



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 274 310**

51 Int. Cl.:

A23L 1/39 (2006.01)

A23L 1/48 (2006.01)

A23L 1/16 (2006.01)

A23L 1/03 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Número de solicitud europea: **03792237 .4**

86 Fecha de presentación : **30.07.2003**

87 Número de publicación de la solicitud: **1536700**

87 Fecha de publicación de la solicitud: **08.06.2005**

54 Título: **Componente de comida tamponada y un kit para hacer una comida.**

30 Prioridad: **19.08.2002 US 223207**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
16.05.2007

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
16.05.2007

73 Titular/es: **UNILEVER N.V.**
Weena 455
3013 AL Rotterdam, NL

72 Inventor/es: **Gimelli, Kenneth y**
Sullivan, Daniel Thomas

74 Agente: **Carpintero López, Francisco**

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

Componente de comida tamponada y un kit para hacer una comida.

5 Campo de la invención

La presente invención se dirige a un componente de comida tamponada, como es la pasta tamponada. Tamponada en esta relación significa que contiene un sistema de tamponado ácido/base. Más particularmente, la presente invención se dirige a un kit que comprende un componente de comida tamponada, como es la pasta tamponada, mediante el cual se puede preparar un plato de pasta sin tener que hervir antes la pasta en agua. El kit de la presente invención es apropiado para cocinar un componente de comida en una salsa que no ha sido sometida a temperaturas que excedan los 100°C, e inesperadamente da lugar a una comida (incluyendo un plato de acompañamiento o aperitivo) que parece y sabe fresca.

15 Antecedentes de la invención

Los consumidores, hoy en día, tienen habitualmente agendas muy ocupadas, y especialmente durante los días laborables. Debido a estas agendas, muchos consumidores a menudo no tienen tiempo y energía para preparar una comida cocinada en casa. Las comidas de preparación rápida se han desarrollado para dar al consumidor con una agenda agitada, una oportunidad para cocinar y preparar una comida caliente. Estas comidas de preparación rápida se encuentran a menudo en forma de cenas pre-hechas y cenas para el microondas, además de encontrarse como comidas empaquetadas en bolsas apropiadas para el hervido. Estas comidas, así como son rápidas de preparar, a menudo no tienen aspecto a fresco, ni saben frescas, como sí sucede con una comida cocinada en casa; por lo tanto, se pierde el interés del consumidor.

Otras opciones para un consumidor ocupado incluyen comidas para llevar y comidas rápidas. Estas opciones tienen inconvenientes, pues pueden ser caras y a menudo no cumplen los estándares requeridos para una dieta saludable y equilibrada.

Existe un interés creciente hacia las comidas que son rápidas y sencillas de preparar, además de ofrecer la apariencia, el sabor y el frescor de una comida cocinada en casa. Esta invención, por lo tanto, se dirige a un componente de comida tamponada apropiado para su uso en un kit que da lugar a una comida con sabor a fresco. El kit comprende, además de un componente de comida tamponada, una salsa que no ha sido sometida a temperaturas que excedan los 100°C. Además, la comida que se prepara con el kit de esta invención, puede estar lista para servir en menos de 40 minutos.

Existe también una demanda de comidas que contengan una salsa y otro componente de comida, con la intención de ser consumidos en combinación, en las que la salsa tiene mejor calidad, p.e. sabor (menos sabor a evaporado) o textura (p.e. menos particular sobre-cocinadas en la salsa). Preferiblemente, estas salsas están conservadas más mediante un tratamiento de pasteurización, que mediante un proceso de esterilización. A las salsas convencionales conservadas mediante pasteurización, se las considera normalmente demasiado ácidas en su sabor, debido al pH de las salsas pasteurizadas, necesario para controlar el brote de microorganismos no deseados.

