(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 310 099**

(21) Número de solicitud: 200602054

(51) Int. Cl.:
A23L 1/333 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación: **28.08.2006**

(43) Fecha de publicación de la solicitud: **16.12.2008**

(43) Fecha de publicación del folleto de la solicitud: **16.12.2008**

(71) Solicitante/s: **Miguel Ángel Rioja Calvo**
Lecera, 1
20800 Zarautz, Guipúzcoa, ES

(72) Inventor/es: **Rioja Calvo, Miguel Ángel**

(74) Agente: **Izquierdo Faces, José**

(54) Título: **Preparado alimenticio comestible a base de marisco o pescado.**

(57) Resumen:
Preparado alimenticio comestible a base de marisco o pescado.
Preparado alimenticio comestible a base de carne de mejillón, que consta de una pasta homogénea que incorpora un picadillo de carne de mejillón y que tiene una consistencia que por sí misma, sin estar contenida o soportada en recipiente o armazón alguno, es susceptible de ser moldeada en modo corpóreo constituyendo porciones unitarias (1) que están confeccionadas alrededor de un núcleo rígido (2) alargado que se prolonga fuera de la porción unitaria (1) constituyendo un astil (3) de forma ergonómica para ser tomado con los dedos de la mano; cuyas porciones unitarias (1) están rebozadas con algún ingrediente apropiado para ser fritas antes de su consumo.

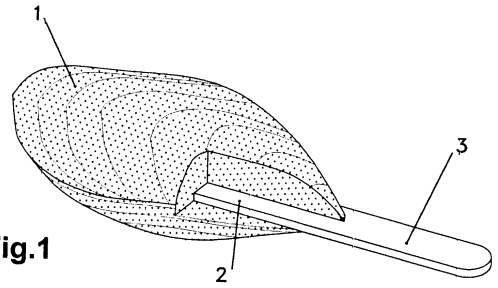


Fig.1

ES 2 310 099 A1

DESCRIPCIÓN

Preparado alimenticio comestible a base de marisco o pescado.

Campo de la invención

Esta invención concierne a un preparado alimenticio a base de carne de mejillón, el cual ofrece una presentación que, entre otras cualidades, aporta una manera de elaboración y consumo distinta de la tradicional en su campo.

Estado de la técnica anterior

Un ejemplo, muy conocido y de consumo muy extendido, de preparado alimenticio a base de carne de mejillón es el que se conoce como mejillón relleno. Su constitución consiste en elaborar una besamel en la que han sido incorporados trozos más o menos grandes de carne del propio mejillón; luego, con esta besamel se procede a rellenar una valva de mejillón colmándola; después, se reboza en huevo batido y pan rallado; por fin, se fríe en aceite bien caliente.

Para este modo tradicional de elaboración de los mejillones rellenos es preciso disponer de valvas que, cuando se trata de ofrecerlos profesionalmente (bares, restaurantes), han de ser seleccionadas para que presenten un buen aspecto y un tamaño similar.

Desde el punto de vista higiénico estos mejillones rellenos tradicionales son propicios para que en los locales de restauración citados sean manejados con las manos fuera de la vista del consumidor, ya que, por su dificultad para sujetarlos de manera segura con un utensilio adecuado, se tiende instintivamente a usar las manos.

El proceso de elaboración actual es engorroso y delicado, tanto por lo que se refiere al rellenado de la valva, como a su rebozado y a su manipulación durante el frito en aceite caliente. También es de señalar que por la forma, irregularidad y delicadeza de la valva, la producción industrial en serie del mejillón relleno tiene serios problemas de mecanización o automatización.

A la hora de consumirlo actualmente es obligado tomar con una mano la valva rellena, mientras que con la otra se maneja una cucharilla o utensilio adecuado para comer un interior que, por los rincones propios de la valva, no suele poder aprovecharse en su totalidad. El hecho de tener que tomar con una mano el mejillón relleno presenta algunos inconvenientes: por una parte, hace necesario que la valva esté suficientemente fría, lo que conlleva que también el relleno pueda enfriarse por debajo de su temperatura ideal de consumo y perder parte de su calidad a efectos gastronómicos; por otra parte, la forma convexa y afinada de la valva hace que su sujeción no sea muy firme y pueda caerse de la mano, tanto más si al tomarla no advertimos que aún está demasiado caliente.

