(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 390 145**

(21) Número de solicitud: 201130543

(51) Int. CI.:

A23L 1/10 (2006.01)
A23L 1/40 (2006.01)

(12) PATENTE DE INVENCIÓN B1

(22) Fecha de presentación:

06.04.2011

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

07.11.2012

Fecha de la concesión:

19.09.2013

(45) Fecha de publicación de la concesión:

01.10.2013

(73) Titular/es:

FERNÁNDEZ ZARCO, Marcos Antonio (50.0%)
C/ Garcia Morato, 6
13620 Pedro Muñoz (Ciudad Real) ES y
FERNÁNDEZ ZARCO, Pablo César (50.0%)

(72) Inventor/es:

FERNÁNDEZ ZARCO, Marcos Antonio y
FERNÁNDEZ ZARCO, Pablo César

(74) Agente/Representante:

URÍZAR ANASAGASTI, Jesús María

(54) Título: **CONCENTRADO-BASE PARA OBTENCIÓN DE GACHAS Y PROCEDIMIENTOS DE FABRICACIÓN Y DE PREPARACIÓN DE DICHAS GACHAS.**

(57) Resumen:

Concentrado-base para obtención de gachas, que en porcentaje en peso, comprende: harina de Lathyrus sativus en una cantidad de 50-75%; grasas animales y vegetales, en una cantidad del 13-43%; sal, en una cantidad del 3-6%; y especias en una cantidad del 2-5%. La invención está también referida al procedimiento de fabricación de dicho concentrado y de elaboración de gachas a partir del mismo.

ES 2 390 145 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP.

DESCRIPCIÓN

Concentrado-base para obtención de gachas y procedimientos de fabricación y de preparación de dichas gachas.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un concentrado-base para preparación de un producto tipo gachas, preferentemente gachas manchegas, del cual para conseguir un plato alimenticio de esta naturaleza tan sólo es necesario añadir una parte de agua a dicho concentrado, revolver y calentar, consiguiendo un producto final cremoso, con la consistencia, sabor y características de unas gachas preparadas artesanalmente, pero que cualquiera puede terminar de preparar en su casa en breves instantes.

La invención está también referida al procedimiento de fabricación de dicho concentrado y al procedimiento de elaboración de gachas a partir del mismo.

Antecedentes de la invención

Las gachas son un producto tradicional de la cocina manchega. Consisten en una especie de crema o papilla, compuesta por harina tostada y luego cocida con agua, que se elabora con harina de almortas (también llamada de "titos" o "guijas" y chícharos), panceta de cerdo, ajos, pimentón, aceite y sal. Hoy en día, debido a los cambios de costumbres culinarias y a la dificultad en la consecución de harina de almortas (lathyrus sativus), fuera de Castilla-La Mancha, este producto ha dejado prácticamente de cocinarse a nivel doméstico.

Las gachas son un producto originalmente de pastores y gente del campo, con un alto valor nutritivo, idóneo para ser consumido durante los días fríos del invierno, sólo o acompañado de setas, matanza, guindillas, etc. Aunque las gachas por antonomasia son las gachas manchegas, también se preparan en otros lugares sustituyendo la harina de almortas por harina de cereales, en general trigo y acompañándolas de alguna guarnición diferente a las reseñadas.

Como se ha indicado, las gachas son un plato ya antiguo, que hoy en día tiene un consumo menor. A nivel productivo, para su comercialización como un concentrado en el que el consumidor únicamente ha de añadir agua y/o cocinar durante un breve periodo de tiempo, este producto no se conoce.

Descripción de la invención

El objetivo de la presente invención consiste en un concentrado-base para preparación de gachas manchegas, que incluye los ingredientes tradicionales de esta receta: harina de Lathyrus sativus, grasas animales y vegetales, sal y especias. Al producto final obtenido únicamente se le ha de añadir una parte de agua y calentar al tiempo que se remueve, para conseguir un plato de gachas listo para el consumo, al que opcionalmente se le pueden añadir a voluntad los ingredientes que cada consumidor estime oportunos.

Según esta receta básica, se obtiene un concentrado-base para obtención de gachas, que en porcentaje en peso, comprende:

a) harina de Lathyrus sativus (almorta, chícharo, guija o tito) en una cantidad del 50-80%;

b) grasas animales y vegetales, en una cantidad del 15-45%;

c) sal, en una cantidad del 3-6%; y

d) especias en una cantidad del 2-5%.