Se han hecho esfuerzos para proporcionar platos de pasta. La patente U.S. No. 2002/0054939 desvela una comida de pasta en la que la pasta ha sido acidificada para asegurar la propia estabilidad. En la patente U.S. No. 6,004,608 se describe un sistema de empaquetado flexible para pasta instantánea en forma de fideos en espiral. Se han hecho otros esfuerzos para proporcionar platos de pasta. En la patente U.S. No. 5,738,876 se describen composiciones de pasta seca con forma de espiral. Además se han desvelado otros esfuerzos que describen platos de pasta. En la patente U.S. No. 5,411,752 se describen productos alimenticios basados en pasta, preparados con agentes aglutinantes como proteína de soja o con clara de huevo.

Ninguna de las informaciones adicionales descritas más arriba describe una comida que ha sido preparada a partir de un componente de comida tamponada, ni una salsa que no ha sido sometida a temperaturas que excedan los 100°C.

55 Resumen de la invención

En un primer aspecto, la presente invención se dirige a un kit que comprende:

- (a) un componente de comida tamponada,
- (b) una salsa,

en el que el componente de comida tamponada es un producto basado en carbohidratos, en el que el producto basado en carbohidratos es pasta, y en el que la salsa tiene un pH entre 3,5 y 4,5.

En un segundo aspecto, la presente invención se dirige a un kit similar al de arriba, que comprende además:

- (a) instrucciones para combinar el componente de comida tamponada con la salsa, y opcionalmente un líquido, para producir una mezcla que comprende el componente de comida tamponada; y
- (b) instrucciones para cocinar la mezcla que comprende el componente de comida tamponada.

En un tercer aspecto, la presente invención se dirige a un procedimiento para hacer una comida con el kit del segundo aspecto de esta invención, comprendiendo los pasos de:

- (a) combinar una salsa, un componente de comida tamponada de entre el 0,1% y el 3,5% en peso de agente tamponador, y opcionalmente un líquido para producir una mezcla que comprende un componente de comida tamponada;
- (b) cocinar la mezcla que comprende el componente de comida tamponada, para producir una comida;

en el que el agente tamponador comprende citrato sódico, malato sódico, fosfato sódico, fosfato disódico, carbonato sódico, hexametáfosfato sódico, citrato potásico, fosfato potásico, carbonato potásico, bicarbonato potásico, hexametáfosfato potásico, malato potásico, glucono-delta lactona, sales tamponadoras de comidas ácidas, o mezclas de los mismos, y además en el que la salsa tiene un pH entre 3,5 y 4,5 antes de cocinar, y un pH entre 4,85 y 5,75 tras cocinar, por lo que el componente de comida tamponada queda sustancialmente libre del agente tamponador tras el cocinado.

El componente de comida, tal como se usa aquí, se define como un componente predominante en una comida en la que el componente de comida es apropiado para ser tamponado con un agente tamponador (p.e. un precursor de un componente de comida tamponada), y es preferiblemente sólido antes y después de que se cocine la comida.

Apropiado para ser tamponado, tal como se usa aquí, se define como un componente de comida apropiado para comportarse o actuar como un vehículo, sustrato o ambos, para un agente tamponador, que por lo tanto dará lugar a un componente de comida tamponada.

Cocinar, tal como se usa aquí, incluye la preparación en una cocina, en un microondas y el horneado en un horno.

No sujeto a temperaturas que excedan los 100°C significa que la salsa utilizada en esta invención no se calienta hasta temperaturas que excedan los 100°C, antes de que se cocine realmente para servirse, pero también incluye salsas que no se han sometido a temperaturas superiores a los 100°C durante su preparación. Estas salsas son conservadas, p.e. mediante pasteurización más que por esterilización.

Descripción detallada de la invención

El componente de comida que puede usarse en esta invención incluye productos basados en carbohidratos, en los que los productos basados en carbohidratos son pasta (p.e. la pasta italiana).

