

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 899 201**

51 Int. Cl.:

A47J 27/18 (2006.01)

B67D 3/00 (2006.01)

A21C 15/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **23.01.2018** **E 18153090 (8)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **18.08.2021** **EP 3351149**

54 Título: **Fuente de confitura**

30 Prioridad:

23.01.2017 FR 1750529

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

10.03.2022

73 Titular/es:

CONFITURERIE FRANCIS MIOT (100.0%)

D 37 Route de Nay

64110 Uzos, FR

72 Inventor/es:

OTHAX, JEAN

74 Agente/Representante:

VEIGA SERRANO, Mikel

ES 2 899 201 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

Fuente de confitura

5 **Estado de la técnica**

Sector de la técnica

10 La presente invención se refiere a un dispositivo de distribución de un producto alimenticio, y más particularmente a una fuente para distribuir un producto alimenticio viscoso o pastoso a base de azúcar.

La presente invención encuentra aplicación en particular para suministrar confitura, gelatina o incluso mermelada.

15 **Antecedentes tecnológicos**

Se conocen fuentes para exhibir o servir chocolate líquido, las cuales presentan un poder atractivo y festivo, en particular porque un tornillo sin fin desplaza el chocolate derretido desde la base de la fuente hacia su parte superior, volviendo este chocolate a continuación en cascada.

20 También se conocen fuentes para servir otros líquidos viscosos consumibles, tales como el queso. Los documentos US 2 915 024 A, FR 2 505 163 A1, DE 44 10 853 A1 dan a conocer aparatos de cocción al baño maría para alimentos.

No obstante, el solicitante no conocía una fuente de confitura, en particular, para ofrecer confituras de frutas de temporada frescas y/o creativas.

25 Por otro lado, las fuentes del estado de la técnica tampoco son adecuadas para distribuir confitura.

Se observa, de hecho, que un calentamiento prolongado de una confitura conlleva modificaciones organolépticas (color, olor, sabor) de la misma.

30 Con fines puramente ilustrativos, en una confitura hecha a partir de frutos amarillos, se observa un cambio de color, en particular, un cambio a marrón, así como una alteración del sabor de esta confitura.

35 Por supuesto, tales modificaciones impiden cualquier comercialización del producto alimenticio, con el consiguiente impacto financiero para el creador.

Objeto de la invención

40 Por tanto, la presente invención tiene como objetivo mitigar las desventajas de la técnica anterior al proponer una fuente para un producto alimenticio viscoso o pastoso a base de azúcar, sencilla en cuanto a su diseño y su modo de funcionamiento, fiable y económica, que permita suministrar fácilmente este producto alimenticio sin alteraciones visuales ni de sabor del mismo.

45 Otro objeto de la presente invención es una fuente de este tipo que garantice un suministro óptimo de su contenido y, que limite, de este modo, o incluso elimine, la posibilidad de que se pierda producto alimenticio mediante la retención de este último en las paredes internas de la fuente.

50 La presente invención también se refiere a la utilización de una fuente de este tipo para suministrar confitura, gelatina o incluso mermelada.

Breve descripción de la invención

55 Para ello, la invención se refiere a una fuente para un producto alimenticio viscoso o pastoso a base de azúcar tal como confitura o mermelada.

Según la invención, esta fuente comprende:

60 - un depósito que comprende una pared y una cubeta interior colocada en dicho depósito, rodeando dicha pared dicha cubeta interior delimitando con la superficie externa de dicha cubeta interior, un volumen de intercalado, estando dicha cubeta interior destinada a contener dicho producto alimenticio,

- estando dicho volumen de intercalado destinado a recibir un líquido para bañar al menos en parte, la superficie externa de dicha cubeta interior,