La harina de almortas opcionalmente es sustituida por una mezcla de otro tipo de harinas, preferentemente de trigo y garbanzos, con la cual se consigue una textura y sabor similar, sin los efectos perjudiciales que supuestamente tiene la harina de almortas cuando se consume de forma muy continuada.

Las grasas animales y vegetales incluidas en el producto son: aceite de oliva en un porcentaje, en peso, comprendido entre 60-80% del conjunto de grasas aportadas al concentrado; las grasas animales, que constituyen el restante contenido graso del concentrado es grasa de cerdo, obtenida de freír tocino o panceta de cerdo en el aceite de oliva. El conjunto graso incorpora aromas y sabores extraídos de freír en el aceite de oliva ajos, en una cantidad que supone entre 2-5% del peso total de los productos que entran a formar parte en el concentrado y opcionalmente hígado de cerdo, en un porcentaje del 0-15% del total de los productos que entran a formar parte en el concentrado. Tanto los ajos como el hígado se retiran de la materia grasa, conjuntamente con los torreznos de tocino, una vez que se ha extraído de él la grasa que se diluye y mezcla con el aceite.

Se añaden varias especias, que se distribuyen en los siguientes porcentajes en relación al peso total de las mismas:

a) pimentón 65-85%

b) pimienta negra 5-15%

c) orégano 5-10%

d) alcaravea 5-10%

El procedimiento de fabricación de este concentrado-base de gachas prevé las siguientes fases:

a) calentar el aceite vegetal y freír en el mismo los ajos, que se retiran;

b) freír en dicho aceite la grasa animal y el hígado de cerdo hasta obtener una mezcla de grasas animales y vegetales, retirándose los torreznos formados, para dejar una mezcla de grasas vegetales y animales homogénea;

c) añadir las especias y la harina de almorta, sofriéndola hasta formar una pasta concentrada.

d) distribuir el concentrado en envases y cerrarlos

El producto obtenido es una pasta o masa que en principio no contiene ninguna cantidad de agua, salvo la que pudiera producirse al derretir el tocino en el aceite de oliva. Opcionalmente este concentrado -base incorpora una cantidad de agua comprendida entre 0-80% del producto concentrado final. En este supuesto, el agua se añade al final y se cuece la mezcla durante 1 a 5 minutos a fuego lento.

En lo que atañe al procedimiento para preparar las gachas a partir del concentrado-base indicar que basta con mezclarlo con agua, en una proporción de 1 parte de concentrado seco y entre 1 y 4 partes de agua, dependiendo de la cantidad de agua que éste contenga, calentar y remover durante 1 a 5 minutos, hasta formar una papilla espesa con la textura de unas gachas convencionales.

Ejemplo de realización de la invención

Se comprenderá mejor el objeto de la invención con la ayuda de un ejemplo de realización. Se trata de preparar unas 80-90 unidades monodosis de concentrado, para lo cual se parte de los siguientes ingredientes:

a) 3 Kg. de harina de almortas.

b) 1,5 L. de aceite.

c) 1,8 Kg. de panceta de cerdo.

d) 0,6 Kg. de hígado de cerdo.

e) 280 gr. de sal.

f) 120 gr. de pimentón.

g) 20 gr. de pimienta negra molida.

h) 12 gr. de orégano.

i) 12 gr. de alcaravea.

j) 180 gr. de ajos.

Se dispone en una sartén de suficiente tamaño en la que se calienta el aceite y se fríen en él los ajos pelados, que se retiran una vez se doran. En el aceite se fríe a continuación la panceta y el hígado de cerdo, durante 5 a 15 minutos hasta extraer de la primera toda la materia grasa, para conseguir al final aproximadamente 1,9 Kg. de grasas, sobre las que se vierten las especias y la harina removiendo continuamente durante 3-5 minutos, continuando la sartén sobre el fuego encendido durante este tiempo.

Una vez que se enfría, se obtienen 5-5,5 Kg. de producto concentrado, que se distribuye en dosis individuales de 60 gr. cada una, lo que nos proporciona entre 85-90 unidades.

Con una dosis de concentrado de este ejemplo, para preparar el plato de gachas el consumidor ha de depositar la dosis de 60 gr. en una sartén y verter sobre ella 250 ml. de agua, remover y calentar durante 1 a 5 minutos para conseguir una mezcla homogénea con la textura de unas gachas.

En un segundo ejemplo de realización los componentes son los mismos, salvo la materia grasa que quedará reducida a 0,5 Kg., para conseguir un concentrado más seco y de menor contenido graso que el habitual.

