

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN
EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la Propiedad
Intelectual
Oficina internacional



(43) Fecha de publicación internacional
18 de Enero de 2007 (18.01.2007)

PCT

(10) Número de Publicación Internacional
WO 2007/006820 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes:
A21D 13/00 (2006.01)

(21) Número de la solicitud internacional:
PCT/ES2006/000274

(22) Fecha de presentación internacional:
23 de Mayo de 2006 (23.05.2006)

(25) Idioma de presentación: español

(26) Idioma de publicación: español

(30) Datos relativos a la prioridad:
P200501658 7 de Julio de 2005 (07.07.2005) ES

(71) Solicitante e

(72) Inventor: BRISCIANI, Roberto [ES/ES]; Ciudad de
Barcelona, n°3, E-46700 Gandia (ES).

(74) Mandatario: UNGRIA LOPEZ, Javier; Avenida Ramón
y Cajal, 78, E-28043 Madrid (ES).

(81) Estados designados (a menos que se indique otra cosa,
para toda clase de protección nacional admisible): AE,

AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY,
BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ,
EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID,
IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LC, LK, LR,
LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX,
MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU,
SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT,
TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) Estados designados (a menos que se indique otra cosa,
para toda clase de protección regional admisible): ARIPO
(BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ,
UG, ZM, ZW), euroasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD,
RU, TJ, TM), europea (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK,
EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC,
NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG,
CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publicada:

— con informe de búsqueda internacional

Para códigos de dos letras y otras abreviaturas, véase la sección
"Guidance Notes on Codes and Abbreviations" que aparece al
principio de cada número regular de la Gaceta del PCT.

(54) Title: FOOD COMPOSITION WHICH IS USED TO PRODUCE PIZZA DOUGH

(54) Título: COMPOSICIÓN ALIMENTICIA PARA LA FABRICACIÓN DE UNA MASA PARA PIZZA

(57) Abstract: The invention relates to a food composition which is used to produce a pizza dough, comprising three main ingredients, namely: wheat flour, salt and brewers' yeast. In addition, other complementary ingredients can be added to the aforementioned composition by adding a single ingredient, several ingredients or all possible ingredients simultaneously. Once the composition has been mixed, water and/or milk are added and the composition is kneaded to produce the desired pizza dough.

(57) Resumen: Composición alimenticia para la fabricación de una masa para pizza que consta de tres ingredientes principales: harina de trigo, sal y levadura de cerveza. A esta composición pueden añadirse otros ingredientes complementarios, pudiendo incorporar uno, varios o todos ellos simultáneamente. Una vez mezclada la composición se añade agua y/o leche y se amasa para obtener la masa de pizza buscada.



WO 2007/006820 A1

COMPOSICIÓN ALIMENTICIA PARA LA FABRICACIÓN DE UNA MASA PARA PIZZA

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un compuesto alimenticio para la fabricación de masa para pizza que solo necesita ser hidratada y amasada para la obtención de una masa profesional, sin necesidad de un personal técnico cualificado.

Se obtiene así una masa para pizza de manera rápida y sencilla, modificando todo el proceso de fabricación existente hasta ahora, reduciendo los pasos necesarios que se precisaban.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Durante muchos años, para realizar una masa de pizza se procedía de la siguiente manera. Se utilizaban en principio como mínimo cinco ingredientes, los cuales había que pesar por separado para que estuvieran en la proporción adecuada según la fórmula o receta correspondientes, y mezclarlos en un orden determinado. Esto implicaba errores y pérdidas de tiempo, haciendo el trabajo más largo y tedioso, necesitándose profesionales con conocimientos de la secuencia y proporción de cada ingrediente.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

Con el fin de alcanzar los objetivos y evitar los inconvenientes mencionados en los apartados anteriores, la invención propone un compuesto alimenticio para la fabricación de masa para pizza que se caracteriza porque a partir de la hidratación y amasado de dicho compuesto se obtiene una masa para pizza profesional.

Esta mezcla comprende en principio:

- Harina de trigo blando entre un 50% y un 99%.
- Sal entre el 0,5% y el 10%.
- Levadura de cerveza entre el 0,1% y el 20%.
- Otros ingredientes complementarios con un porcentaje de entre un 0% y un 10%, para obtener diferentes

- 2 -

tipos de masas, seleccionando al menos uno de los siguientes, entre otros:

- Harina de centeno.
- 5 - Salvado de trigo.
- Sémola de trigo.
- Almidón de patata.
- Almidón modificado.
- Fibras alimenticias.
- 10 - Soja y derivados.
- Gluten vital de trigo.
- Alfa amilasa.
- L cisteina.
- Acido L ascórbico.
- 15 - Glucosa oxidasa.
- Leche en polvo.
- Omega 3 en polvo.
- Proteína de suero de leche.
- Pentosanasa.
- 20 - Xilanasas.
- Harina de malta.
- Masas madre en polvo.
- Starters.
- Acido láctico.

