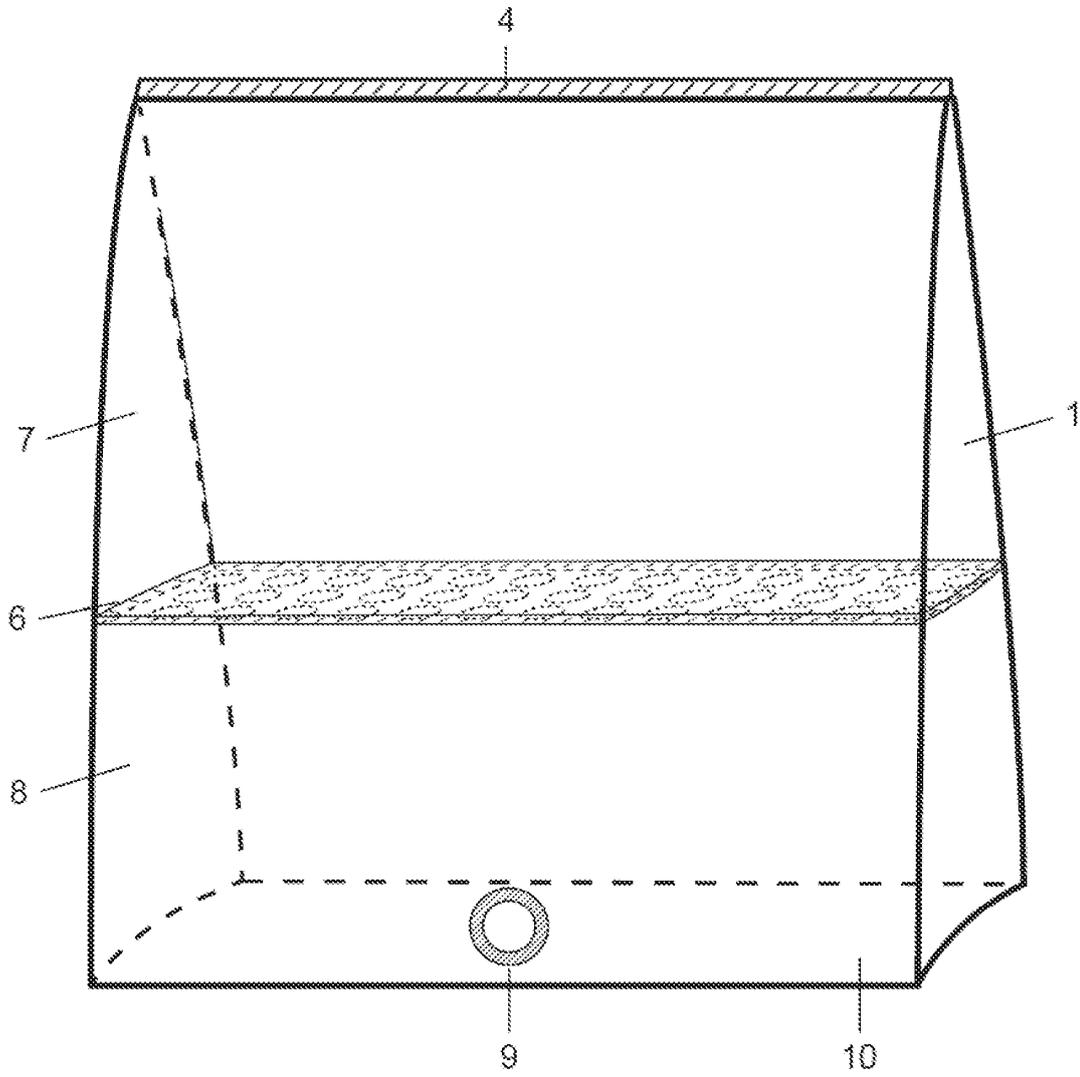


Fig 2