



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **2 298 045**

② Número de solicitud: 200601667

⑤ Int. Cl.:

A23B 7/10 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 3/3508 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

② Fecha de presentación: **21.06.2006**

④ Fecha de publicación de la solicitud: **01.05.2008**

④ Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
01.05.2008

⑦ Solicitante/s: **FUNDACIÓN AZTI-AZTI FUNDAZIOA
Txatxarramendi Ugarte, z/g
48395 Sukarrieta, Vizcaya, ES**

⑧ Inventor/es: **Nuin González, Mainer y
González Gómez, Ainhoa**

⑦ Agente: **Esteban Pérez-Serrano, María Isabel**

⑤ Título: **Método de conservación de champiñón fresco.**

⑥ Resumen:

Método de conservación de champiñón fresco.

La presente invención se refiere a un método de conservación de champiñón fresco, de entre los diferentes métodos de conservación de productos vegetales. Caracteriza a esta invención una especial combinación de tratamientos con la aplicación de un medio de recubrimiento, coadyuvante en esta conservación.

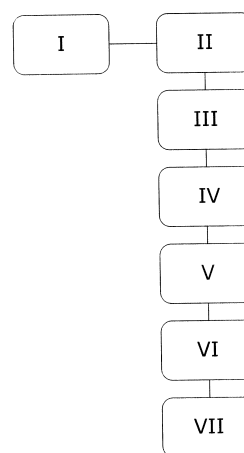


FIG. 1

ES 2 298 045 A1

DESCRIPCIÓN

Método de conservación de champiñón fresco.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un método de conservación de champiñón fresco, de entre los diferentes métodos de conservación de productos vegetales.

Caracteriza a esta invención una especial combinación de tratamientos con la aplicación de un medio de recubrimiento, coadyuvante en esta conservación.

Antecedentes de la invención

Es conocida la extraordinaria pérdida de peso del champiñón fresco, tras su recolección, por causa de la deshidratación.

Igualmente son conocidos los cambios de tipo organoléptico originados por la oxidación enzimática del producto recolectado y las variaciones en luminosidad y en el aspecto fresco original.

Ni la simple refrigeración ni el envasado o la combinación de ambos procedimientos resuelven el problema, limitándose a dilatar estas pérdidas de calidad y de aspecto durante escasos días.

Dentro de los antecedentes citables de conservación de productos frescos de origen vegetal el solicitante desea indicar la propia de N° 2 113 326, denominada: "Procedimiento de conservación de patata fresca", que permite mantener el producto fresco hasta veinte días, después de su pelado, troceado, inmersión en salmuera y otra posterior en metabisulfito sódico, su escurrido refrigerado y su almacenamiento en estas mismas condiciones.

El solicitante desconoce la existencia de otros medios que resuelvan la problemática anteriormente descrita para la conservación de champiñón fresco, con la sencillez y eficacia de la invención que ahora se procede a describir.

Descripción de la invención

La presente invención se refiere a un método de conservación de champiñón fresco, de entre los diferentes métodos de conservación de productos vegetales, de los que el solicitante destaca su patente anteriormente citada.

Caracteriza a esta invención un método económico, ecológico e inocuo de conservación de este producto en fresco, durante 14 días y sin provocar los habituales cambios arriba reseñados, en base a la eliminación de la tierra y otros elementos extraños al producto a lo largo de dos etapas sucesivas, una de corte y otra de lavado, seguidas de un tratamiento superficial, mediante la inmersión de los champiñones ya

cortados y lavados, durante algunos segundos, en una disolución acuosa de varios ácidos orgánicos, seguido de una etapa de escurrido y, todo ello, a temperatura ambiente.

A continuación se depositan en una bandeja en material compatible y se prosigue con la aplicación de un medio de recubrimiento, coadyuvante en esta conservación y consistente en un film microperforado para, después, sellar herméticamente la bandeja con el producto así recubierto, pasando la misma a un almacenamiento refrigerado durante los 14 días indicados.

