



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 297 116**

51 Int. Cl.:
A23L 1/40 (2006.01)
A23L 1/28 (2006.01)
A23L 1/221 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Número de solicitud europea: **03425228 .8**
86 Fecha de presentación : **11.04.2003**
87 Número de publicación de la solicitud: **1468615**
87 Fecha de publicación de la solicitud: **20.10.2004**

54 Título: **Una preparación alimentaria con consistencia cremosa para uso como base para salsas.**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
01.05.2008

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
01.05.2008

73 Titular/es: **Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.**
Viale Riccardo e Pietro Barilla, 3/A
43100 Parma, IT

72 Inventor/es: **Festa, Adriano;**
Mascaro, Michele y
Dameno, Franco

74 Agente: **Arias Sanz, Juan**

ES 2 297 116 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).

ES 2 297 116 T3

DESCRIPCIÓN

Una preparación alimentaria con consistencia cremosa para uso como base para salsas.

5 La presente invención se refiere, en general, al sector técnico de la industria alimentaria.

En particular, la invención se refiere a una preparación alimentaria concentrada adecuada como ingrediente básico para la producción instantánea de salsas para servir con comidas como pasta, arroz y similares.

10 Son bien conocidas para los consumidores las denominadas salsas listas para usar, es decir, salsas basadas en tomates o en crema, besamel o similares, producidas según recetas tradicionales añadiendo ingredientes de caracterización organoléptica como, por ejemplo, champiñones, verduras, ajo, cebolla, etc.

15 Las salsas listas para usar se envasan comúnmente en pequeños tarros de vidrio o en latas y su conservación a temperatura ambiente se consigue por esterilización por calor o pasteurización en condiciones bastante severas.

20 Estas salsas listas para usar tienen la gran ventaja de estar listas para su uso pero también se sabe que las propiedades organolépticas de las salsas listas para usar nunca alcanzan las propiedades análogas de las salsas recién producidas, especialmente porque han de someterse a procedimientos de esterilización o pasteurización en condiciones severas que suelen atenuar el sabor, o a veces incluso lo modifican.

También se conocen productos de tomate concentrados, como el denominado doble concentrado de tomate que consiste en pulpa de tomate sometida a un procedimiento de concentración dirigido a reducir notablemente el contenido de agua y asegurar la conservación.

25 Estos concentrados de tomate se usan comúnmente en la preparación doméstica de salsas después de dilución apropiada con agua y la adición de ingredientes de caracterización organoléptica.

30 Es evidente que los concentrados de tomate no tienen la ventaja de ser un producto final, sino que son simplemente un sustituto del tomate fresco.

35 La solicitud de patente EP 0 970 619 A2 (Unilever) desvela una base de sopa o salsa estable a temperatura ambiente que comprende (en porcentajes en peso): del 10 al 70% de grasa o aceite, del 2 al 35% de espesante con base de almidón, del 10 al 60% de agua, del 1 al 12% de emulsionante con base de yema de huevo, del 0,1 al 6% de ácidos orgánicos, del 1 al 8% de sal y del 1 al 35% de composición de aromatizante, en la que el pH de la composición es inferior a 4,5.

La solicitud de patente EP 1 008 308 A1 (Bestfoods) desvela una comida cremosa que comprende hasta el 78% en peso de sustancia vegetal, del 1 al 40% en peso de grasa y del 0 al 5% en peso de almidón.

40 El problema subyacente a la presente invención es hacer disponible una preparación para hacer, con gran facilidad y tiempos de preparación mínimos y según recetas tradicionales, salsas que presentan propiedades organolépticas totalmente comparables con las de salsas análogas preparadas con ingredientes frescos.

45 Este problema se ha resuelto, según la invención, mediante una preparación alimentaria pasteurizada de consistencia cremosa que contiene, en porcentaje en peso sobre el peso total, del 10 al 50% de grasas comestibles, del 30 al 70% de al menos un ingrediente de caracterización organoléptica de origen vegetal, seleccionado entre el grupo que incluye verduras y champiñones, caracterizado por una actividad de agua (A_w) inferior o igual a 0,95 y un pH comprendido entre 4,0 y 5,0.

