

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 865 151**

51 Int. Cl.:

A21D 2/16 (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01)
A21D 2/38 (2006.01)
A21D 8/04 (2006.01)
A21D 10/00 (2006.01)
A21D 13/00 (2007.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **31.12.2012** **E 12199822 (3)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **03.02.2021** **EP 2609808**

54 Título: **Procedimientos y uso mejorados relacionados con la preparación de una masa**

30 Prioridad:

29.12.2011 NL 2008057

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

15.10.2021

73 Titular/es:

KONINKLIJKE ZEELANDIA GROEP B.V. (100.0%)
Poststraat 11
4301 AA Zierikzee, NL

72 Inventor/es:

VAN STRYDONCK, CHRISTIAAN MARIE JOZEF;
VAN DEN BOSCH, VIK;
LIBBRECHT, JORIS HUBERT;
POLLEMANS, JOHANNES GABRIËL ADRIANUS;
DE DREU, MARINUS ADRIAAN y
DONDERS, BARTHOLOMEUS ANTONIUS
CHARLES

74 Agente/Representante:

CURELL SUÑOL, S.L.P.

ES 2 865 151 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

Procedimientos y uso mejorados relacionados con la preparación de una masa

5 La presente invención se refiere a la elaboración de una masa y de productos de panadería. Más particularmente, la presente invención proporciona un procedimiento mejorado para elaborar una pluralidad de masas de diferente composición y la utilización de una mezcla de enriquecimiento para elaborar una pluralidad de productos de panadería de diferentes composiciones.

10 Los productos de panadería ocupan un lugar importante en la dieta humana moderna. En general, puede considerarse que cualquier producto elaborado a partir de una masa horneada (incluida, una masa batida) es un producto de panadería. Como tales, los productos de panadería pueden incluir panes, como panes cocidos en sartén, hogazas o panecillos; repostería, como pasteles, madalenas, galletas, tartas; galletas saladas, panqueques o gofres.

15 Dentro de los varios tipos de productos de panadería, existe también una amplia diversidad. Por ejemplo, los panes se pueden elaborar como pan blanco, pan de trigo integral, pan de maíz o pan de multicereales. Además, se pueden añadir a la masa de pan diversas partículas comestibles, como granos, semillas, cereales, frutas (desecadas), partes de frutas (desecadas), extruidos de harina, gránulos de harina, especias, hierbas y enriquecedores similares para mejorar adicionalmente las variedades de pan. De manera similar, la repostería, como los pasteles o las galletas, se puede elaborar de muy diversas formas mediante la inclusión de diversos enriquecedores, como partículas de chocolate u otras partículas comestibles, como granos, semillas, frutas (desecadas), partes de frutas (desecadas). Diversidades similares existen o pueden considerarse para otros productos de panadería.

25 Esta diversidad de productos de panadería presenta un reto para que las panaderías maximicen la diversidad de productos elaborados. En general, en las panaderías, la diversidad de productos se obtiene elaborando una masa o una masa batida diferente para cada variedad de producto que elabora.

30 Se ha constatado ahora que una masa o una masa batida que contiene partículas comestibles se puede elaborar más fácilmente preparando una masa básica mezclando unos ingredientes que comprenden por lo menos harina y agua y opcionalmente un agente leudante y mezclando en por lo menos una parte de la masa básica una composición que contiene partículas comestibles, un número de carbohidrolasas y opcionalmente lípidos. Este procedimiento alternativo de preparar una masa o una masa batida es beneficioso cuando se va a elaborar una pluralidad de variedades de masa o masa batida para obtener una variedad correspondiente de productos de panadería.

