



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **2 349 523**

⑫ Número de solicitud: 200901151

⑬ Int. Cl.:
A21D 13/00 (2006.01)
A23L 1/217 (2006.01)

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

⑫ Fecha de presentación: **06.05.2009**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **04.01.2011**

Fecha de la concesión: **02.09.2011**

⑮ Fecha de anuncio de la concesión: **15.09.2011**

⑮ Fecha de publicación del folleto de la patente:
15.09.2011

⑰ Titular/es: **ALINACO, S.L**
Polígono Industrial
31540 Buñuel, Navarra, ES

⑱ Inventor/es: **Aranaz Rodríguez, Luis María**

⑲ Agente: **Buceta Facorro, Luis**

⑳ Título: **Producto precocinado de pan y tortilla y procedimiento para la fabricación de dicho producto.**

㉑ Resumen:

Producto precocinado de pan y tortilla y procedimiento para la fabricación de dicho producto, que consta de una base de pan (1), sobre la cual se incorpora una masa de tortilla (2) preelaborada, quedando ambos componentes intrínsecamente unidos entre sí, en una unidad de conjunto, con la masa de tortilla (2) parcialmente remetida en la base de pan (1), sometiéndose el conjunto así dispuesto a un cocinado parcial en horno, para posteriormente congelarlo y envasarlo.

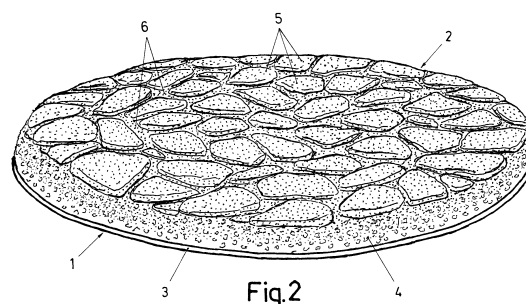


Fig.2

ES 2 349 523 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP.

DESCRIPCIÓN

Producto precocinado de pan y tortilla y procedimiento para la fabricación de dicho producto.

Sector de la técnica

La presente invención está relacionada con los productos preelaborados para la industria alimenticia, proponiendo un producto precocinado formado por una base de pan sobre la que se dispone una masa de tortilla para su elaboración conjunta en horno, así como el procedimiento de fabricación de dicho producto.

Estado de la técnica

En la industria alimenticia actual existen numerosos productos que están basados en una combinación de pan junto a diferentes tipos de otros productos alimenticios.

En este sentido son ampliamente conocidos los denominados bocadillos, los cuales están compuestos por una porción de pan que se divide en dos mitades entre las cuales se disponen productos alimenticios para ser consumidos conjuntamente con el pan.

Igualmente es conocida la disposición de alimentos crudos sobre una base comestible, como es el caso de las pizzas, en la que los alimentos se van disponiendo selectivamente y de manera independiente sobre la base comestible, constituyendo un producto preelaborado, el cual tiene que ser cocinado íntegramente en un horno o medio similar por el consumidor.

Por otra parte, son conocidos los procesos de elaboración de tortillas de patatas, en los que la patata se fríe junto a otros ingredientes como pueden ser cebolla, verduras, fiambres, etc., obteniéndose una masa frita, a la cual se le incorpora huevo batido, para freír mezcla en un recipiente tipo sartén.

Objeto de la invención

De acuerdo con la presente invención se propone un producto precocinado constituido por una combinación de base de pan y masa de tortilla, el cual se forma según unas características de composición y presentación diferentes de las de los productos hasta ahora conocidos.

El producto objeto de la invención consta de una masa de tortilla dispuesta sobre una base de pan, formando ambas una unidad de conjunto en la que la masa de tortilla queda parcialmente remetida en la base de pan, de modo que la base de pan hace de recipiente comestible para el cocinado del conjunto en horno, de forma que tras un cocinado parcial dicho conjunto se congela, para que el consumidor termine de cocinarlo cuando lo va a consumir.

Para la elaboración de la base de pan, se parte de un pan semicocido, el cual puede ser de una sección circular, rectangular o de cualquier otra configuración, dividiéndose el pan en dos partes por la mitad de su altura, de modo que se obtienen dos bases de pan, cada una de las cuales posee una cara de miga y una cara de corteza, siendo utilizables dichas bases independientemente para disponer sobre ellas una masa de tortilla, la cual se coloca sobre la cara de miga, en donde puede incorporarse previamente tomate o cualquier tipo de salsa para acondicionar el sabor.

