

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la
Propiedad Intelectual
Oficina internacional



(43) Fecha de publicación internacional
10 de abril de 2014 (10.04.2014)

WIPO | PCT

(10) Número de Publicación Internacional
WO 2014/053902 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes:
A47J 29/02 (2006.01)

(21) Número de la solicitud internacional:
PCT/IB2013/002186

(22) Fecha de presentación internacional:
2 de octubre de 2013 (02.10.2013)

(25) Idioma de presentación: español

(26) Idioma de publicación: español

(30) Datos relativos a la prioridad:
12-17249 2 de octubre de 2012 (02.10.2012) CO

(72) Inventor; e

(71) Solicitante : RAMIRO, Carmona, García [CO/CO]; Cra
78 A #50-11 2° piso, Medellín (CO).

(81) Estados designados (a menos que se indique otra cosa,
para toda clase de protección nacional admisible): AE,
AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN,
BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ,

DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE,
GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG,
KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA,
MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG,
NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS,
RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY,
TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN,
ZA, ZM, ZW.

(84) Estados designados (a menos que se indique otra cosa,
para toda clase de protección regional admisible):
ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW,
SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), euroasiática (AM, AZ,
BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), europea (AL, AT, BE, BG,
CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU,
IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT,
RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI,
CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publicada:

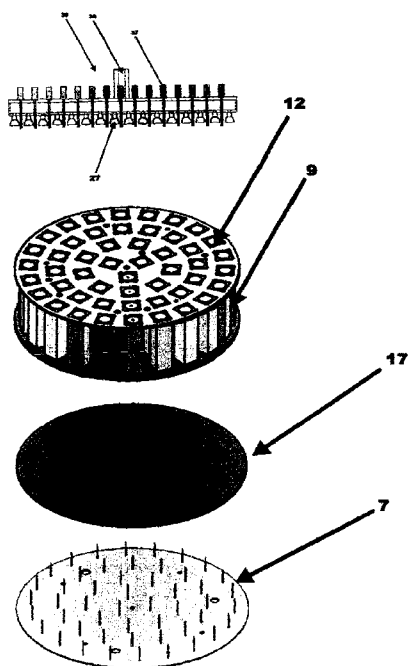
— con informe de búsqueda internacional (Art. 21(3))

[Continúa en la página siguiente]

(54) Title: METHOD AND DEVICE FOR PRODUCING BARS OF BOILED EGGS HAVING MULTIPLE SHAPES

(54) Título : PROCESO Y DISPOSITIVO PARA PRODUCIR HUEVOS MULTIFORMES COCINADOS EN BARRAS

Fig. 24



(57) Abstract: The invention relates to a method and the corresponding devices for forming bars of boiled eggs having multiple shapes, namely: round, square, rectangular, etc., and to the method for same, which comprises first shaping the yolk into a bar by boiling same inside moulds, and then subsequently adding the white thereto in a larger mould, thus forming the boiled egg, which is subjected to a process of pasteurisation, slicing and packaging. Currently, serving boiled eggs in hotels, restaurants, banquet halls and homes is very challenging due to the inconvenience involved in disinfecting, cooking, peeling and then cutting same such that the slices have the exact proportions of yolk and egg white, in order not to affect the nutritional properties of each. Currently, when cooking and cutting the eggs of hens or any other bird, a certain amount of the product (more than 30%) is lost because both ends of the egg contain only the white of the egg. Therefore, the invention aims to provide a novel method for preparing normal boiled eggs, which reduces the preparation time, minimises waste, lowers costs and, consequently, improves the presentation of boiled eggs in the preparation of salads, hamburgers, hot dogs, paellas, pizzas and other popular dishes, whether in homes or in hotels, restaurants, banquet halls, etc.

(57) Resumen:

[Continúa en la página siguiente]

WO 2014/053902 A1



-
- *antes de la expiración del plazo para modificar las reivindicaciones y para ser republicada si se reciben modificaciones (Regla 48.2(h))*

Esta invención se refiere a un proceso y sus dispositivos para formar huevos cocinados multiformes; redondos, cuadrados, rectangulares, etc. en barra y su método, para lo cual se forma primero la yema en barra cocinándola dentro de moldes para luego en otro molde mas amplio multiforme adicionarle la clara y así formar el huevo cocinado que es sometido a un proceso de pasteurización corte en tajadas y empaque. En la actualidad se presenta mucha dificultad para servir el huevo cocido en los hoteles, restaurantes, casas de banquetes y hogares, debido a las molestias que representa el tener que desinfectarlos, cocinarlos, pelarlos y después cortarlos de tal forma que las tajadas queden con la yema y la clara en sus justas proporciones con el fin de no afectar las propiedades alimenticias de cada una Actualmente al cocinar y cortar los huevos, de gallina, de cualquier otra ave se pierde producto (más del 30%) porque en ambos extremos, del huevo, quedan con clara únicamente. Por lo tanto, se trata de presentar una nueva forma de preparar los huevos normales, cocinados, de manera que permita disminuir el tiempo de preparación, rebajar los desperdicios, reducir los costos y, por ende, mejorar la presentación del huevo cocido en la elaboración de ensaladas, hamburguesas, perros calientes, paellas, pizzas y otros platos de la cocina normal, tanto en los hogares como en los hoteles, restaurantes, casas de banquetes, etc.

PATENTE DE INVENCION**Titulo: PROCESO Y DISPOSITIVO PARA PRODUCIR HUEVOS
MULTIFORMES COCINADOS EN BARRAS**

5

DESCRIPCION DE LA INVENCION**ARTE PREVIO DE LA INVENCION**

El huevo ha sido parte de la dieta humana desde siempre, debido a su rica carga nutricional rica en energía (Kcal) proteínas, grasas, ácidos grasos, vitaminas, potasio, magnesio, calcio, fosforo, hierro y azufre, siendo uno de los
10 alimento de primera necesidad, preparándose de diferentes maneras, prefiriéndose el cocinado por solo necesita agua hirviendo y en la mayoría de los platos el huevo duro por ser decorativo en especial por el contraste blanco amarillo, no dejando de ser una molestia en la preparación en los hoteles, restaurantes, casas de banquetes y hogares, debido a las molestias que
15 representa el tener que desinfectarlos, cocinarlos, pelarlos y después cortarlos de tal forma que las tajadas queden del mismo tamaño con la yema y la clara en sus justas proporciones con el fin de no afectar las propiedades alimenticias de cada una se presenta mucha dificultad para servir

OBJETO DE LA INVENCION

- 20 El objetivo de la presente invención es el poder producir huevos cocinados en barra, sin adicionarle ningún compuesto adicional sino solo con la misma clara y yema de un huevo natural que al ser tajado en su longitud estas porciones son idénticas en, sabor, textura, composición y proporción con relación de la clara y la yema de una tajada central de un huevo común y corriente, cocinado.
- 25 Otro objetivo es el poder disponer de un huevo cocinado, tajado, pasteurizado, en todo tipo de preparación de comidas donde se necesite, evitando el tener que desinfectarlos, cocinarlos, pelarlos y adicionalmente desperdiciar parte del mismo en alguna preparaciones por no contener los extremos yema.

Otro objeto no menos importante de estos huevos en barra es su fácil que por su forma en barra y por cómodo empaque permite su fácil manipulación permitiendo almacenar el huevo sobrante.

5 Las características novedosas que consideran como fundamento de la invención son expuestas en particular en las reivindicaciones adjuntas y las ventajas adicionales de del mismo, se entenderán mejor sobre la descripción detallada siguiente con la modalidades preferidas y la debida referencia a los dibujos que la acompañan.

10 BREVE DESCRIPCION DE LA INVENCION

La Figura 01 Muestra una vista lateral del aerógrafo aspersor de líquido antiadherente

15 **La Figura 02** Muestra una vista en perspectiva de una tapa inferior para formadoras de yemas

La Figura 03 Muestra una vista en perspectiva desde arriba de la formadora de yemas para huevos cuadrados

La Figura 04 Muestra una vista en perspectiva desde arriba de la formadora de yemas para huevos redondos

20 **La Figura 05** Muestra una perspectiva desde arriba de la tapa superior para formadoras

La Figura 06 Muestra una vista lateral esquemática de una Pasteurizadora

La Figura 07 Muestra una vista en perspectiva desde arriba de la placa de agujas

25 **La Figura 08** muestra una vista en perspectiva desde arriba y una de un corte lateral de la tapa neumática centradora de yemas

La Figura 09 Muestra una vista en perspectiva desde arriba formadora de huevos cocidos en barras cuadradas

La Figura 10 Muestra una vista en perspectiva de una formadora de huevos cocidos en barras redondas

- 5 **La Figura 11** Muestra una vista en perspectiva de una formadora de huevos cocidos en barras triangulares

La Figura 12 Muestra una vista frontal de una yema cruzada por agujas en acero inoxidable

- 10 **La Figura 13** muestra una vista en perspectiva desde una vista de una cortadora de huevos

La Figura 14. Muestra una formadora de yemas alimentada por la dosificadora de yema líquida

La Figura 15. Muestra una vista en perspectiva desde arriba de una formadora de yemas con tapa inferior y tapa superior

- 15 **La Figura 16.** Muestra una vista en perspectiva desde arriba la formadora de huevos cuadrados alimentada por la dosificadora de clara

La Figura 17. Muestra una vista en perspectiva desde arriba la tapa extractora neumática centradora depositando las yemas en barra dentro del molde cuadrado con la placa base con agujas puesta o se parada.

- 20 **La Figura 18.** Muestra una vista en perspectiva desde arriba la extracción de las barras cuadradas de huevo del molde cuadrado por gravedad

La Figura 19. Muestra una vista en perspectiva desde arriba la introducción de las yemas en barra, con las agujas centradoras dentro del molde cuadrado

- 25 **La Figura 20.** Muestra una vista en perspectiva desde arriba de tres barras de huevo; la cuadrada, redonda y triangular

La Figura 21. Muestra una vista en perspectiva desde arriba frontal de la cortadora con dispositivo para tajar hasta varias barras de huevo

La Figura 22. Muestra una vista esquemática lateral del pasteurizador con los moldes con tapa inferior y tapa superior de las formadoras de barras de huevo redondo y de las barras de yemas redondas

La Figura 23 Diagrama de los ocho pasos del proceso de fabricación de barras de huevos multiformes

La Figura 24 Tapa succionadora y dosificadora con inyectores y ventosas

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

10 1 –PREPARACIÓN

Es la etapa inicial del proceso y contiene las siguientes operaciones:

- a) Purificar los huevos, en una solución desinfectante, con el fin de evitar contaminación o infección durante todo el proceso.
 - b) Separar la clara de la yema en una máquina ya existente adecuada para tal fin. Se obtienen, así, los dos componentes líquidos del huevo las yemas 15 y claras 16 cada uno en dos recipientes diferentes.
 - c) Rociar líquido antiadherente 23 (por ejemplo, aceite comestible), con un aerógrafo industrial 1 ver (figura 01) o con brocha o por inmersión, que los cilindros o tubos formadores de la formadora de yemas para huevos cuadrados 21 ver (fig,03). Esto se hace para que, después de cocinadas las yemas 15 se puedan desprender y salir fácilmente.
 - d) Colocar la tapa inferior para formadoras de yemas 2 (Fig.02) debajo de la formadora de yemas 3 para huevos cuadrados con un empaque de celofán y/o polipropileno 17 biorientado para que no se filtre la yema líquida en el momento de cocinarse. Asegurar la tapa y el empaque con tornillos 18 traspasando sus agujero 14 roscando en las roscas 19 de la formadora 3. o en las tuercas 20
 - e) La misma operación del literal c) se hace en:
 - La Formadora de yemas 4 para huevos redondos 23 ver (Fig.04)
- 30 "Formadora de yemas para huevos redondos"

- La Formadora de huevos cocidos en barras cuadradas 9 (ver Fig. 09).
 - La formadora de huevos cocidos en barras redondas 10 (ver Fig.10).
 - 5 - La formadora de huevos cocidos en barras triangulares 11 (ver Fig.11).
- f) Llenar la pasteurizadora 6 (ver Fig.06) con agua y ponerla a enfriar a menos 8 grados centígrados.
- 10 g) Llenar una marmita u olla grande con una columna de agua de 40 centímetros), colocarla en una fuente de calor (parrilla u horno) y poner el agua a calentar hasta que hierva.
- h) Colocar la placa de agujas 7 (verla Fig.07, "placa de agujas") con un empaque 17 de celofán y atornillarla con tornillos 18 a las roscas de la base y/o a tuercas 19 (parte inferior) de la formadora de huevos
- 15 cocidos en barras cuadradas 9 (figura 09). Estas agujas estas agujas de la placa 7 sirven para sostener las yemas (ya cocinadas) en su parte inferior mientras se cocinan los huevos cuadrados en la formadora 9 de la Fig.9.

20 2 - MOLDEADO DE YEMAS PARA HUEVOS CUADRADOS

Este procedimiento tiene las siguientes operaciones:

- 25 a) Vaciar con una dosificadora 25, las yemas líquidas (ver numeral 2.1, literal b) en cada uno de los tubos redondos o cilíndricos 26 que tiene la formadora de yemas para huevos cuadrados 9 (Ver Fig.03 "Formadora de yemas para huevos cuadrados") NOTA: Es de anotar que la formadora 3 de la Fig.03 ya tiene la tapa inferior para formadoras de la Fig.02, (como se explicó en el numeral 2.1, literal d).
- 30 b) Colocar la tapa superior para formadoras de yemas 5 (figura 05) sobre el conjunto integrado por la formadora de yemas para los huevos cuadrados 3 (figura # 03) y su correspondiente tapa 2 (figura # 02) y atornillarla con un empaque 17 de celofán y/o polipropileno.

3 - COCCIÓN Y PASTEURIZACIÓN DE LAS YEMAS PARA HUEVOS CUADRADOS

Este procedimiento consta de las siguientes operaciones:

5

a) Llenar una marmita u olla de acero o aluminio con agua, hasta una altura de 40 centímetros; colocarla en una fuente de calor (parrilla, estufa) y encenderla hasta que hierva. (como se explicó en el numeral 2.1 , literal g)

10

b) Introducir en el agua hirviendo el conjunto integrado por: la formadora de yemas para huevos cuadrados 3 (figura # 03), la tapa inferior para la formadora de yemas 2 (figura # 02) y la tapa superior para formadoras de yemas 5 (figura # 05).

15

NOTA : Este conjunto está lleno de yema líquida. (ver numeral 2.2 , literal

c) Dejar hervir durante 10 minutos.

20

d) Bajar el conjunto de yemas 15, (ya cocinadas en la formadora) e introducirla inmediatamente en la pasteurizadora 6 (ver figura # 06) durante un minuto. En este tiempo las yemas quedan pasteurizadas lo que permite la mejor conservación y calidad de las yemas. Colocar el conjunto en una mesa auxiliar.

25

e) Quitar la tapa superior 5 (figura 5) del conjunto de yemas 15 (para huevos cuadrados) ya cocinadas y pasteurizadas y colocarlo en una mesa auxiliar. Colocar la tapa superior 5 (figura # 5) a un lado.

4 - COCCIÓN, FORMACIÓN Y PASTEURIZACIÓN DE LOS HUEVOS CUADRADOS

30

a) Colocar , la tapa neumática centradora de yemas 8 (ver figura # 08 "Tapa neumática centradora de yemas") sobre el conjunto de yemas 15 cocinadas y pasteurizadas (figura # 03, y descrito en el numeral 2.3 , literal y extraer todas las yemas 15 (succionándolas)

b) Colocar la tapa neumática, centradora 8 de yemas de la figura # 8, (que sostiene las yemas cocinadas), sobre la formadora de huevos

cuadrados 9 (ver figura 9 "Formadora de huevos cocidos en barras cuadradas") y accionar el suiche que le permite a esta máquina neumática sostener mediante vacío, las yemas cocinadas 15. Esta formadora 9 ya tiene la placa de agujas 7 (ver numeral 2.1, literal h),
5 que le permite a las yemas sostenerse centradamente en su parte inferior por estar incrustadas en las agujas, y al mismo tiempo la tapa neumática, centradora 8, (figura 8) sostiene las yemas en su parte superior, por medio de ventosas de vacío 27, mientras se cocinan las barras de huevo.