35 Por lo tanto, la invención se refiere a un procedimiento para elaborar una pluralidad de masas de diferente composición, preferentemente masas o masas de repostería, que comprende:

- 40
- (i) proporcionar una cantidad de una masa amasada, la masa básica, preparada mediante el amasado de unos ingredientes de masa que consisten en al menos harina, un número de fuentes de agua, opcionalmente un agente leudante y/u opcionalmente lípidos;
 - 45 (ii) proporcionar una composición, la mezcla de enriquecimiento, que comprende (a) unas partículas comestibles seleccionadas de entre uno o más de granos, semillas, frutos secos, frutas desecadas, especias, hierbas, pigmentos o productos derivados de estos seleccionados de entre partes, harinas, polvos, extruidos de harina o gránulos de harina, (b) un número de carbohidrolasas, opcionalmente lípidos y/u opcionalmente otros aditivos para panadería;
 - 50 (iii) mezclar la mezcla de enriquecimiento con la masa básica amasada; en la que la masa básica amasada se divide en una pluralidad de partes y unas partes individuales de la masa básica amasada se tratan de manera diferente dejando unas partes de la masa básica amasada sin tratar y/o proporcionando una pluralidad de mezclas enriquecidas que tienen composiciones diferentes y mezclando las mezclas enriquecidas diferentes con las partes de la masa básica amasada.
- 55

En el procedimiento según la invención para preparar un producto de panadería, se proporciona una cantidad de una primera masa, la masa básica. La masa básica se prepara mezclando y amasando unos ingredientes de masa que comprenden al menos harina y un número de fuentes de agua. Dentro del contexto de la presente invención, debe interpretarse que el término "masa" significa cualquier mezcla de harina y agua adecuada para preparar un producto de panadería. La masa que puede prepararse con el procedimiento según la invención incluye una masa o una masa batida adecuada para preparar cualquier producto de panadería, por ejemplo panes, como unos panes cocidos en sartén, hogazas o panecillos; *viennoiserie*; repostería, como pasteles, galletas, madalenas, tartas; galletas saladas, panqueques o gofres. Los productos de panadería preferidos son panes o pasteles, lo más preferentemente panes.

60

65

En general, la masa básica puede comprender entre 25 y 40% en peso, preferentemente entre 25 y 35% en peso, lo más preferentemente entre 27 y 33% en peso de agua cuando es para la elaboración de un producto de panadería seleccionado, como pan. Cuando el producto de panadería que se va a elaborar es un producto de repostería, la masa básica puede comprender un 10-25% en peso de agua. Alternativamente, la masa básica puede comprender entre 45 y 70% en peso, como entre 50 y 65% en peso, preferentemente entre 55 y 65% en peso de agua.

Las masas que tienen este alto contenido de agua pueden denominarse masa batida. De este modo, se puede considerar que una masa batida es una masa suelta. Las masas batidas también pueden comprender un mayor contenido de lípidos en comparación con las masas de pan. Las masas batidas se utilizan más comúnmente en la preparación de pasteles, galletas, gofres, panqueques, crepes y similares.

La harina puede ser de cualquier tipo adecuado para preparar un producto de panadería seleccionado. Los tipos adecuados de harina incluyen, por ejemplo, harina de trigo, cebada, centeno o avena. La selección de la harina adecuada está dentro del alcance de la persona experta.

El agua para la elaboración de la masa básica procede de un número de fuentes de agua. En la presente descripción, la expresión "un número de" debe interpretarse como uno o más. Una fuente de agua es de donde procede el agua. La fuente de agua se puede seleccionar entre agua pura o cualquier mezcla de compuestos que comprenda agua que contenga más de un 25%, preferentemente más de un 50%, más preferentemente más de un 60%, lo más preferentemente más de un 80% en peso de agua. Ejemplos de dichas mezclas que comprenden agua se pueden seleccionar de entre agua del grifo, huevos, leche, frutas o zumos de fruta.

Para la preparación de la masa básica, la harina se mezcla con el número de fuentes de agua y cualquier ingrediente opcional mediante unos medios convencionales adecuados. La persona experta será capaz de seleccionar unos medios adecuados para mezclar la harina con el agua procedente de la fuente de agua. La mezcla incluye el amasado. El experto en la materia sabrá cómo realizar una operación de amasado.

Opcionalmente, se puede mezclar un agente leudante con la harina y el número de fuentes de agua al preparar la masa básica. La utilización de un agente leudante es preferible. El agente leudante se puede seleccionar entre unos agentes leudantes biológicos o químicos. Alternativamente, el leudo se puede lograr aireando la masa.