50 Preferentemente, las grasas comestibles están dentro de un porcentaje en peso que varía entre el 10 y el 30% y dicho al menos un ingrediente de caracterización organoléptica está dentro del intervalo del 50 al 70%.

Preferentemente, la actividad de agua de la preparación según la invención está entre 0,86 y 0,94.

55 El contenido de humedad de la preparación alimentaria según la invención está generalmente entre el 50 y el 70%.

60 Las grasas comestibles contenidas en la preparación según la invención se seleccionan preferentemente entre aceites vegetales con un bajo contenido de ácidos grasos saturados, como aceites de maíz, cacahuete, girasol, soja, pipa de uva y oliva. El último se prefiere particularmente.

El pH puede ajustarse añadiendo pequeñas cantidades de ácidos orgánicos de uso alimentario, como ácidos cítrico, tartárico y láctico o si no zumo de limón o vinagre.

65 La preparación según la invención puede contener además hierbas aromáticas, sal, especias y sabores naturales.

La preparación según la invención puede envasarse significativamente en asociación con un alimento esencialmente líquido con base de agua, como zumo de tomate o pulpa de tomate, crema, besamel, leche y yogur, que está destinado a diluir dicha preparación alimentaria.

ES 2 297 116 T3

Dado el control preciso de A_w y pH, la preparación según la invención se convierte en conservable después de un suave tratamiento al calor de pasteurización suave (por ejemplo, a temperaturas no superiores a 100° durante 1 a 3 minutos), mientras que las salsas listas conocidas requieren obligatoriamente un tratamiento térmico más severo.

5 De este modo, existe la máxima salvaguarda de las propiedades organolépticas de los ingredientes de caracterización organoléptica.

La consecución del bajo valor de actividad de agua de la preparación según la invención se permite mediante el tratamiento de concentración al que se someten los ingredientes de caracterización organoléptica de origen vegetal
10 antes de mezclarse con otros ingredientes. Dicho tratamiento de concentración se efectúa en condiciones suaves y consiste en la evaporación de agua a través de calentamiento, posiblemente a presión reducida para aquellas verduras más susceptibles a la degradación.

Ventajosamente, la concentración se efectúa de tal manera que se obtiene al final un producto cremoso que incor-
15 pora partículas parcialmente deshidratadas del mismo ingrediente (por ejemplo, una crema de pimientos que contiene trozos pequeños de dichos pimientos).

La preparación según la invención se usará como base para obtener salsas por medio de simple dilución con aceite, salsa de tomate, crema, besamel o similares.
20

Por ejemplo, una preparación según la invención, que contiene champiñones como ingrediente de caracterización organoléptica, permite la obtención de una salsa de champiñones añadiendo simplemente pulpa de tomate o salsa de tomate, mezclando, seguido de calentamiento en una cacerola o un horno de microondas. Alternativamente, la preparación anterior puede diluirse con aceite, crema, besamel, leche, mantequilla o yogur para obtener una salsa
25 blanca de champiñones.

Una ventaja evidente de lo que se ha afirmado referida a la preparación según la invención es su versatilidad.

Pero la mayor ventaja de la preparación alimentaria según la invención reside en las características organolépticas
30 de la salsa final que se obtiene usando dicha preparación. Dichas características no temen la comparación con las de una salsa análoga preparada inmediatamente a partir de ingredientes frescos.

Las características y ventajas adicionales de la preparación según la invención se resaltan mediante varios ejemplos, dados a continuación como ilustrativos y no limitativos.
35

Ejemplo 1

Salsa de champiñones

40	Aceite de oliva	30%
	Champiñones	51%
	Almidón	8%
45	Hierbas aromáticas y especias	7%
	Sal	2%
50	Zumo de limón	2%

Los porcentajes expresados anteriormente se indican como peso por peso total de la preparación.