10
NOTA: En los literales a) y b) ,en vez de la tapa neumática de la Figura # 8, se puede remplazar con 4 agujas de acero Inoxidable que atraviesan las yemas y se colocan así: dos agujas a dos centímetros de la parte superior de la yema
15 y dos agujas a dos centímetros de la parte inferior de la yema (Ver figura # 8 A)

20 Las yemas 15 así sostenidas se introducen en cada orificio de cada uno de los moldes en tubo cuadrados 28 de la formadora 9 de la figura 9 y así se centran mientras se cocinan

c) Llenar con una dosificadora 25 vaciando la clara 16 líquida en cada uno de los moldes en tubo cuadrados 28 que tiene la formadora 9, figura 9 - (ver literal b)

25 d) Introducir el sistema de los literales b) y c) dentro de la marmita o estufa con agua hirviendo para su cocción.

e) Dejar cocinar, o hervir, durante dos minutos. Es el tiempo que requieren las yemas para sostenerse porque la clara 16 al cocinarse se endurece y sostiene las yemas 15, sin necesidad de otro soporte.

30 f) Retirar la tapa neumática centradora de yemas 8 (figura # 8). Esta tapa neumática se retira sin bajar el sistema de la estufa o parrilla.

g) Colocar la tapa superior para formadoras 5 (figura # 5) Asegurar la tapa con tornillos 18. Esta tapa 5 se coloca sin retirar o sacar el sistema de la estufa o parrilla u olla (que continua hirviendo).

h) Dejar hervir durante 18 minutos.

- 5 i) Bajar el conjunto o sistema de formación 9 de los huevos cuadrados 21 (figura 9) e introducirlo inmediatamente en el recipiente de la pasteurizadora 6 (figura # 06) durante un minuto. En este tiempo las barras de huevo cuadrado quedan pasteurizadas, lo que garantiza la duración y la conservación de las características naturales del huevo
- j) Sacar las barras cuadradas de huevo 21 (ya cocinadas Y CON SU YEMA incluida) del conjunto o formadora de huevos cocidos en barras cuadradas 9 (figura 09) y depositarlas en una bandeja para que se enfríen.

10 5 - MOLDEADO DE YEMAS PARA LOS HUEVOS REDONDOS

Este procedimiento es igual al descrito para el moldeado de yemas para los huevos cuadrados 21 (ver numeral 2.2

15 El procedimiento consta de las siguientes operaciones:

- 20 a) Vaciar, con una dosificadora 25 , las yemas 15 líquidas (ver numeral 2.1, literal b) en cada uno de los tubos redondos o cilíndricos 29 que tiene la formadora de yemas para huevos redondos 4 (ver figura # 04 "Formadora de yemas para huevos redondos ")
- b) Colocar la tapa superior 5 (figura 05) sobre el conjunto formado por la formadora de yemas para los huevos redondos 4 (figura # 04) y su correspondiente tapa inferior para formadoras de yemas 2 (figura # 2)
- 25 y con tornillos 18 atornillarla presionando un empaque 17 de celofán y/o polipropileno

30 6 - COCCIÓN Y PASTEURIZACIÓN DE LAS YEMAS PARA HUEVOS REDONDOS

Este procedimiento es igual al descrito para la cocción y pasteurización de las yemas para huevos cuadrados 21 (ver numeral 2.3)

El procedimiento consta de las siguientes operaciones:

- 5 a) Llenar una marmita u olla de acero o aluminio con agua, hasta una altura de 40 centímetros; colocarla en una fuente de calor (parrilla o estufa) y encenderla hasta que hierva.
- b) Introducir, en el agua hirviendo el conjunto integrado por: la formadora de yemas para huevos redondos 4 (figura # 04); con la tapa inferior para la formadora de yemas 2 (figura # 02) y la tapa superior para formadoras de yemas 5 (figura # 05).

10 NOTA: Este conjunto está lleno de yema líquida 15. (ver numeral 2.5, literal a)

- c) Dejar hervir durante 15 minutos.
- d) Bajar el conjunto con yemas 15, (ya cocinadas en la formadora) e introducirla inmediatamente en la pasteurizadora 6 (ver figura # 06)
- 15 durante un minuto. En este tiempo las yemas en barra quedan pasteurizadas lo que permite la mejor conservación y calidad de las yemas. Colocar el conjunto en una mesa auxiliar.
- e) Quitar la tapa superior 5 (figura 05) del conjunto de yemas (para huevos redondos) ya cocinadas y pasteurizadas y colocarlo en una mesa auxiliar.
- 20 Colocar la tapa superior 5 (figura # 05) a un lado.

7 - COCCIÓN, FORMACIÓN Y PASTEURIZACIÓN DE LOS HUEVOS REDONDOS

25 Es el mismo procedimiento que se describió para los huevos cuadrados. (Ver numeral 2.4)

El procedimiento consta de las siguientes actividades:

- 30 a) Colocar la tapa neumática centradora de yemas 8 (ver Fig. 08) "tapa neumática centradora de yemas") sobre el conjunto de yemas cocinadas y pasteurizadas (figura #04, y descrito en el numeral 2.6 literal e) accionar el interruptor o suiche y extraer todas la yemas sujetándolas (succionándolas)

- b) Colocar la tapa neumática, centradora de yemas 8 de la Fig.08, (que sostiene las yemas cocinadas), sobre la formadora de Huevos redondos 10 (ver figura 10 "Formadora de huevos cocidos en barras redondas") y accionar el suiche que le permite a esta máquina neumática sostener, mediante vacío, las yemas 15 cocinadas. Esta formadora ya tiene la placa de agujas de la figura 7 (ver numeral 2.1, literal h), para huevos redondos, que sirve para todas las formadoras de barras de huevo, que le permite a las yemas sostenerse centradamente en su parte inferior, y al mismo tiempo la tapa neumática, centradora, (figura 08) sostiene las yemas en su parte superior, por medio de ventosas de vacío 27, mientras se cocinan las barras de huevo redondas 22.

NOTA : En los literales a) y b) ,en vez de la tapa neumática 8 (figura # 08), se puede remplazar con cuatro agujas 24 de acero inoxidable que atraviesan las yemas y se colocan así: dos agujas 24 a dos centímetros de la parte superior de la yema 15 cocinada y 2 agujas a dos centímetros de la parte inferior de la yema 12 (ver figura #12) Las yemas así sostenidas 12 se introducen en cada cilindro 10 (figura 10) y así se centran mientras se cocinan

- c) Llenar con una dosificadora 25 vaciando la clara 16 líquida en cada uno de los tubos o moldes redondos 31 que tiene la formadora 10 (figura 10 - ver literal b)
- d) Introducir el sistema de los literales b) y c) dentro de la marmita o estufa con agua hirviendo, para su cocción.
- e) Dejar cocinar, o hervir, durante dos minutos. Es el tiempo que requieren las yemas para sostenerse porque la clara al cocinarse se endurece y sostiene las yemas, sin necesidad de otro soporte
- f) Retirar la tapa neumática centradora de yemas 8 (figura # 08). neumática se retira sin bajar el sistema de la estufa o parrilla.
- g) Colocar la tapa superior para formadoras de yemas 5 (figura # 5), asegurar la tapa con tornillos 18. Esta tapa se coloca sin retirar o sacar el sistema de la marmita u olla (que continua hirviendo).
- h) Dejar hervir durante 23 minutos

- i) Bajar el conjunto o sistema de formación de los huevos redondos 10 (figura.N°10) e introducirlo inmediatamente en el recipiente de la pasteurizadora 6 (figura.06, que contiene agua helada) durante un minuto. En este tiempo las barras de huevo redondo 22 quedan pasteurizadas, lo que garantiza la duración y la conservación de las características naturales del huevo
- j) sacar las barras redondas de huevo 21 (ya cocinadas y con la yema incluida) del conjunto o formadora de huevos cocidos en barras redondas 10 (figura 10) y depositarlas en una bandeja para que se enfríen.

NOTA: En este momento se retiran las agujas de acero inoxidable que se habían colocado en el numeral 2.7, literal b)

8 - MOLDEADO DE YEMAS PARA LOS HUEVOS TRIANGULARES

Este procedimiento es exactamente igual al del moldeado de yemas para los huevos cuadrados 21 descrito en el numeral 2.2 porque la yema que se usa para los huevos triangulares 32 es la misma que se usa para los huevos cuadrados 21.

9 - COCCIÓN Y PASTEURIZACIÓN DE LAS YEMAS TRIANGULARES

Este procedimiento es exactamente igual al de las yemas para los huevos cuadrados 21, descrito en el numeral 2.3 porque la yema que se usa para los huevos triangulares es la misma que se utiliza en los huevos cuadrados

10 - COCCION, FORMACIÓN Y PASTEURIZACIÓN DE LOS HUEVOS TRIANGULARES

Este procedimiento es exactamente igual al de los huevos cuadrados descrito en el numeral 2.4 ya que las operaciones y tiempos son similares y lo único que los diferencia es que se usa el molde 11 de la figura # 11

(huevos triangulares) en vez del molde de los huevos cuadrados (figura 9).

11 - CORTE DE LAS BARRAS DE HUEVO COCIDO Y EMPAQUE

5

Es el procedimiento final y consta de las siguientes actividades u operaciones:

- 10 a) Coger cada barra de huevo cocido, (que está en la bandeja enfriándose) (ver numerales 2.4 y 2.7 literal j) y numeral 2.10] y colocarla en la cortadora de barras de huevo cocido 13 (ver figura # 13) y cortarlas en tajadas para que queden listas para servir y comer.
- 15 b) Coger cada barra de huevo cocido (cuadrada, redonda, triangular u otra forma) ya cortada en tajadas y colocarla sobre la el empaque (de plástico); empacar; ponerle la etiqueta y ordenarla en la caja plástica para su almacenamiento.
- c) Almacenar las cajas plásticas, con las barras de huevo, en el enfriador (cuarto frío) para que estén listas para su despacho.

20 BREVE DESCRIPCION DE LA INVENCION

La Figura 1 muestra el aerógrafo 1 aspersor cargado del líquido antiadherente por ejemplo el aceite vegetal con el cual se impregna las cavidades 26, internas de las moldes para la fabricación de yemas 3 y 4 al igual que para las cavidades de

- 25 La Figura 2 muestra la tapa inferior 2 con sus orificios 14 que sirven igualmente para las formadoras de yemas 3 y 4 como también a las formadoras de huevos poli formes 9, 10 y 11

La Figura 3 muestra la formadora de yemas, para huevos cuadrados y redondos con sus cavidades redondas 26 con la tapa inferior 2

La Figura 4 muestra la formadora de yemas para huevos redondos y triangulares 4 con sus cavidades redondas 29; la diferencia entre la formadora 3 y la 4 es que la formadora 3 para fabricar las yemas 15 en barra de los huevos redondos, sus cavidades 26 son de mayor diámetro

- 5 **La Figura 5** muestra la tapa superior con orificios 14 para tornillos 18, orificios guías 34 y pequeños orificios respiradores 33 para formadoras de claras 3 y 4

La Figura 6 muestra la Pasteurizadora donde se introducen las formadoras de yemas 3 y 4 y las formadoras de huevos 9, 10 y 11 con sus respectivas tapas inferiores 2 o 7 y superiores 5

- 10 **La Figura 07** muestra la placa con agujas 7 que centran y sirven de soporte a las yemas 15 en su parte inferior en el proceso de cocción de la clara junto con la tapa neumática centradora de barras de yemas 8 en la parte superior a través de sus ventosas 27 mientras se endurece la clara 16

- 15 **La Figura 8** muestra la tapa neumática centradora de yemas 8 la cual saca de los moldes de yemas 3 y 4 transporta y centra dentro de los moldes de formado de barras de yema 15 huevos 9, 10 y 11 a través de sus ventosas 27 por medio de vacío.

La Figura 9 muestra la formadora de huevos cocidos en barras cuadradas 9 y sus cavidades cuadradas 28 con la tapa inferior 2

- 20 **La Figura 10** muestra formadora de huevos cocidos en barras redondas 10 con sus cavidades redondas 31 con tapa inferior 2 instalada.

La Figura 11 muestra formadora de huevos cocidos en barras triangulares 11 con sus cavidades triangulares 35 y su tapa inferior 2 puesta

- 25 **La Figura 12** muestra una barra de yema cruzada por agujas centradoras en acero inoxidable 11

La Figura 13 muestra la cortadora de barras de huevos 13 variable diseñada para cortar varias barras de huevos en tajadas de diferentes grosores

La Figura 14. Formadora de yemas 3 con tapa inferior 2 alimentada de yema líquida por la dosificadora 25

La Figura 15. Formadora de yemas 3 con tapa inferior 2 y tapa superior 5 anclada por los tornillos 18 es sus orificios 14 y/o anclados en las tuercas 20

La Figura 16. Formadora de huevos cuadrados 9 con la tapa inferior 2 alimentada de clara por la dosificadora 25

5 **La Figura 17.** Tapa neumática 8 extractora y centradora de yemas 15 en barra dentro del molde , extrayendo del molde 3 y depositando yemas 15 en barra dentro del molde formador huevos en barra cuadrado 9 con tapa inferior 2 puesta, y separada.

10 **La Figura 18.** Extracción de las barras cuadradas de huevo 21 del molde cuadrado 9

La Figura 19. Introducción de las yemas 15 en barra, con las agujas centradoras 24 dentro del molde cuadrado 9 con tapa inferior 2

La Figura 20. Tres barras de huevo cuadrada 21, redonda 22 y triangular 32

15 **La Figura 21.** la cortadora 13 cortando las tres barras de huevo; la cuadrada 21, la redonda 22 y la triangular 32

La Figura 22. Yemas 15 en barra en los moldes 3 con tapa inferior 2 y tapa superior 5 dentro del pasteurizador 6

20 **La Figura 23** diagrama de los ocho zonas del proceso de fabricación de barras de huevos multiformes. **Primera zona** es la de preparación incluye desinfección de los huevos separación de claras y yemas. **Segunda zona**, producción de yemas es la dosificación de la yema liquida dentro de las formadoras de yema en barra para huevos redondos, cuadrados y triangulares junto con su cocción. **Tercera zona**, la de pasteurización. **Cuarta zona** es la de la preparación de los huevos en barra en sus diferentes formas adicionando las
25 barras de yema dentro de los moldes de huevo que previamente se les a adicionado la cantidad de clara liquida para ser cocinadas. **Quinta zona** pasan los huevos en barra a la zona de pasteurización. **Sexta zona** donde los huevos son cortados. **Séptima zona** donde los huevos tajados son empacados. **Octava zona** es la de almacenamiento.

