CH 686 547 A5

(19) CONFEDERAZIONE SVIZZERA
ISTITUTO FEDERALE DELLA PROPRIETÀ INTELLETTUALE

(11) CH 686 547 A5

(51) Int. Cl.[6]: A 23 G 003/00

Brevetto d'invenzione rilasciato per la Svizzera ed il Liechtenstein
Trattato sui brevetti, del 22 dicembre 1978, fra la Svizzera ed il Liechtenstein

(12) FASCICOLO DEL BREVETTO A5

(21) Numero della domanda: 01570/94

(22) Data di deposito: 20.05.1994

(24) Brevetto rilasciato il: 30.04.1996

(45) Fascicolo del brevetto pubblicato il: 30.04.1996

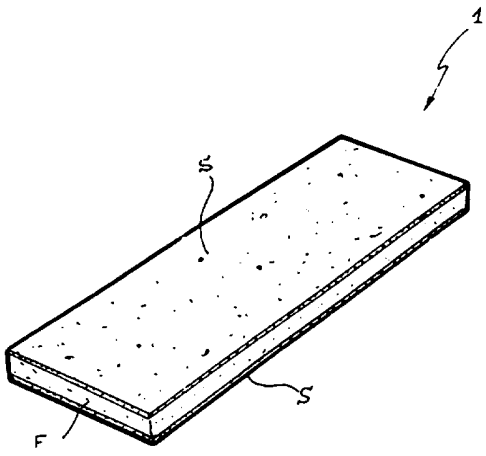
(73) Titolare/Titolari:
Soremartec S.A., Drève de l'Arc-en-Ciel 102, Arlon-Schoppach (BE)

(72) Inventore/Inventori:
Ferrero, Pietro, Rhode-St-Genèse (BE)

(74) Mandatario:
Jacobacci-Casetta & Perani S.A. Conseils en propriété industrielle, 4, rue de l'Est, 1207 Genève (CH)

(54) Inserto per prodotti alimentari a base di una massa commestibile e relativa massa commestibile.

(57) Una massa commestibile a base di zucchero caramellato e latte condensato (mou tenero), viene utilizzata per realizzare inserti (1) in vista dell'impiego in prodotti alimentari, costituiti da un'anima laminare (F) di detta massa ricoperta su entrambe le sue facce da un sottile strato di ostia (S). Di preferenza, la suddetta massa commestibile viene addizionata con manteca di nocciole.



Descrizione

La presente invenzione si riferisce ad un inserto per prodotti alimentari a base di una massa commestibile secondo il preambolo della rivendicazione 1.

Di preferenza, la massa commestibile in questione è una massa a base di zucchero caramellato e latte condensato. Una massa commestibile di questo tipo viene di solito indicata nel settore dolciario come «mou». Essa può essere utilizzata, sfruttando le doti di graduale consolidamento dello zucchero caramellato, per realizzare dolciumi costituiti totalmente da mou, quali ad esempio caramelle, o bastoncini estrusi di mou, o eventualmente prodotti alimentari più complessi che contengono tali masse di mou ad esempio quali nuclei o inserti rivestiti o comunque associati ad altre masse commestibili.

Soprattutto in quest'ultimo campo di applicazione, è possibile rilevare come il mou tradizionale, essenzialmente costituito da una miscela omogenea di circa il 40% in peso di zucchero caramellato e circa il 60% in peso di latte condensato, dimostri una certa qual durezza e resistenza alla masticazione. Doti, queste ultime, che possono risultare gradevoli nel caso di caramelle o di bastoncini, destinati più che altro ad essere essenzialmente succhiati e sciolti in bocca; le stesse doti sono di solito meno apprezzato quando si prospetti l'impiego quale inserto, ad esempio come nucleo di un prodotto alimentare più complesso.

Tali inserti vengono di solito preparati tramite operazioni sostanzialmente assimilabili ad operazioni di estrusione e/o calandratura.

Si rileva peraltro, che, sia nel caso del mou, sia nel caso di masse commestibili affini (che combinano, come il mou, doti di elevata viscosità ed appiccicosità) le suddette operazioni di estrusione e/o calandratura (laminazione) si realizzano in modo ideale quando attuate in continuo. La particolare reologia della massa trattata (che, oltretutto, risulta abbastanze influenzata dalla temperatura) crea invece inconvenienti operativi quando la suddetta operazione di estrusione e/o laminazione venga condotta in modo discontinuo. Ciò è richiesto, ad esempio, quando si vogliono depositare corrispondenti quantità distinte di massa alimentare all'interno di prodotti alimentari distinti (quali biscotti farciti, praline, ecc.) che avanzano ordinati per ranghi al disotto di una bocca di erogazione del prodotto.