La masa de tortilla que se incorpora sobre la base de pan es una masa preelaborada, consistente en una fritura convencional de patatas en aceite, con un grado de fritura incompleto, pudiendo ir acompañadas las patatas en la fritura con ingredientes accesorios, como cebolla, verduras, fiambres u otros alimentos,

mezclándose la masa frita posteriormente con huevo líquido pasteurizado batido.

A la mezcla de la masa frita y el huevo líquido pasteurizado batido se le deja reposar hasta que el huevo líquido pasteurizado batido es absorbido por las patatas y cuaja parcialmente, con lo que se obtiene una masa de tortilla de cierta consistencia, la cual se dispone sobre la base de pan, en donde la parte más líquida de la masa de tortilla es absorbida por la miga de pan, de manera que ambos componentes, base de pan y masa de tortilla, quedan intrínsecamente unidos entre sí.

En esta disposición, el conjunto de la base de pan con la masa de tortilla dispuesta sobre ella se introduce en un horno, en donde se cocina parcialmente durante un tiempo variable en función de la temperatura del horno, obteniéndose un producto precocinado formado por una unidad de pan y tortilla.

Dicho producto precocinado de pan y tortilla se congela y envasa para su comercialización, de manera que para el consumo el producto puede terminar de cocinarse mediante un horneado final, en el cual el pan adquiere una textura crujiente.

Se obtiene así un producto precocinado de pan y tortilla, cuya composición y la forma de cocinado proporcionan un sabor característico diferente al de los preparados conocidos de alimentos con ingredientes semejantes.

Descripción de las figuras

La figura 1 muestra una vista en sección de un producto formado por una base de pan y una masa de tortilla según el objeto de la invención.

La figura 2 muestra una vista en perspectiva del producto de la invención en una forma circular.

La figura 3 es una vista por la cara inferior de del producto en la forma circular.

La figura 4 es una vista por la parte superior del producto según un ejemplo de realización en forma cuadrangular.

Descripción detallada de la invención

El objeto de la invención se refiere a un producto precocinado, el cual se forma sobre una base de pan (1) sobre la que se dispone una masa de tortilla (2) previamente elaborada, determinando el conjunto de dicha base de pan (1) y dicha masa de tortilla (2) una unidad de conjunto en la que ambos elementos quedan intrínsecamente unidos entre sí, como se observa en la figura 1.

La base de pan (1) se obtiene a partir de un pan convencional semicocido, el cual se divide en dos partes por la mitad de la altura, obteniéndose dos bases de pan (1) que son utilizables independientemente para incorporar sobre ellas una masa de tortilla (2), cada una de las cuales queda con una cara de corteza (3) y una cara de miga (4).

Sobre la cara de miga (4) de la base de pan (1) utilizada para formar un producto de acuerdo con la invención, puede disponer una capa accesorio de tomate o cualquier tipo de salsa, para poder adaptar el sabor del producto, y sobre dicha capa accesorio, o bien directamente sobre la cara de miga (4), se incorpora la masa de tortilla (2) de formación del producto.

La masa de tortilla (2) destinada a incorporarse sobre la base de pan (1), se constituye por trozos de patatas (5), solos o mezclados con ingredientes complementarios, como cebolla, verduras, fiambres u otros alimentos, cuyo conjunto se fríe de un modo convencional, sin llegar a completarse el proceso de fritura

totalmente, hasta un grado en el que las patatas (5) mantienen un porcentaje de humedad, por ejemplo superior al 65%, mezclándose después la masa frita con huevo líquido pasteurizado batido (6).

Se obtiene así una masa de tortilla (2) preelaborada, por ejemplo con un 54% de patata (5), un 31% de huevo líquido pasteurizado batido (6), un 7% de cebolla o ingredientes complementarios, un 7% de aceite y un 1% de sal, sin que esta composición sea limitativa, ya que los porcentajes pueden variar, así como los ingredientes complementarios, que pueden ir incluidos o no.

A la masa de tortilla (2) así formada se la deja reposar un tiempo, para que la patata (5) absorba al huevo líquido pasteurizado batido (6) y éste cuaje parcialmente, con lo cual la masa de tortilla (2) adquiere una cierta consistencia, de forma que puede disponerse sobre la base de pan (1) sin derramarse por el contorno, siendo absorbida la parte más líquida de esa masa de tortilla (2) por la miga (4) de la base de pan (1), lo que determina una unión intrínseca entre la

mencionada masa de tortilla (2) y la mencionada base de pan (1).

