

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 914 512**

51 Int. Cl.:

A23L 7/109 (2006.01)

A21D 10/02 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **23.07.2019 PCT/IB2019/056260**

87 Fecha y número de publicación internacional: **30.01.2020 WO20021438**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **23.07.2019 E 19762216 (0)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **27.04.2022 EP 3826475**

54 Título: **Procedimiento para elaborar un kit alimentario para la preparación de pasta fresca rellena, kit alimentario obtenido de esta manera y método de utilización**

30 Prioridad:

23.07.2018 IT 201800007432

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

13.06.2022

73 Titular/es:

**BERTAGNI 1882 S.P.A. (100.0%)
Località Campagnole 1 Frazione Borghetto
all'Adige
38063 Avio (TN), IT**

72 Inventor/es:

BOLLA, ENRICO

74 Agente/Representante:

ELZABURU, S.L.P

ES 2 914 512 T3

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

Procedimiento para elaborar un kit alimentario para la preparación de pasta fresca rellena, kit alimentario obtenido de esta manera y método de utilización

Campo de la invención

- 5 La presente invención generalmente encuentra aplicación en el campo de los productos alimenticios y particularmente se refiere a un método para producir un kit alimentario destinado a la preparación bajo demanda de pasta fresca rellena, como tortelli, ravioli, panzerotti y similares.

La invención se refiere además a un kit alimentario obtenido con el método anterior y su método de uso por parte de un usuario final.

10 Técnica anterior

La pasta rellena, que comprende una envoltura de pasta que encierra al menos un relleno en su interior, se conoce desde hace mucho tiempo entre los productos alimenticios.

Estos productos alimenticios son productos típicos de la gastronomía italiana y el relleno puede estar compuesto por varios tipos de ingredientes como, por ejemplo, carne, pescado, cereales, verduras, queso o similares.

- 15 Dependiendo de la tradición regional italiana o extranjera, este tipo de pasta rellena se conoce como ravioli y tortellini, cappelletti o panzerotti.

Generalmente, el relleno se coloca en una lámina de pasta que posteriormente se cierra sobre sí misma o entre un par de láminas que están destinadas a cubrir y encerrar el relleno.

- 20 Este tipo de productos alimenticios se pueden encontrar en el canal minorista, es decir, en los armarios frigoríficos de los supermercados y tiendas de alimentos, a granel o preenvasados y listos para cocinar, de manera que los usuarios pueden ahorrar el tiempo que requiere la preparación de pasta rellena para su consumo inmediato por un precio relativamente bajo, o en el canal HoReCa, es decir, servicio de alimentación colectivo, como restaurantes, cantinas, restauración.

- 25 La pasta fresca está disponible en una variedad de tipos, como se reivindica en el método de producción, es decir, fresca del día, sin tratamiento térmico y con una vida útil de hasta 48 horas, fresca de 10 días, también hecha a mano y con pasteurización al vapor, fresca industrial producida con máquinas de formación automática. y con pasteurización y envasado en atmósfera controlada con más de 60 días de vida útil a una temperatura de 0-4°C y pasta fresca congelada, elaborada en grandes instalaciones industriales con pasteurización y congelación y muy largo tiempo de almacenamiento, hasta 12-15 meses a una temperatura de -18°C.

- 30 No obstante, este tipo de productos alimenticios rellenos preenvasados adolece del inconveniente de que sus cualidades organolépticas y de sabor son bastante diferentes a las de los productos frescos elaborados a mano.

Esto se debe a la pasteurización de las láminas de pasta por calentamiento en medio acuoso o no acuoso, o no acuoso, lo que provoca un cambio en la estructura de la lámina provocado por la pregelatinización de los almidones.

- 35 Este tipo de tratamiento generalmente se lleva a cabo en una cámara saturada de vapor a una temperatura que oscila entre 80°C y 100°C, o en agua calentada a 95-100°C, y el efecto combinado del tiempo y la temperatura provocan inevitablemente la gelatinización de almidones. Este proceso, entre otras cosas, también es necesario para sellar perfectamente los tortelli y evitar que el relleno se esparza durante la cocción; se requiere el contenido correcto de humedad de la pasta (alrededor del 30% HR) para la gelatinización de los almidones con el efecto combinado de la exposición de la pasta a una temperatura determinada (80-100°C) durante un tiempo determinado (2-10 minutos).

- 40 Como resultado de la temperatura y la humedad adecuada, las láminas de pasta en contacto mutuo (o una lámina doblada sobre sí misma) liberan almidón y provocan la adhesión adecuada de la lámina.

Además, durante el período entre la formación del producto alimenticio relleno y la cocción por parte del usuario, las láminas de pasta y el relleno en contacto mutuo tienden a intercambiar sus respectivos componentes organolépticos en un proceso de difusión natural, lo que da como resultado una pérdida de calidad en el producto final.