El agente tamponador que puede utilizarse en esta invención, incluye cualquiera de aquellos que se clasifican generalmente como apropiados para su uso con un producto alimenticio. Este agente tamponador puede comprender citrato sódico, malato sódico, fosfato sódico, fosfato disódico, carbonato sódico, hexametáfosfato sódico, citrato potásico, fosfato potásico, carbonato potásico, bicarbonato potásico, hexametáfosfato potásico, malato potásico, glucono-delta-lactona, sales de tamponado de alimentos ácidos, mezclas de los mismos o similares.

Esencialmente no existe limitación con respecto a cómo el componente de comida tamponada de la presente invención ha sido hecho o preparado, mientras el componente de comida funcione como un vehículo o sustrato para el agente tamponador. En pasta, el agente o agentes tamponadores empleados en esta invención, pueden ser añadidos a ingredientes convencionales utilizados para hacer pasta (p.e. agua, sémola, harina y sal), perfectamente mezclados con los mismos y después formados (p.e. mediante extrusión) para hacer la pasta (es decir, el componente de comida tamponada) con la forma deseada.

Otra opción para hacer el componente de comida tamponada de la presente invención, incluye el hacer pasar sobre, o hacer contactar físicamente el componente de comida con el agente tamponador, además de pulverizar una solución (p.e. una solución acuosa) con agente tamponador, sobre la superficie del componente de comida. A menudo, cuando no es posible para el agente tamponador el ser mezclado con, o añadido a los ingredientes convencionales utilizados en la realización del componente de comida, el agente tamponador puede ser aplicado al componente de comida durante un proceso típico de congelado rápido individualmente (IQF).

La cantidad de agente tamponador empleado para hacer el componente de comida tamponada de la presente invención se encuentra típicamente entre el 0,10% y el 3,0%, y preferiblemente entre el 0,15% y el 2,75%, y más preferiblemente entre el 0,2% y el 2,25% en peso, basado en el peso total del componente de comida tamponada, e incluyendo todos los intervalos subsumidos en ello.

ES 2 274 310 T3

La única limitación con respecto al tipo de salsa utilizada en esta invención, es que sea apropiada para consumo humano. Esta salsa puede ser de tipo “Alfredo”, de tipo “teriyaki”, de tipo “queso”, de tipo “champiñones” o de tipo “tomate”, y similares. Las salsas pueden estar hechas con sus ingredientes característicos y convencionales; sin embargo, las salsas deben cumplir la condición de que, sin estar sometidas a temperaturas que excedan los 100°C, comprendan suficiente modificador del pH como para asegurar que tendrán un pH entre 3,5 y 4,5, y preferiblemente entre 3,6 y 4,4, y más preferiblemente entre 3,8 y 4,3, incluyendo todos los intervalos comprendidos en ellos.

Los modificadores del pH que pueden usarse son típicamente ácidos para los alimentos, como el ácido cítrico, ácido acético, ácido fosfórico, ácido málico, ácido láctico, mezclas de los mismos o similares. Además de los modificadores de pH, también pueden usarse conservantes (es decir, entre 0,002% y 0,2% en peso del peso total de la salsa) para ayudar a hacer que las salsas empleadas en esta invención sean estables en ausencia de su calentamiento hasta temperaturas que excedan los 100°C.

Aditivos adicionales que pueden usarse en las salsas a utilizar en esta invención incluyen azúcar, sal, queso, especias, vegetales granulados, mezclas de los mismos o similares. La cantidad de aditivos opcionales empleados está limitada solamente hasta el punto en que no provoquen que la salsa tenga un pH por encima de 4,5; y por lo tanto, la cantidad general de estos aditivos opcionales utilizados, es una cuestión de gusto.