La permeabilidad aportada por el film genera, de manera pasiva, una atmósfera modificada en el interior del envase que no requiere de la inyección de gases, con lo que ralentiza el proceso de envejecimiento, alargando la vida útil del producto y manteniendo sus características de frescura.

Descripción de los dibujos

Se complementa la presente memoria descriptiva, con un juego de planos, ilustrativos del ejemplo preferente y nunca limitativos de la invención.

La Figura 1 es un diagrama esquemático del método de la invención, mostrando las etapas del mismo.

Realización preferente de la invención

A la vista de lo anteriormente enunciado, la presente invención se refiere a un método de conservación de champiñón fresco, de entre los diferentes métodos de conservación de productos vegetales, caracterizado en base a la eliminación de la tierra y otros elementos extraños, a temperatura ambiente, mediante corte (I) y lavado (II), seguidas de inmersión (III) durante 10 a 30 segundos, para su tratamiento superficial en una disolución acuosa de ácido cítrico y ácido ascórbico con un pH de entre 4 y 7, seguido de una etapa de escurrido (IV) durante 6 a 15 minutos.

La etapa de corte (I) puede comprender únicamente el corte de la base del champiñón para eliminar la tierra o complementarse con el laminado del mismo.

A continuación se envasan (V) en bandejas de plástico o poliestireno expandido y se recubren con un film microperforado de polipropileno, polietileno o cloruro de polivinilo (PVC), sellando (VI) herméticamente la bandeja con el producto así recubierto, pasando la misma a su almacenamiento refrigerado (VII) durante 14 días.

No altera la esencialidad de esta invención variaciones en materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos componentes, descritos de manera no limitativa, bastando ésta para proceder a su reproducción por un experto.

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Método de conservación de champiñón fresco, de entre los diferentes métodos de conservación de productos vegetales, **caracterizado** en base a la eliminación de la tierra y otros elementos extraños, a temperatura ambiente, mediante corte (I) y lavado (II), seguidas de inmersión (III) durante 10 a 30 segundos, para su tratamiento superficial en una disolución acuosa de ácido cítrico y ácido ascórbico con un pH de entre 4 y 7, seguido de una etapa de escurrido (IV) durante 6 a 15 minutos, envasado (V) en bandejas y recubrimiento con un film microperforado, sellando

(VI) herméticamente la bandeja con el producto así recubierto, pasando la misma a su almacenamiento refrigerado (VII) durante 14 días.

5 2. Método de conservación de champiñón fresco, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la etapa de corte (I) puede comprender únicamente el corte de la base del champiñón o también el laminado del mismo.

10 3. Método de conservación de champiñón fresco, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el film microperforado puede ser de polipropileno, polietileno o cloruro de polivinilo (PVC).