En resumen, pueden señalarse como inconvenientes más destacados a este respecto, los siguientes:

- proceso de elaboración manual que limita la producción a pequeñas cantidades;
- el uso de la valva como recipiente del producto final obliga a obtenerlas de algún suministrador (fabricante de conservas) con un coste significativo, al que hay que sumar la merma por roturas;
- las valvas tienen que ser sometidas a un proceso de desinfección que ha de ser enérgico y minucioso, ya que su rugosa superficie es propensa al anidamiento de bacterias y consiguiente riesgo de contaminación alimentaria; lo cual, tiene un coste en medios y tiempo;
- después de la desinfección las valvas tienen que someterse a una limpieza profunda para eliminar el rastro del producto desinfectante empleado, ya que en el consumo entrará en contacto con la boca del consumidor de modo directo (es bastante usual consumirlos sin usar cucharilla) o indirecto (a través de los dedos del consumidor, de la cucharilla o del propio preparado; esta operación también implica un coste en medios y tiempo;
- cuando, aunque sea de modo manual, la producción esté destinada a su distribución para los establecimientos de consumo (bares,...) la normativa sanitaria es más estricta y vigilada que cuando es preparada por éstos en pequeñas cantidades destinadas al consumo inmediato;
- en aquellos establecimientos donde el consumo es elevado las valvas de desecho pueden constituir un problema si no ahora mismo, sí en el futuro próximo, ya que en las fábricas de conservas es obligatorio triturarlas e incinerarlas para evitar la posible contaminación bacteriana del entorno.

Explicación de la invención y ventajas

Frente a este estado de cosas, el preparado alimenticio que es objeto de la presente invención presenta la particularidad de que consta de una pasta homogénea que incorpora un picadillo de mejillón y que tiene una consistencia que por sí misma, sin estar contenida o soportada en recipiente o armazón alguno, es susceptible de ser moldeada en modo corpóreo constituyendo porciones unitarias que están confeccionadas alrededor de un núcleo rígido alargado que se

prolonga fuera de la porción unitaria constituyendo un astil de forma ergonómica para ser tomado con los dedos de la mano; cuyas porciones unitarias están rebozadas con algún ingrediente apropiado para ser fritas antes de su consumo. De acuerdo con esta invención dichas porciones unitarias están moldeadas con forma alusiva a la naturaleza del ingrediente que caracteriza su sabor; en este caso particular, las porciones unitarias están moldeadas con forma alusiva a la de un mejillón completo o a la de medio mejillón. También de acuerdo con la invención está previsto un modo de ejecución en el que las porciones unitarias tienen el tamaño de un bocado de los conocidos como "banderillas".

La principal cualidad ventajosa de esta invención es que no requiere el uso de valvas, sino que la forma del mejillón se logra por moldeo de una masa comestible que incorpora un medio de asido ergonómico que permite sujetarlo de manera segura, así como consumirlo en condiciones de comodidad y limpieza; esta propiedad puede ser aprovechada para efectuar el rebozado y, lo que es más importante, para introducirlo, darlo vuelta y sacarlo del aceite caliente mientras se procede a freírlo. Es decir, que de este modo se evitan de un plumazo todos los inconvenientes relativos a las valvas que han sido enumerados más arriba.

El asidero (astil) resulta también de gran utilidad para el manejo del preparado por los profesionales de la restauración, así como para que sea tomado por el consumidor, quien podrá comerlo con gran comodidad y limpieza, aprovechándolo todo y sin tener que emplear utensilio alguno. A este respecto se prevé una ejecución preferente en la que el astil de asidero es plano.

Otra destacada particularidad de la invención es que habilita una fácil mecanización para su producción industrial en serie, ya que basta con disponer moldes con la forma deseada, en los que podrá estar ya pre-colocado el núcleo rígido con su astil (asidero) de prolongación, o bien, este conjunto de núcleo rígido y astil será insertado posteriormente de manera automática o manual.

De lo expresado hasta ahora se desprende la posibilidad de confeccionar el preparado alimenticio propugnado a partir de mejillón congelado sin cáscara y, además, de hacerlo fuera de la temporada de recolección de este molusco.

Dibujos y referencias

Para comprender mejor la naturaleza del presente invento, en los dibujos adjuntos representamos una forma preferente de realización industrial, la cual tiene carácter de ejemplo meramente ilustrativo y no limitativo.

La figura 1 es una vista en perspectiva en al que se muestra un modo de ejecución de la invención, donde el cuerpo de la porción unitaria (1) está moldeado con la forma de un mejillón completo y está suprimido en una parte para permitir el acceso visual al núcleo rígido (2).

La figura 2 es similar a la figura 1, pero está referida a una porción unitaria (1) completa, sin seccionar.

En estas figuras están indicadas las siguientes referencias:

1.- Porción unitaria de preparado alimenticio

2.- Núcleo rígido

3.- Astil.