El kit de la presente invención tiene típicamente una parte de componente de comida tamponada por cada 0,5 o 1,5 partes de salsa, por lo que las partes son partes por peso, y el componente de comida tamponada y la salsa no entran en contacto uno con la otra cuando están empaquetados como un kit para ser vendido. Tras adquirir el kit de la presente invención, el consumidor será instruido, sin orden particular, para combinar (preferiblemente mientras se remueve) el componente de comida tamponada con la salsa, y opcionalmente un líquido (acuoso), como es la leche, crema, agua, caldo (p.e. pescado, pollo o carne), mezclas de los mismos o similares, para producir una mezcla que comprende el componente de comida tamponada. Si se añade adicionalmente un líquido, la cantidad de ese líquido utilizado en la mezcla que comprende el componente de comida tamponada y la salsa, es de 1 parte a 0,3 partes, y preferiblemente de 1,2 partes a 2,75 partes, y más preferiblemente de 1,3 partes a 2,5 partes del líquido para cada parte del componente de comida tamponada más la salsa, por lo que las partes son partes en peso.

Se hace notar que el consumidor puede preparar la mezcla que comprende el componente de comida tamponada, en una olla o cazuela apropiadas para su uso en una cocina, en un microondas, o en una cazuela de horneado apropiada para su uso en un horno. El componente de comida tamponada, la salsa y opcionalmente un líquido que conformen la mezcla que comprende el componente de comida tamponada, solamente tienen que cocinarse una vez por el consumidor, para producir una comida que parece y sabe fresca, en la que el tiempo de preparación de esta comida es menor de 40 minutos, y a menudo está entre los 25 y los 35 minutos cuando se utiliza un medio caliente en la cocina, para las aplicaciones de cocina, y el termostato se ajusta entre 160°C y 190°C para las aplicaciones en horno. Esta comida puede ser preparada a menudo para servirse antes de 15 minutos, cuando se utiliza un microondas.

El kit de la presente invención da lugar exitosamente a una comida que parece fresca y con un sabor excelente. Adicionalmente, las salsas utilizadas en la presente invención son empaquetadas a un pH de entre 3,5 y 4,5, y no son sometidas a temperaturas que excedan los 100°C. Esta salsa está concentrada con el sabor, e inesperadamente, cuando se combina con el componente de comida tamponada, tal como se describe aquí, el agente tamponador desaparece del componente de comida tamponada (dejando al componente de comida tamponada sustancialmente libre del agente tamponador), para pasar a la salsa, incrementando de este modo el pH de la salsa (de 4,85, a 5,75, y preferiblemente de 5,0, a 5,6), dando lugar a una comida con una apariencia y sabor superiores.

Los siguientes ejemplos se proporcionan para facilitar la comprensión de la presente invención. Los ejemplos no tienen la intención de limitar el alcance de las reivindicaciones.

Ejemplo 1

Los componentes comida tamponada, en forma de pasta, se prepararon mezclando los siguientes ingredientes:

Ingrediente	% en peso
Harina de sémola	70,0 - 73,0
Carbonato sódico	1,90 - 2,0
Agua	20,0 - 22,0
Aceite de oliva	5,0 - 5,3

Las mezclas resultantes se extrudieron en una máquina para hacer pasta, disponible comercialmente, para producir pasta ziti tamponada.

ES 2 274 310 T3

Ejemplo 2

Las siguientes salsas (no sometidas a temperaturas que excedieran los 100°C, y teniendo un pH de aproximadamente 4,1) se hicieron mezclando los siguientes ingredientes:

Ingredientes	% en peso
Pasta de tomate	58,0 - 61,0
Alfredo Mix*	26,0 - 29,0
Azúcar	2,0 - 3,0
Sal	3,0 - 4,0
Queso romano	0,6 - 0,9
Queso parmesano	0,6 - 0,9
Cebolla en polvo	0,5 - 0,6
Ajo en polvo	0,3 - 0,4
Cebolla granulada	0,6 - 0,9
Ajo granulado	0,6 - 0,9
Perejil	0,1 - 0,2

* Disponible comercialmente mediante Unilever Bestfoods

Ejemplo 3

Se mezclaron unos 100 gramos de la pasta preparada en el Ejemplo 1 (en cacerolas) con unos 125 gramos de la salsa del Ejemplo 2, y unos 360 gramos de agua, produciendo mezclas que comprenden el componente de comida tamponada. Se cocinaron las mezclas durante unos 30 minutos, la preparadas en cocinas se cocinaron en medio caliente, y las preparadas en horno, se hornearon a unos 177°C. Las comidas resultantes parecían frescas, y tuvieron un excelente sabor. Las salsas cocinadas resultantes tuvieron un pH de aproximadamente 5,0.