La Figura 24 tapa succionadora y dosificadora con inyectores 37 y ventosas 27 que sostienen la yema 15 en barra por vacío que ingresa por el núcleo 38 y al mismo tiempo dosifica la clara 16 liquida de huevo dentro del molde formador de huevos cocinados a través de sus inyectores 37.(ver Fig,24)

LISTA DE ELEMENTOS DE LA FORMADORA DE HUEVOS

1. AERÓGRAFO INDUSTRIAL
2. TAPA INFERIOR PARA FORMADORA DE YEMAS
- 5 3. FORMADORA DE YEMAS PARA HUEVOS CUADRADOS
4. FORMADORA DE YEMAS PARA HUEVOS REDONDOS
5. TAPA SUPERIOR PARA FORMADORA DE YEMAS.
6. PASTEURIZADORA.
7. PLACA DE AGUJAS.
- 10 8. TAPA NEUMÁTICA CENTRADORA DE YEMAS.
9. FORMADORA DE HUEVOS COCIDOS EN BARRAS CUADRADAS.
10. FORMADORA DE HUEVOS COCIDOS EN BARRAS REDONDAS.
11. FORMADORA DE HUEVOS COCIDOS EN BARRAS TRIANGULARES
12. YEMA CON AGUJAS CENTRADORAS DE ACERO INOXIDABLE
- 15 13. MÁQUINA CORTADORA DE BARRAS DE HUEVO COCIDO.
14. ORIFICIOS DE LAS TAPAS PARA LOS TORNILLOS 18
15. YEMA (No figura)
16. CLARA(No figura)
17. EMPAQUE
- 20 18. TORNILLOS
19. ROSCAS DE LAS FORMADORAS PARA LOS TORNILLOS 18
20. TUERCAS
21. HUEVOS CUADRADOS BARRA
22. HUEVOS REDONDOS BARRA
- 25 23. ANTIADHERENTE
24. AGUJAS SUELTAS
25. DOSIFICADORA
26. CILINDROS DE LA FORMADORA DE YEMAS REDONDAS PARA HUEVOS CUADRADOS
- 30 27. VENTOSAS DE VACIO DE LA TAPA 8 NEUMATICA
28. ORIFICIOS CUADRADOS DE LAS FORMADORAS DE HUEVOS CUADRADOS 9
29. CILINDROS DE LA FORMADORA DE YEMAS REDONDAS PARA HUEVOS REDONDOS 4

- 30. MARMITA
- 31. CILINDROS DE LA FORMADORA DE HUEVO REDONDO 4
- 32. HUEVOS TRIANGULARES BARRA
- 33. RESPIRADORES DE LAS TAPAS 2
- 5 34. GUIAS
- 35. CAVIDAD TRIANGULAR DE LA FORMADORA 11
- 36. TAPA SUCCIONADORA Y DOSIFICADORA
- 37. INYECTORES DE LA TAPA SUCCIONADORA E INYECTORA DE CLARA DE HUEVO.
- 10 38. NUCLEO DISTRIBUIDOR DE VACIO DE LA TAPA 36

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para producir huevos multiformes cocidos en barras a través de la cocción y pasteurización de la yema en moldes, para luego introducirse centradamente en las cavidades de los moldes para cocinar la clara. Al
- 5 terminar el tiempo de cocción de los huevos en barra, se introducen junto con los moldes en la pasteurizadora y luego se sacan los huevos poli forme en barra para ser cortados y empacados para su almacenamiento caracterizado porque comprende las etapas de:
- 10 a. Purificar los huevos en una solución desinfectante para separar las yemas y las claras en una maquina separadora
- b. Dosificar por medio de una dosificadora la yema (15) liquida de huevo en los moldes formadores y centradores (3) y (4) que cuentan con una tapa
- 15 inferior (2) con empaque flexible en lamina (17) y que previamente se han impregnado con liquido antiadherente (por ej. aceite vegetal).
- c. Alimentar con la dosificadora (25) de yema liquida dentro de las cavidades (26) y (29) de las formadoras multiformes (3) y (4) con la tapa inferior (2) y
- 20 su empaque flexible en lamina (17) anclados por tornillos (18).
- d. Transformar la yema liquida (15) en barras de de yema cocinada, esta formadoras de yema en barra (3) y (4) con su tapa de inferior (2) y empaque flexible en lamina (17), una vez cargada de yema liquida (15), se
- 25 cierran los moldes colocándole la tapa superior (5) con respiraderos (33) para introducirlos en un recipiente con agua hirviendo durante quince minutos tiempo necesario para que se endurezcan las barras de yema, para luego pasarlas durante un minuto al recipiente de la pasteurizadora (6) y luego quitar la tapa superior (5) para su extracción.
- 30 e. formar el huevo, succionadora y llenadora (36) succionando las yemas (12) en barra por la parte de arriba con las ventosas (27) sosteniéndolas hasta introducirlas y sostenerlas centradamente dentro las formadoras de huevos

en barra (9) (10) y (11) con la placa de agujas (7) por medio de la dosificadora (25) donde se introducen las barras de yema en las cavidades (28), (31) y (35) de las formadoras de huevos (9), (10) y (11) hasta anclarse centradamente en las agujas de la placa (7) por la parte inferior y por la parte superior la tapa neumática succionadora y dosificadora (36) las mantiene sujetas las barras de yema por el vacío de las ventosas (27) mientras se dosifica la clara (16) líquida por los inyectores (37) el resto de las cavidades formadoras de las barras para luego transportarse junto con la formadora hasta el recipiente de cocción junto con su tapa (36) sujetando por succión las barras de huevo durante dos minutos mientras se endurece la clara de huevo para inmediatamente retirarla la tapa superior (5) para terminar el proceso de cocción de los huevos en barra poli formes por diez y ocho minutos más de cocción.

- f. Al terminar el tiempo de cocción de los huevos en barra se introduce Junto con la formadora dentro del recipiente del pasteurizador a una temperatura de diez grados centígrados bajo cero, retirar la tapa superior (5) del molde se extraen los huevos en barra por gravedad y se porcionan con la cortadora variable con capacidad de tajar varios huevos en barra al mismo tiempo

REIVINDICACIONES

2. Dispositivo para producir huevos multiformes cocinados en barras **caracterizado porque** cuenta con moldes formadores de yemas con empaques con tapas inferiores (2) y cuenta con tapa superior (5) y tapa neumática centradora (9) que se sujetan por tornillos, con tapa succionadora e inyectora (36), cuenta con formadoras de barras de huevos multiformes con tapa inferior (2) como también con tapa inferior placa de agujas (7) para centrar la yemas igual que con agujas ancladas, centradas e independientes (24), o con el formador de yemas, y además cuenta con una cortadora de mandíbula ancha variable (13) de barras de huevo multiformes

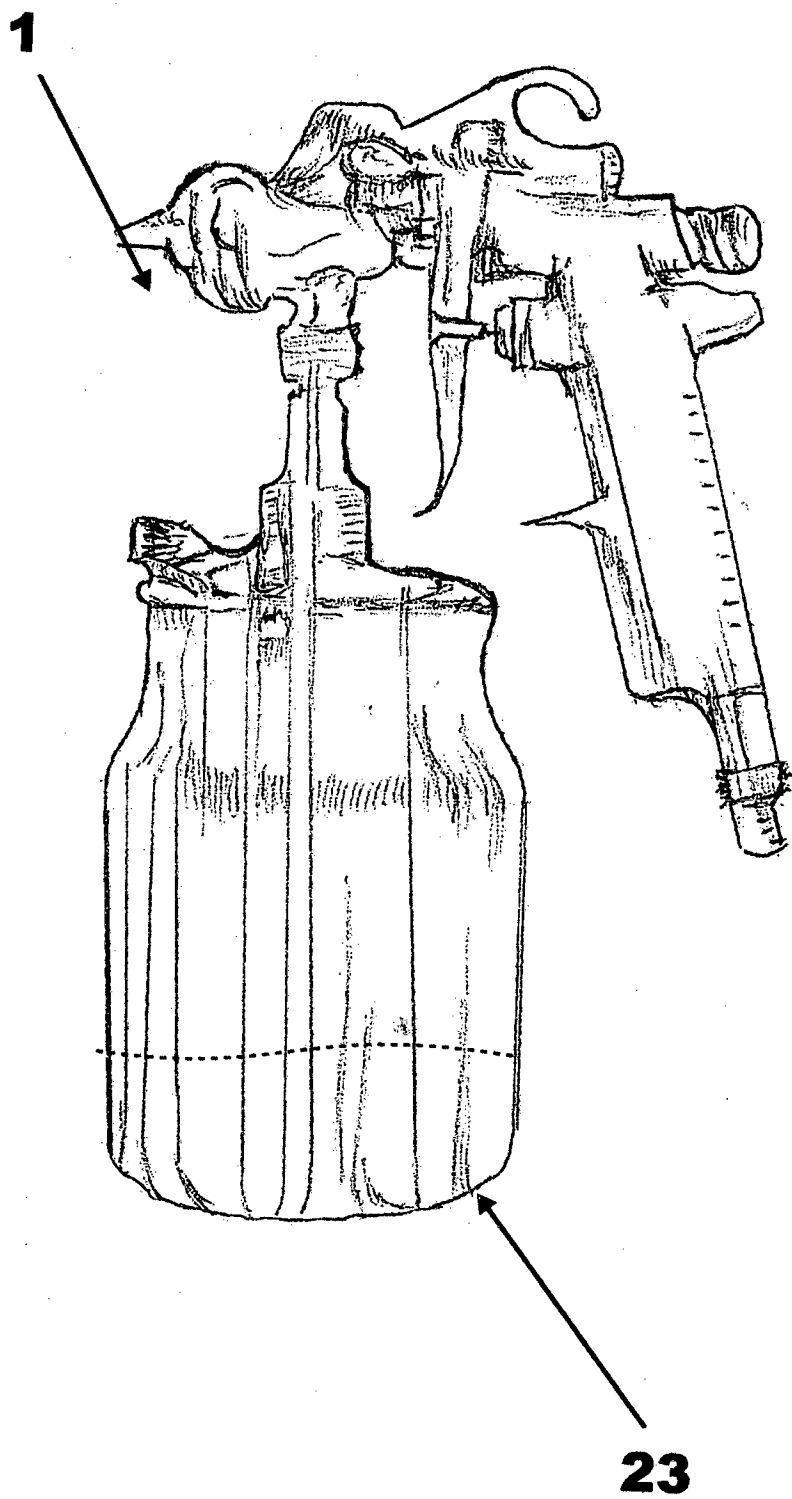
3. Dispositivo para producir huevos multiformes cocinados en barras según reivindicación 2 **caracterizado porque** cuenta con una tapa succionadora e inyectora (36) con ventosas centradas de vacío (27), con inyectores (37) y alimentadores de clara, activadas por una bomba de vacío y montada sobre un brazo mecánico, pivotado axialmente sobre un eje central, manejado por un PLC. (control electrónico)
4. Dispositivos para producir huevos multiformes cocidos en barras según la reivindicación 2 **caracterizado porque** cuenta con un sistema de agujas de acero inoxidable centradoras, las cuales van ancladas y centradas con relación a los moldes de la formadora de huevos, los cuales van ubicados en la placa inferior (7)
5. Dispositivos para producir huevos multiformes cocidos en barras según la reivindicación 2 **caracterizado porque** las yemas en barra cocidas van centrada por agujas de acero inoxidable (24)
6. Dispositivos para producir huevos multiformes cocidos en barras según la reivindicación 2 **caracterizado porque** cuenta con moldes formadores de yemas para huevos cuadrados (3) y formadoras de yemas para huevos redondos (4) compuestos de varias cavidades, formadoras de yemas para huevos cuadrados (26) y formadoras de yemas para huevos redondos (29) al igual que los moldes formadores de huevos paliformes cuadrados (9), redondos (10), y triangulares(11) con sus cavidades; cuadradas (28), redondos (31) y triangulares (35) las cuales cuentan con empaques flexibles en inocuos en lámina (17). Estos moldes y sus cavidades poliformes tanto de barras de yemas y de barras de huevos varían por su tamaño y forma. 2
7. Dispositivo para producir huevos multiformes cocidos en barras según la reivindicación 1 **caracterizado porque** cuenta con una cortadora de hilos o de cuchillas de acero inoxidable (13) la cual tiene su base donde corta removibles cada una teniendo la forma de las diferentes barras poliformes

cuenta con capacidad de cortar varias barras de huevo al mismo tiempo con la variante de aumentar o disminuir la distancia entre hilos o cuchillas por contar con pines móviles con rosca que se deslizan y son soportados sobre la canal-corredora y apretados por tuercas con arandelas.