Los agentes leudantes biológicos consisten en microorganismos como levaduras, preferentemente levaduras para panadería.

Los agentes leudantes químicos consisten en una fuente de dióxido de carbono químico como una fuente de ácido carbónico, incluido bicarbonato en combinación con una fuente de protones como un ácido. La fuente de ácido carbónico puede proporcionarse en forma sólida o en solución. El experto en la materia conocerá los equilibrios químicos que existen entre el dióxido de carbono disuelto, el ácido carbónico disuelto y el bicarbonato disuelto. Más adecuadamente, el agente leudante químico se proporciona como levadura.

El aireado se puede conseguir forzando la entrada de un gas, por ejemplo, aire o gas carbónico, en la masa. Esto puede conseguirse mediante la utilización de una técnica de mezclado apta para forzar la entrada del gas en la masa.

En ciertas formas de realización del procedimiento según la invención, se utilizan lípidos en la preparación de la masa básica. Esto es preferible para la preparación de una masa batida. Los lípidos pueden proceder de una fuente vegetal o de una fuente animal, como lípidos de la leche, y se pueden proporcionar como un aceite o una grasa o unas combinaciones de estos. Las selecciones adecuadas de las fuentes de lípidos están dentro del alcance de la persona experta. Se puede usar cualquier cantidad adecuada para preparar una masa o una masa batida. Cuando se usan lípidos para la preparación de la masa básica, pueden ser utilizados o no en combinación con el agente leudante opcional. Según una forma de realización, se pueden utilizar tanto lípidos como un agente leudante en la elaboración de la masa básica.

En el procedimiento según la invención se proporciona una composición, la mezcla de enriquecimiento, que comprende un número de partículas comestibles, carbohidrolasas, opcionalmente lípidos y opcionalmente otros aditivos para panadería. Por "partículas comestibles" deben entenderse componentes alimenticios en partículas adecuados para ser incorporados en una masa, incluida una masa batida. Estos componentes alimenticios en partículas son preferentemente insolubles en agua, preferentemente a temperatura ambiente. Las partículas comestibles se seleccionan de entre uno o más de granos, semillas, frutos secos, frutas desecadas, especias, hierbas o pigmentos o productos obtenidos de estos como partes, harinas, polvos, extruidos de harina o gránulos de harina. Los granos se pueden seleccionar entre trigo, cebada, avena, centeno, arroz, mijo, sorgo, teff o pseudogranos como trigo sarraceno, amaranto. Las semillas se pueden seleccionar entre semillas de calabaza, semillas de maíz, semillas de girasol, linaza, semillas de sésamo. Los frutos secos se pueden seleccionar entre avellanas, nueces, nueces pecanas. Las frutas desecadas se pueden seleccionar entre tomates desecados o manzanas desecadas. Los extruidos se pueden seleccionar entre extruidos de harina, como extruidos de harina

de maíz. Los gránulos se pueden seleccionar entre gránulos de harina, como gránulos de harina de soja o gránulos de harina de lupino. Las especias se pueden seleccionar entre curry, etcétera. Las hierbas se pueden seleccionar entre orégano, etcétera. Los pigmentos se pueden seleccionar entre cúrcuma, etcétera.