REIVINDICACIONES

1. Un kit que comprende:

- a) un componente de comida tamponada;
- b) una salsa;

en el que el componente de comida tamponada es un producto basado en carbohidratos, y el producto basado en carbohidratos es pasta, y en el que la salsa tiene un pH entre 3,5 y 4,5.

2. Un kit de acuerdo con la Reivindicación 1, en el que el kit comprende:

- a) instrucciones para combinar el componente de comida tamponada con la salsa, y opcionalmente un líquido, y
- b) instrucciones para cocinar la mezcla que comprende al componente de comida tamponada.

3. Un kit de acuerdo con las Reivindicaciones 1 y 2, en el que el componente de comida tamponada comprende del 0,1% al 3,5% en peso de un agente tamponador.

4. Un kit de acuerdo con la Reivindicación 3, en el que el agente tamponador comprende citrato sódico, malato sódico, fosfato sódico, fosfato disódico, carbonato sódico, hexametáfosfato sódico, citrato potásico, fosfato potásico, carbonato potásico, bicarbonato potásico, hexametáfosfato potásico, malato potásico, glucono-delta-lactona, sales tamponadoras de alimentos ácidos, o mezcla de los mismos.

5. Un kit de acuerdo con las Reivindicaciones 1 a 4, en el que el kit comprende una parte de componente de comida tamponada, por cada 0,5 a 1,5 partes de salsa.

6. Un kit de acuerdo con las Reivindicaciones 1 a 5, en el que las instrucciones sugieren la adición de un volumen de líquido que iguale entre 1 y 3 veces el peso del componente de comida tamponada más la salsa.

7. Un kit de acuerdo con las Reivindicaciones 1 a 6, en el que las instrucciones sugieren cocinar la mezcla que comprende al componente de comida tamponada, tanto en una cocina como en un microondas, como en un horno, durante un período que no excede los 40 minutos.

8. Un kit de acuerdo con las Reivindicaciones 1 a 7, en el que la salsa es conservada mediante pasteurización.

9. Un procedimiento para hacer una comida, que comprende los pasos:

- (a) combinar una salsa, un componente de comida tamponada que comprende entre 0,1% y 3,5% en peso de un agente tamponador, y opcionalmente un líquido, para producir una mezcla que comprende un componente de comida tamponada;
- (b) cocinar la mezcla que comprende al componente de comida tamponada, para producir una comida;

en el que el agente tamponador comprende citrato sódico, malato sódico, fosfato sódico, fosfato disódico, carbonato sódico, hexametáfosfato sódico, citrato potásico, fosfato potásico, carbonato potásico, bicarbonato potásico, hexametáfosfato potásico, malato potásico, glucono-delta-lactona, sales tamponadoras de alimentos ácidos, o mezcla de los mismos, y además en el que la salsa tiene un pH de entre 3,5 y 4,5 antes de cocinarse, y un pH de entre 4,85 y 5,75 después de cocinarse, dejando al componente de comida tamponada sustancialmente libre de agente tamponador tras el cocinado.

10. El procedimiento para hacer una comida, de acuerdo con la Reivindicación 9, en el que la salsa es de tipo "Alfredo", de tipo "teriyaki", de tipo "queso", de tipo "champiñones" o de tipo "tomate".

11. El procedimiento para hacer una comida, de acuerdo con las Reivindicaciones 9 y 10, en el que el componente de comida tamponada está basado en carbohidratos, y el componente de comida tamponada basado en carbohidratos es pasta.