Exposición de una realización preferente

Con relación a los dibujos y referencias arriba enumerados, se ilustra en los planos adjuntos un modo de ejecución preferente del objeto de la invención, consistente en un preparado alimenticio comestible confeccionado a base de carne de mejillón.

Como ilustra con claridad la figura 1, este preparado de la invención consta de una pasta homogénea que incorpora un picadillo de carne de mejillón y que tiene una consistencia que por sí misma, sin estar contenida o soportada en recipiente o armazón alguno, es susceptible de ser moldeada en modo corpóreo constituyendo porciones unitarias (1) que están confeccionadas alrededor de un núcleo rígido (2) alargado que se prolonga fuera de la porción unitaria (1) constituyendo un astil (3) de forma ergonómica para ser tomado con los dedos de la mano; cuyas porciones unitarias (1) están rebozadas con algún ingrediente apropiado para ser fritas antes de su consumo. Siguiendo esta característica constitutiva dichas porciones unitarias (1) están moldeadas con forma alusiva a la naturaleza del ingrediente que caracteriza su sabor, lo que en este caso se concreta en que estas porciones unitarias (1) están moldeadas con forma alusiva a la de un mejillón completo o a la de medio mejillón.

Este concepto constitutivo hace que sea fácil lograr que las porciones unitarias (1) estén moldeadas con la forma de un mejillón completo (como en las figuras 1 y 2), pero sin necesidad de emplear las valvas propias de esta clase de molusco, con lo que se eliminan los inconvenientes antes reseñados relativos a la presencia de las valvas, como son su selección, su obtención onerosa, su manipulación, su limpieza, su eliminación tras el consumo del mejillón relleno, su coste, su necesidad de elaboración manual y, por contra su práctica imposibilidad de automatizar el proceso y las bajas producciones que de esto se derivan. Así, según esta invención, basta con disponer los moldes para las formas

que se desee (mejillón completo o medio mejillón) tengan las porciones unitarias (1) e incorporar el núcleo rígido (2), bien sea en el propio molde antes de rellenarlo de la pasta alimenticia, bien sea clavándolo después. Ambas opciones son fáciles de automatizar para producciones en serie.

Por otro lado, este concepto de la invención posibilita que el mejillón relleno pueda ahora ser más fácilmente elaborado con carnes congeladas de los mismos (desprovistas de las valvas) en fechas fuera de las temporadas de su recolección.

También es de destacar que ahora el resultado final del mejillón relleno preparado según la invención no tiene por qué tener un tamaño condicionado por el que tenga la valva, sino que sólo dependerá del molde. Una ventajosa aplicación de esto es la elaboración de porciones unitarias (1) con un tamaño reducido al de las clásicas tapas o "banderillas" que se consumen en uno o dos bocados, como aperitivo.

En todo caso, el resultado final es que el preparado obtenido según la invención ofrece el asidero (3) que, como ha sido dicho más arriba, ofrece las importantes ventajas referidas a su manipulación sencilla, segura e higiénica, así como al consumo cómodo y limpio del mismo.

REIVINDICACIONES

1. Preparado alimenticio comestible a base de carne de mejillón, **caracterizado** porque consta de una pasta homogénea que incorpora un picadillo de carne de mejillón y que tiene una consistencia que por sí misma, sin estar contenida o soportada en recipiente o armazón alguno, es susceptible de ser moldeada en modo corpóreo constituyendo porciones unitarias (1) que están confeccionadas alrededor de un núcleo rígido (2) alargado que se prolonga fuera de la porción unitaria (1) constituyendo un astil (3) de forma ergonómica para ser tomado con los dedos de la mano; cuyas porciones unitarias (1) están rebozadas con algún ingrediente apropiado para ser fritas antes de su consumo.

2. Preparado alimenticio comestible a base de carne de mejillón, de acuerdo con la primera reivindicación, **caracterizado** porque dichas porciones unitarias (1) están moldeadas con forma alusiva a la naturaleza del ingrediente que **caracteriza** su sabor.

3. Preparado alimenticio comestible a base de carne de mejillón, de acuerdo con las anteriores reivindicaciones, **caracterizado** porque dichas porciones unitarias (1) están moldeadas con forma alusiva a la de un mejillón completo o a la de medio mejillón.

4. Preparado alimenticio comestible a base de carne de mejillón, de acuerdo con las anteriores reivindicaciones, **caracterizado** porque, preferentemente, las porciones unitarias (1) tendrán el tamaño de un bocado de los conocidos como “banderillas”.