En un tercer ejemplo de realización los componentes son los mismos que en el primer ejemplo, salvo la materia grasa que se aumenta hasta 3,5 Kg., para conseguir un concentrado más pastoso y de mayor contenido graso que el habitual.

En cualquiera de los ejemplos anteriores opcionalmente se puede añadir una parte de agua al producto concentrado base. En una realización alternativa se añade en una cantidad comprendida entre 0-80% del producto concentrado final. Lógicamente la cantidad de agua añadida al concentrado restará en la que ha de añadirse a la hora de preparar el plato.

REIVINDICACIONES

1.- Concentrado-base para obtención de gachas, que en porcentaje en peso, comprende:

a) harina de Lathyrus sativus (almorta, chícharo, guija o tito) en una cantidad del 50-80%;

b) grasas animales y vegetales, en una cantidad del 15-45%;

c) sal, en una cantidad del 3-6%; y

d) especias en una cantidad del 2-5%.

2.- Concentrado-base, de acuerdo con la reivindicación 1, en el que las grasas animales y vegetales comprendidas en el producto son:

a) aceite de oliva en un porcentaje en peso entre 60-80% del conjunto de grasas aportadas al concentrado;

b) grasa de cerdo, obtenida de freír tocino o panceta de cerdo, en el aceite de oliva, que en el conjunto graso constituye un porcentaje del 20-40%.

3.- Concentrado-base, de acuerdo con las reivindicaciones 1 y 2, en el que las grasas animales y vegetales incorporan aromas y sabores extraídos de freír en ellas:

a) ajos, en un porcentaje comprendido entre 2-5% del peso total de los productos que entran a formar parte en el concentrado;

b) hígado de cerdo, en un porcentaje del 0-15% del total de los productos que entran a formar parte en el concentrado.

4.- Concentrado-base, de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque las especias incluidas entran a formar parte en los siguientes porcentajes en relación al peso total de las mismas:

a) pimentón 65-85%

b) pimienta negra 5-15%

c) orégano 5-10%

d) alcaravea 5-10%

5.- Concentrado-base, de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque incorpora una cantidad de agua comprendida entre 0-80% del producto concentrado final.

6.- Concentrado-base, de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado la harina de almortas se sustituye por otras harinas, preferentemente una mezcla de harinas de trigo y garbanzos.

7.- Procedimiento de fabricación de un concentrado-base de gachas según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque comprende las siguientes fases:

a) calentar el aceite vegetal y freír en el mismo los ajos, que se retiran;

b) freír en dicho aceite tocino e hígado de cerdo (opcional), entre 5 y 15 minutos, hasta extraer las grasas animales de estos componentes;

c) añadir las especias y la harina de almorta, sofriéndola hasta formar una pasta concentrada;

d) opcionalmente, añadir agua y cocer; y finalmente

e) distribuir el concentrado en envases y cerrarlos.

8.- Procedimiento para preparar las gachas a partir del concentrado-base de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque se mezcla con agua en una proporción de 1 parte de concentrado seco y entre 1 y 4 partes de agua, dependiendo de la cantidad de agua que éste contenga, calentar y remover durante 1 a 5 minutos, hasta formar una papilla espesa.

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201130543

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 06.04.2011

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** ***A23L1/10*** (2006.01)
A23L1/40 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	(56) **Documentos citados**	**Reivindicaciones afectadas**
X	ES 2194750T T3 (COUNCIL SCIENT IND RES) 01.12.2003	1-8
X	ES 8501962 A1 (CPC INTERNATIONAL INC) 16.03.1985	1-8
X	ES 2130434T T3 (NESTLE S.A.) 01.07.1999	1-8
X	ES 8205536 A1 (MAGGI AG) 01.11.1982	1-8
A	ES 2226628T T3 (NESTLE S.A.) 01.04.2005	1-8
A	ES 2246306T T3 (BONOMELLI SRL) 16.02.2006	1-8

Categoría de los documentos citados
X: de particular relevancia
Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría
A: refleja el estado de la técnica
O: referido a divulgación no escrita
P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud
E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

☒ para todas las reivindicaciones ☐ para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe	**Examinador**	**Página**
19.10.2012	J. Manso Tomico	1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, EMBASE

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 19.10.2012

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1-8	**SI**
	Reivindicaciones		**NO**
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones		**SI**
	Reivindicaciones	1-8	**NO**

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	ES 2194750T T3 (COUNCIL SCIENT IND RES)	01.12.2003
D02	ES 8501962 A1 (CPC INTERNATIONAL INC)	16.03.1985
D03	ES 2130434T T3 (NESTLE S.A.)	01.07.1999
D04	ES 8205536 A1 (MAGGI AG)	01.11.1982
D05	ES 2226628T T3 (NESTLE S.A.)	01.04.2005
D06	ES 2246306T T3 (BONOMELLI SRL)	16.02.2006