ES 2 899 201 T3

- medios de calentamiento para calentar dicho líquido destinado a estar contenido en dicho volumen de intercalado, permitiendo dicho líquido calentado de este modo calentar el contenido de dicha cubeta interior mediante la técnica del baño maría,
- 5 - comprendiendo la parte inferior de dicho depósito un orificio de salida en comunicación fluida con el único volumen interior de dicha cubeta interior,
- dicha cubeta interior es una columna cuyo diámetro es inferior o igual a 12 cm, e incluso mejor a 10 cm, de modo que la temperatura del producto alimenticio en una zona central de dicha cubeta interior y la temperatura del producto alimenticio a nivel de una zona periférica de dicha cubeta interior son sustancialmente iguales, y
- 10 - estando dicha fuente configurada de modo que la temperatura del producto alimenticio en la cubeta interior, cuando la fuente está en funcionamiento, es inferior a 40°C, e incluso mejor a 35°C para limitar la reacción de Maillard en dicho producto alimenticio.
- 15 Preferiblemente, este producto alimenticio viscoso o pastoso está realizado a base de azúcar y puede comprender, por ejemplo, un contenido de azúcar de al menos el 40%, e incluso mejor, al menos igual al 50%. Con fines puramente ilustrativos, puede tratarse de confitura, gelatina o mermelada.
- 20 Podría incluso tratarse de una crema de castañas o ciruelas pasas.
- Ventajosamente, este calentamiento muy suave del contenido de la cubeta interior permite garantizar que el producto alimenticio viscoso o pastoso no se vea alterado.
- 25 De este modo, se observa que una confitura conserva ventajosamente su color inicial a lo largo del tiempo y, por consiguiente, no adquiere un tono pardusco susceptible de disgustar al consumidor. Tampoco se ven alteradas sus cualidades de sabor.
- El producto alimenticio viscoso o pastoso calentado de este modo puede transferirse ventajosamente directamente a un recipiente tal como un frasco, o depositarse en un soporte consumible tal como una tostada o una crepe.
- 30 Preferiblemente, la confitura es tibia cuando sale por el orificio de salida de la fuente.
- Esta fuente que se presenta en su exterior con forma de columna realizada de cobre estañado, también presenta un importante aspecto estético para su exhibición en las tiendas.
- 35 En diferentes realizaciones particulares de esta fuente, teniendo cada una sus ventajas particulares y siendo susceptibles de numerosas combinaciones técnicas posibles:
- 40 - al ser una fuente, comprende ventajosamente un pie o un soporte que permite equilibrar a la misma sobre una base como tal una mesa. Alternativamente, esta fuente puede configurarse para estar colgada.
- este orificio de salida se coloca en el lateral del depósito. Preferiblemente, al tratarse de una fuente, este orificio de salida pertenece a un grifo o boquilla de distribución en comunicación fluida con el único volumen interior de dicha cubeta para permitir la extracción de su contenido.
- 45 - dicha fuente comprende medios para controlar la temperatura del baño maría de modo que la temperatura del contenido de dicha cubeta interior está comprendida entre 20°C y 35°C, cuando dicha fuente se encuentra en funcionamiento.
- 50 Con fines puramente ilustrativos, estos medios pueden comprender una o más sondas para medir la temperatura del baño maría y/o del contenido de dicha cubeta interior, que está(n) conectada(s) a una unidad de control de calentamiento que controla dichos medios de calentamiento que permiten calentar el líquido contenido en dicho volumen de intercalado y que desempeña el papel de baño maría.
- 55 - la pared de dicho depósito es una pared cilíndrica que define una columna.
- Preferiblemente, la cubeta interior también es alargado y forma, por ejemplo, una columna.
- 60 - la parte inferior de la fuente comprende una base que garantiza un soporte estable para la fuente sobre una superficie plana, tal como la que se define por la superficie externa de una mesa.
- la parte inferior de dicha cubeta interior forma un acodamiento que apunta hacia abajo, que permite guiar el contenido de dicha cubeta interior hacia dicho orificio de salida.
- 65

Ventajosamente, estando dicho orificio de salida colocado en el lateral del depósito, la parte inferior de dicha cubeta interior forma un acodamiento que apunta hacia abajo y se dirige hacia dicho orificio de salida para guiar la totalidad del contenido de dicha cubeta interior hacia dicho orificio de salida.

5 Preferiblemente, esta parte inferior presenta una pared lisa y continua, es decir, sin topes, para garantizar un flujo fácil del producto alimenticio hacia el orificio de salida de la fuente y para evitar que el producto alimenticio se vea retenido y se pierda a nivel de uno o más topes.

10 Por ejemplo, esta parte inferior comprende un bisel truncado que apunta hacia abajo que está conectado al orificio de salida.