- 45 Este proceso de difusión/intercambio es inevitable, debido a la naturaleza de los componentes del producto alimenticio envasado, que comprenden agua y grasas que facilitan este proceso. La pasta tiene alrededor de un 30% de contenido de humedad, 94% a 97% de humedad relativa ambiental y 9-10% de grasas, y estos valores son compatibles con los procesos de difusión (agua) y evita la creación de una barrera para evitarlos (contenido de grasa demasiado bajo).

- 50 Además, el relleno tiene un contenido de humedad del 40% al 70%, una humedad ambiental relativa del 94% al 97% y un contenido de grasa que no puede actuar como barrera, lo que facilita los procesos de difusión rápida. Esto se debe a que un mayor contenido de agua en el relleno da como resultado una difusión más rápida.

Además, la presencia de sal (utilizada en cantidades significativas en el relleno) y otros componentes (como los azúcares), con la humedad adecuada, acelerará aún más los procesos de difusión e intercambio hasta que los dos componentes, es decir, la pasta y el relleno, alcancen un equilibrio. El agua y la sal provocan una modificación química sustancial de los dos componentes hasta que ambos alcanzan un valor de A_w (actividad del agua) muy similar, que puede estar cerca del valor de la humedad relativa.

Los cambios fisicoquímicos en los dos componentes provocarán una degradación de la calidad; cuanto mayor sea el contenido de humedad del relleno (es decir, cuanto mayor sea la cantidad de materia prima fresca), mayores serán los cambios y, por lo tanto, la degradación organoléptica.

En un intento de obviar al menos parcialmente estos inconvenientes, se han desarrollado kits para preparar productos alimenticios rellenos o condimentados en los que los componentes alimenticios se encuentran en un estado seco o deshidratado.

El documento US2002064582 describe un producto alimenticio que comprende un recipiente sellado para un primer componente alimenticio seco de forma predeterminada y un segundo componente alimenticio seco en polvo que está diseñado para reconstituirse con la aplicación de un líquido para formar el relleno del primer componente alimenticio.

Un inconveniente de esta disposición de la técnica anterior es que el primer componente alimenticio no se puede modelar para adoptar las formas deseadas por el usuario. Además, la forma predeterminada del primer componente alimenticio evita que el usuario lo selle con el relleno que contiene.

Otro inconveniente de esta disposición es que el segundo componente alimenticio, incluso después de la humidificación, no presenta las mismas propiedades organolépticas ni la misma calidad que un relleno artesanal.

Otro inconveniente de esta disposición es que el primer y el segundo componente alimenticio se tratan ambos mediante las técnicas comunes de pasteurización descritas anteriormente y los almidones del primer componente se pregelatinizan.

Problema técnico

A la vista del estado de la técnica, el problema técnico que aborda la presente invención es evitar la pregelatinización de las láminas de pasta y el intercambio de ingredientes entre los componentes de alimentos para permitir así la preparación de pasta rellena fresca inmediatamente antes de la cocción, en gran medida de la misma manera que la hecha en casa.

Divulgación de la invención

El objeto de la presente invención es obviar los inconvenientes anteriores, proporcionando un método para fabricar un kit alimentario para la preparación bajo demanda de pasta fresca rellena, que es muy eficaz y relativamente rentable.

Un objeto particular de la presente invención es proporcionar un método y un kit como se ha descrito anteriormente que podría permitir a un usuario preparar manualmente pasta fresca rellena con casi las mismas cualidades organolépticas y sabor que la pasta fresca rellena casera.

Otro objeto particular de la presente invención es proporcionar un método y un kit como se ha descrito anteriormente que pueden evitar la pregelatinización y fermentación de las láminas de pasta evitando el intercambio de agua, sales y otros ingredientes entre los componentes alimentarios.

Otro objeto de la presente invención es proporcionar un método y un kit como se ha descrito anteriormente que puede facilitar el acoplamiento de cada praliné individual de relleno en una lámina de pasta correspondiente evitando el uso de medios de acoplamiento mecánicos y/o almidones y/o agua.

Otro objeto de la presente invención es proporcionar un método de uso del kit alimentario como se ha descrito anteriormente que puede permitir a un usuario preparar instantáneamente de forma manual la pasta rellena fresca, de una manera similar a los procesos caseros originales.

Otro objeto más de la presente invención es proporcionar un método de elaboración, un kit y un método de uso como se ha descrito anteriormente que permitan al usuario preparar pasta fresca rellena en una amplia variedad de formas y tipos de productos.

