



19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 342 080**

51 Int. Cl.:

**A23L 1/39** (2006.01)

**A23L 1/31** (2006.01)

**A23L 1/325** (2006.01)

**A23L 1/212** (2006.01)

**A23L 1/20** (2006.01)

**A23L 1/216** (2006.01)

**A23L 1/48** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **05425104 .6**

96 Fecha de presentación : **25.02.2005**

97 Número de publicación de la solicitud: **1695635**

97 Fecha de publicación de la solicitud: **30.08.2006**

54

Título: **Preparación alimenticia.**

45

Fecha de publicación de la mención BOPI:  
**01.07.2010**

45

Fecha de la publicación del folleto de la patente:  
**01.07.2010**

73

Titular/es: **Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.**  
**Via Mantova, 166**  
**43100 Parma, IT**

72

Inventor/es: **Bocchi, Sonia;**  
**Cavalieri, Barbara;**  
**Fanzaghi, Andrea y**  
**Dameno, Franco**

74

Agente: **Arizti Acha, Mónica**

ES 2 342 080 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

Preparación alimenticia.

5 **Campo de aplicación**

En su aspecto más general, la presente invención se refiere al sector de la industria alimentaria.

10 En particular, la presente invención se refiere al uso de una preparación alimenticia que comprende una salsa de tomate y una pluralidad de albóndigas, que contienen pescado y/o verduras y/o legumbres, como condimento para pasta, arroz y similares, particularmente adecuada para satisfacer las preferencias de los niños y que tiene un perfil dietético-nutricional particularmente equilibrado.

**Estado de la técnica**

15 Es de conocimiento común que una dieta que es tanto equilibrada como adecuada para mantener el cuerpo en buena salud y forma debe ser muy variada, baja en grasas y, por otro lado, rica en frutas y verduras.

20 También, se conoce ampliamente que en una dieta saludable y equilibrada, el consumo de proteínas debe ser variado, es decir, proporcionado tanto por proteínas animales, tales como carnes rojas y blancas y pescado, como por proteínas vegetales, tales como las que se encuentran en las legumbres (importantes también por su contenido en fibra).

25 Sin embargo, del mismo modo en que se conoce ampliamente que los niños normalmente tienen una fuerte aversión por el pescado, las verduras y las legumbres, especialmente si tales alimentos se sirven de una manera que no anima a su consumo (por ejemplo, pescado que no se ha deshuesado, verduras en trozos bastante grandes, legumbres enteras, etc.).

30 Como consecuencia, las dietas de los niños tienden a ser bastante bajas en aquellos alimentos que actualmente se nos están aconsejando consumir.

El documento US 6039990 describe un producto de pescado procesado a vacío en una salsa para cocinar a base de tomate.

35 El problema que ha tratado el solicitante es el de proporcionar una preparación alimenticia que, por un lado, contiene los alimentos saludables mencionados anteriormente (carne blanca, pescado, verduras y/o legumbres) y por otro lado, presenta propiedades organolépticas y de textura tales que atraigan también a aquellos que normalmente tienen una aversión por la mayoría de tales alimentos, tales como los niños.

40 **Sumario de la invención**

Se ha resuelto tal problema, según la invención, mediante el uso de una preparación alimenticia que comprende una base de salsa de tomate y una pluralidad de albóndigas que contienen al menos un producto alimenticio elegido entre pescado, verduras y legumbres en una cantidad de al menos el 20% en peso del peso total de dichas albóndigas y pollo y/o pavo, pesando las albóndigas entre 3 y 5 g, como condimento para pasta o arroz.

45 Las albóndigas mencionadas anteriormente constituyen generalmente el 25-50% en peso del peso total de la preparación y contiene preferiblemente el 25-45% en peso de uno o más productos alimenticios elegidos entre pescado, verduras y legumbres.

50 Normalmente, también incluyen al menos un aglutinante de proteína, que consiste normalmente en huevos enteros pero también clara de huevo, proteínas de soja o mezclas de tales aglutinantes.

55 Preferiblemente, para lograr un ajuste de sabor eficaz, las albóndigas también contienen queso, en particular queso de pasta dura, por ejemplo, queso *parmigiano reggiano* o *grana padano* y/o *ricotta* rallado.

