MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETA' INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

UIBM

DOMANDA NUMERO	101995900433085
Data Deposito	06/04/1995
Data Pubblicazione	06/10/1996

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
C	11	B		

Titolo

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA SOLIDIFICATO IN MODO DA OTTENERE UNA ELEVATA ESPANSIONE VOLUMETRICA E RELATIVO PROCEDIMENTO PRODUTTIVO

PS95A000006

DESCRIZIONE

del trovato avente per titolo:

"Olio extra-vergine di oliva solidificato in modo da ottenere un'elevata espansione volumetrica e relativo procedimento produttivo",

dei sigg. BONAZELLI Paolo e BONAZELLI Marco, di nazionalita' italiana, residenti in Cartoceto di Pesaro (PS), via Monte Partemio N.3, a mezzo mandatario ing. Stefano Maschio, via Milite Ignoto N.44, Pesaro, iscritto all'Albo con il N.53.

Il trovato in oggetto concerne un olio extra-vergine di oliva portato a un particolare stato solido, in modo da aumentarne notevolmente il volume per renderlo idoneo alla preparazione di paste frolli, biscotti friabili o di altri preparati alimentari.

Le paste frolli e le paste friabili per dolci vengono ottenute impiegando dei grassi allo stato solido, come burro, margarina o strutto. In questi preparati la friabilità non deriva dall'azione di lieviti, ma dai grassi solidi impastati molto rapidamente con gli altri ingredienti (farina, uova e zucchero), in modo da evitarne lo scioglimento. L'impasto così ottenuto incorpora uniformemente delle particelle di grasso ancora allo stato solido

Dott. Ing. STEFANO MASCHIO
Via Milite Ignoto 44
61100 PESARO

UFFICIO PROVINCIALE INDUSTRIA COMMERCIO E ARTIGIANATO DI PESARO E URBINO
L'UFFICIALE ROGANTE

che, durante la successiva cottura, passano allo stato liquido, con conseguente riduzione volumetrica. Questa diminuzione di volume crea tanti piccoli vuoti, che determinano la caratteristica sezione alveolare tipica delle paste frolli.

L'utilizzazione dell'olio sarebbe vantaggiosa per non ingerire elevate quantità di colesterolo o di grassi saturi nocivi alla salute, contenuti nei grassi animali, nel burro e nelle margarine, ma nè l'olio liquido, nè l'olio solidificato normalmente, subirebbero durante la cottura dell'impasto quella riduzione di volume necessaria a formare le desiderate porosità.

Lo scopo del presente trovato è quello di consentire la preparazione di paste frolli e di paste friabili per dolci, o per prodotti alimentari in genere, con olio extra-vergine di oliva in sostituzione dei grassi attualmente utilizzati.

A tale scopo l'olio, preventivamente raffreddato, viene immesso in un mantecatore refrigerato, del tipo normalmente utilizzato per la produzione di gelati industriali, all'interno del quale la massa viene aumentata di volume mediante l'immissione combinata di piccole porzioni di

Dott. Ing. STEFANO MASCHIO
Via Milite Ignoto 44
61100 PESARO

liquido e di aria. Per evitare ossidazione del prodotto, l'aria può essere sostituita da un gas inerte come l'azoto.

Si ottiene in tal modo una massa uniforme di olio solidificato, con volume notevolmente incrementato, che produce, durante la cottura dell'impasto, gli stessi effetti dei grassi fino ad ora utilizzati.

La solidificazione non avviene per un effetto chimico di idrogenazione e saturazione delle molecole, come nel caso delle margarine, per cui agli effetti dell'igiene alimentare questo preparato segna un'altra conquista nella lotta alle colesterolemìe e alle malattie cardiovascolari, dovute all'ingestione di elevate quantità di colesterolo e grassi saturi.

Si è anche verificato che la nuova sostanza ha un potere di condimento particolarmente elevato, che permette di ridurre la quantità di grasso nei preparati.

Un altro utile impiego dell'olio allo stato solido-cremoso descritto è nei condimenti aromatizzati. Questi, essendo comunemente offerti con olio allo stato liquido, sono aromatizzati con preparati di sintesi e non con le materie prime

Dott. Ing. STEFANO MASCHIO
Via Mille Ignoti, 41
61100 PESARO

aromatiche, che, contenendo acqua, sarebbero soggette a fermentazione e ad alterazioni. Con l'olio solido descritto gli aromatizzanti naturali (peperoncino, aglio, tartufo ecc.) non degenerano, in virtu' della bassa temperatura di conservazione del prodotto.

La crema di olio solidificato ed espanso può essere confezionata in vaschette, barattoli, pani od in qualsiasi altro modo desiderato. Essa potrebbe essere realizzata anche con altri tipi di olio alimentare.

Pesaro, 06/04/95

Dott. Ing. GIULIANO MASCHIO
Via Mirto Agnoto 44
61100 PESARO

- 6 APR. 1995

UFFICIO PROVINCIALE INDUSTRIA
COMMERCIO E ARTIGIANATO
DI PESARO E URBINO
L'UFFICIALE ROGANTE

PS95A.000006

RIVENDICAZIONI

1a) Olio extra-vergine di oliva solidificato in modo da ottenere un'elevata espansione volumetrica e relativo procedimento produttivo, caratterizzato dal fatto che la massa di olio solidificato ha un volume notevolmente superiore a quello dell'olio allo stato liquido, essendo ottenuta con un processo di solidificazione in un mantecatore refrigerato, mediante immissione combinata di piccole porzioni di liquido e di aria, al fine di ottenere un'elevata espansione di volume che permette di utilizzare il prodotto per preparare paste frolli, biscotti friabili ed altre sostanze alimentari, in sostituzione del burro, delle margarine o dei grassi animali.

2a) Olio come alla 1a) rivendicazione, caratterizzato dal fatto che lo stesso può essere aromatizzato con sostanze naturali, che si conservano perfettamente in virtù della bassa temperatura di mantenimento.

3a) Olio come alle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto che la crema di olio solidificato ed espanso può essere confezionata in vaschette, barattoli, pani od in qualsiasi altro modo desiderato.

Dott. Ing. STEFANO MASCHIO
Via Mura Ignoti 44
61100 PESARO

UFFICIO PROVINCIALE INDUSTRIA
COMMERCIO E ARTIGIANATO
DI PESARO E URBINO
L'UFFICIALE ROGANTE

4a) Olio come alle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto che esso può essere realizzato anche con altri tipi di olio alimentare.

Pesaro, 06/04/95

Dott. Ing. STEFANO MASCHIO
Via Molino Ianoto 44
61100 PESARO

- 6 APR. 1995

UFFICIO PROVINCIALE INDUSTRIA COMMERCIO E ARTIGIANATO PESARO E URBINO
L'UFFICIALE ROGANTE