5

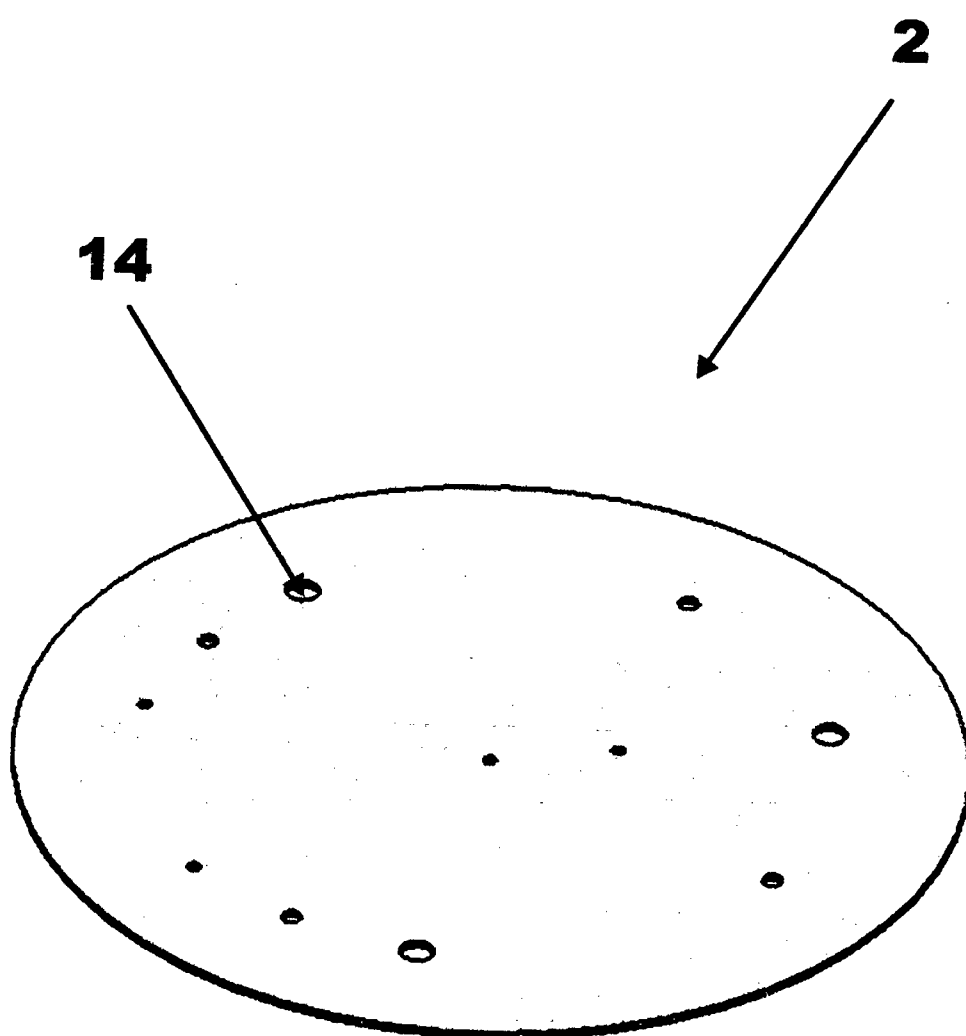
1/24

Fig. 1



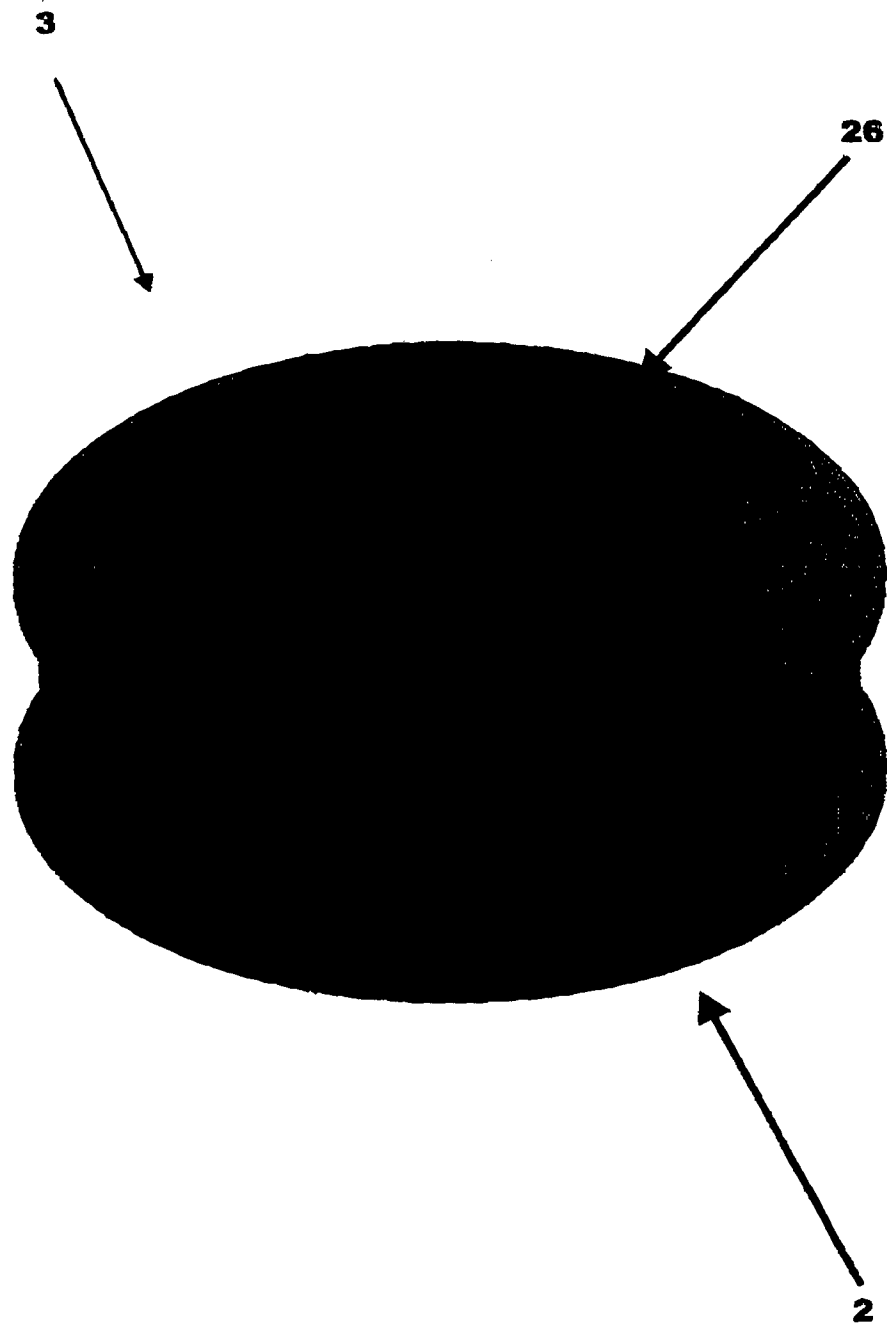
2/24

Fig. 2



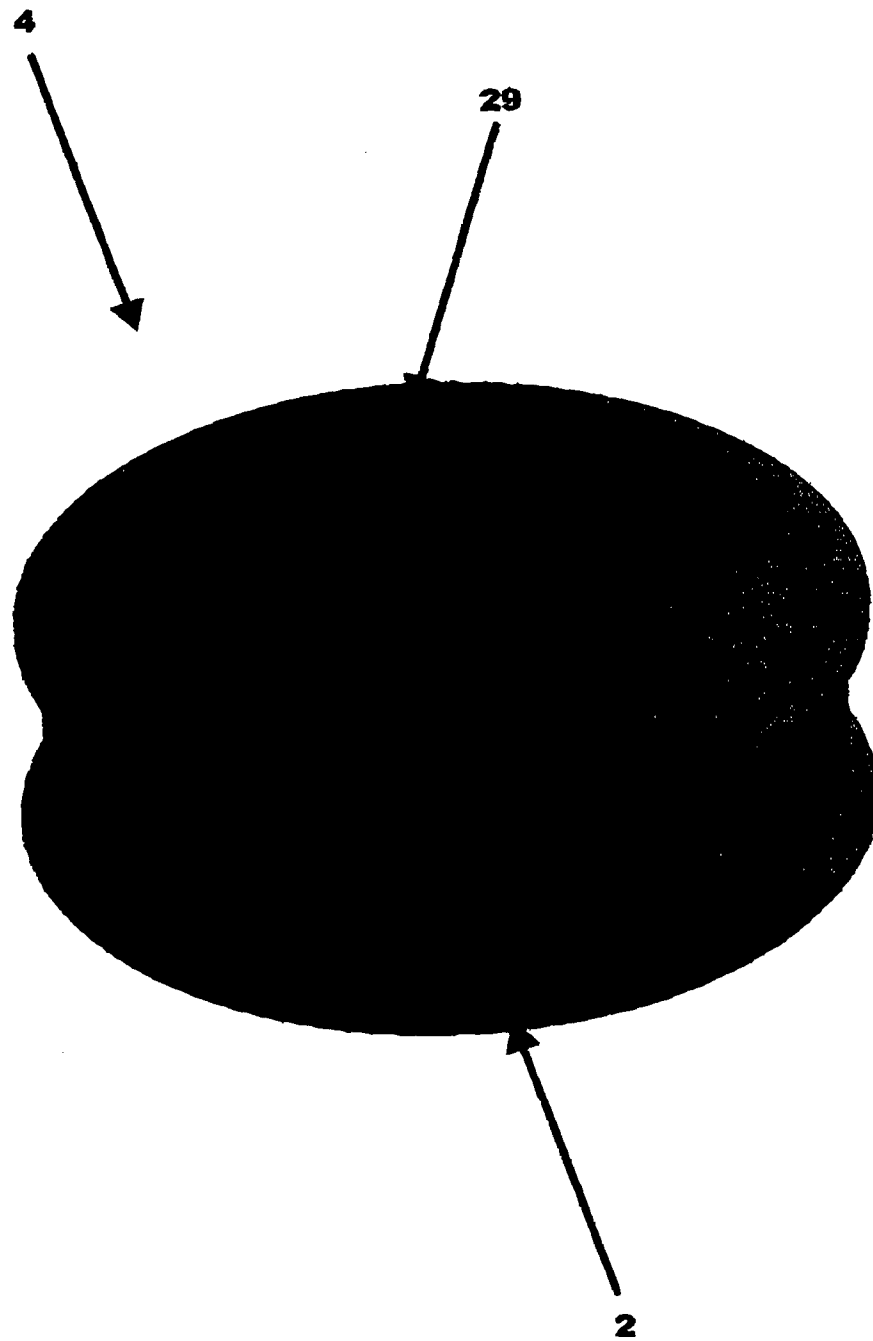
3/24

Fig. 3



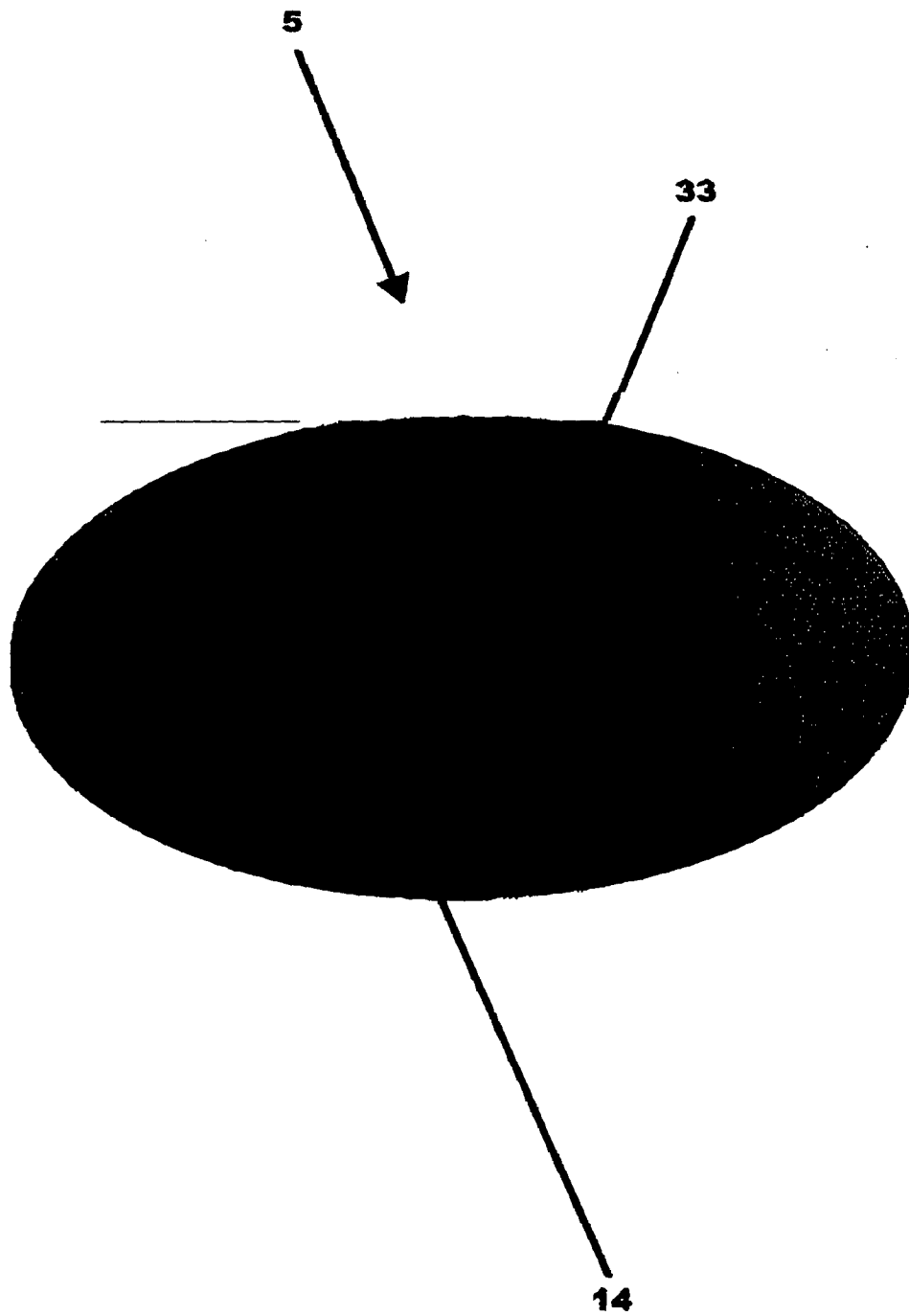
4/24

Fig. 4



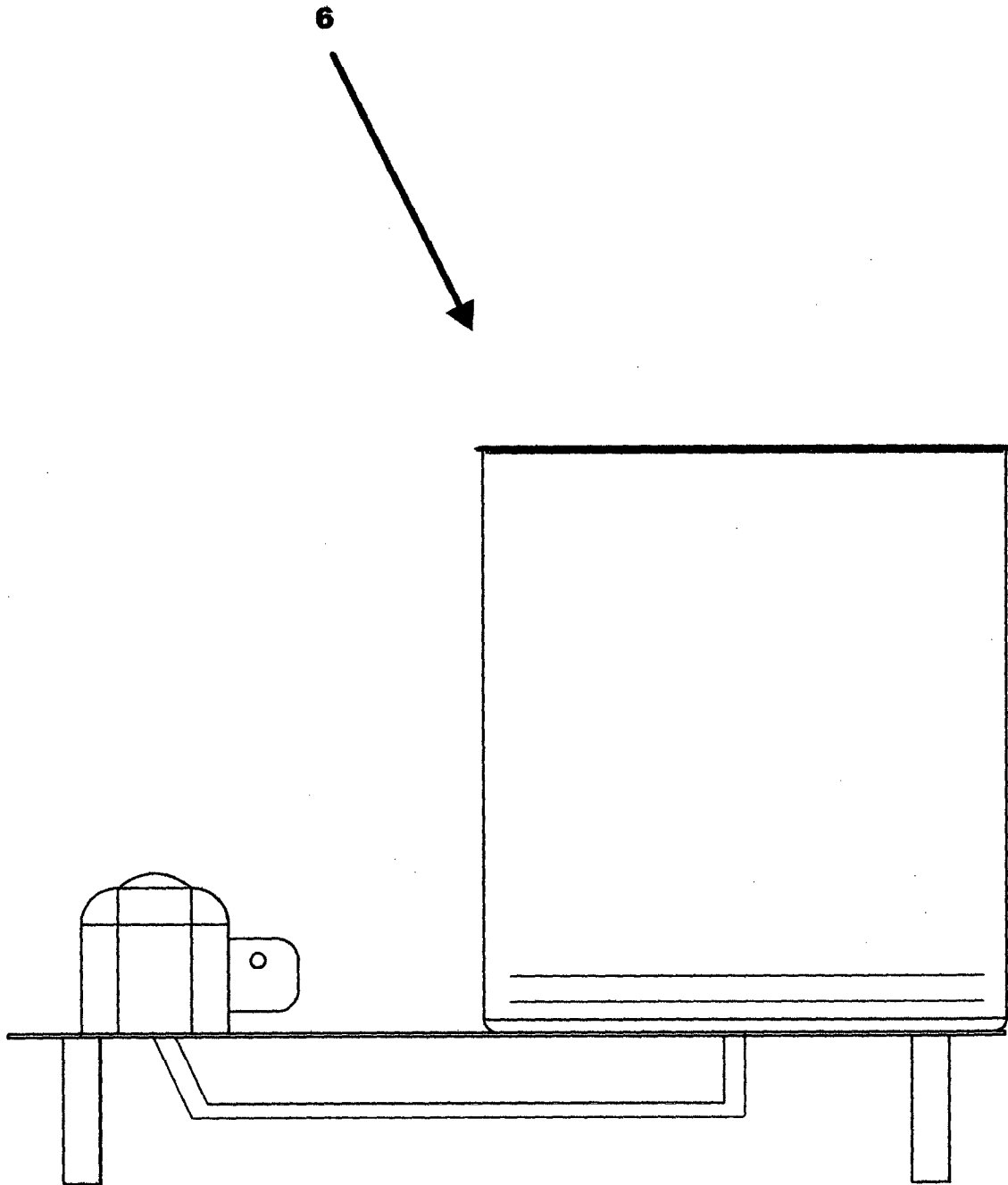
5/24

Fig. 5



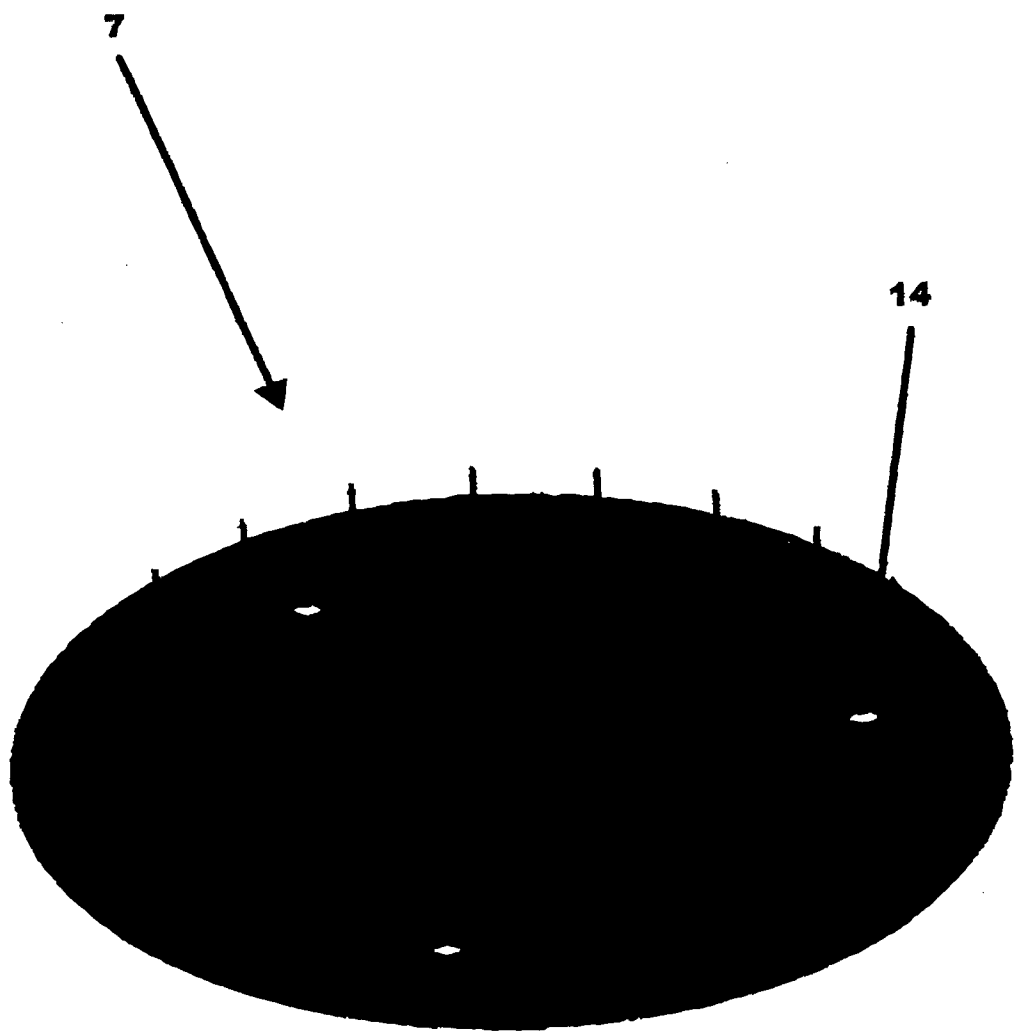
6/24

Fig. 6



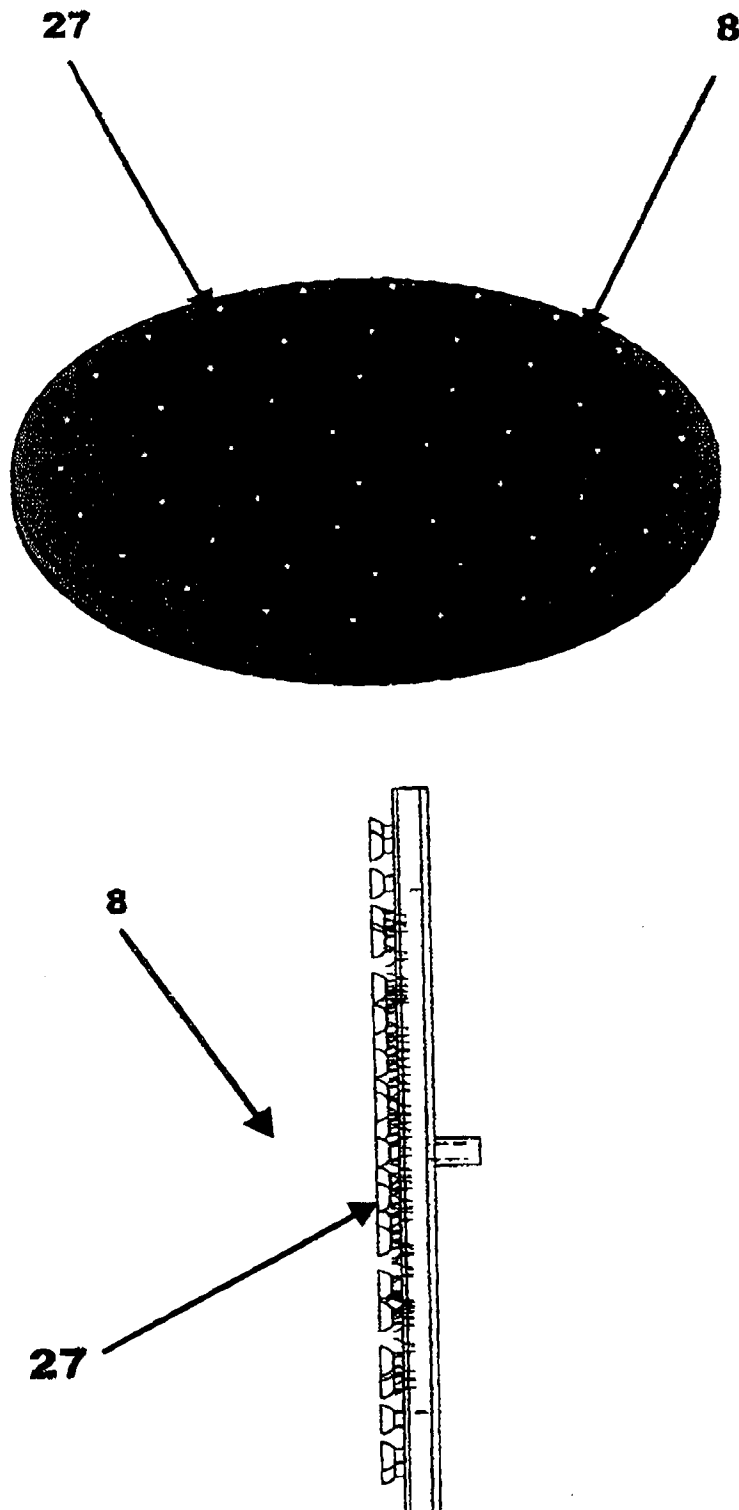
7/24

Fig. 7



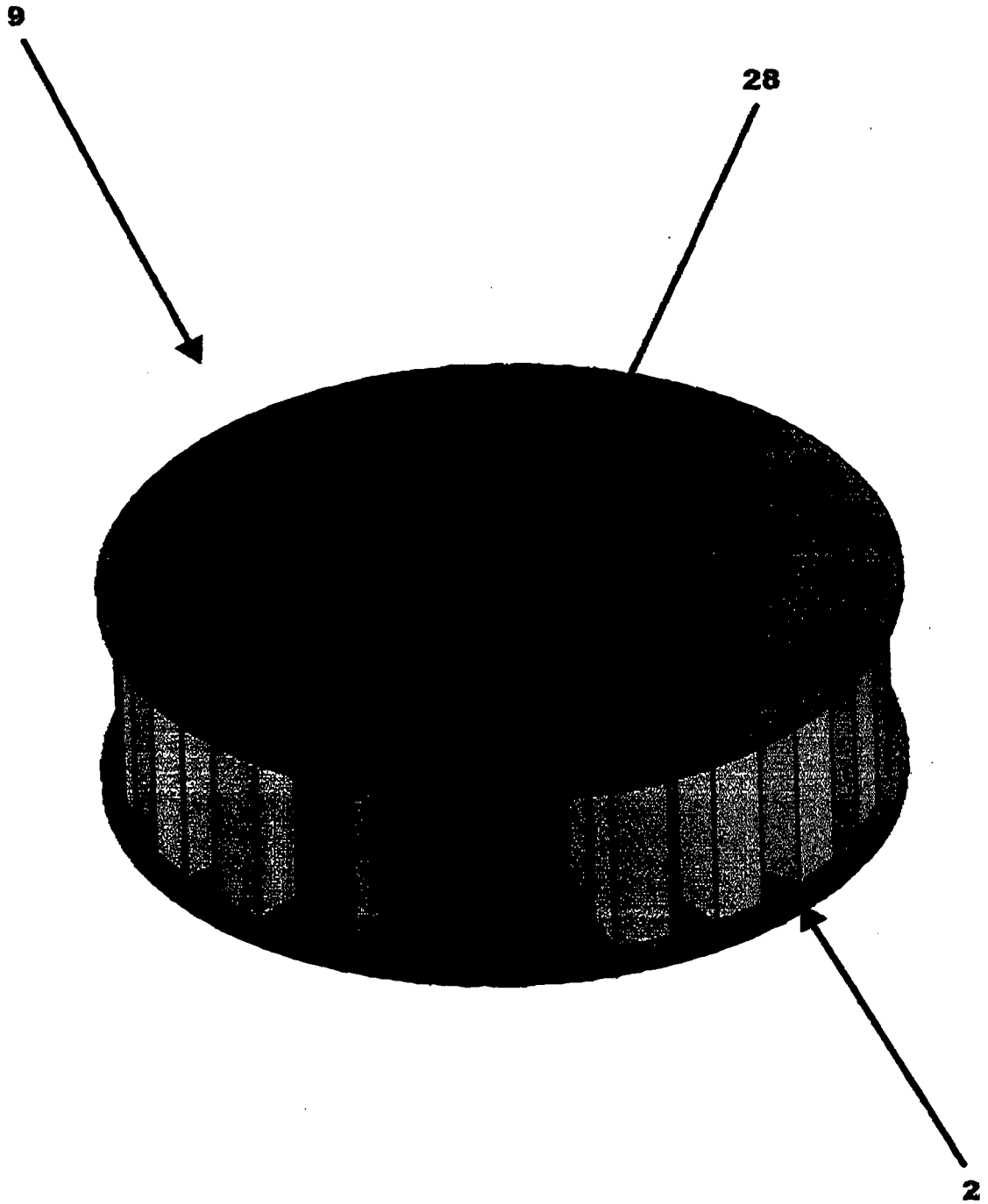
8/24

Fig. 8



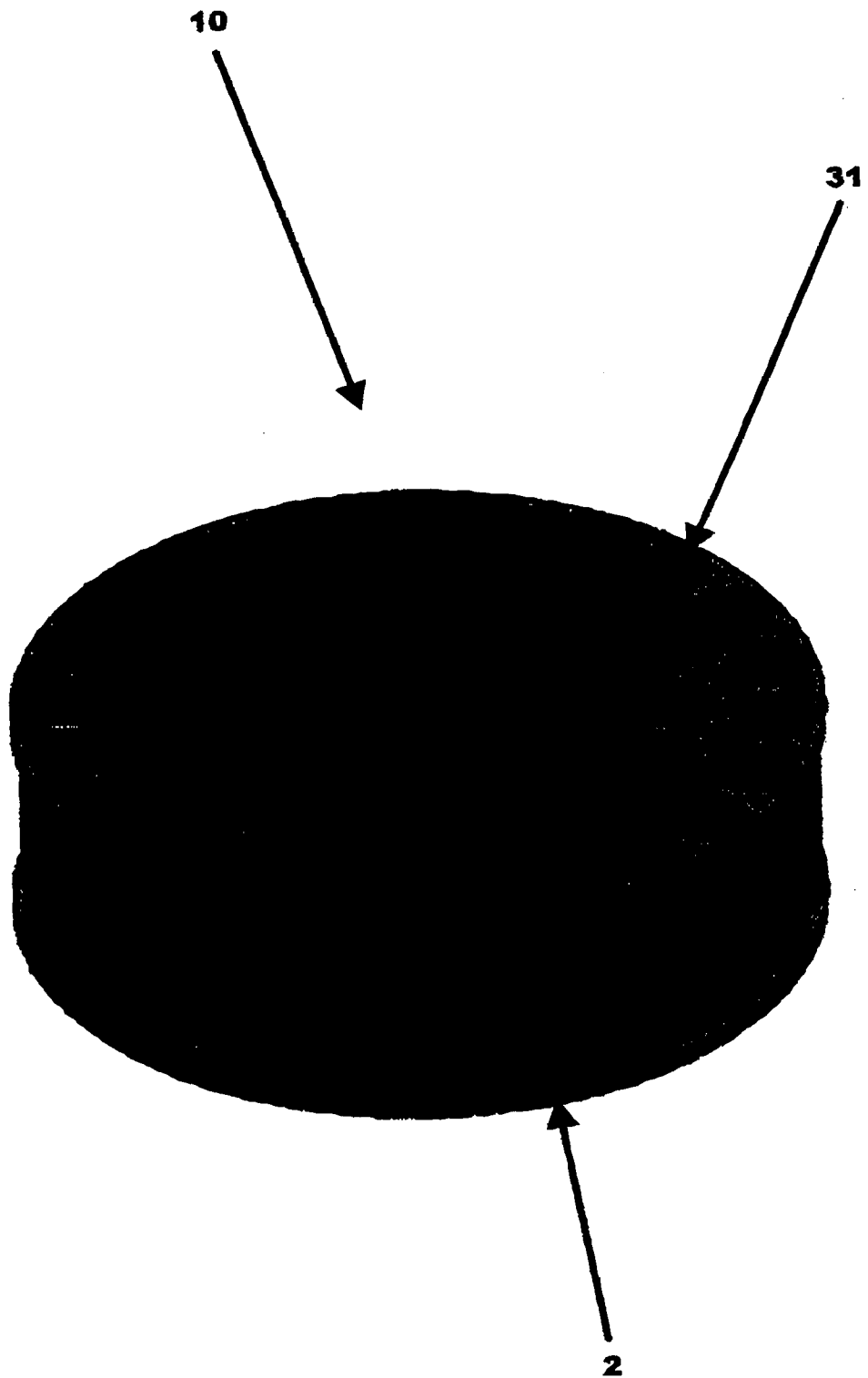
9/24

Fig. 9



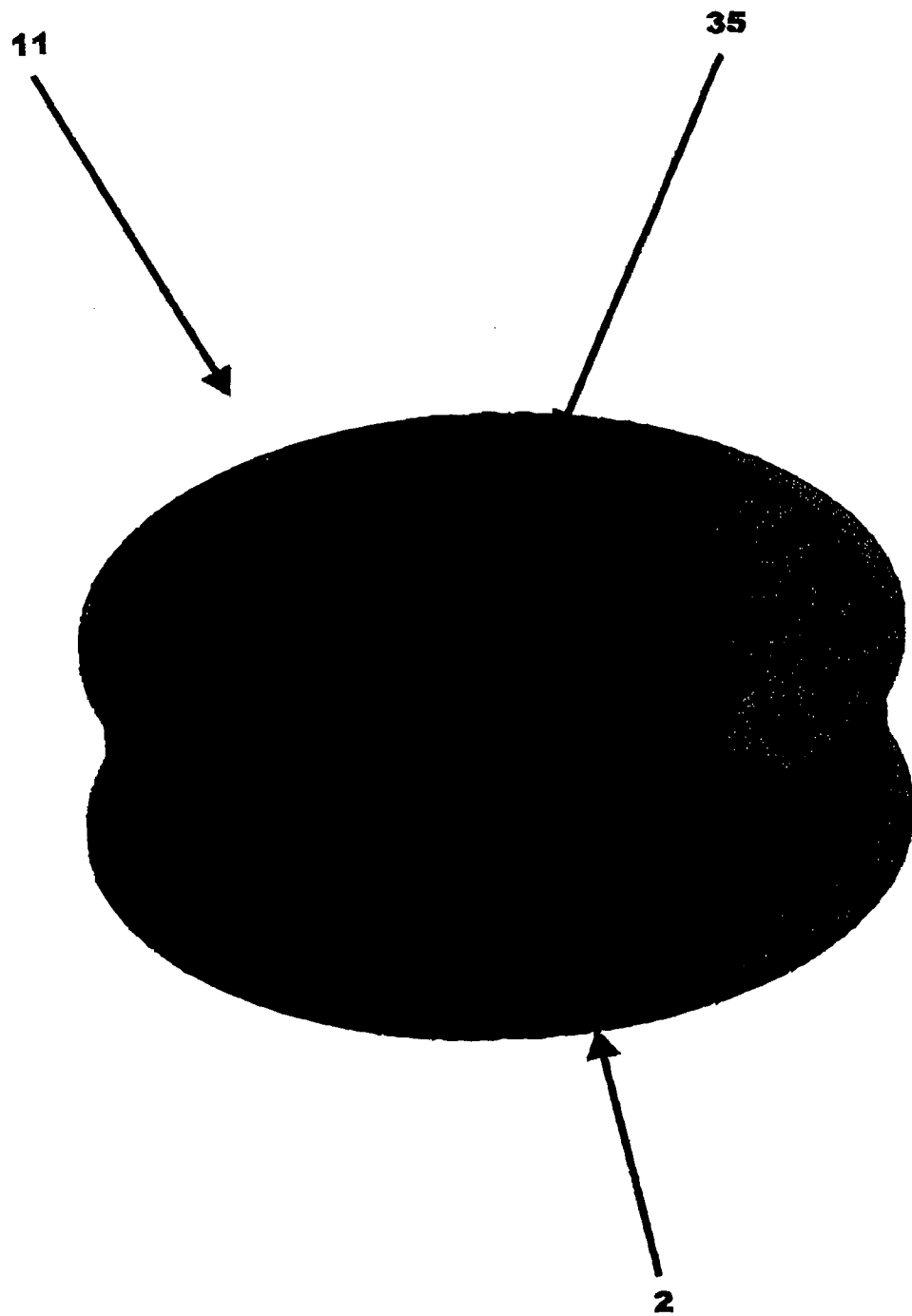
10/24

Fig. 10



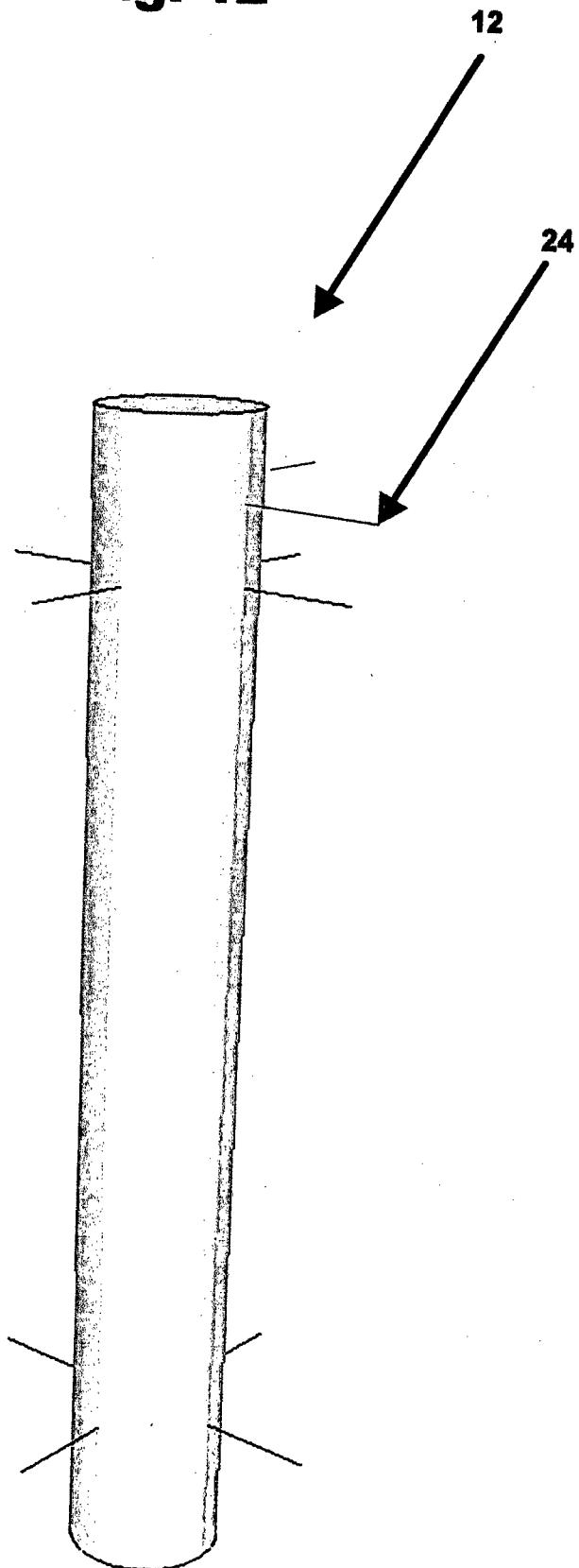
11/24

Fig. 11



12/24

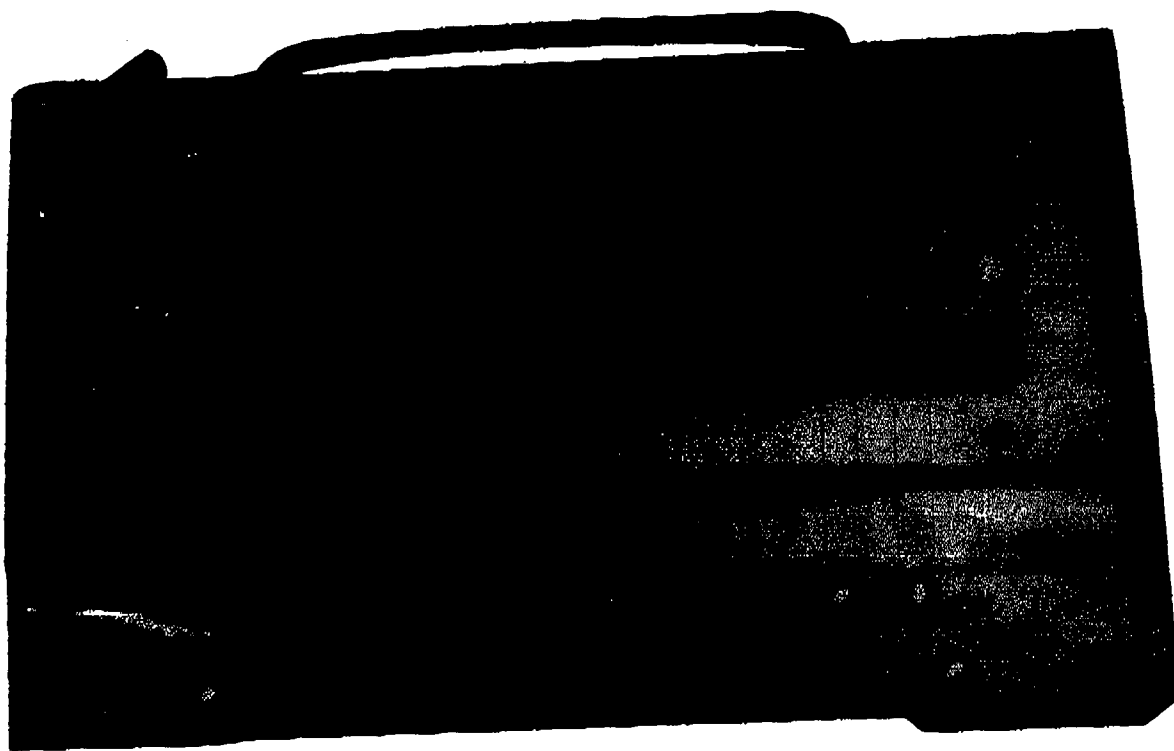
Fig. 12



13/24

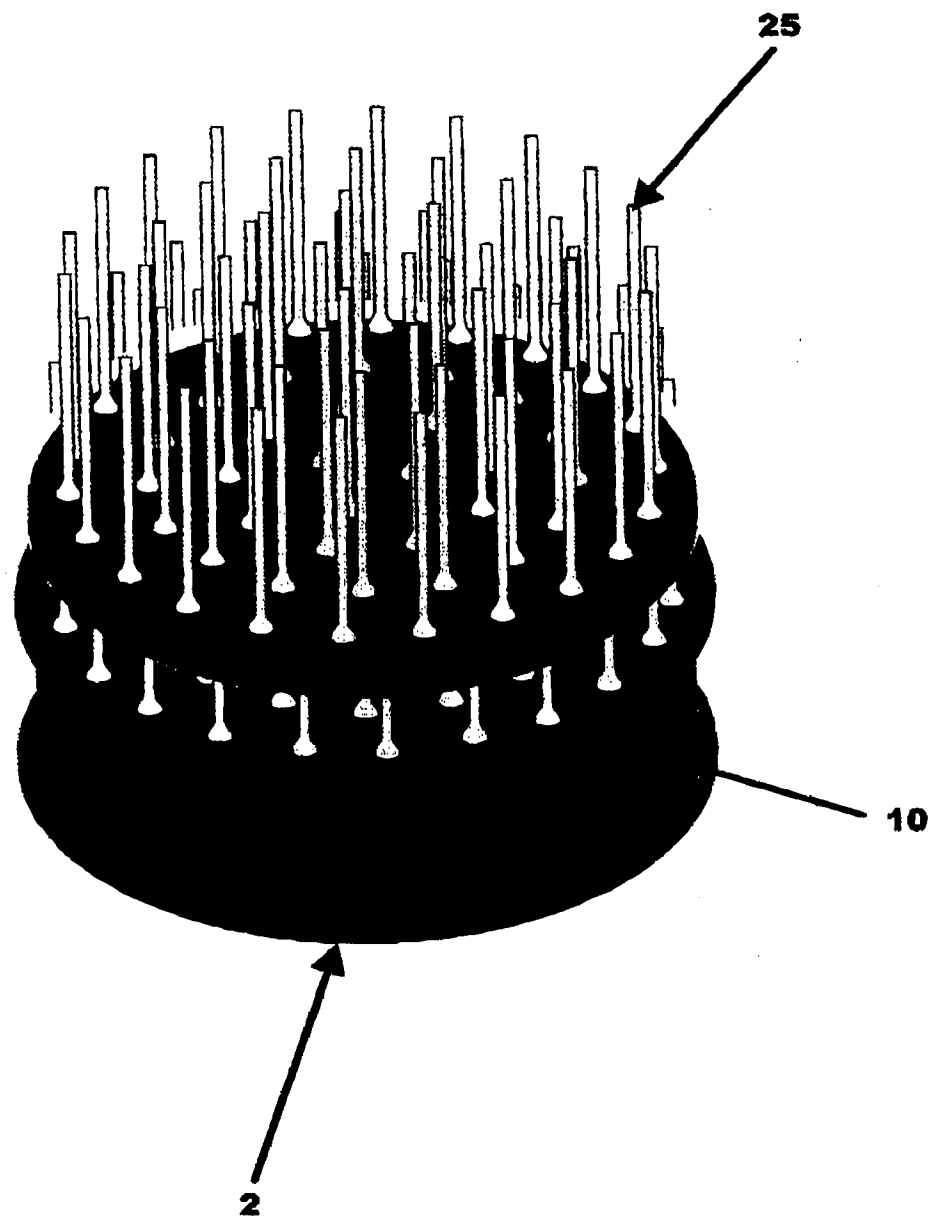
Fig. 13

13



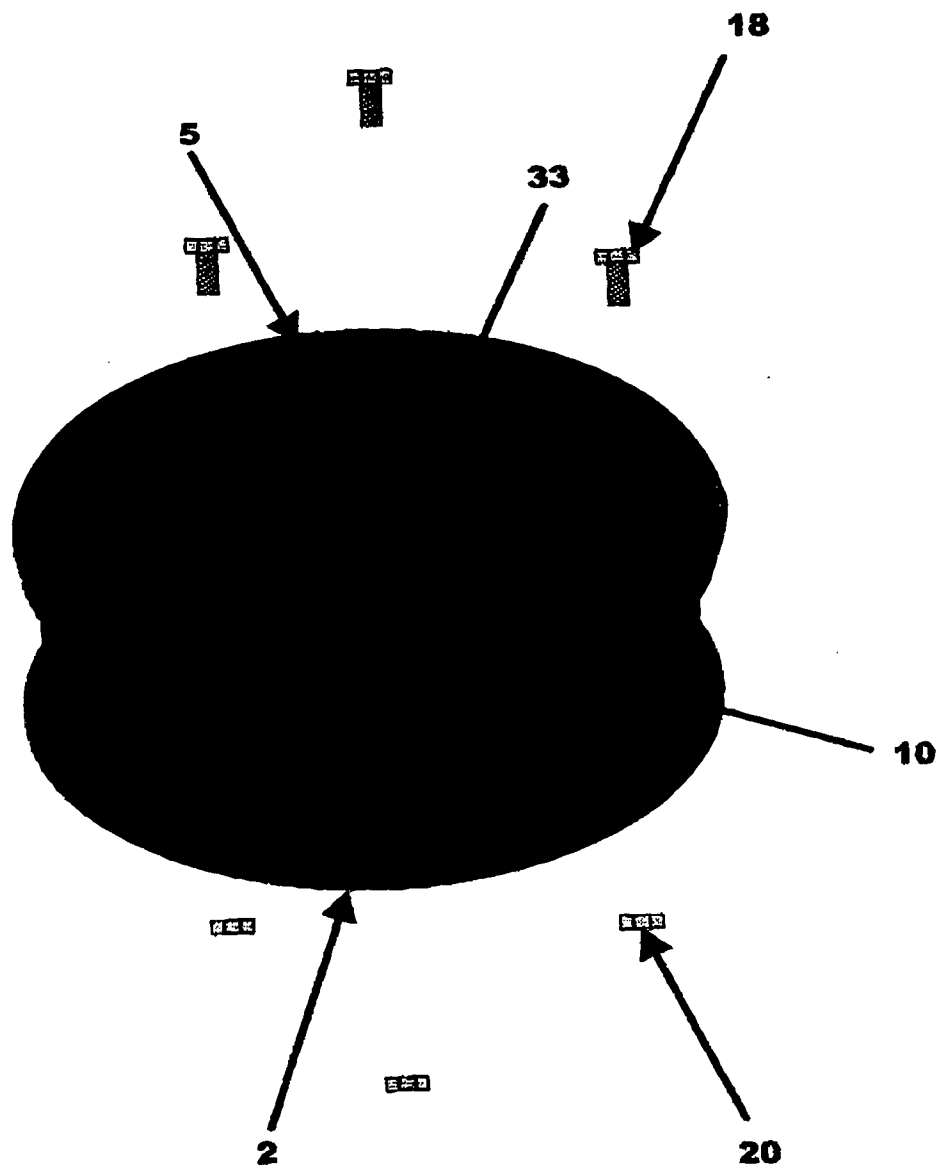
14/24

Fig. 14



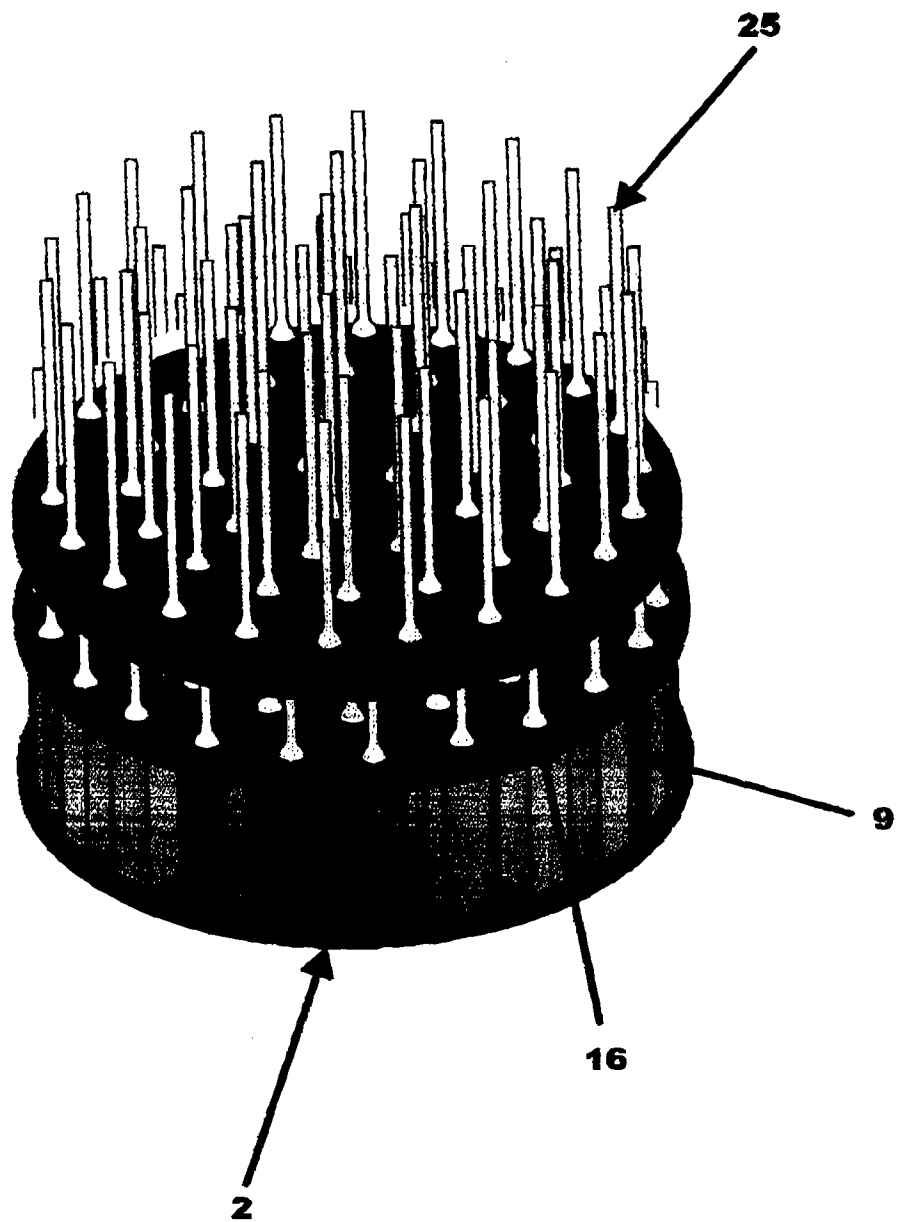
15/24

Fig. 15



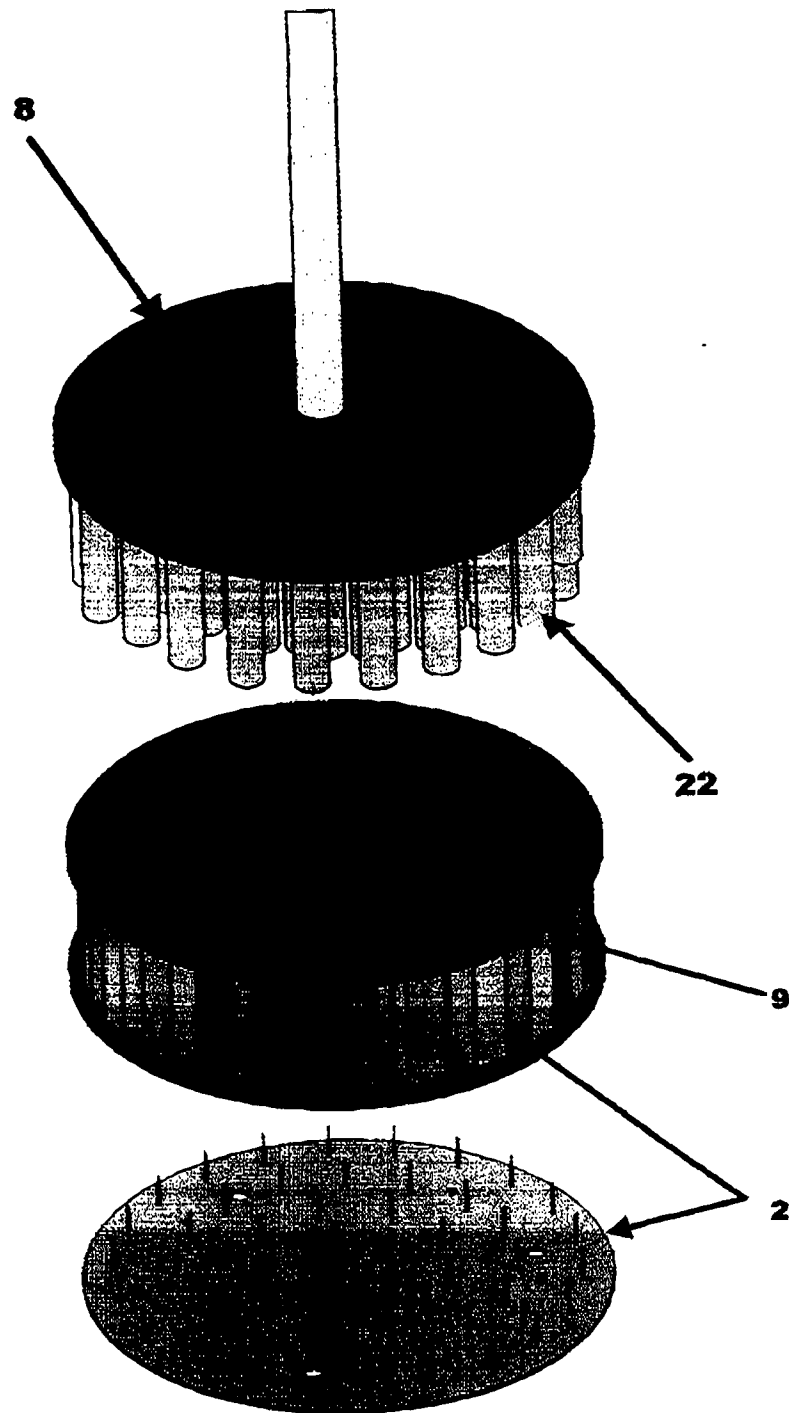
16/24

Fig. 16



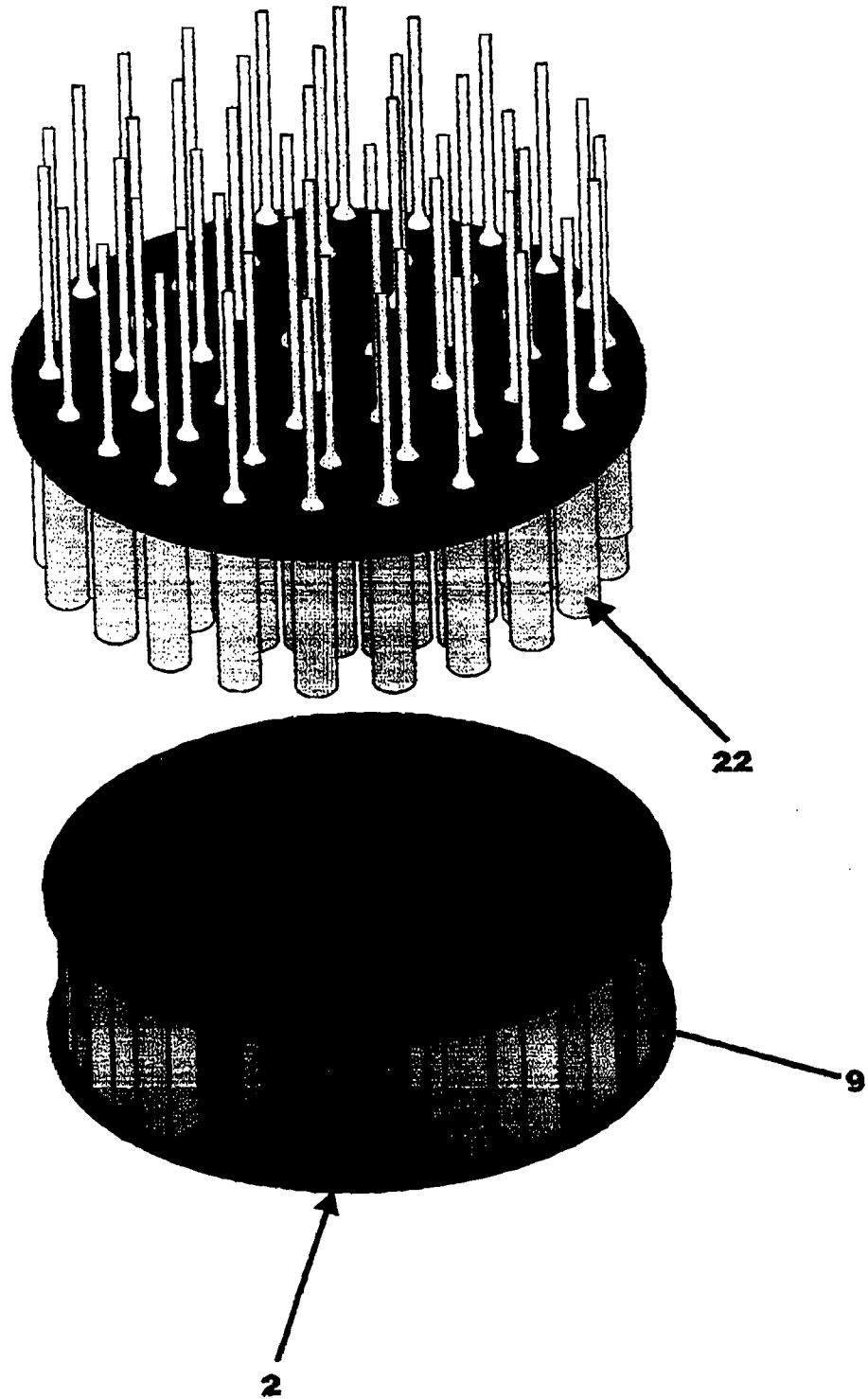
17/24

Fig. 17



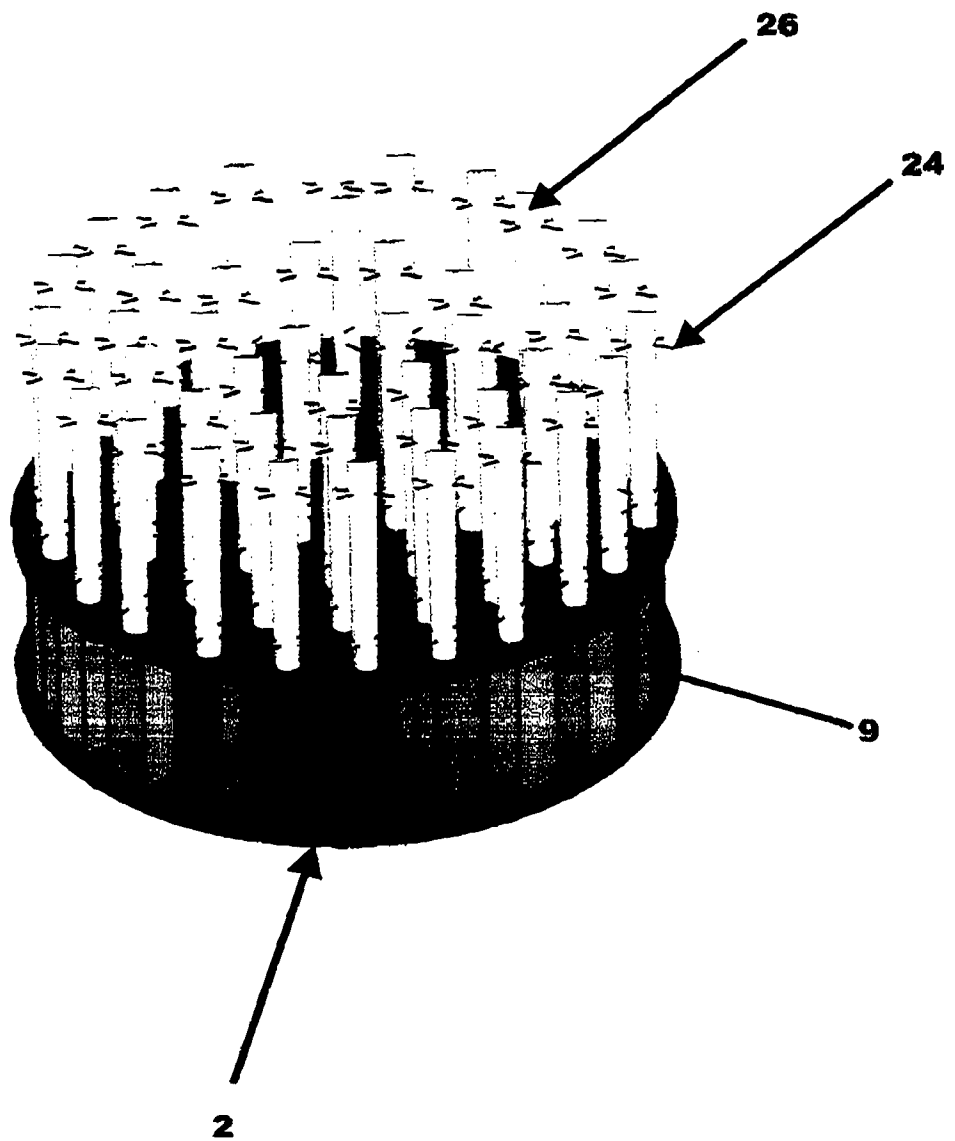
18/24

Fig. 18



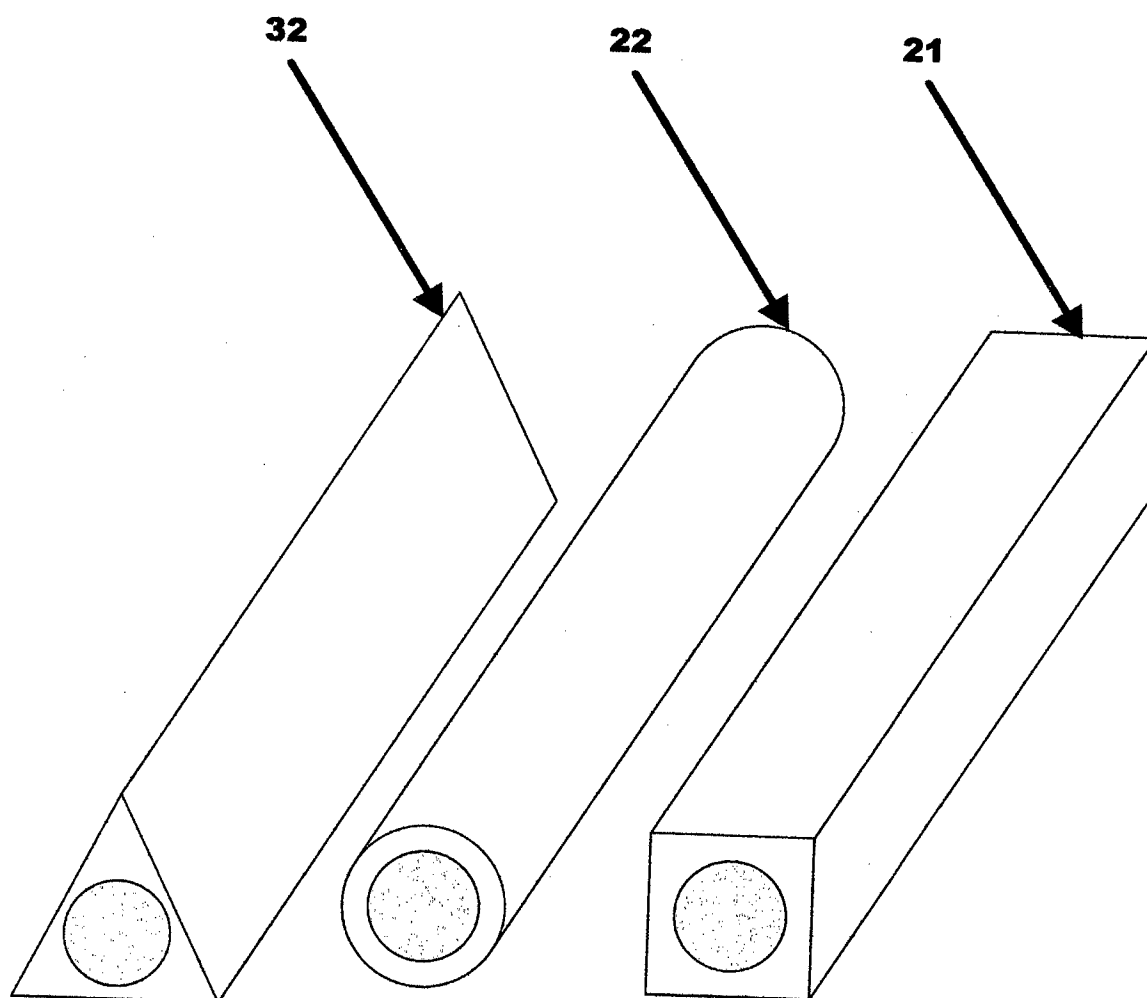
19/24

Fig. 19



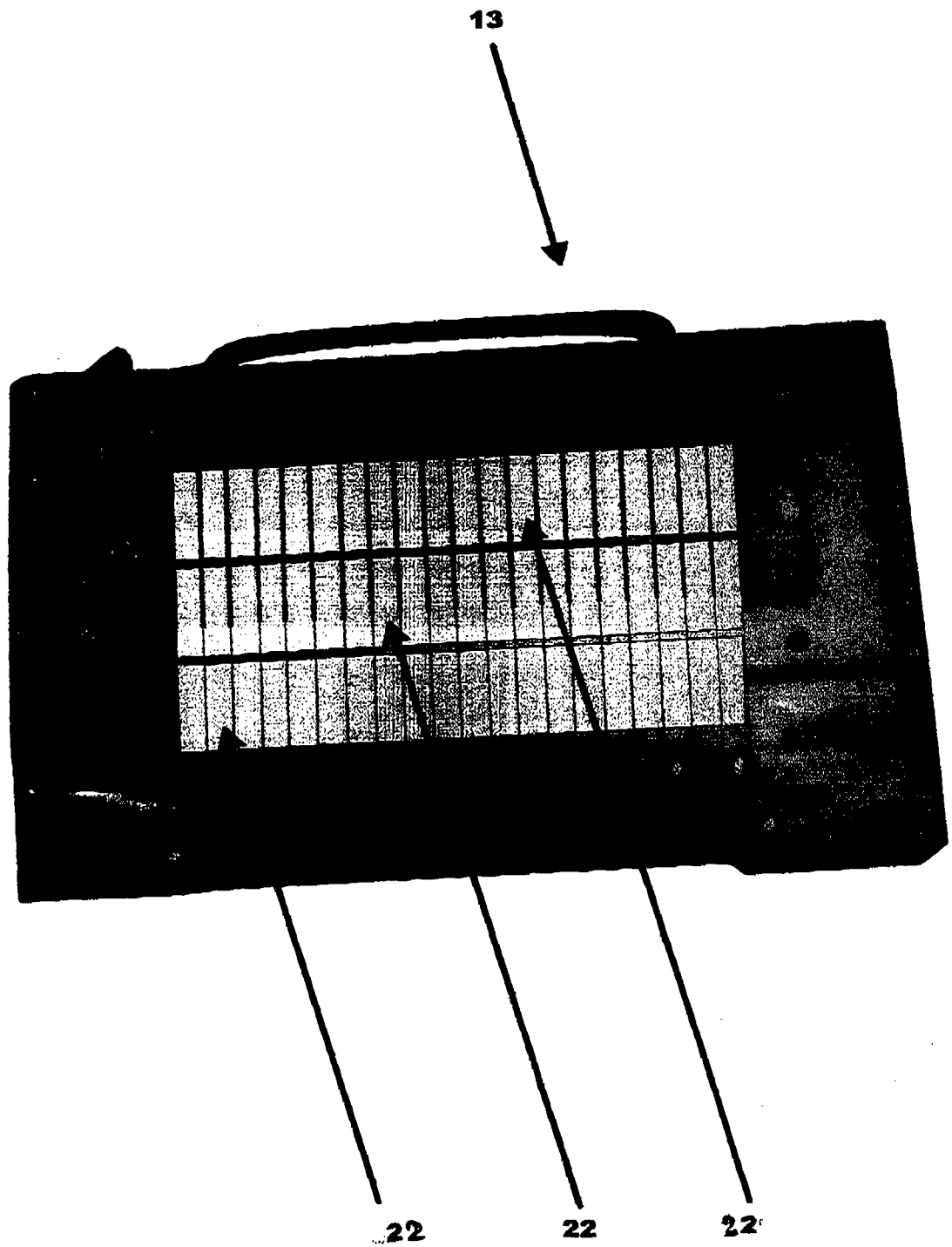
20/24

Fig. 20



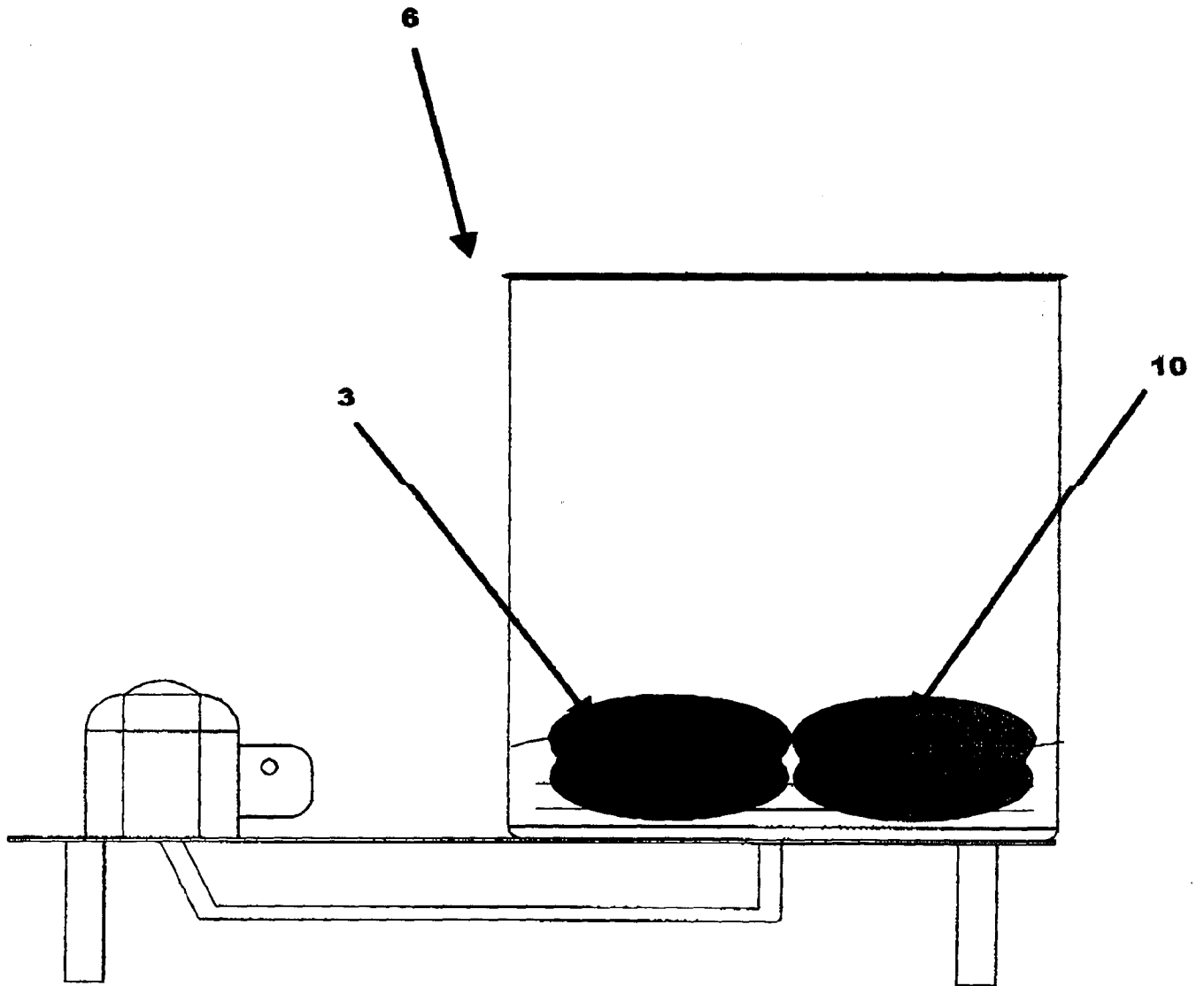
21/24

Fig. 21

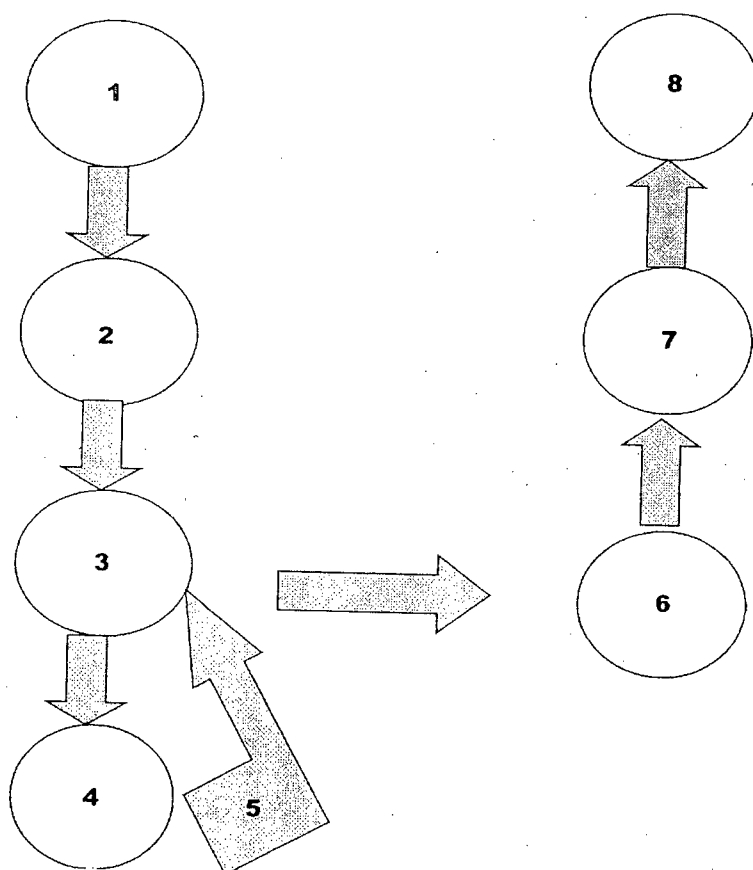


22/24

Fig. 22

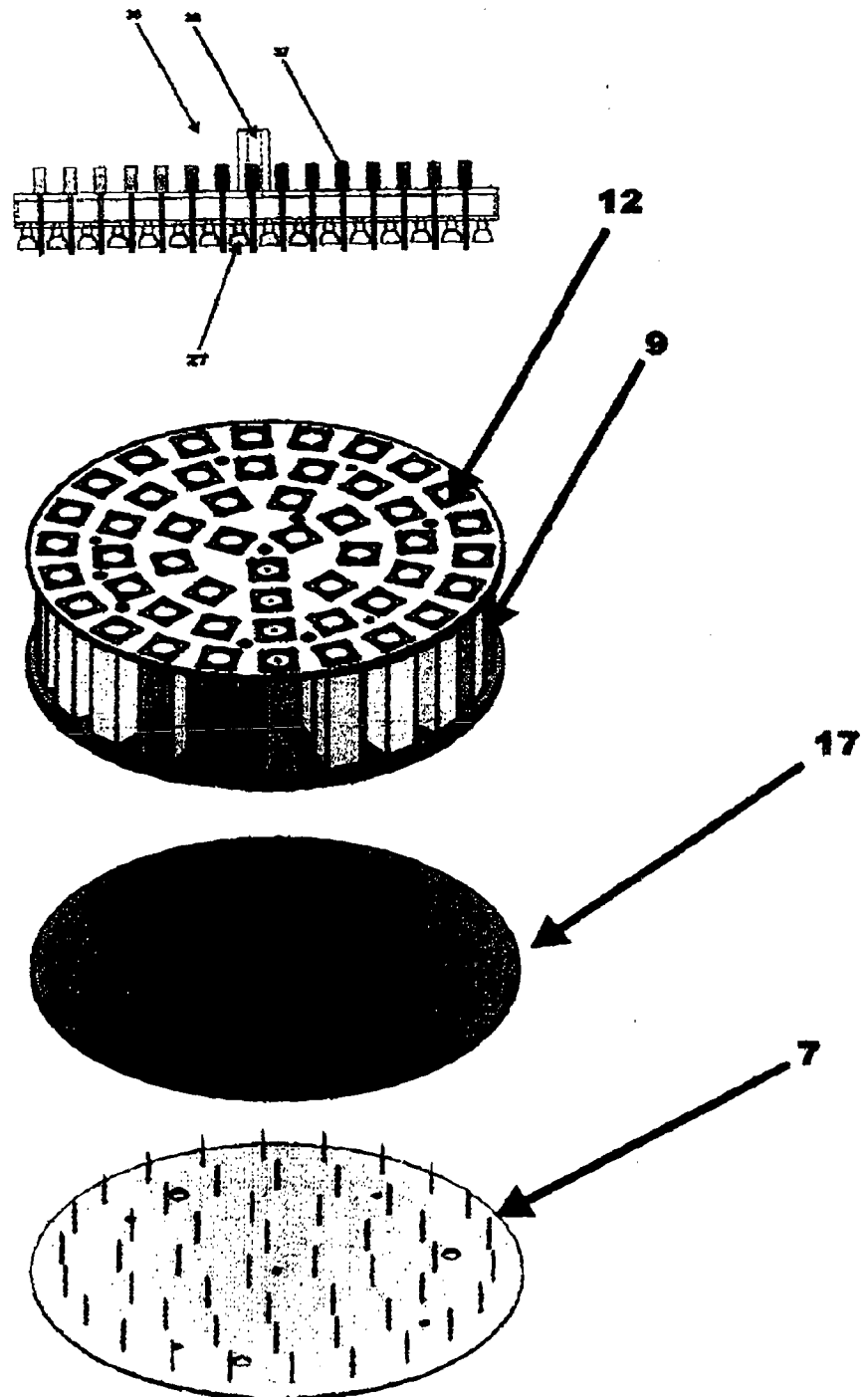


23/24

Fig. 23

24/24

Fig. 24



INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.
PCT/IB2013/002186

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A47J29/02 (2006.01)

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

A47J

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

EPODOC, INVENES, WPI, FSTA