Ese conjunto de la base de pan (1) con la masa de tortilla (2) incorporada sobre ella, se introduce en un horno donde se cocina parcialmente durante un tiempo determinado que depende de la temperatura del horno, por ejemplo durante un tiempo entre 6 y 10 minutos a una temperatura del orden de los 250° centígrados, obteniéndose un producto semicocinado en el que la base de pan (1) y la masa de tortilla (2) forman una unidad de conjunto, de forma que el producto puede incluso ser volteado sin que la masa de tortilla (2) se caiga.

El producto semicocinado se congela y envasa para su comercialización, de forma que para el consumo solo se requiere un horneado complementario por parte del consumidor, por ejemplo durante un tiempo entre 10 y 14 minutos a una temperatura del orden de 250° centígrados, con lo cual el producto alcanza el punto de cocinado preciso, adquiriendo la base de pan (1) una textura crujiente.

REIVINDICACIONES

1. Producto precocinado de pan y tortilla, del tipo de los que se suministran de manera precocinada, **caracterizado** porque consta de una base de pan (1), sobre la cual se incorpora una masa de tortilla (2) preelaborada, quedando ambos componentes unidos intrínsecamente entre sí, en una unidad de conjunto, con la masa de tortilla (2) parcialmente remetida en la base de pan (1).

2. Producto precocinado de pan y tortilla, de acuerdo con la primera reivindicación, **caracterizado** porque la base de pan (1) posee una cara de corteza (3) y una cara de miga (4), yendo la masa de tortilla (2) sobre la cara de miga (4).

3. Producto precocinado de pan y tortilla, de acuerdo con la primera reivindicación, **caracterizado** porque sobre la base de pan (1) se dispone una capa de tomate o similar, sobre la cual se incorpora la masa de tortilla (2).

4. Producto precocinado de pan y tortilla, de acuerdo con la primera reivindicación, **caracterizado** porque la masa de tortilla (2) se constituye por una mezcla de trozos de patata (5) parcialmente fritos y huevo líquido pasteurizado batido (6).

5. Procedimiento para la fabricación del producto precocinado de pan y tortilla de la primera reivindicación, **caracterizado** porque se dispone una base de

pan (1) semicocida provista con una cara de corteza (3) y una cara de miga (4), incorporándose sobre la cara de miga (4) una masa de tortilla (2) preelaborada con una mezcla de patata (5) parcialmente frita y huevo líquido pasteurizado batido (6), dejando reposar dicha mezcla para que la patata (5) absorba al huevo líquido pasteurizado batido (6) y éste cuaje parcialmente, incorporándose, una vez así, la masa de tortilla (2) sobre la base de pan (1), en la cual penetra parcialmente la parte más líquida de la masa de tortilla (2), de modo que ambos elementos quedan intrínsecamente unidos entre sí, sometiéndose el conjunto a un cocinado parcial en horno, para luego congelar y envasar el producto semicocinado.

6. Procedimiento para la fabricación de un producto precocinado de pan y tortilla, de acuerdo con la quinta reivindicación, **caracterizado** porque la base de pan (1) se obtiene mediante corte por la mitad de la altura de un pan convencional semicocido, obteniéndose dos bases de pan (1) independientes para incorporar sobre ellas una masa de tortilla (2).

7. Procedimiento para la fabricación de un producto precocinado de pan y tortilla, de acuerdo con la quinta reivindicación, **caracterizado** porque la patata (5) componente de la masa de tortilla (2) se fríe parcialmente hasta un grado en el que la patata (5) mantiene un porcentaje de humedad superior al 65%.