- 5 Las partículas comestibles añadidas a la masa básica pueden estar en estado seco. Por lo tanto, según ciertas formas de realización, el contenido de agua de la mezcla de enriquecimiento es menor que el contenido de agua de la masa básica. El contenido agua de la mezcla de enriquecimiento y/o de cualquiera de sus constituyentes puede estar en el rango de un 5-14% en peso, como un 5-9% en peso.
- 10 En la mezcla de enriquecimiento, las partículas comestibles se proporcionan junto con un número de carbohidrolasas, en el que el número de carbohidrolasas se selecciona entre una amilasa, una xilanasas, una celulasas o una combinación de estas y preferentemente es una endoglucanasa. Con respecto a estas carbohidrolasas, y en particular a las xilanasas, celulasas y amilasas, los inventores han constatado ahora que la adición de estas enzimas facilita el mantenimiento de las propiedades de la masa después y/o durante el mezclado de las partículas comestibles en la masa, dando como resultado el mantenimiento de las propiedades del producto horneado. Se pueden añadir a la mezcla de enriquecimiento carbohidrolasas en una cantidad de un 0.010 a 0.10%, como un 0.020 a 0.080, por ejemplo, un 0.025 a 0.055% en peso. La cantidad de carbohidrolasa añadida es preferentemente tal que 150-350, preferentemente 200-300, tal que se añaden 230-270 unidades (U) por kg de masa.
- 15 La mezcla de enriquecimiento puede comprender además otros aditivos para panadería como un antioxidante, como ácido ascórbico; gluten, como gluten de trigo; o una sal, como cloruro de sodio.
- 20 Es conocida la utilización de sales, tales como cloruro de sodio, en la preparación de una masa o una masa batida. La razón principal para añadir sal es en vista de su función para salar. Cuando se añade, la sal normalmente se añade en una cantidad comprendida entre 0.2 y 1.2%, como entre 0.5 y 0.9% en peso de la mezcla de enriquecimiento.
- 25 Se puede añadir gluten, como gluten de trigo, para alterar la matriz de gluten de la masa. Se puede añadir gluten en una cantidad comprendida entre 3 y 12%, como un 5 a 10%, por ejemplo, un 7 a 10% en peso de la mezcla de enriquecimiento.
- 30 Se puede añadir un antioxidante, como ácido ascórbico, para reducir las reacciones oxidativas. Se pueden añadir antioxidantes en una cantidad comprendida entre 0.01 y 0.09%, como entre 0.02 y 0.06%, por ejemplo, entre 0.02 y 0.04% en peso de la mezcla de enriquecimiento.
- 35 En el procedimiento según la invención, la mezcla de enriquecimiento de masa se mezcla con la masa básica. Esta mezcla se puede ejecutar con cualquier medio de mezcla adecuado conocido por el experto en la materia. La mezcla de masa básica con la mezcla de enriquecimiento se puede denominar masa enriquecida. Según de forma de realización preferida, la mezcla de enriquecimiento y la masa básica se mezclan en una proporción tal que la mezcla de enriquecimiento constituye entre 5 y 30%, preferentemente entre 5 y 20%, lo más preferentemente entre 10 y 15% en peso de la masa enriquecida.
- 40 La masa enriquecida es adecuada para su utilización como masa o masa batida. Así, la masa enriquecida tal que así puede ser un producto comercial como un producto intermedio de panadería. Según otro aspecto, la masa enriquecida puede procesarse adicionalmente con unos procedimientos estándar para un producto comercial alternativo, como un pan o repostería. Estos procedimientos estándar pueden incluir, por ejemplo, uno o más de entre dividir en porciones la masa enriquecida, incubar la masa enriquecida o partes de esta para que leude, congelar la masa enriquecida o partes de esta, hornear la masa enriquecida o partes de esta, empaquetar la masa enriquecida o partes de esta.
- 45 En ciertas formas de realización del procedimiento según la invención, las partículas comestibles se proporcionan junto con lípidos. En tales formas de realización, preferentemente las partículas comestibles y los lípidos están mezclados íntimamente. Los lípidos son preferentemente lípidos vegetales. Los lípidos se pueden proporcionar como un aceite o una grasa o combinaciones de estos. Las grasas preferentemente son grasas no hidrogenadas. Las selecciones adecuadas de fuentes de lípidos son, por ejemplo, aceite de colza o aceite de palma, preferentemente aceite de palma no hidrogenado o combinaciones de estos. La utilización de lípidos en la mezcla de enriquecimiento es especialmente beneficiosa si no se usan lípidos, o se usan en una baja cantidad, en la preparación de la masa básica, como cuando se prepara la masa de pan. Los lípidos pueden facilitar la mezcla de las partículas comestibles con la masa básica, manteniendo al mismo tiempo la buena calidad de la masa.
- 50 Con respecto a las cantidades relativas de partículas comestibles y lípidos, la mezcla de enriquecimiento de masa puede comprender entre 95 y 70, preferentemente entre 92 y 75, más preferentemente entre 90 y 80, lo más preferentemente entre 88 y 85% en peso de partículas comestibles y entre 5 y 30, preferentemente entre 8 y 25, más preferentemente entre 10 y 20, lo más preferentemente un 12-15% en peso de lípidos.
- 55
- 60
- 65