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	ES 2005502 A6 (RAFAEL RAFAEL MARTÍN) 01.03.1989, the whole document.	1-7
A	"The Square Egg" Anónimo. Poultry International, 1989, Vol 28, N° 9, pp 53-54 Retrieved from FSTA (Food Science Technology Abstracts) the 21/01/2014 the whole document.	1-7
A	KR 20060004492 A (JUNG Y B) 12.01.2006, Retrieved of EPOQUE-WPI (World Patent Index) N° acceso: 2006-610078, DW: 200663 Abstract from Database	1-7
A	"Huevo duro in barra of medio kilo, pronto in nuestros supermercados", 19.11.2008. Retrieved of Internet the 28.01.2014. URL: http://www.ozutto.com/hoyquecomo/huevo-duro-in-barra-of-medio-kilo-pronto-in-nuestros-supermercados/	1-7

☒ Further documents are listed in the continuation of Box C.

☒ See patent family annex.

* Special categories of cited documents:	"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance.	
"E" earlier document but published on or after the international filing date	
"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)	"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
"O" document referring to an oral disclosure use, exhibition, or other means.	"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed	"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search
21/01/2014

Date of mailing of the international search report
(03/02/2014)

Name and mailing address of the ISA/

Authorized officer
I. Galíndez Labrador

OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS
Paseo de la Castellana, 75 - 28071 Madrid (España)
Facsimile No.: 91 349 53 04

Telephone No. 91 3495595

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.