5. Preparado alimenticio comestible a base de carne de mejillón, de acuerdo con las anteriores reivindicaciones, **caracterizado** porque, preferentemente, el astil (3) es plano.

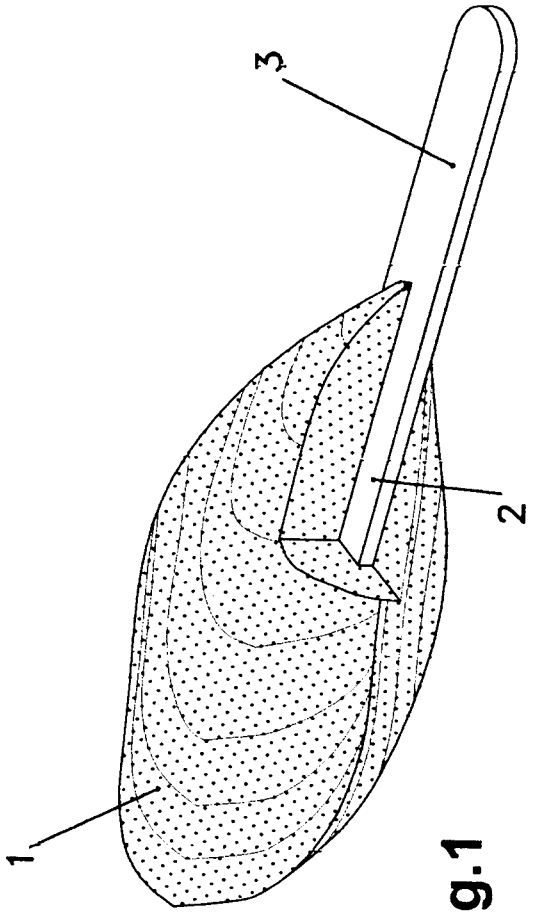


Fig.1

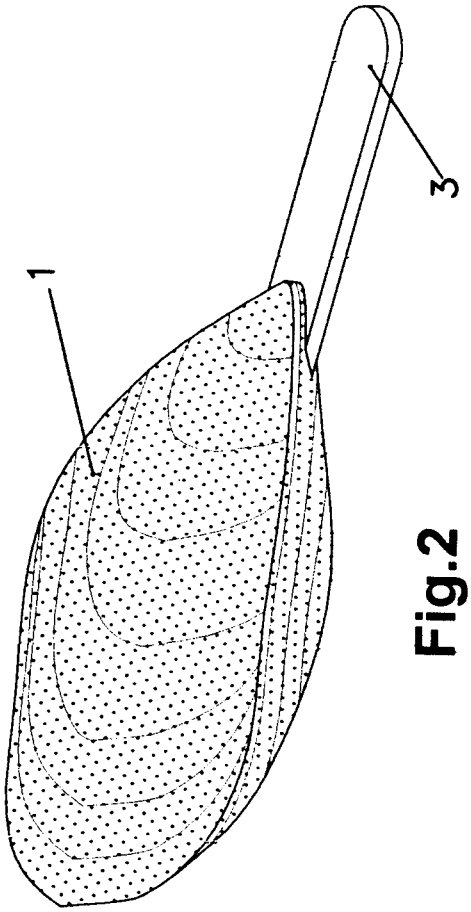


Fig.2

OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) ES 2 310 099

(21) Nº de solicitud: 200602054

(22) Fecha de presentación de la solicitud: **28.08.2006**

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

(51) **Int. Cl.:** ***A23L 1/333*** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	US 20030161936 A1 (JOHNSTON et al.) 28.08.2003, párrafos 4-8; reivindicaciones 1,2; figuras.	1-5
Y	Recetas con moluscos-Receta-Brocheta de mejillones. [en línea] [recuperado el 27.11.2008] Recuperado de Internet. <URL:http://www.ciao.es/Recetas_con_moluscos__Opinion_786202.	1-5
Y	Mussel recipes. [en línea] [recuperado el 25.11.2008] Recuperado de Internet. <URL:http://www.opcolumbia.com/es/recipes.shtml. Receta de buñuelos de mejillones.	1-5
A	Mejillones tigres. Cocina tradicional riojana. [en línea] [recuperado el 25.11.2008] Recuperado de Internet. <URL:http://www.valvanera.com/cocina/tigres.htm.	1-4
A	Receta: Mejillones rellenos. Receta enfemenino. [en línea] [recuperado el 25.11.2008] Recuperado de Internet. <URL:http://www.enfemenino.com/w/receta/r776/mejillones-rellenos html.	1-4

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
27.11.2008	A. Polo Díez	1/1