15 Ventajosamente, el extremo inferior de la cubeta interior se coloca a una distancia del fondo del depósito de modo que el contenido de la cubeta interior se desplaza mediante gravedad hacia el orificio de salida. De este modo, por ejemplo, el extremo inferior de la cubeta interior se coloca, por ejemplo, encima de este orificio de salida.

- la cubeta interior comprende un medio para mezclar el contenido de la misma. Por ejemplo, puede tratarse de un elemento de giro que tiene un filete en espiral, accionándose dicho elemento de giro en rotación en la cubeta interior.

20 - el extremo superior del depósito comprende una cubierta o tapón que permite obturar un orificio de llenado de la cubeta interior para su llenado con productos alimenticios viscosos o pastosos.

El objetivo es garantizar una temperatura uniforme o sustancialmente uniforme del producto alimenticio en el interior de la cubeta interior.

25 - una boquilla de distribución se conecta a dicho orificio de salida al estar en comunicación fluida con este orificio, estando dicha boquilla dotada de una válvula móvil entre una posición de apertura y una posición de cierre, pudiendo dicha válvula accionarse por un elemento de control de apertura de dicha válvula.

30 - el depósito comprende en su parte superior un agujero de entrada y en su parte inferior un agujero de salida, que están en comunicación fluida con el único volumen de intercalado al estar conectados a un circuito de transporte de líquido exterior con respecto a dicha fuente.

A modo de ejemplo, este líquido es agua purificada o agua desmineralizada.

35 La fuente puede estar configurada de modo que el líquido circula en un circuito cerrado. De este modo, puede contener una bomba para desplazar el líquido hacia la parte superior de la fuente.

- dichos medios de calentamiento se alimentan mediante un circuito de alimentación de corriente eléctrica.

40 Por ejemplo, estos medios de calentamiento pueden ser una resistencia eléctrica. Alternativamente, la fuente puede comprender una o más baterías para alimentar con energía al menos a los medios de calentamiento. Esta(s) batería(s) puede(n) ser recargable(s).

45 - la superficie interior de la pared de dicho depósito destinada a estar en contacto con dicho líquido, está recubierta con al menos una capa de material térmicamente aislante.

Ventajosamente, un consumidor que usa la fuente no se arriesgará a quemarse.

50 - al menos dicha cubeta interior está realizada de cobre estañado, de aluminio o incluso de acero inoxidable. Preferiblemente, el depósito también está realizado de cobre estañado o aluminio.

La presente invención también se refiere al uso de dicha fuente tal como se describió anteriormente, para el almacenamiento y la distribución de confitura, gelatina o mermelada a una temperatura superior a la temperatura ambiente.

55 Ventajosamente, la temperatura de dicha confitura, gelatina o mermelada se mantendrá a una temperatura inferior a 40°C, e incluso mejor a 35°C, para limitar la reacción de Maillard sobre el producto alimenticio correspondiente. Por ejemplo, la temperatura de dicha confitura, gelatina o mermelada puede mantenerse entre 20°C y 30°C.

60 Preferiblemente, se mantiene una temperatura homogénea o sustancialmente homogénea de dicha confitura, gelatina o mermelada en la totalidad de la cubeta interior de la fuente.

65 Según la invención, dicha cubeta interior es una columna cuyo diámetro es inferior o igual a 12 cm, e incluso mejor a 10 cm, de modo que la temperatura del producto alimenticio en una zona central de dicha cubeta interior y la temperatura del producto alimenticio a nivel de una zona periférica de dicha cubeta interior sean igual o sustancialmente iguales.

También se buscará garantizar que la parte inferior de la cubeta presente una forma que no sea susceptible de retener dicha confitura, gelatina o mermelada con el fin de garantizar su extracción completa y evitar el cambio a marrón de los productos alimenticios. Para ello, la parte inferior de la cubeta presentará ventajosamente una forma acodada que apuntará hacia abajo y se dirigirá hacia dicho orificio de salida, siendo la pared de esta parte acodada lisa y redondeada, es decir, desprovista de topes.

Preferiblemente, el tamaño de cada trozo de dicha confitura se habrá reducido de antemano para evitar que terminen por gravedad en el fondo de dicha cubeta interior.