PCT/IB2013/002186

C (continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category *	Citation of documents, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	"Huevo cocido en barra ultracongelado", 29.12.2005. Retrieved from Internet the 28.01.2014 URL: http://www.maryper.com/FICHAS_TECNICAS/fichas_tecnicas_PDF/Huevo%20cocido%20en%20barra%20ultracongelado%20.pdf	1-7
A	Vídeos relacionados con huevo duro in barra, 11.08.2011,. Retrieved from Internet the 29.01.2014 URL: http://informaciona.com/huevo-duro-in-barra/videos	1-7

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

Information on patent family members

PCT/IB2013/002186

Patent document cited in the search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
ES2005502 A6	01.03.1989	NONE	
-----	-----	-----	-----
KR20060004492 A	12.01.2006	NONE	
-----	-----	-----	-----

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional n°

PCT/IB2013/002186

A. CLASIFICACIÓN DEL OBJETO DE LA SOLICITUD

A47J29/02 (2006.01)

De acuerdo con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP) o según la clasificación nacional y CIP.

B. SECTORES COMPRENDIDOS POR LA BÚSQUEDA

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

A47J

Otra documentación consultada, además de la documentación mínima, en la medida en que tales documentos formen parte de los sectores comprendidos por la búsqueda

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

EPODOC, INVENES, WPI, FSTA

C. DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES

Categoría*	Documentos citados, con indicación, si procede, de las partes relevantes	Relevante para las reivindicaciones n°