Estos y otros objetos, como se explica más claramente a continuación, se cumplen mediante un método de fabricación de un kit alimentario destinado a la preparación bajo demanda de pasta fresca rellena, como tortelli, ravioli, panzerotti y similares, cuyas propiedades son similares a las de la pasta casera fresca, comprendiendo el método la fabricación de primeros componentes que consisten en porciones unitarias de láminas simples o dobles de pasta fresca que tienen una forma plana predeterminada, enfriamiento, envasado al vacío, pasteurización a alta presión y refrigeración de las porciones unitarias pasteurizadas, para mantener su estructura y características físicas -características reológicas inalteradas, y evitar la pre-gelatinización de los almidones, y elaboración de segundos componentes consistentes en pralinés de relleno predosificados y moldeados convenientemente, que posteriormente se someten a pasteurización y posiblemente congelación.

Los primeros componentes y los segundos componentes se empaquetan y recogen en un recipiente para almacenamiento en fresco o congelado, y están listos para ser unidos tal como están o después de descongelados, para la preparación bajo demanda de pasta fresca rellena antes de la cocción, evitando así el intercambio de agua, sales y otros ingredientes entre los componentes.

- 5 Una de las ventajas de este proceso es que evita la necesidad de modificar la estructura de la pasta por la ausencia de agua a alta temperatura. Además, la reducción del recuento microbiano se obtiene sin cambiar la estructura químico-física de la pasta. El envasado al vacío minimiza los cambios debidos a los procesos de difusión en el interior de la pasta, así como los procesos degenerativos causados por la oxidación.

- 10 Este proceso "hiberna" de alguna manera la pasta, que mantendrá sus características iniciales hasta que se abra el paquete. Posteriormente, la pasta se puede utilizar como si estuviera recién hecha.

Con este proceso la lámina de pasta se puede utilizar exactamente como si acabara de ser preparada y cortada: una vez colocado el relleno en su posición adecuada de la porción unitaria de la lámina, esta última se puede doblar sobre sí misma con el relleno dentro, humedecido para facilitar el proceso de sellado, ligeramente prensado sin utilizar medios mecánicos, y a continuación cocido. El proceso de sellado se completará durante la cocción.

- 15 El producto final exhibirá una superficie "sedosa", una firmeza adecuada y un excelente sabor a huevo, que son propiedades típicas de la pasta fresca casera.

Con el uso de la Pasteurización a Alta Presión (HPP) en frío, las porciones unitarias de pasta permanecerán perfectamente planas y lisas, lo que facilitará un perfecto envasado al vacío, con un efecto "estético" de alta calidad y un envase con un buen impacto visual.

- 20 Aunque la pasteurización a alta presión tiene un coste energético muy elevado, solo afecta al 35-45% del producto final y en cualquier caso aumenta su valor añadido y aporta todas las ventajas de la pasta casera.

Por otro lado, el relleno se someterá a un proceso de pasteurización tradicional, y posiblemente congelación, lo que evitará el inicio de la fermentación y el aumento del recuento bacteriano.

- 25 En otro aspecto, la invención se refiere a un kit alimentario para la preparación bajo demanda de pasta fresca rellena, obtenida con el método mencionado más arriba, tal y como se define en la reivindicación 11.

En otro aspecto más, la invención se refiere a un método de uso del kit alimentario para la preparación bajo demanda de pasta fresca rellena como se define en la reivindicación 13.

Las realizaciones ventajosas de la invención se definen de acuerdo con las reivindicaciones dependientes.

Breve descripción de los dibujos

- 30 Otras características y ventajas de la invención serán más evidentes con la lectura de la descripción detallada de una realización preferida, no exclusiva, de un método para hacer un kit alimentario destinado a la preparación bajo demanda de pasta rellena fresca, un kit alimentario como se ha definido anteriormente y un método de uso del kit alimentario, que se describen a modo de ejemplo no limitativo con ayuda de los dibujos adjuntos, en los que:

la figura 1 es un diagrama de bloques del método para hacer un kit alimentario de la invención;

- 35 la figura 2 muestra esquemáticamente el kit alimentario obtenido con el método de la figura 1;

las figuras 3 y 4 muestran esquemáticamente el modo de uso del kit alimentario de la figura 2, y un ejemplo de pasta fresca rellena que se puede obtener con el kit alimentario.

Descripción detallada de una realización ejemplar preferida

- 40 Las figuras que se acompañan muestran un método de elaboración de un kit alimentario, generalmente designado con el número 1, para la preparación bajo demanda de pasta fresca rellena P, destinada principalmente a la preparación de platos de alta calidad gastronómica.

Se sabe que la pasta P rellena fresca es un producto alimenticio compuesto esencialmente por una envoltura de pasta, con un relleno 3 en la misma, compuesto de materias primas comestibles, como se muestra esquemáticamente en la figura 4.

- 45 En particular, la pasta fresca P rellena hecha con el método de la invención puede tener forma de tortelli, ravioli, cappelletti, panzerotti o similares, y puede configurarse para cocinarse inmediatamente después de la preparación.

Como es sabido, un usuario puede llevar a cabo la cocción mediante ebullición, por ejemplo en agua o caldo o al horno, microondas o friéndolo.