Con fines puramente ilustrativos, podrá mezclarse la confitura para reducir los trozos en un puré suave o integrado.

Ventajosamente, durante su preparación, la confitura se ha llevado a una temperatura de ebullición durante un tiempo T, siendo este tiempo T inferior a un tiempo t de referencia de modo que la cocción de dicha confitura sea incompleta.

Este tiempo t de referencia es la duración que suele utilizarse, por ejemplo, de 10 a 15 minutos, durante la ebullición de una preparación con vistas a formar una confitura. Por ejemplo, el tiempo T puede ser de 8 a 12 minutos, respectivamente.

Descripción de las figuras

Otras ventajas, objetivos y características particulares de la presente invención resultarán evidentes tras la siguiente descripción, realizada, con un propósito explicativo y de ninguna manera limitativo, en relación con los dibujos adjuntos, en los que:

- La figura 1 es una representación esquemática y en sección de una fuente de confitura según una realización particular de la presente invención;

- La figura 2 es una vista parcial y en perspectiva de las fuentes de confitura en la figura 1, estando cada una de dichas fuentes portada por un soporte abierto, estando estos últimos colocados sobre una mesa;

Descripción detallada de la invención

En primer lugar, se observa que las figuras no están realizadas a escala.

Las figuras 1 y 2 representan esquemáticamente una fuente 10 de confitura según una realización particular de la presente invención.

Esta fuente 10, que presenta una estética muy atractiva, está destinada a servir una confitura templada, tal como una confitura de frutas frescas.

Comprende un depósito 11 y una cubeta 12 interior alojada en el interior de este depósito. Esta cubeta 12 interior está destinada a contener la confitura que se calentará con el fin de hacerla más fluida con vistas a su suministro mediante un grifo 13 colocado en la parte inferior del depósito 11 y en el lateral del mismo.

Este grifo 13 está conectado de manera estanca y está en comunicación fluida con el único volumen interior de la cubeta 12 interior de modo que la confitura calentada de este modo no pueda verse contaminada durante su suministro.

Este depósito 11 y su cubeta 12 interior forman en este caso columnas realizadas de cobre estañado.

El volumen interior del depósito 11 que recibe la cubeta 12 interior está delimitado por una pared que determina el aspecto exterior de la fuente 10. Por tanto, esta pared rodea la cubeta 12 interior, delimitando con la superficie externa de esta cubeta 12 interior, un volumen 14 de intercalado.

Este volumen 14 de intercalado contiene, en este caso, agua desmineralizada para bañar la superficie externa de la cubeta 12 interior sobre parte de su altura. Esta agua que se calienta mediante una resistencia 15 eléctrica permite calentar el contenido de la cubeta 12 interior mediante la técnica del baño maría.

Esta agua calentada de este modo circula en un circuito cerrado entre un agujero 16 de entrada y un agujero 17 de salida portados por la pared del depósito 11. Puede implementarse una bomba (no se representa) para hacer circular el agua entre estos dos agujeros 16, 17.

La fuente 10 también comprende una o más sondas (no se representan) para medir la temperatura del líquido que desempeña el papel de baño maría, que está(n) conectada(s) a un termostato electrónico (no se representa) que controla la resistencia 15 eléctrica.

ES 2 899 201 T3

De este modo, es posible determinar la temperatura del agua desmineralizada que baña la superficie externa de la cubeta 12 interior y controlar de este modo la temperatura del contenido de esta cubeta 12 interior.

- 5 Ventajosamente, la temperatura de la confitura contenida en la cubeta 12 interior no supera los 35°C, cuando la fuente está en funcionamiento, para limitar la reacción de Maillard en esta confitura. Esto garantiza de este modo que la confitura pueda mantenerse caliente durante todo un día, incluso más tiempo, sin alterar sus cualidades organolépticas.
- 10 Además, y con el fin de limitar cualquier retención indeseable de la confitura en la cubeta 12 interior, la parte inferior de la cubeta 12 presenta una forma biselada que apunta hacia abajo y que se dirige hacia el orificio de salida. La confitura calentada de este modo fluye mediante gravedad a través del orificio de salida de la fuente portado por el grifo 13.
- 15 La parte superior de la fuente comprende un orificio obturado por una tapa 18 para permitir la limpieza y el llenado de la cubeta 12 interior.