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

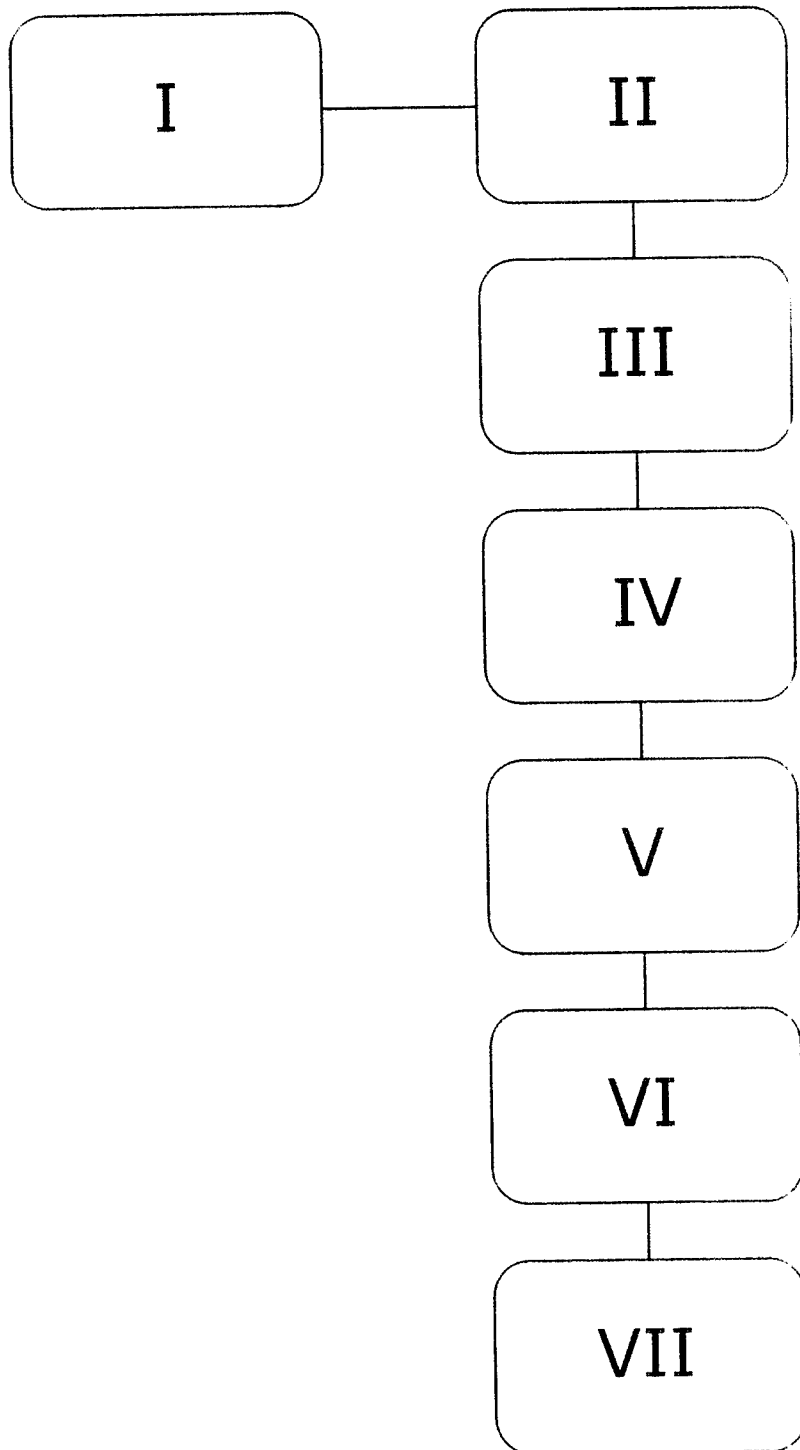


FIG.1



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 298 045

② Nº de solicitud: 200601667

③ Fecha de presentación de la solicitud: 21.06.2006

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: Ver hoja adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ROURA, S.I. et al.: "Dip Treatments for Fresh Romaine Lettuce", Ital. J. Food Sci., 2003, vol. 15 (3), pp.: 405-415, resumen.	1
Y	JP 21117343 A (NIPPON OILS & FATS CO. LTD.) 01.05.1990, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 06.03.2008]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 199023, Nº DE ACCESO 1990-176193.	1-3
Y	CN 1504114 A (XUE YANLI) 16.06.2004, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 06.03.2008]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 200467, Nº DE ACCESO 2004-678042.	1-3
Y	JP 5153907 A (SUMITOMO BAKELITE CO.) 22.06.1993, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 10.03.2008]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 199329, Nº DE ACCESO 1993-231432.	1-3
Y	EP 0316293 A1 (MONSANTO COMPANY) 17.05.1989, todo el documento, en particular, página 3, líneas 18-60.	1-3
A	DE 3624035 A1 (ORGANOGEN MEDIZINISCH-MOLEKULARBIOLOGISCHE FORSCHUNGSGESELLSCHAFT MBH) 05.02.1987, todo el documento.	1-3
A	DE 10251937 A1 (AY, M.S. et al.) 19.05.2004, todo el documento.	1-3

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

26.03.2008

Examinador

A. Maquedano Herrero

Página

1/2

CLASIFICACIÓN DEL OBJETO DE LA SOLICITUD

A23B 7/10 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 3/3508 (2006.01)