El método de la invención comprende esencialmente la producción de primeros componentes 4 que consisten en

porciones unitarias de láminas simples o dobles de pasta fresca 5 que tienen una forma plana predeterminada y la producción de segundos componentes 6 que consisten en pralinés de relleno 7 predosificados, que son convenientemente moldeados, pasteurizados y posiblemente congelados.

5 Las porciones unitarias preformadas de pasta fresca 5 pueden obtenerse cortando previamente una lámina unitaria en porciones múltiples, obteniéndose las porciones unitarias 5 mediante separación final a lo largo de líneas precortadas, no mostradas.

Preferiblemente, las porciones unitarias 5 preformadas o porciones precortadas múltiples se obtienen tradicionalmente con una primera etapa de a) hacer una masa a partir de harina de trigo blando y/o trigo duro, sémola, agua y/o huevos.

10 La siguiente etapa es una etapa de b) laminación unidireccional y/o multidireccional de la masa para obtener una lámina continua de un grosor predeterminado s, preferiblemente de 0,3 mm a 1,5 mm, con técnicas conocidas como las que se usan típicamente para productos de panadería como el pan, cruasanes y similares.

La lámina continua se somete a una etapa de c) corte o precorte en porciones unitarias sustancialmente planas 5 o múltiples 5 cuya forma y tamaño corresponden a los de una única pieza de tortelli, ravioli, panzerotti o similares.

15 Para este propósito, las porciones unitarias 5 pueden tener tamaños y formas predeterminados de acuerdo con el tipo particular de pasta fresca rellena P que debe preparar el usuario y pueden seleccionarse del grupo que incluye cuadrados, triángulos, rombos y círculos o cualquier otra forma geométrica. adaptado para formar pasta fresca rellena P.

Por conveniencia, las porciones unitarias de las figuras 2 y 3 se muestran con una forma de planta rectangular simple.

La etapa de corte c) es seguida por una etapa de enfriamiento rápido d) de las porciones unitarias de pasta fresca 5 a una primera temperatura T_1 adaptada para evitar cualquier fermentación de la pasta.

20 Se sabe que la fermentación de la pasta es provocada por la acción natural de las levaduras y, en particular, de las bacterias lácticas en la pasta y la citada fermentación cambia las características de la masa y dificulta al usuario la formación de pasta rellena fresca P.

Se encontró experimentalmente que la fermentación rápida de la pasta puede evitarse si la primera temperatura T_1 de la etapa de enfriamiento d) es inferior a 8-10°C.

25 Convenientemente, las porciones unitarias cortadas o precortadas y enfriadas de la lámina de pasta fresca 5 se envasan al vacío y en atmósfera controlada envolviéndolas en capas de material biocompatible 8. Esta etapa de envasado e) puede llevarse a cabo a una segunda temperatura T_2 que es menor o igual que la primera temperatura T_1 .

30 Convenientemente, como se muestra en las figuras 1 y 2, la etapa de envasado al vacío e) puede incluir una etapa de e₁) proporcionar una serie de capas de material biocompatible 8 y una etapa de e₂) colocar una porción unitaria preformada 5 o múltiples porciones precortadas, en cada una de las capas de material biocompatible 8.

Estas capas 8 pueden estar hechas preferiblemente de un material biocompatible de calidad alimentaria y pueden sellarse posteriormente para mantener un grado de vacío apropiado.

35 La unidad envasada al vacío o las porciones múltiples 5 se someten posteriormente a una etapa f) de pasteurización a alta presión en frío (HPP) a una tercera temperatura T_3 que está adaptada para evitar la pregelatinización del almidón contenido en el mismo, de modo que la forma plana de las porciones unitarias 5 no se verá alterada y las características reológicas y organolépticas de la masa base no se verán afectadas.

Convenientemente, la segunda temperatura T_2 de la etapa de envasado al vacío e) puede oscilar entre -5°C y 10°C y la tercera temperatura T_3 de la etapa de pasteurización f) puede ser inferior a 25°C.

40 La pasteurización a alta presión (HPP) se lleva a cabo a una presión P_H que va de 5000 bar a 6000 bar, durante un tiempo t que va de 2 min a 6 min.

Después de la etapa de pasteurización f), las porciones unitarias 5 se someten a una etapa de enfriamiento y almacenamiento final g) a una cuarta temperatura T_4 para obtener primeros componentes 4 del kit alimentario 1 en estado fresco o congelado, de manera que se mantengan inalteradas su estructura y características físico-reológicas, evitando la pregelatinización de los almidones.

45 Además, la etapa de enfriamiento y almacenamiento g) se puede realizar congelando o almacenando los primeros componentes 4 a una cuarta temperatura T_4 que va de 0°C a 4°C.