La textura de las albóndigas puede modificarse mediante la adición opcional de harinas de granos de cereales, pan rallado, almidones, patatas, nata, etc.

60 La base de salsa de tomate incluye pulpa de tomate, verduras finamente cortadas (por ejemplo, cebolla, zanahoria, apio, calabaza); aceite de oliva, sal y azúcar.

La preparación alimenticia según la invención se usa como condimento para pasta o arroz, produciendo así un plato nutricionalmente equilibrado en cuanto al contenido en hidratos de carbono, proteínas y grasas.

65 Las albóndigas y la base de salsa de tomate se preparan por separado y después se mezclan en las proporciones apropiadas en el momento del llenado de la preparación en pequeños tarros u otros envases adecuados.

## ES 2 342 080 T3

Las albóndigas se preparan mediante la extrusión de una mezcla pastosa que contiene los ingredientes mencionados anteriormente, el corte de la ristra de la mezcla extruida en porciones de 3,5-4,5 g, la pasteurización con vapor de tales porciones, que constituyen las albóndigas que van a añadirse a la base de salsa de tomate.

5 La base de salsa se prepara usando técnicas convencionales, teniéndose un cuidado particular en el corte de las verduras contenidas en la misma, de modo que se evite la aparición de trozos lo suficientemente grandes como para percibirse por los sensibles paladares de los niños.

Después se dispensa un número fijo de albóndigas pasteurizadas dentro de pequeños tarros y entonces se llena el tarro a vacío con la base de salsa de tomate.

Después los tarros llenos se sellan herméticamente y se esterilizan mediante tratamiento en autoclave.

### 15 Descripción detallada

La presente invención se describirá adicionalmente con referencia a algunos ejemplos facilitados con fines ilustrativos pero no limitativos.

20 Ejemplo 1

#### *Albóndigas de pescado*

25	<i>Grana padano</i>	40
	Trucha	23,5
30	Perca	18
	Pan rallado	8
	Patatas	5
35	Huevos	2
	Sal	1,5
	Fibra dietética	1
40	Harina	1

45 Los valores mostrados anteriormente se expresan en porcentaje en peso del peso total de la composición.

Se pican la trucha y la perca hasta obtener un puré en una picadora de tipo industrial, y se mezclan con el *grana padano* rallado previamente, el pan rallado, las patatas, los huevos, la sal, la fibra dietética y la harina en una mezcladora.

50 Una vez que se obtiene una mezcla pastosa homogénea, se alimenta a vacío hacia una extrusora. Un filamento de la mezcla sale de la boquilla de la extrusora y se corta por medio de procedimientos de corte en porciones de tamaño uniforme y de modo que pesaran aproximadamente 4 g cada una.

55 Tales porciones, que constituyen las albóndigas según la invención, se colocan sobre una cinta transportadora y se envían al aparato de pasteurización con vapor. Tras un tratamiento con vapor a 90-95°C durante aproximadamente 3-5 minutos, se dispensan 16 albóndigas pasteurizadas a tarros de vidrio de 200 ml. Después se llenan los tarros con la base de salsa de tomate tal como se notifica a continuación en el presente documento.

60

65

## ES 2 342 080 T3

### *Base de salsa de tomate*

5	Pulpa de tomate	51
	Zanahorias	20
	Cebollas	9
10	Concentrado de tomate	6,5
	Aceite de oliva	6
	Apio	4,5
15	Sal	1,5
	Azúcar	1,5

20 También en este caso, los valores mostrados anteriormente se expresan en porcentaje en peso del peso total de la salsa de tomate.

Se preparó una salsa de tomate con los ingredientes notificados anteriormente, usando los procedimientos convencionales conocidos en el campo.

25 Finalmente, se dispensó la salsa a los tarros que ya contenían las albóndigas, en una cantidad tal como para llenar cada tarro.

30 Finalmente, se sellaron herméticamente los tarros llenos y se esterilizaron mediante tratamiento en autoclave a 121°C durante 9-10 minutos.

### *Albóndigas a base de legumbres y carne de pavo*

35	<i>Grana padano</i>	25
	Pavo	14
	Garbanzos	13
40	Judías <i>canellini</i>	13
	Judías <i>borlotti</i>	13
	Zanahorias	8
45	Agua	5
	Patatas	2
	Huevos	2
50	Pan rallado	2
	Harina	1
	Fibra dietética	1
55	Sal	1

Los valores mostrados anteriormente se expresan en porcentaje en peso del peso total de la composición.