El procedimiento según la invención es para elaborar una pluralidad de masas de diferente composición. La masa básica se divide en una pluralidad de partes. Se debe considerar que una pluralidad significa 2 o más. Las partes individuales de la masa básica se tratan de manera diferente con la mezcla de enriquecimiento. Por ejemplo, el tratamiento diferencial puede lograrse dejando unas partes de la masa básica sin tratar y/o proporcionando una pluralidad de mezclas de enriquecimiento que presentan composiciones diferentes y mezclando mezclas de enriquecimiento diferentes con las partes de la masa básica de manera que se obtiene una pluralidad de masas enriquecidas diferentes. Las mezclas de enriquecimiento diferentes difieren en su composición con respecto a la selección de partículas comestibles incluidas en estas mezclas. Esta forma de realización proporciona así un procedimiento simple y eficaz para preparar masas de composición diferente. Por lo tanto, resulta sencillo y eficaz obtener productos de panadería de composición diferente.

Un aspecto adicional de la invención se refiere a la utilización de una mezcla de enriquecimiento que comprende un número de partículas comestibles, un número de carbohidrolasas y, opcionalmente, otros aditivos para panadería.

Un aspecto adicional se refiere a un procedimiento para elaborar la mezcla de enriquecimiento.

Este procedimiento comprende:

- proporcionar un número de partículas comestibles;
- proporcionar un número de carbohidrolasas;
- opcionalmente proporcionar lípidos y/u otros aditivos para panadería;
- mezclar las partículas comestibles con las carbohidrolasas y, opcionalmente, los lípidos y/o los otros aditivos para panadería.

Con respecto a las características técnicas de las partículas comestibles, las carbohidrolasas y los otros aditivos para panadería opcionales, se hace de nuevo referencia a la exposición anterior relativa a estos componentes de la mezcla de enriquecimiento. Todas las formas de realización alternativas y/o preferidas expuestas anteriormente para las partículas comestibles, las carbohidrolasas y los otros aditivos para panadería opcionales, en relación con el procedimiento para preparar una masa enriquecida, se aplican de manera similar y se incluyen en el procedimiento para elaborar la composición según la invención.

En el procedimiento para elaborar la composición, se mezclan las partículas comestibles, las carbohidrolasas y los otros aditivos para panadería opcionales. Esta mezcla puede ser ejecutada con cualquier medio de mezcla adecuado conocido por la persona experta.

La invención se refiere a la utilización de la mezcla de enriquecimiento para la preparación de una pluralidad de productos de panadería, preferentemente panes o repostería. Como se hace evidente a partir de la exposición anterior, la composición que comprende partículas comestibles en combinación con las carbohidrolasas y los otros aditivos para panadería opcionales es un producto intermedio clave para preparar productos de panadería. Esto queda reflejado por la utilización según la invención. En la utilización según la invención, la composición se añade a la masa, incluida una masa batida, preferentemente una masa blanca.

Según la invención, la mezcla de enriquecimiento se utiliza para la preparación de una pluralidad de productos de panadería de composiciones diferentes como se define en las reivindicaciones.

La invención se ilustrará ahora adicionalmente haciendo referencia a los siguientes ejemplos. Cabe señalar que estos ejemplos son solamente a título ejemplar y de ningún modo limitan el alcance de la invención como se define en las reivindicaciones.

Ejemplo

Se prepararon cuatro lotes de masa de pan (1-4) según la receta presentada en la tabla I siguiente.