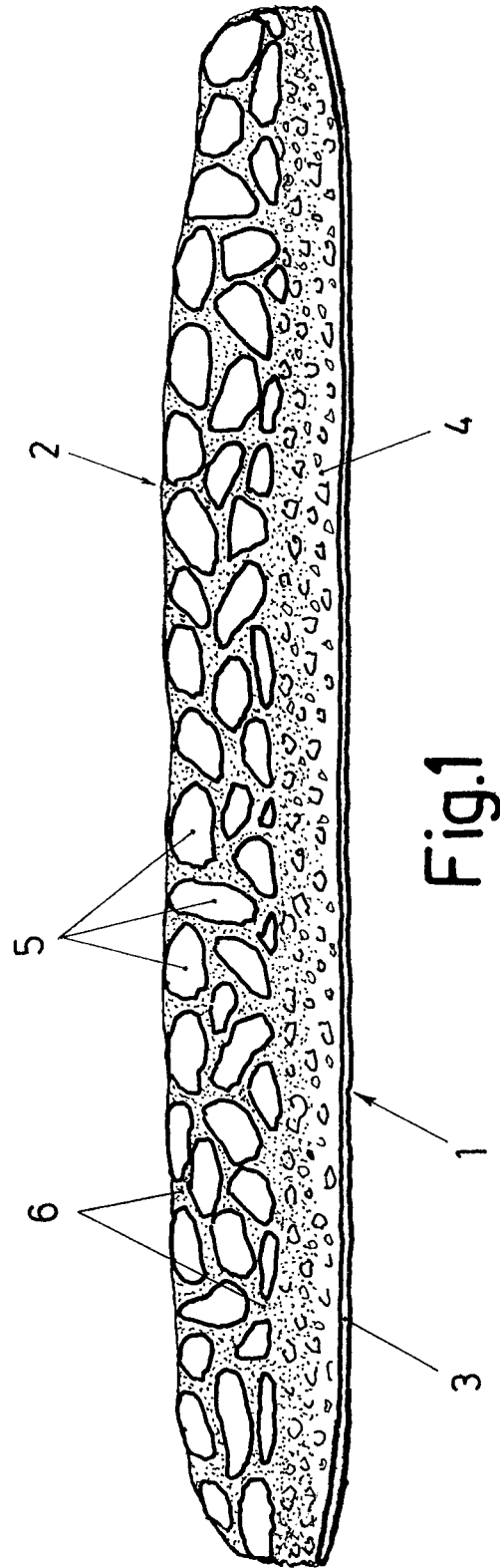


Fig.1

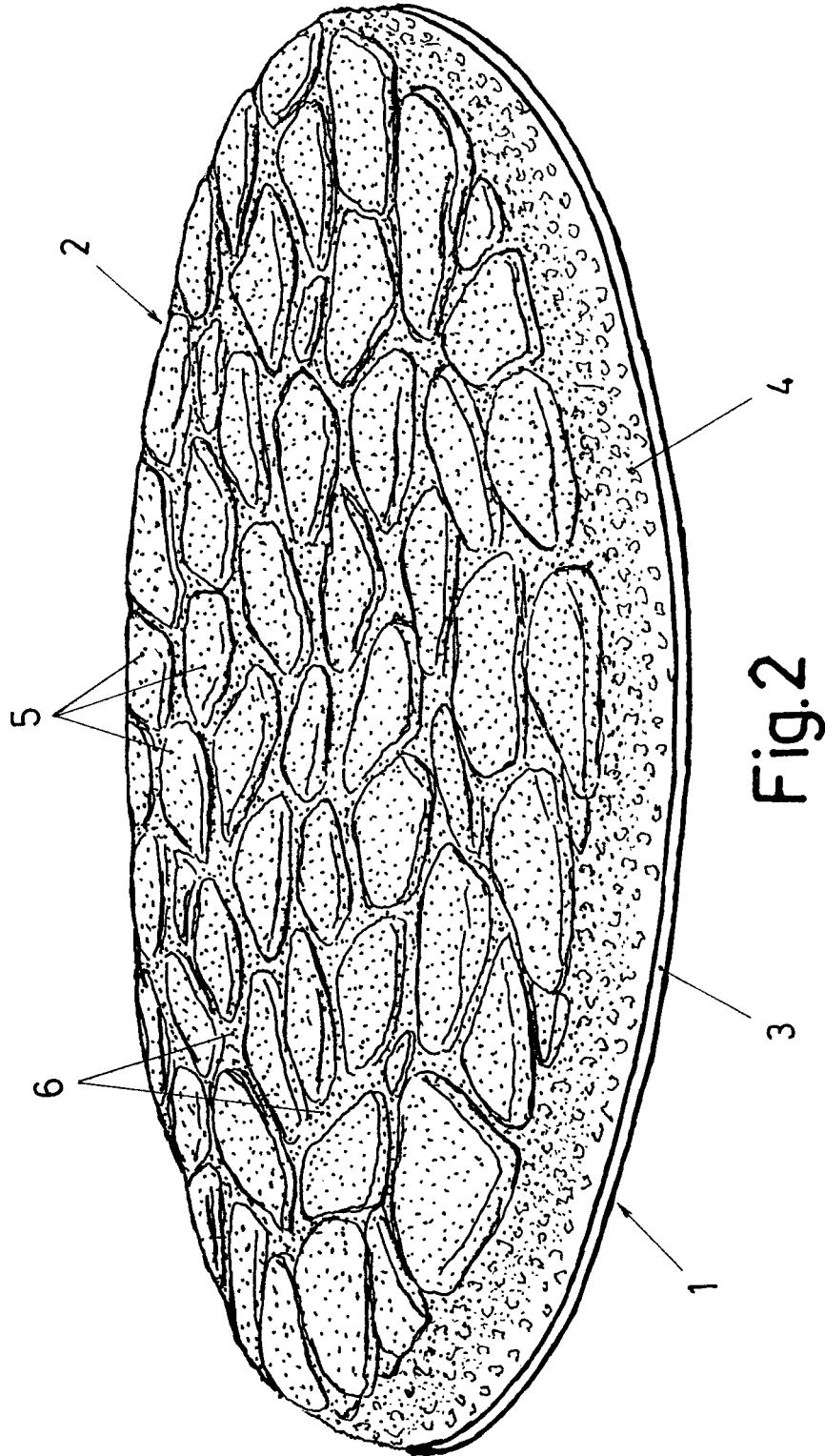


Fig.2

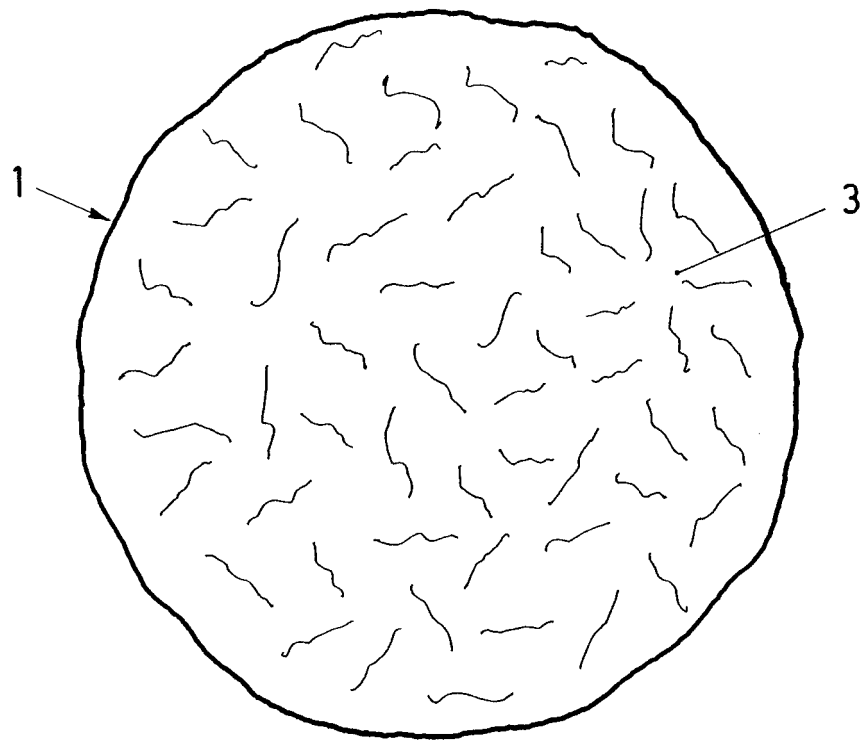


Fig.3

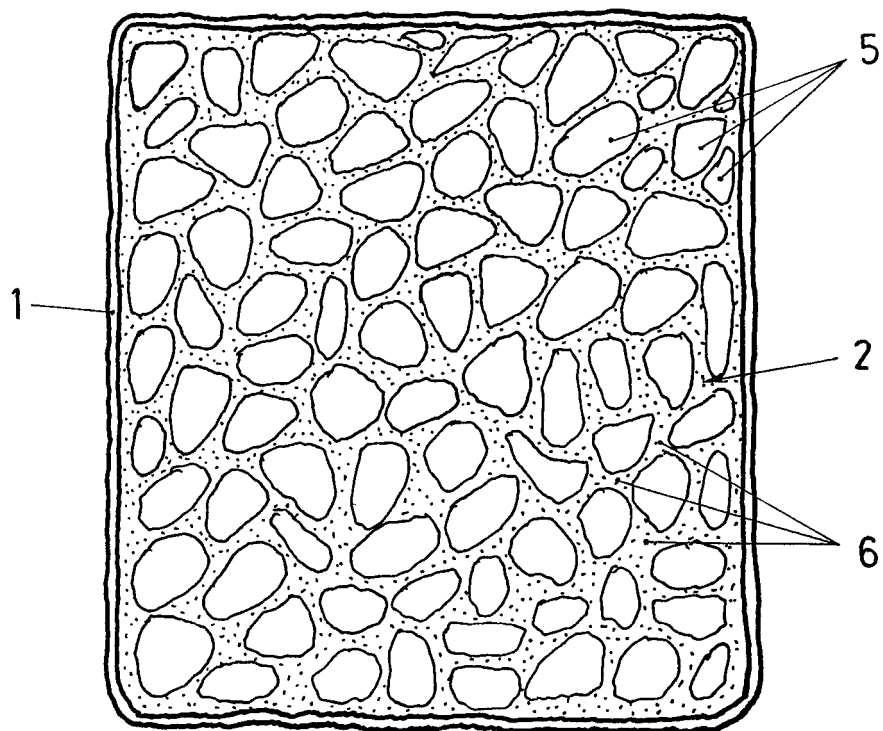


Fig.4



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 200901151

②② Fecha de presentación de la solicitud: 06.05.2009

③② Fecha de prioridad: 00-00-0000
00-00-0000
00-00-0000

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl. : A21D 13/00 (2006.01)
A23L 1/217 (2006.01)

Ecla : A21D13/00B

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	ES 2033991 T3 (LEUPOLDT,F.) 18.01.1989, todo el documento.	1-6
Y	PRECOCINADOS NATURALES RIOJANOS, S.A. "Tortilla de patata con cebolla ultracongelada" Recuperado de Internet el 30.08.2010, <URL:http://www.comoencasa.es/descargas/800_cebolla.pdf, 09.03.2007, todo el documento.	1-6

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

☒ para todas las reivindicaciones

☐ para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe
31.08.2010

Examinador
I. Galíndez Labrador

Página
1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A21D, A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 31.08.2010

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-7	SÍ
	Reivindicaciones _____	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 7	SÍ