60 Los garbanzos, y las judías, precocinados y rehidratados con agua, se redujeron a un puré al que se añadieron la carne de pavo finamente picada, el *grana padano* rallado previamente, los huevos, el pan rallado, la harina, el apio, las patatas y las zanahorias (finamente cortadas), la sal, la harina y la fibra dietética, en una mezcladora.

65 Después, se prepararon las albóndigas, de 4 g de peso cada una, tal como se describió en el ejemplo 1 y se pasteurizaron con vapor según los procedimientos expuestos en el ejemplo 1 y después se dispensaron a tarros de vidrio de 200 ml, 16 en cada tarro.

## ES 2 342 080 T3

Finalmente, se llenaron los tarros con la base de salsa de tomate descrita en el ejemplo 1 (a la que pueden añadirse otros tipos de verduras, por ejemplo, calabaza), se sellaron herméticamente y se esterilizaron mediante tratamiento en autoclave a 121°C durante 9-10 minutos.

5

*Albóndigas de verduras y carne de pollo*

	Pollo	30
10	<i>Grana padano</i>	20
	Pan rallado	13
	Zanahorias	8
15	Calabaza	7
	Calabacín	6
	Espinacas	6
20	Apio	3
	Nata	3
	Huevos	1
25	Fibra dietética	1
	Sal	1

30 Los valores mostrados anteriormente se expresan como porcentaje en peso del peso total de las composiciones.

Las verduras enumeradas anteriormente se redujeron a un puré al que se añadieron la carne de pollo picada previamente, el *parmigiano reggiano* rallado previamente, los huevos, el pan rallado, la nata, la harina y la fibra dietética y la sal, en una mezcladora.

35 Entonces, se prepararon las albóndigas, de 4 g de peso cada una, tal como se describió en el ejemplo 1 y se pasteurizaron con vapor según los procedimientos expuestos en el ejemplo 1 y se depositaron en tarros de vidrio de 200 ml, 16 en cada tarro.

40 Finalmente, se llenaron los tarros con la base de salsa de tomate descrita en el ejemplo 1 (a la que puede añadirse queso *ricotta*), se sellaron herméticamente y se esterilizaron mediante tratamiento en autoclave a 121°C durante 9-10 minutos.

45 Los condimentos obtenidos según los tres ejemplos descritos anteriormente se usaron para las pruebas de evaluación del sabor dirigidas a niños de 8 a 12 años. Se les dio a probar platos de pasta preparados con los condimentos de los tres ejemplos, usando una razón de pasta con respecto a condimento de 1:1. Los platos les resultaron muy apetitosos a los niños.

50

55

60

65

**REIVINDICACIONES**

5 1. Uso de una preparación alimenticia que comprende una base de salsa de tomate y una pluralidad de albóndigas que contienen al menos un producto alimenticio elegido entre pescado, verduras y legumbres en una cantidad de al menos el 20% en peso del peso total de dichas albóndigas, pesando dichas albóndigas entre 3 y 5 g, como condimento para pasta o arroz, en el que dichas albóndigas incluyen además pollo y/o pavo.

10 2. Uso según la reivindicación 1, en el que dichas albóndigas constituyen el 25-50% en peso del peso total de la preparación.

3. Uso según la reivindicación 1, en el que dichas albóndigas contienen el 25-45% en peso de dicho al menos un producto alimenticio.

15 4. Uso según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que dichas albóndigas contienen además al menos un aglutinante de proteína.

20 5. Uso según la reivindicación 4, en el que dicho aglutinante de proteína consiste en huevos enteros, clara de huevo, proteínas de soja y mezclas de los mismos.

6. Uso según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que dichas albóndigas contienen además queso.

25 7. Uso según la reivindicación 6, en el que dicho queso es un queso de pasta dura o queso *ricotta* rallado.

8. Uso según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que dichas albóndigas contienen además al menos un espesante, elegido entre harinas de granos de cereales, pan rallado, almidones y fibras dietéticas.

30

35

40

45

50

55

60

65