Pur non volendosi limitare ad alcuna specifica teoria al riguardo, è presumibile che tali inconvenienti (formazione di masse che tendono a costituire zone di occlusione, incurvamento indesiderato del materiale estruso e/o laminato, ecc.) siano essenzialmente riconducibili proprio all'elevata viscosità intrinseca della massa commestibile in unione alle caratteristiche di appiccicosità (adesività) della stessa.

Sussiste quindi l'esigenza di realizzare inserti per prodotti alimentari che consentano di superare i suddetti inconvenienti. Il tutto senza alterare in modo terminante né il processo produttivo, né le caratteristiche di impiego della relativa massa alimentare.

La presente invenzione si prefigge appunto lo scopo di fornire un inserto per prodotti alimentari a base di una massa commestibile avente tali doti.

Secondo la presente invenzione, tale scopo viene raggiunto grazie ad un inserto per prodotti alimentari a base di una massa commestibile avente le caratteristiche richiamate in modo specifico nella rivendicazione 1.

L'invenzione ha anche per oggetto una massa commestibile suscettibile di essere utilizzata per la realizzazione di un inserto del tipo sopra specificato. Tale massa, che, pur conservando le doti organolettiche fondamentali del mou, si presenta meno dura e resistente alla masticazione, forma oggetto della rivendicazione 2 una forma di attuazione di tale massa commestibile considerata particolarmente vantaggiosa forma oggetto della rivendicazione 3.

L'invenzione riguarda infine anche un procedimento per realizzare un inserto avente le caratteristiche sopra richiamate. Il procedimento in questione forma oggetto dalla rivendicazione 4. Un vantaggioso sviluppo di tale procedimento forma oggetto della rivendicazione 5.

L'invenzione verrà ora descritta, a puro titolo di esempio non limitativo, con riferimento ai disegni annessi, nei quali:

- la fig. 1 illustra in sezione trasversale la struttura di un inserto secondo l'invenzione, e
- la fig. 2 illustra una possibile forma di attuazione di un tale inserto nel suo complesso.

Come già si è detto nella parte introduttiva della presente descrizione, l'invenzione è stata sviluppata con particolare attenzione alla massa commestibile a base di zucchero caramellato e latte condensato correntemente indicata come «mou».

In un suo aspetto, la presente invenzione si basa sul riconoscimento del fatto che una massa del tipo «mou» può essere utilmente addizionata con una manteca a base di grasso vegetale e nocciole sino ad ottenere una formulazione ponderale del tipo:

latte condensato	44%
zucchero caramellato	36%
grasso vegetale	11%
nocciole	9%

la cui caratteristica fondamentale è riconducibile ad una minore durezza e/o resistenza alla masticazione rispetto al mou tradizionale; tale caratteristica viene peraltro perseguita conservando le doti organolettiche fondamentali del mou.

Una massa alimentare del tipo sopra specificato si presta, così come il mou tradizionale, alla preparazione tramite miscelazione degli ingredienti (realizzata secondo criteri ampiamente noti, che non richiedono di essere descritti in questa sede, anche in quando di per sé non rilevanti ai fini della comprensione dell'invenzione), con successiva riduzione in elementi allungati o fogli tramite operazioni sostanzialmente assimilabili ad operazioni di estrusione e/o calandratura (laminazione).

Nel suo aspetto più generale, l'invenzione si basa sul riconoscimento del fatto che gli inconvenienti – descritti in dettaglio in precedenza – che nascono nel trattare una massa commestibile con elevata viscosità ed appiccicosità, quale il mou tradizionale o la massa alimentare addizionata con manteca di nocciole descritta in precedenza, possono essere agevolmente superati sottoponendo la suddetta massa commestibile ad un'operazione di calandratura o laminazione in continuo, ottenendo così, a partire dalla massa alimentare, un foglio continuo F (fig. 1) di spessore determinato ed applicando quindi sulle due facce del foglio (anche qui secondo criteri ampiamente noti) due strati di ostia S. La denominazione «ostia», corrente nel settore alimentare, sta in generale ad identificare un sottile strato, formato con una pastella a base di farina di frumento, avente tipicamente uno spessore dell'ordine di 0,2 mm.