A	ES 2005502 A6 (RAFAEL RAFAEL MARTÍN) 01.03.1989, todo el documento.	1-7
A	"The Square Egg" Anónimo. Poultry International, 1989, Vol 28, N° 9, pp 53-54 Recuperado de FSTA (Food Science Technology Abstracts) el 21/01/2014 Todo el documento.	1-7
A	KR 20060004492 A (JUNG Y B) 12.01.2006, Recuperado de EPOQUE-WPI (World Patent Index) N° acceso: 2006-610078, DW: 200663 Resumen de la Base de Datos	1-7
A	"Huevo duro en barra de medio kilo, pronto en nuestros supermercados", 19.11.2008. Recuperado de Internet el 28.01.2014. URL: http://www.ozutto.com/hoyquecomo/huevo-duro-en-barra-de-medio-kilo-pronto-en-nuestros-supermercados/	1-7

☒ En la continuación del recuadro C se relacionan otros documentos ☒ Los documentos de familias de patentes se indican en el anexo

* Categorías especiales de documentos citados:	"T" documento ulterior publicado con posterioridad a la fecha de presentación internacional o de prioridad que no pertenece al estado de la técnica pertinente pero que se cita por permitir la comprensión del principio o teoría que constituye la base de la invención.
"A" documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.	"X" documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.
"E" solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.	"Y" documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
"L" documento que puede plantear dudas sobre una reivindicación de prioridad o que se cita para determinar la fecha de publicación de otra cita o por una razón especial (como la indicada).	"&" documento que forma parte de la misma familia de patentes.