Se sometieron champiñones frescos con un contenido de humedad del 90% aproximadamente a tratamiento térmico al vacío para reducir dicho contenido de humedad a valores del 60 al 70% aproximadamente. Una parte de los champiñones parcialmente deshidratados se redujo a una crema, mientras que los champiñones restantes se redujeron a trozos y se añadieron a la crema.
55

Finalmente, se produjo la incorporación de aceite de oliva, almidón, hierbas aromáticas, zumo de limón, sal y especias, obteniendo una preparación cremosa con un contenido de humedad del 65%.
60

La actividad de agua de la preparación así obtenida fue de 0,89 y el pH 4,2.

A continuación se puso la preparación en tarros de 100 ml y se sometió a pasteurización a una temperatura de
65 100°C durante 1 a 2 minutos.

ES 2 297 116 T3

Ejemplo 2

	Aceite	25%
5	Pimientos	50%
	Anchoas	6%
	Almidón	8%
10	Hierbas aromáticas y especias	7%
	Sal	2%
	Zumo de limón	2%

15 Los porcentajes expresados anteriormente se indican como peso por peso total de la preparación.

20 Los pimientos se sometieron a tratamiento térmico al vacío para reducir su contenido de humedad a valores del 65% aproximadamente. Una parte de los pimientos parcialmente deshidratados se redujo a una crema, mientras que los pimientos restantes se redujeron a trozos y se añadieron a la crema.

Finalmente, se produjo la incorporación de aceite de oliva, anchoas finamente troceadas, almidón, hierbas aromáticas, sal, zumo de limón y especias, obteniendo una preparación cremosa con un contenido de humedad del 63%.

25 La actividad de agua de la preparación así obtenida es de 0,90 y el pH 4,3.

A continuación se puso la preparación en tarros de 100 ml y se sometió a pasteurización a una temperatura de 98°C durante 1 a 2 minutos.

Prueba de evaluación organoléptica

30 La preparación concentrada obtenida según el Ejemplo 1, después de conservación a 20°C durante 30 días, se diluyó con crema y leche en una proporción de peso de preparación:crema:leche de 3:6:1 y fue evaluado por un panel de degustadores, comparándolo con una salsa de champiñones que tenía la misma composición cualitativa y cuantitativa que la salsa obtenida diluyendo la preparación concentrada del Ejemplo 1 según se acaba de describir, pero preparada según el procedimiento clásico que no prevé la concentración inicial de los champiñones ni la pasteurización, sino sólo esterilización. Además, esta salsa de comparación se guardó a 20°C durante 30 días.

35 Se usaron las dos salsas de comparación para aderezar espagueti de formato idéntico, usando una proporción en peso de pasta/salsa igual a 1.

40 Se pidió a los degustadores que evaluaran, en relación con diferentes parámetros, tanto el aroma como el gusto de las dos salsas, y los resultados se resumen con fines de comparación en las tablas 1 y 2.

TABLA 1

Perfil de sabor/aroma

	Salsa obtenida con el Ej. 1 de preparación	Salsa esterilizada para comparación
50	Equilibrio/plenitud	4
	Champiñones	4
	Lechosidad	4
55	Cremosidad/grasa	4-5
	Terrosidad	3
	Dulzor	3
	Hierbas aromáticas	2
60	Sabor salado	3
	Queso	2
	Ajo	2
	Amargor	3
65	Especias/pimiento	2
	Acidez	2-3

TABLA 2

Perfil de gusto

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

	Salsa obtenida con el Ej. 1 de preparación	Salsa esterilizada para comparación
Equilibrio/plenitud	4-5	4
Champiñones	5	3-4
Lechosidad	4	4
Creмосidad/grasa	4	5
Terrosidad	3	3
Dulzor	4	3-4
Hierbas aromáticas	3	2
Sabor salado	4	3
Queso	3	3
Ajo	3-4	3
Amargor	2-3	3
Especias/pimiento	2-3	2
Acidez	3	3
Sabor a almidón	3	3
Sabor a cera	3	3-4
Acuosidad	3	3-4
Aceitosidad		2-3
Harina	2	
Unión en la boca	3	3
Metálico	2-3	2-3
Provoca apetito	3	3