25 La ventaja de este compuesto alimenticio de la invención con sus distintas variedades, es que a partir del mismo y añadiendo simplemente agua y/o leche en la medida que se necesita y procediendo después a realizar un amasado, se puede obtener así una masa para pizzas

30 profesional de una forma sencilla, sin necesidad de precisar personal técnico cualificado.

DESCRIPCIÓN DE LA FORMA DE REALIZACIÓN PREFERIDA

El compuesto alimenticio para la fabricación de masa

- 3 -

para pizza a partir de la hidratación y amasado del mismo, está constituido por una harina de trigo blando que puede oscilar entre un 50% y un 99%, un producto de sal que puede oscilar entre un 0,5% y el 10%, levadura de cerveza entre
5 unos valores que oscilan entre el 0,1% y el 20%, una serie de ingredientes complementarios que oscilan entre el 0% y el 10%, con los que se obtienen los diferentes tipos de masas para las distintas especialidades.

Estos ingredientes complementarios pueden incorporar
10 uno solo de ellos, dos o más, incluso el conjunto de todos ellos.

Estos ingredientes complementarios son preferentemente los siguientes:

- Harina de centeno.
- 15 - Salvado de trigo.
- Sémola de trigo.
- Almidón de patata.
- Almidón modificado.
- Fibras alimenticias.
- 20 - Soja y derivados.
- Gluten vital de trigo.
- Alfa amilasa.
- L cisteína.
- Acido L ascórbico.
- 25 - Glucosa oxidasa.
- Leche en polvo.
- Omega 3 en polvo.
- Proteína de suero de leche.
- Pentosanasa.
- 30 - Xilanasas.
- Harina de malta.
- Masas madre en polvo.
- Starters.
- Acido láctico.

- 4 -

Ejemplo: para una masa de pizza baja en calorías
partimos de un compuesto alimenticio que contenga

- 90% Harina de trigo blando
- 5 1% Almidon de patata
- 3% Harina de Centeno
- 1% Masa Madre natural en polvo
- 1,3% Fibra de remolacha
- 0,08% Extracto de malta
- 10 2,8% Sal
- 0,4% Levadura
- 0,12% Enzimas (alfamilasa, glucosa oxidasa, xilanasas)
- 0,3 % Omega 3 en polvo.

- 15 Cantidades para 1 kg de masa de pizza
- compuesto alimenticio desde 500 gr a 714 gr
- Agua y/o leche desde 286 gr a 500 gr.

REIVINDICACIONES

- 1.- COMPUESTO ALIMENTICIO PARA FABRICACIÓN DE MASA PARA PIZZAS, esencialmente caracterizado por estar constituido por una mezcla de ingredientes que sometido a un posterior proceso de hidratación se obtiene una masa para pizza profesional, y cuya mezcla comprende al menos:
- una harina de trigo blando con un porcentaje que oscila entre un 50% y un 99%;
 - sal en un porcentaje que oscila entre un 0,5% y el 10%;
 - una levadura de cerveza que oscila entre un 0,1% y un 20%.
 - y se complementa con al menos uno de los ingredientes complementarios que se citan a continuación en un porcentaje entre un 0% y el 10%.
 - Harina de centeno.
 - Salvado de trigo.
 - Sémola de trigo.
 - Almidón de patata.
 - Almidón modificado.
 - Fibras alimenticias.
 - Soja y derivados.
 - Gluten vital de trigo.
 - Alfa amilasa.
 - L cisteína.
 - Acido L ascórbico.
 - Glucosa oxidasa.
 - Leche en polvo.
 - Omega 3 en polvo.
 - Proteína de suero de leche.
 - Pentosanasa.
 - Xilanasa.
 - Harina de malta.

- 6 -

- Masas madre en polvo.
- Starters.
- Acido láctico.

5 2.- COMPUESTO ALIMENTICIO PARA FABRICACIÓN DE MASA
PARA PIZZAS, según la reivindicación 1, caracterizado
porque la hidratación puede realizarse a base de agua.

3.- COMPUESTO ALIMENTICIO PARA FABRICACIÓN DE MASA
PARA PIZZAS, según la reivindicación 1, caracterizado
porque la hidratación puede realizarse a base de leche.

10 4.- COMPUESTO ALIMENTICIO PARA FABRICACIÓN DE MASA
PARA PIZZAS, según la reivindicación 1, caracterizado
porque la hidratación puede realizarse a base de una
mezcla de agua y leche.