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

La presente solicitud divulga un concentrado alimenticio para la obtención de gachas que comprende harina, grasas animales, sal y especias, en distintas proporciones y un procedimiento de fabricación de tal producto alimentario.
Las reivindicaciones 1-6 caracterizan el concentrado alimentario por sus componentes básicos y adicionales. Las reivindicaciones 7 y 8 caracterizan el procedimiento de obtención de dicho concentrado por consistir básicamente en una fritura de los distintos componentes de manera secuencial hasta que formen una masa concentrada. Esta masa concentrada se envasará en forma deshidratada o hidratada hasta formar una papilla espesa, que posteriormente, en el momento de su consumición, sirva como base para que, añadiendo simplemente agua, el consumidor obtenga un plato de gachas manchega.

D01 divulga un compuesto alimenticio nutritivo de alto contenido proteínico, basado en cereales, que comprende una cantidad apropiada de harina de trigo, harina de soja sin grasas, azúcar, grasas, otros aditivos convencionales, caracterizado porque las enzimas, vitaminas y antioxidantes basados en 100 g de mezcla de harina de trigo y de harina de soja sin grasas.
D02 divulga un procedimiento para la preparación de un producto de base deshidratado para hacer salsas y sopas espesadas. Comprende las etapas: a) combinar un 20 a 75 en peso de almidón de material de almidón con un 80 a 25 en peso de grasa de grasa comestible licuada, para formar una composición homogénea; b) añadir de 0,5 a 15 en pes de agua a la composición homogénea y calentar a la misma a una temperatura entre 90 y 150 º C, durante 0,2 a 5 horas; o c) calentar la composición homogénea hasta una temperatura de 90 a 150ºC bajo la presión autógena generada en condiciones de cierre hermético y liberar el vapor del sistema y dejar disminuir la presión; d) reducir la temperatura de la composición hasta temperatura ambiente; y e) triturar la composición hasta obtener un material libremente fluyente, dispersable en agua sin formar grumos. El material de almidón es harina de trigo, arroz y/o centeno y las grasas comestibles son de origen animal o vegetal.
D03 divulga un producto alimentario de rehidratación rápida susceptible de ser añadido a sopas o potajes deshidratados y capaces de flotar sobre estas sopas o potajes reconstituidos.
D04 divulga un procedimiento para preparar una base para alimentos dispersables en agua, hecha de un material farinaceo y grasa. A una composición formada por el material farinaceo y la grasa con una relación ponderal de 55 : 45 a 80: 20, se la mantiene al estado de fusión por calefacción a temperaturas de 60-70 ºC, refrigerando para provocar un descenso hasta 5-10 ºC, con un descenso ininterrumpido a un ritmo de 1 a 8 ºC por minuto. Resulta un producto tal que a 25-35 ºC la proporción de grasa liquida en la grasa total contenida en el es menor del 50 por 100. Por último hay una fase de estabilización manteniéndola a 2,5-20 ºC durante cinco minutos a seis días.

Ninguno de los documentos del estado de la técnica divulga un producto idéntico al del objeto de la solicitud, ni un procedimiento de preparación del mismo idéntico al del objeto de la solicitud. Así pues, la presente solicitud sería nueva en el sentido de lo mencionado en el art. 6 de la Ley 11/1986.

Sin embargo, el compuesto base para la preparación de gachas y el procedimiento de fabricación del mismo carecen de actividad inventiva, tal y como se menciona en el art.8 de la Ley 11/1986. El único efecto técnico sorprendente que se deriva de la materia divulgada en la presente solicitud es que, mediante el procedimiento de fabricación del compuesto base para la preparación de gachas, se facilita la preparación del producto listo para consumir porque "sólo se hace necesaria añadir una parte de agua al concentrado, revolver y calentar para obtener un producto final cremoso, con la consistencia y sabor de unas gachas preparadas artesanalmente". Sin embargo ese efecto técnico ya se ha conseguido en el estado de la técnica anterior. Tanto D01 a D04 divulgan productos y procedimientos para conseguir productos base, deshidratados o concentrados, que sirven como base para la obtención de productos alimenticios finales por adición de más agua. Por tanto, el compuesto y el procedimiento de la solicitud equivaldrían a alternativas de realización obvia, para la obtención de alimentos fácilmente preparables por el consumidor final.