La figura 2 es una vista parcial y en perspectiva de las fuentes de confitura tal como se describieron anteriormente, portándose el depósito 11 de cada fuente 10 por un soporte 19 abierto, que en este caso es un marco de madera rectangular.

20 Con el fin de conferir un aspecto estético adicional, el depósito 11, que está realizado de cobre estañado, se coloca a una distancia del extremo del marco 19 portado por el plano de una mesa 20.

REIVINDICACIONES

1. Fuente para un producto alimenticio viscoso o pastoso a base de azúcar, caracterizada porque comprende
- 5 - un depósito (11) que comprende una pared, y una cubeta (12) interior colocada en dicho depósito (11), rodeando dicha pared dicha cubeta (12) interior delimitando con la superficie externa de dicha cubeta (12) interior, un volumen (14) de intercalado, estando dicha cubeta (12) interior destinada a contener dicho producto alimenticio,
- 10 - estando dicho volumen (14) de intercalado destinado a recibir un líquido para bañar al menos en parte, la superficie exterior de dicha cubeta (12) interior,
- 15 - medios (15) de calentamiento para calentar dicho líquido destinado a estar contenido en dicho volumen (14) de intercalado, permitiendo dicho líquido calentado de este modo calentar el contenido de dicha cubeta (12) interior mediante la técnica del baño maría,
- 20 - comprendiendo la parte inferior de dicho depósito (11) un orificio de salida en comunicación fluida con el único volumen interior de dicha cubeta (12) interior, y
- 25 - estando dicha fuente configurada de modo que la temperatura del producto alimenticio en la cubeta (12) interior, cuando la fuente está en funcionamiento, es inferior a 40°C, e incluso mejor a 35°C para limitar la reacción de Maillard en este producto alimenticio, caracterizada porque dicha cubeta (12) interior es una columna cuyo diámetro es inferior o igual a 12 cm, e incluso mejor a 10 cm, de modo que la temperatura del producto alimenticio en una zona central de dicha cubeta (12) interior y la temperatura del producto alimenticio a nivel de una zona periférica de dicha cubeta (12) interior son sustancialmente iguales.
- 30 2. Fuente según la reivindicación 1, caracterizada porque dicho orificio de salida está colocado en el lateral de dicho depósito.
- 35 3. Fuente según la reivindicación 1 o 2, caracterizada porque comprende medios para controlar la temperatura del baño maría de modo que la temperatura del contenido de dicha cubeta (12) interior está comprendida entre 20°C y 35°C, cuando dicha fuente está en funcionamiento.
- 40 4. Fuente según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada porque dicho orificio de salida está colocado en el lateral del depósito, la parte inferior de dicha cubeta (12) interior forma un acodamiento que apunta hacia abajo y se dirige hacia dicho orificio de salida para guiar la totalidad del contenido de dicha cubeta (12) interior hacia dicho orificio de salida.
- 45 5. Fuente según la reivindicación 4, caracterizada porque dicha parte inferior de la cubeta interior presenta una pared lisa y sin topes para garantizar un flujo fácil del producto alimenticio hacia el orificio de salida de la fuente.
- 50 6. Fuente según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizada porque una boquilla (13) de distribución está conectada a dicho orificio de salida mientras está en comunicación fluida con este orificio, estando dicha boquilla dotada de una válvula móvil entre una posición de apertura y una posición de cierre, pudiendo dicha válvula accionarse por un elemento de control de apertura de dicha válvula.
- 55 7. Fuente según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizada porque dichos medios (15) de calentamiento se alimentan por un circuito de alimentación de corriente eléctrica.
- 60 8. Fuente según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizada porque la superficie interior de la pared de dicho depósito (11) destinada a estar en contacto con dicho líquido, está recubierta con al menos una capa de material térmicamente aislante.
- 65 9. Fuente según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizada porque al menos dicha cubeta (12) interior está realizada de cobre estañado, de aluminio o incluso de acero inoxidable.
10. Utilización de dicha fuente (10) según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, para el almacenamiento y distribución de confitura, gelatina o mermelada a una temperatura superior a la temperatura ambiente.
11. Utilización de dicha fuente (10) según la reivindicación 10, caracterizada porque la temperatura de dicha confitura, gelatina o mermelada se mantiene a una temperatura inferior a 40°C, e incluso mejor a 35°C, para limitar la reacción de Maillard en el producto alimenticio correspondiente.
12. Utilización según la reivindicación 10 u 11, caracterizada porque se mantiene una temperatura homogénea o sustancialmente homogénea de dicha confitura, gelatina o mermelada en la totalidad de la cubeta interior de dicha fuente.