Tabla I

Receta	1	2	3	4
	Referencia	Celulasa	Lípidos	Celulasa y lípidos
Harina de tipo 550	2500	2500	2500	2500
Levadura	50	50	50	50
Sal	45	45	45	45
Mejorador para pan	125	125	125	125
Agua	1400	1400	1400	1400

Partículas comestibles	625	625	625	625
Celulosa	x	0.3 ¹	X	0.3 ¹
Lípidos	x	x	50	50

¹ La cantidad de celulosa añadida corresponde aproximadamente a unas 255 unidades de actividad endoglucanasa.

5

Se preparó primero una masa básica blanca mediante unos procedimientos estándar de preparación de masa mezclando la harina, agua, levadura, sal y un mejorador para pan. Comenzó el amasado durante 7 minutos (primera velocidad) en un mezclador en espiral (temperatura de masa 27 °C). Después de esto, se añadieron a la masa básica blanca las partículas comestibles, las carbohidrolasas y los lípidos (se añadieron a una mezcla

10

adiciones combinadas) y comenzó el amasado hasta que los ingredientes se mezclaron homogéneamente. La mezcla de partículas comestibles comprendía linaza marrón, harina de maíz, gránulos de maíz extruido, harina de cebada, semillas de sésamo, partes de semilla de girasol, gránulos de lupino, mijo. Los tiempos de mezcla requeridos fueron los siguientes: (1) 2 min 30, (2) 2 min 15, (3) 1 min 55, (4) 1 min 55.

15

Se utilizó el siguiente protocolo para elaborar panes a partir de las masas enriquecidas.

Protocolo

Peso de la masa	880 gramos
1r. tiempo de levantamiento	45 minutos
Tiempo final de levantamiento	70 minutos, humedad relativa 90%±5%, temperatura 35 °C±2 °C
Temperatura de horneado	250 °C
Vapor	si, 0,1 litro
Tiempo de horneado	± 35 minutos

20

Los resultados de horneado se evaluaron con las siguientes técnicas: topografía con láser (Texvol AB, Viken, Suecia) para la determinación de volumen; evaluación de la blandura según la norma 74-09 de la AACC; valoración organoléptica por un panel experto en pruebas para la evaluación del color de la corteza, carácter, textura, blandura, color de la miga y olor/sabor (puntuación de 0-8). Los resultados se presentan en la tabla II siguiente.

25

Tabla II

Propiedades de la masa	1	2	3	4
Temperatura de la masa en °C	27	27.1	26.9	26.7
Firme/rígida	Xx	x		
Blanda			x	x
Suelta				
Fuerte	Xx	x		
Normal			x	X
Débil				
Pegajosa				
Seca	X	X	X	X
Prueba				
Rápido				
Lento	X	X		
Normal			X	X
Informe				
Prueba de volumen 1	3840	3910	3830	4008
Prueba de volumen 2	3848	3971	3816	3972
Prueba de volumen 3	3889	3859	3902	4061
Prueba de volumen 4	3699	3949	3864	3976
Volumen (promedio)	3819	3922	3853	4004
Porcentaje	100%	103%	101%	105%
Color de la corteza	7.25	7.5	8	8
Carácter	5	7	6.75	7.5
Textura	6	6.5	7	7.5
Blandura	5.75	6.75	7.5	8
Color de la miga	8	8	8	8

Olor/sabor	8	8	8	8
Preferencia				*

5 Los resultados muestran que con el procedimiento según la invención es posible elaborar una masa y unos productos de panadería acabados con excelentes propiedades al enriquecer una masa básica amasada con partículas como harinas, semillas y similares. Esto aumenta la flexibilidad para elaborar diferentes masas y, por lo tanto, también representa una mejora para que las panaderías elaboren una variedad de productos de panadería con pocos esfuerzos adicionales.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para preparar una pluralidad de masas de composición diferente, preferentemente masas de pan o masas de repostería, que comprende:

(i) proporcionar una cantidad de una masa amasada, la masa básica, preparada mediante el amasado de unos ingredientes de masa que comprenden por lo menos harina, un número de fuentes de agua, opcionalmente un agente leudante y opcionalmente lípidos;