50 De acuerdo con la invención, los pralinés del relleno 7 se obtienen mediante las etapas de h) preparación de un relleno a partir de ingredientes apropiados como se reivindica en una receta predeterminada, i) dosificar el relleno en pralinés individuales 7 cuyo peso y forma corresponden a los de cada pieza de ravioli, tortelli, panzerotti o similares, j) pasteurizar los pralinés individuales 7 a presión ambiente, k) envasar los pralinés individuales 7 bajo atmósfera protectora 7 en envases separados 9, l) enfriar y refrigerar los pralinés individuales 7 a una quinta temperatura T_5 para proporcionar

los segundos componentes 6 del kit alimentario 1 en estado fresco o congelado.

5 Los ingredientes utilizados en la etapa h) de preparación del relleno pueden seleccionarse del grupo que comprende, por ejemplo, carne, pescado, huevos, queso, fiambres, verduras, cereales, sustancias a base de proteínas y grasas, y otro tipo de condimentos, sabores y salsas, aunque estos no se puedan combinar fácilmente de acuerdo con las recetas tradicionales.

En una realización preferida de la invención, las etapas h) de preparación y las etapas i) de dosificación del relleno pueden comprender el método descrito en el documento EP2900083, otorgado al Solicitante del presente documento.

10 En particular, el relleno se puede dosificar por coextrusión utilizando una boquilla de doble tubo o, alternativamente, boquillas individuales dispuestas en posiciones superpuestas y concéntricas para obtener un praliné 7 predosificado que tiene dos rellenos diferentes.

Convenientemente, como se muestra en las figuras 1 y 2, la etapa de envasado k) puede incluir una etapa de k₁) que proporciona una serie de paquetes separados 9 y una etapa de k₂) que introduce un praliné individual 7 con relleno único o múltiple en cada uno de los envases 9.

15 Los paquetes 9 también pueden estar formados con un material biocompatible de calidad alimentaria y pueden tener una forma adaptada para contener el praliné 7.

20 De acuerdo con la invención, el kit alimentario 1 está formado por una etapa m) de introducir los primeros componentes 4 y los segundos componentes 6 en un mismo recipiente 10 y una etapa n) de almacenamiento de los componentes 4, 6 en estado fresco o congelado, listos para unirse tal como están o después de descongelar, para preparar bajo demanda varios formatos de pasta fresca rellena P antes de la cocción, evitando el intercambio de agua, sales y otros ingredientes entre los componentes primeros 4 y los segundos 6.

En otro aspecto adicional la invención se refiere a un kit alimentario 1 para la preparación bajo demanda de pasta rellena fresca P, obtenida con el método que se ha descrito anteriormente.

25 Como se muestra en la figura 2, el kit alimentario 1 comprende un recipiente 10 que contiene un cierto número de primeros componentes 4 que consisten en porciones unitarias preformadas sustancialmente planas de pasta fresca 5 y un número correspondiente de segundos componentes 6 que consisten en pralinés de relleno predosificados 7.

Las porciones unitarias preformadas sustancialmente planas de pasta fresca 5 y los pralinés predosificados del relleno 7 pueden recogerse en un recipiente 10 que tenga los correspondientes compartimentos separados 10', 10".

30 En una realización preferida del kit, el recipiente puede comprender el mismo número de porciones unitarias y pralinés para formar pasta fresca rellena de tipo tortellini con el relleno contenido en una lámina doblada sobre sí misma, como se muestra en las figuras 2 y 3.

En una realización alternativa del kit, no mostrada, el número de porciones unitarias 5 en el recipiente 10 puede ser mayor que el número de pralinés 7, o viceversa, para formar panzerotti a partir de una lámina doble y un solo relleno, o raviolis a partir de una sola lámina y un doble relleno.

35 En otro aspecto, la invención se refiere a un método de uso del kit alimentario 1 para la preparación bajo demanda de pasta rellena fresca P, obtenida con el método descrito anteriormente.

40 El método de uso incluye tomar los primeros componentes 4 que consisten en porciones unitarias planas de pasta 5 de una forma predeterminada, y los segundos componentes 6 que consisten en pralinés predosificados del relleno 7 del recipiente 10 del kit 1, componiendo el usuario los componentes primero 4 y segundo 6 para formar pasta rellena fresca P de una forma deseada, mientras se evita el intercambio de agua, sales y otros ingredientes entre los componentes 4, 6 en condiciones muy similares a las de la preparación de pasta casera.

En funcionamiento, después de abrir las capas de material biocompatible 8 que contienen las porciones unitarias de pasta 5 y los envases 9 que contienen los pralinés de relleno 7, el usuario puede colocar un praliné 7 en una porción unitaria de pasta 5 y doblar esta última sobre sí misma para formar la pasta rellena P, como se muestra esquemáticamente en la figura 4.

45 Alternativamente, la pasta rellena P puede ser preparada por un usuario con un mayor número de pralinés 7 interpuestos entre un par de porciones unitarias 5 de pasta fresca sellando los bordes 11 de esta última para formar la pasta rellena P, como se muestra en la figura 3.