13. Utilización según cualquiera de las reivindicaciones 10 a 12, caracterizada porque el tamaño de cada trozo de dicha confitura se ha reducido previamente para evitar que estos se encuentren por gravedad en el fondo de dicha cubeta (12) interior.
- 5 14. Utilización según cualquiera de las reivindicaciones 10 a 13, caracterizada porque dicha confitura se ha llevado a una temperatura de ebullición durante un tiempo T durante su preparación, siendo dicho tiempo T inferior a un tiempo t de referencia de modo que la cocción de dicha confitura está incompleta.

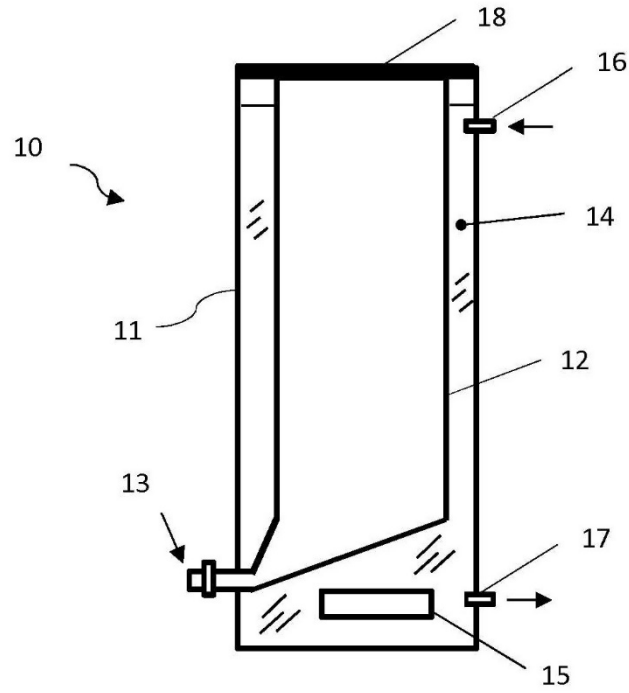


FIG. 1

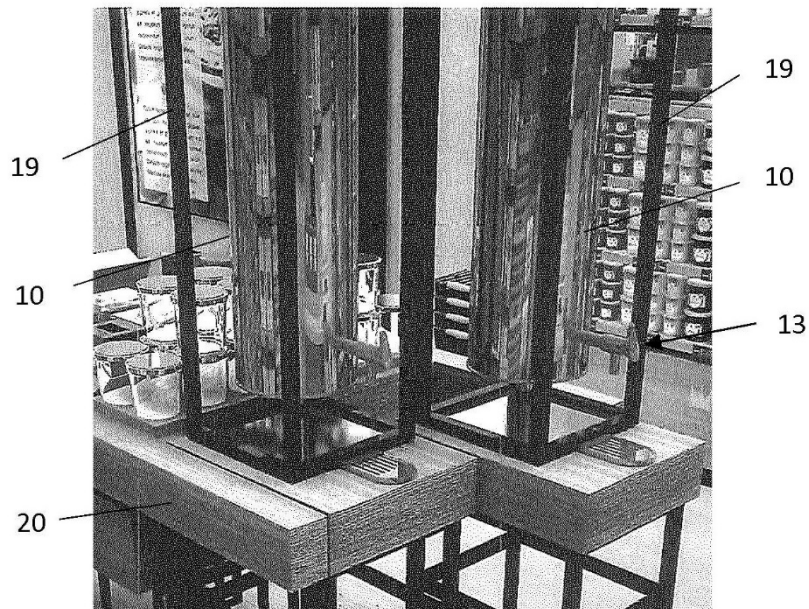


FIG. 2