"O" documento que se refiere a una divulgación oral, a una utilización, a una exposición o a cualquier otro medio.	
"P" documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.	

Fecha en que se ha concluido efectivamente la búsqueda internacional.
21/01/2014Fecha de expedición del informe de búsqueda internacional.
03 de febrero de 2014 (03/02/2014)Nombre y dirección postal de la Administración encargada de la búsqueda internacional
OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS
Paseo de la Castellana, 75 - 28071 Madrid (España)
N° de fax: 91 349 53 04Funcionario autorizado
I. Galíndez Labrador

N° de teléfono 91 3495595

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional n°

PCT/IB2013/002186

C (Continuación). DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES		
Categoría *	Documentos citados, con indicación, si procede, de las partes relevantes	Relevante para las reivindicaciones n°
A	"Huevo cocido en barra ultracongelado", 29.12.2005. Recuperado de Internet el 28.01.2014 URL: http://www.maryper.com/FICHAS_TECNICAS/fichas_tecnicas_PDF/Huevo%20cocido%20en%20barra%20ultracongelado%20.pdf	1
A	Vídeos relacionados con huevo duro en barra, 11.08.2011. Recuperado de Internet el 29.01.2014 URL: http://informaciona.com/huevo-duro-en-barra/videos	1

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional n°

Informaciones relativas a los miembros de familias de patentes

PCT/IB2013/002186

Documento de patente citado en el informe de búsqueda	Fecha de Publicación	Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de Publicación
ES2005502 A6	01.03.1989	NINGUNO	
-----	-----	-----	-----
KR20060004492 A	12.01.2006	NINGUNO	
-----	-----	-----	-----