50 Además, la elevada maleabilidad de la unidad formada por porciones 5 y la ausencia total de pregelatinización de almidones en la misma permiten al usuario formar la pasta rellena P simplemente cerrando los bordes 11 con una ligera presión y evitando el uso de aditivos como almidones o agua.

Los bordes cerrados 11 y el agua de cocción provocarán la gelatinización de la pasta rellena fresca P y aseguran que se preparará sin que se extienda el relleno.

Se encontró experimentalmente que el kit alimentario 1 y el método de uso como se ha descrito anteriormente proporciona pasta fresca rellena P que muestra una superficie sedosa superior, una firmeza adecuada y un excelente sabor a huevo, como la pasta casera.

5 Será evidente por lo anterior que el método para hacer un kit alimentario, el kit alimentario y el método de uso del kit de la invención logran los objetivos previstos y evitan particularmente la pregelatinización de las láminas de pasta antes de la cocción.

También impiden el intercambio de ingredientes entre los componentes de los alimentos para permitir de esta manera la preparación inmediata de pasta rellena fresca antes de la cocción, de forma muy similar a la casera.

10 Aunque el kit y el método de la invención se han descrito con especial referencia a las figuras adjuntas, los números a los que se hace referencia en la descripción y las reivindicaciones solo se utilizan en aras de una mejor inteligibilidad de la invención y no pretenden limitar el alcance reivindicado de ninguna manera.

Aplicabilidad Industrial

La presente invención puede encontrar aplicación en la industria, ya que puede producirse a escala industrial en el campo del procesamiento de alimentos.

15

REIVINDICACIONES

1. Un método para producir un kit alimentario (1) destinado a la preparación bajo demanda de pasta fresca rellena (P), tal como tortelli, ravioli, panzerotti y similares con propiedades muy similares a la pasta fresca casera, el método comprende producir primeros componentes (4) consistentes en porciones unitarias (5) de láminas simples o dobles de pasta fresca con una forma plana predeterminada, enfriamiento, envasado al vacío, pasteurización en frío a alta presión y refrigeración de las citadas porciones unitarias pasteurizadas (5), para mantener su estructura y características físico-reológicas inalteradas, evitando la pregelatinización de los almidones, y elaborando segundos componentes (6) consistentes en pralinés predosificados del relleno (7), que se moldean convenientemente y posteriormente se someten a pasteurización y/o posiblemente congelación, estando envasados y recogidos los citados primeros componentes (4) y los citados segundos componentes (6) en un recipiente (10) para almacenamiento en fresco o congelado, y estando listos para ser unidos tal como están o después de descongelados, para la preparación bajo demanda. de formatos de pasta fresca rellena (P) antes de la cocción, evitando así el intercambio de agua, sales y otros ingredientes entre los citados componentes (4, 6).
2. Método como se reivindica en la reivindicación 1, que se caracteriza por que las citadas porciones unitarias preformadas de pasta fresca (5) se fabrican cortando previamente una lámina unitaria en múltiples porciones, obteniéndose las citadas porciones unitarias (5) por separación final a lo largo de líneas precortadas.
3. Método como se reivindica en la reivindicación 1, que se caracteriza por que las citadas porciones unitarias preformadas (5) o múltiples porciones precortadas se obtienen con las etapas de:
- hacer una pasta de harina, sémola, agua y huevos;
 - laminar unidireccional y/o multidireccionalmente la pasta para obtener una lámina continua de grosor(es) predeterminado(s);
 - cortar o precortar la lámina continua en porciones unitarias sustancialmente planas (5) o porciones múltiples cuya forma y tamaño correspondan a los de una sola pieza de tortelli, ravioli, panzerotti o similares.
5. Método como se reivindica en la reivindicación 1, que se caracteriza por que las citadas porciones unitarias (5) o porciones múltiples de pasta fresca se someten a los siguientes tratamientos:
- enfriar rápidamente a una primera temperatura (T_1) que está adaptada para evitar cualquier fermentación;
 - ensasar al vacío y en atmósfera controlada de las porciones unitarias individuales (5) o porciones múltiples a una segunda temperatura (T_2) menor o igual a la citada primera temperatura (T_1);
 - aplicar Pasteurización a Alta Presión en frío a las porciones unitarias (5) o porciones múltiples envasadas al vacío a una tercera temperatura (T_3) que está adaptado para evitar la pregelatinización del almidón que contiene, de manera que no se alterará la forma plana de las citadas porciones unitarias (5) y no se verán afectadas las propiedades reológicas y organolépticas de la masa base;
 - enfriar y almacenar las porciones unitarias pasteurizadas (5) a una cuarta temperatura (T_4) para obtener primeros componentes (4) del kit alimentario (1) en estado fresco o congelado.
6. Método como se reivindica en la reivindicación 1, en el que los citados pralinés (7) se obtienen con las etapas de:
- preparar un relleno a partir de ingredientes apropiados de acuerdo con una receta predeterminada;
 - dosificar el relleno en pralinés individuales (7) cuyo peso y forma correspondan a los de cada pieza de ravioli, tortelli, panzerotti o similares;
 - pasteurizar los pralinés individuales (7) a presión ambiente;
 - ensasar los pralinés individuales bajo atmósfera protectora en envases separados (9);
 - enfriar y refrigerar los pralinés individuales (7) a una quinta temperatura (T_5) para obtener segundos componentes (4) del kit alimentario (1) en estado fresco o congelado.
7. Método como se reivindica en la reivindicación 5, que se caracteriza por que la citada etapa f) de aplicar Pasteurización a Alta Presión (HPP) en frío a las citadas porciones unitarias de pasta (5) se lleva a cabo a una presión (P_H) que va de 5000 bar a 6000 bar, durante un tiempo (t) que va de 2 min a 6 min.
8. Método como se reivindica en la reivindicación 3 que se caracteriza por que la citada tercera temperatura (T_3) es inferior a 25°C.
9. Método como se reivindica en la reivindicación 3, que se caracteriza por que el o los grosores predeterminados de la lámina oscilan entre 0,3 mm y 1,5 mm.