Il prodotto laminato così ottenuto (una sezione del quale è schematicamente illustrata nella fig. 1) si presta poi agevolmente ad essere ridotto in pezzi tramite operazioni di taglio o fustellatura ottenendo così inserti quale l'inserto indicato con 1 nella fig. 2. Tale inserto è sostanzialmente costituito da un'anima F costituita da massa alimentare con elevata viscosità ed appiccicosità quale la massa alimentare a base di zucchero caramellato, latte condensato, e manteca di nocciole descritta in precedenza. L'anima F è rivestita, su entrambe le sue facce, da un sottile strato di ostia S.

Essendo ottenuti a partire da materiali in foglio, gli inserti 1 possono assumere forma e dimensioni qualsiasi. Si apprezzerà che l'operazione di sagomatura (taglio, eventualmente in più stadi, fustellatura, ecc.) che porta alla formazione dell'inserto 1 si può realizzare senza particolari problemi (adesione della massa stessa agli utensili di taglio e fustellatura, ecc., e dei relativi sopporti) proprio grazie alla presenza dei due strati di ostia S, la cui funzione è in via primaria quella di ridurre notevolmente, ed in pratica da annullare, le caratteristiche di appiccicosità della massa F che viene trattata.

Naturalmente, fermo restando il principio del l'invenzione, i particolari di realizzazione e le forme di attuazione potranno essere ampiamente variati rispetto a quanto descritto ed illustrato, senza per questo uscire dall'ambito della presente invenzione.

Rivendicazioni

1. Inserto (1) per prodotti alimentari a base di una massa commestibile (F) di elevata viscosità ed appiccicosità quale mou caratterizzato dal fatto che comprende:
– un'anima laminare (F) costituita da detta massa commestibile, e
– uno strato di rivestimento di ostia (S) su entrambe le facce di detta anima laminare (F).

2. Massa commestibile a base di zucchero caramellato e latte condensato, per la realizzazione di un inserto secondo una delle rivendicazioni 1 e 2, caratterizzata dal fatto di essere addizionata con manteca di nocciole.

3. Massa commestibili secondo la rivendicazione 2, caratterizzata dal fatto che essa presenta sostanzialmente la seguente composizione percentuale in peso:

latte condensato	44%
zucchero caramellato	36%
grasso vegetale	11%
nocciole	9%

4. Procedimento per realizzare un inserto per prodotti alimentari a base di una massa commestibile (F) di elevata viscosità ed appiccicosità quale mou, caratterizzato dal fatto che comprende le operazioni di:
– realizzare tramite un'operazione di estrusione, calandratura o laminazione, un'anima laminare (F) costituita da detta massa commestibile, e
– applicare uno strato di rivestimento di ostia (S) su entrambe le facce di detta anima laminare (F).

5. Procedimento secondo la rivendicazione 4, caratterizzato dal fatto che comprende le operazioni di:
– realizzare un foglio comprendente detta anima laminare (F) con detto strato di rivestimento di ostia (S) su entrambe le facce di detta anima laminare (F), e
– tagliare detto foglio così da ottenere detto inserto.

FIG. 1

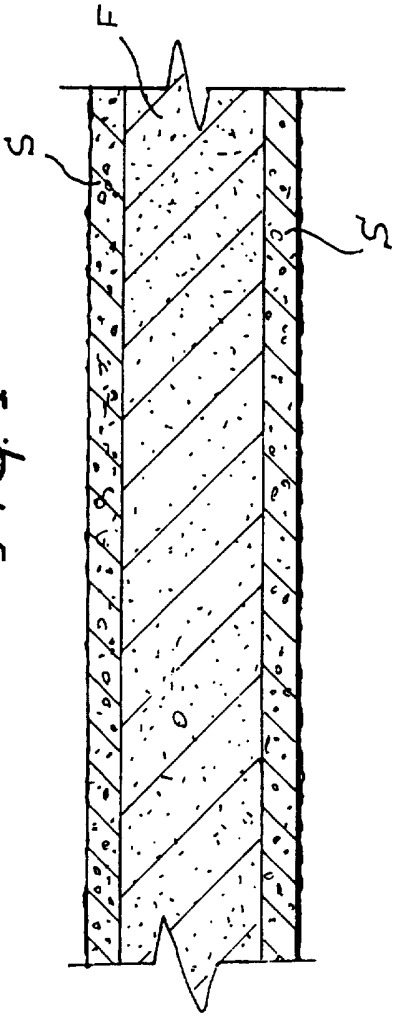


FIG. 2