(ii) proporcionar una composición, la mezcla de enriquecimiento, que comprende (a) unas partículas comestibles seleccionadas de entre uno o más de granos, semillas, frutos secos, frutas desecadas, especias, hierbas, pigmentos o productos derivados de los mismos seleccionados de entre partes, harinas, polvos, extruidos de harina o gránulos de harina, (b) un número de carbohidrolasas, preferentemente un número de endoglucanasas, (c) opcionalmente lípidos y (d) opcionalmente otros aditivos para panadería;

(iii) mezclar la mezcla de enriquecimiento mediante una masa básica amasada;

en el que la masa básica amasada está dividida en una pluralidad de partes y las partes individuales de la masa básica amasada son tratadas de manera diferente al dejar unas partes de la masa básica amasada sin tratar y/o al proporcionar una pluralidad de mezclas de enriquecimiento que tienen composiciones diferentes y al mezclar las mezclas de enriquecimiento diferentes mediante las partes de la masa básica amasada.

2. Procedimiento según la reivindicación 1, en el que la mezcla de enriquecimiento comprende un número de lípidos de una fuente de lípidos seleccionada de entre un aceite vegetal o grasa vegetal o combinaciones, por ejemplo, en una cantidad tal que la composición comprende entre un 95 y 70, preferentemente entre 92 y 75, más preferentemente entre 90 y 80, lo más preferentemente entre 88 y 85% en peso de aditivos para masa en partículas comestibles y entre 5 y 30, preferentemente entre 8 y 25, más preferentemente entre 10 y 20, lo más preferentemente entre 12 y 15% en peso de lípidos.

3. Utilización de una mezcla de enriquecimiento, para la elaboración de una pluralidad de productos de panadería de composiciones diferentes, preferentemente panes o repostería, comprendiendo dicha mezcla de enriquecimiento:

(a) un número de partículas comestible, seleccionadas de entre uno o más de entre granos, semillas, frutos secos, frutas desecadas, especias, hierbas, pigmentos o productos derivados de los mismos seleccionados de entre partes, harinas, polvos, extruidos de harina o gránulos de harina;

(b) un número de carbohidrolasas, preferentemente un número de endoglucanasas;

(c) opcionalmente lípidos y;

(d) opcionalmente otros aditivos para panadería;

en el que en dicha utilización la mezcla de enriquecimiento es añadida a una masa amasada, preferentemente una masa blanca amasada, o una masa de repostería amasada, y la pluralidad de productos de panadería de diferentes composiciones es preparada al:

(I) proporcionar la mezcla de enriquecimiento, opcionalmente como una parte de una pluralidad de mezclas de enriquecimiento que tienen composiciones diferentes;

(II) proporcionar una cantidad de la masa amasada, la masa básica, preparada mediante el amasado de unos ingredientes de masa que comprenden por lo menos harina, un número de fuentes de agua, opcionalmente un agente leudante y opcionalmente lípidos;

(III) dividir la masa básica amasada en una pluralidad de partes;

(IV) tratar de manera diferente las partes individuales de la masa básica amasada, dejando partes de la masa básica sin tratar y/o mezclando mezclas de enriquecimiento diferentes mediante las partes de la masa básica amasada;

y opcionalmente

(V) procesar una masa amasada enriquecida y/o una masa básica para obtener pan o repostería con unas etapas de procesamiento que comprenden uno o más de entre: incubar una masa enriquecida y/o una masa básica para que leuden, dividir en porciones una masa enriquecida y/o una masa básica, hornear una masa enriquecida y/o una masa básica.

- 5 4. Utilización según la reivindicación 3, en la que la mezcla de enriquecimiento comprende un número de lípidos de una fuente de lípidos seleccionada de entre un aceite vegetal o grasa vegetal o combinaciones, por ejemplo, en una cantidad tal que la composición comprende entre 95 y 70, preferentemente entre 92 y 75, más preferentemente entre 90 y 80, lo más preferentemente entre 88 y 85% en peso de aditivos de masa en partículas comestibles y entre 5 y 30, preferentemente entre 8 y 25, más preferentemente entre 10 y 20, lo más preferentemente entre 12 y 15% en peso de lípidos.