10. Método como se reivindica en la reivindicación 3, que se caracteriza por que la citada primera temperatura (T_1) es inferior a 8-10°C, oscilando la citada segunda temperatura (T_2) entre -5°C y 10°C.

5 11. Un kit alimentario (1) para la preparación bajo demanda de pasta fresca rellena (P) como tortelli, ravioli, panzerotti y similares, que comprende un número dado de primeros componentes (4) que consisten en porciones unitarias preformadas sustancialmente planas de pasta fresca (5) y un número correspondiente de segundos componentes (6) que consisten en pralinés de relleno (7) predosificados obtenidos como se reivindica en una o más de las reivindicaciones 1 a 10.

10 12. Kit como se reivindica en la reivindicación 11, que se caracteriza por que las citadas porciones unitarias preformadas sustancialmente planas de pasta fresca (5) y los citados pralinés predosificados de relleno (7) se recogen en un recipiente (10) que tiene compartimentos separados correspondientes (10', 10").

15 13. Un método de uso de un kit alimentario (1) para la preparación bajo demanda de pasta fresca rellena (P) como tortelli, ravioli, panzerotti y similares, obtenida como se reivindica en una o más de las reivindicaciones 1 a 10, tomando primeros componentes (4) consistentes en porciones unitarias planas de pasta (5) de una forma predeterminada, y segundos componentes (6) consistentes en pralinés predosificados de relleno (7) de un recipiente (10) del kit (1), componiendo el usuario el citado primer (4) y el citado segundo (6) componente para formar pasta rellena fresca (P) de una forma deseada, evitando al mismo tiempo el intercambio de agua, sales y otros ingredientes entre los citados componentes (4, 6) bajo condiciones muy similares a las de la preparación de pasta casera.