	Reivindicaciones 1-6	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de **aplicación industrial**. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como ha sido publicada.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	ES 2033991 T3	18.01.1989
D02	"Tortilla de patata con cebolla ultracongelada"	09.03.2007

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

La solicitud a estudio tiene por objeto un producto que consta de una base de pan semicocida sobre la cual se incorpora una masa de tortilla preelaborada, sometiéndose el conjunto a un cocinado parcial en horno, durante 6-10 minutos, a 250°C aproximadamente, para posteriormente congelarlo y envasarlo. Para su consumo el producto puede acabar de cocinarse mediante horneado.

La base de pan consta de una cara de corteza y otra de miga, depositándose la tortilla sobre esta última, y penetrando la parte más líquida de la masa de tortilla en el pan. A su vez, el pan puede revestirse previamente de una capa de tomate o similar. La masa de tortilla está integrada por una mezcla de trozos de patata parcialmente fritos, hasta que mantengan un porcentaje de humedad superior al 65%, y huevo líquido pasteurizado batido. La base de pan se obtiene mediante corte por la mitad de la altura de un pan convencional, que puede ser redondo, rectangular o de cualquier otra configuración.

El documento D1 mencionado en el Informe de Búsqueda cubre un procedimiento de fabricación de un pan destinado a su cocción final en el domicilio del consumidor en el que se envasa la pieza de pan en dos bolsas de lámina y posteriormente se pasteuriza.

El D2 constituye la ficha de producto de una tortilla de patata con cebolla ultracongelada, en la que se describe, entre otras cosas, la composición de la mezcla: patata, huevo líquido pasteurizado, también cebolla en este caso, aceite y sal, el modo de empleo, período de consumo preferente, etc. La tortilla se puede consumir directamente del envase al plato o calentarla previamente en horno convencional o microondas.

A la vista del Estado de la Técnica se considera que las reivindicaciones 1-7 cumplen con el requisito de Novedad, según el artículo 6 de la Ley 11/1986, de 20 de Marzo, de Patentes. Sin embargo, no se considera que las reivindicaciones 1-6 cumplan con el requisito de Actividad Inventiva, de acuerdo con el artículo 8 de la misma Ley, ya que resultaría evidente para un experto en la materia obtener el producto objeto de la solicitud partiendo de un pan convencional pretratado y de una tortilla de patata congelada, simplemente abriendo dicho pan por la mitad, colocando la tortilla en cuestión en cada una de las mitades, e introduciendo el conjunto en el horno para su calentamiento. De ningún apartado de la solicitud se deriva que el procedimiento de fabricación tenga como consecuencia algún efecto sorprendente o ventaja técnica respecto al producto que se obtendría combinando D1 y D2.