55

A partir de los datos de las tablas anteriores se comprende que la salsa obtenida mediante la preparación concentrada según el ejemplo 1 es más plena y más aromática que la salsa esterilizada para comparación. Además, en relación con el aroma había un aroma más intenso de champiñones, el ingrediente de caracterización organoléptica, y de hierbas aromáticas y dulzor.

60

En relación con el gusto, de nuevo hubo una mayor intensidad de olor a champiñón y, además, la salsa obtenida usando la preparación según la invención tenía menor gusto cremoso y era menos grasa en la degustación.

Además, merece la pena observar que en la salsa obtenida a partir de la preparación según la invención hay ausencia del toque de aceitosidad observado en la preparación esterilizada comparado.

65

Finalmente, la salsa obtenida por la preparación concentrada según la invención demostró una calidad de aderezado decididamente mejor que la de la preparación de comparación.

ES 2 297 116 T3

REIVINDICACIONES

5 1. Una preparación alimentaria pasteurizada de consistencia cremosa, para ser usada como base para salsas, que contiene, en porcentaje de peso por peso total, del 10 al 50% de grasas comestibles, y del 30 al 70% de al menos un ingrediente de caracterización organoléptica de origen vegetal, seleccionado del grupo que comprende champiñones y verduras, **caracterizada** por una actividad de agua (A_w) inferior o igual a 0,95 y un pH comprendido entre 4,0 y 5,0.

10 2. Una preparación alimentaria según la reivindicación 1, en la que dichas grasas comestibles constituyen 10-30% y dicho al menos un ingrediente de caracterización organoléptica constituye del 50 al 70% en peso por peso total de la preparación.

15 3. Una preparación alimentaria según la reivindicación 1 ó 2, en la que la actividad de agua está comprendida entre 0,86 y 0,94.

20 4. Una preparación alimentaria según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en la que dichas grasas comestibles se escogen entre aceites vegetales con un bajo contenido de ácidos grasos saturados.

25 5. Una preparación alimentaria según la reivindicación 4, en la que dichos aceites se escogen entre el grupo que incluye aceite de maíz, cacahuete, girasol, soja, pipa de uva y oliva y mezclas de los mismos.

30 6. Una preparación alimentaria según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que contiene además hierbas aromáticas y/o especias.

35 7. Una preparación alimentaria según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, **caracterizada** porque dicho al menos un ingrediente de caracterización organoléptica de origen vegetal está presente en parte en forma finamente subdividida y en parte en forma de trozos discretos.

40 8. Un kit para la preparación de una salsa para aderezar pasta, arroz y similares, que incluye una preparación alimentaria pasteurizada según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes y un alimento esencialmente líquido y con base de agua, como una salsa o pulpa de tomate, crema, besamel, leche y yogur, que está destinado a diluir dicha preparación alimentaria.

45 9. Un procedimiento para la producción de una preparación alimentaria según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, que incluye las etapas de:

50 - reducir dicho al menos un ingrediente de caracterización organoléptica de origen vegetal en trozos de tamaño apropiado;

55 - someterlo a un tratamiento de concentración en condiciones suaves, con el fin de llevar la actividad de agua (A_w) a un valor inferior o igual a 0,95;

60 - reducir a crema una parte del al menos un ingrediente de caracterización organoléptica concentrado;

65 - mezclar dicho ingrediente en trozos y en crema con grasas comestibles y los ingredientes opcionales adicionales;

70 - ajustar el pH de la mezcla así obtenida a un valor comprendido entre 4,0 y 5,0; y

75 - someter dicha mezcla a un tratamiento de pasteurización suave.