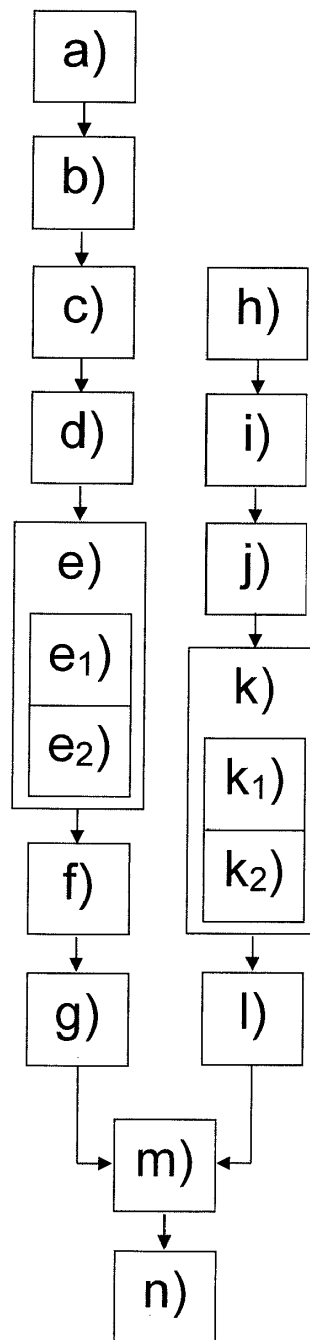
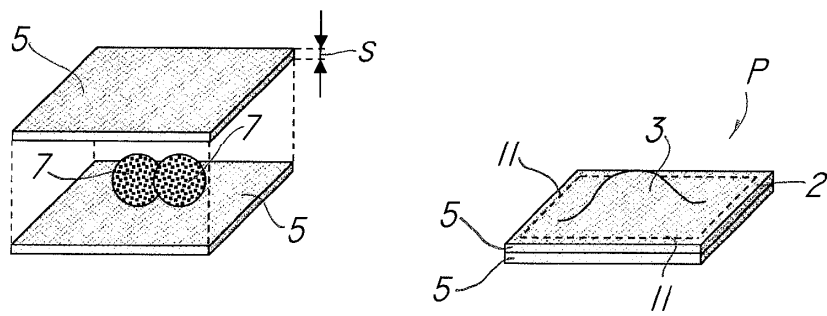
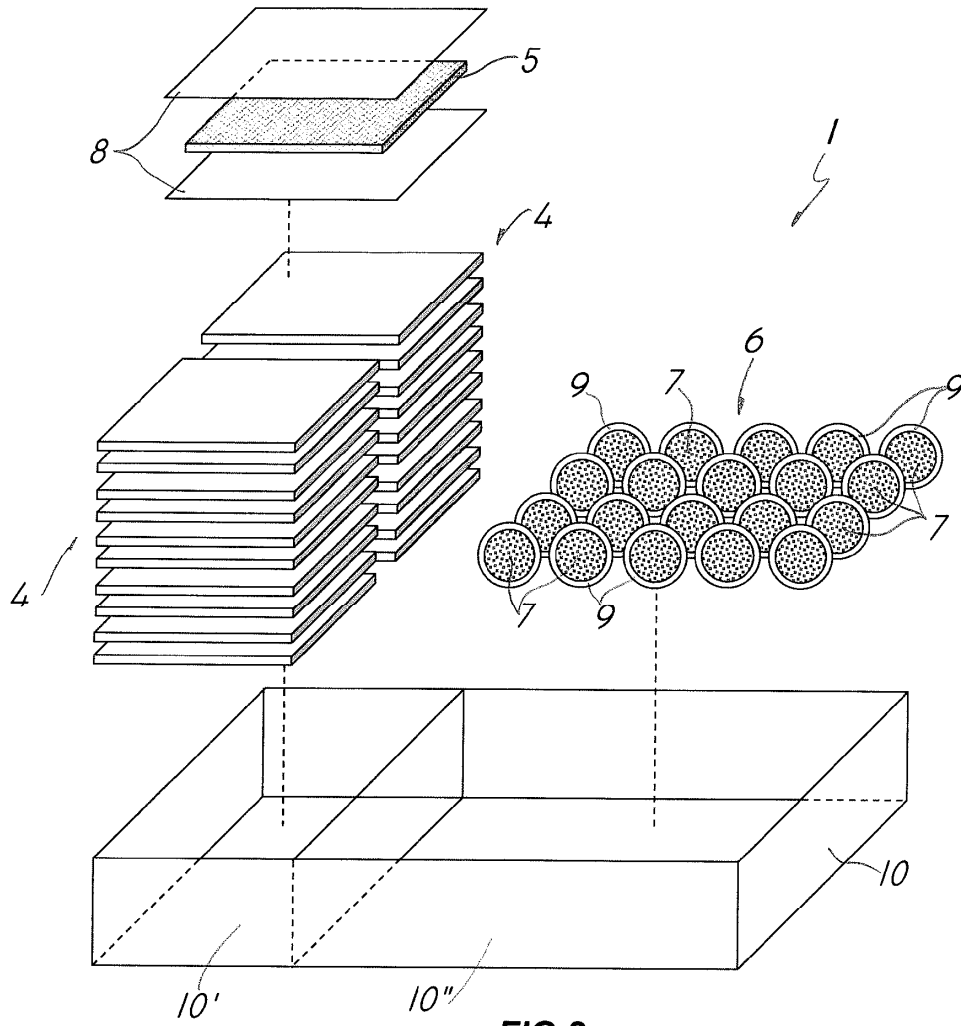


FIG.1



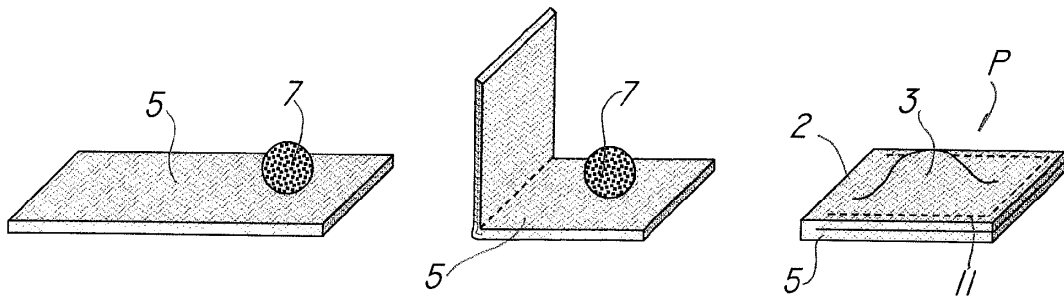


FIG.4