15

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/ ES 2006/000274

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A21D 13/00 (2006.01)

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

A21D 13/00

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

CIBEPAT,EPODOC,WPI,FSTA

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	BE1001628A6 (TEEZER LTD.) 19.12.1989; Example	1-2
X	US 4308286 A (ANSTETT et al.) 29.12.1981, claims 1, 13	1-2
PX	"Masa para pizza" 10/05/2006. Retrieved from the Internet el 09/10/2006. URL: www.entrepucheros.com/68-Masa%20para%20pizza.html	1-2

☐ Further documents are listed in the continuation of Box C.☒ See patent family annex.

* Special categories of cited documents:	"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance.	
"E" earlier document but published on or after the international filing date	
"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)	"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
"O" document referring to an oral disclosure use, exhibition, or other means	"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed	
	"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

29 September 2006 (29.09.2006)

Date of mailing of the international search report

(18-10-2006)

Name and mailing address of the ISA/
O.E.P.M.

Paseo de la Castellana, 75 28071 Madrid, España.

Facsimile No. 34 91 3495304

Authorized officer

I. Galíndez Labrador

Telephone No. + 34 91 3495595

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No.

PCT/ ES 2006/000274

Patent document cited in the search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
BE1001628A A	19.12.1989	NONE	-----
US 4308286 A	29.12.1981	SE 8101338 A AU 6767781 A FR 2477377 A GB 2070908 A NL 8101057 A JP 56127044 A DE 3107609 A ES 8202479 A ES 8202478 A BE 893478 A US 4357862 A JP 58111648 A GR 74853 A	05.09.1981 10.09.1981 11.09.1981 16.09.1981 01.10.1981 05.10.1981 24.12.1981 01.05.1982 01.05.1982 01.10.1982 09.11.1982 02.07.1983 12.07.1984

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional nº
PCT/ ES 2006/000274

A. CLASIFICACIÓN DEL OBJETO DE LA SOLICITUD

A21D 13/00 (2006.01)

De acuerdo con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP) o según la clasificación nacional y CIP.

B. SECTORES COMPRENDIDOS POR LA BÚSQUEDA

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

A21D 13/00

Otra documentación consultada, además de la documentación mínima, en la medida en que tales documentos formen parte de los sectores comprendidos por la búsqueda

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

CIBEPAT, EPODOC, WPI, FSTA

C. DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES

Categoría*	Documentos citados, con indicación, si procede, de las partes relevantes	Relevante para las reivindicaciones nº
X	BE1001628A6 (TEEZER LTD.) 19.12.1989; Ejemplo	1-2
X	US 4308286 A (ANSTETT et al.) 29.12.1981, Reivindicaciones 1, 13	1-2
PX	"Masa para pizza" 10/05/2006. Recuperado de Internet el 09/10/2006. URL: www.entrepucheros.com/68-Masa%20para%20pizza.html	1-2

☐ En la continuación del Recuadro C se relacionan otros documentos ☒ Los documentos de familias de patentes se indican en el Anexo

* Categorías especiales de documentos citados:	"T"	documento ulterior publicado con posterioridad a la fecha de presentación internacional o de prioridad que no pertenece al estado de la técnica pertinente pero que se cita por permitir la comprensión del principio o teoría que constituye la base de la invención.
"A" documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.	"X"	documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.
"E" solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.	"Y"	documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
"L" documento que puede plantear dudas sobre una reivindicación de prioridad o que se cita para determinar la fecha de publicación de otra cita o por una razón especial (como la indicada).	"&"	documento que forma parte de la misma familia de patentes.
"O" documento que se refiere a una divulgación oral, a una utilización, a una exposición o a cualquier otro medio.		
"P" documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.		

Fecha en que se ha concluido efectivamente la búsqueda internacional.

29 Septiembre 2006 (29.09.2006)

Fecha de expedición del informe de búsqueda internacional

18 octubre 2006 (18-10-2006)

Nombre y dirección postal de la Administración encargada de la búsqueda internacional

O.E.P.M.

Paseo de la Castellana, 75 28071 Madrid, España.

Nº de fax 34 91 3495304

Funcionario autorizado

I. Galíndez Labrador

Nº de teléfono + 34 91 3495595

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Información relativa a miembros de familias de patentes

Solicitud internacional n°

PCT/ ES 2006/000274

Documento de patente citado en el informe de búsqueda	Fecha de publicación	Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de publicación
BE1001628A A	19.12.1989	NINGUNO	-----
-----	-----	-----	-----
US 4308286 A	29.12.1981	SE 8101338 A	05.09.1981
		AU 6767781 A	10.09.1981
		FR 2477377 A	11.09.1981
		GB 2070908 A	16.09.1981
		NL 8101057 A	01.10.1981
		JP 56127044 A	05.10.1981
		DE 3107609 A	24.12.1981
		ES 8202479 A	01.05.1982
		ES 8202478 A	01.05.1982
		BE 893478 A	01.10.1982
		US 4357862 A	09.11.1982
		JP 58111648 A	02.07.1983
		GR 74853 A	12.07.1984
-----	-----	-----	-----