



(10) ES	(11) NÚMERO <b>448251</b>	(12) A1
(21)	(22) FECHA DE PRESENTACIÓN	

**PATENTE DE INVENCION**

(30) PRIORIDADES:		
(31) NÚMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL <b>A23L</b>	(52) PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
(64) TITULO DE LA INVENCION <b>PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE PASTA DE PIMIENTO PARA EL RELLENO DE ACEITUNAS.</b>		
(71) SOLICITANTE (ES) <b>MEDINA GARVEY ACEITUNAS, S.A.</b>		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE <b>Parroco Vicente Moya, 14 PILAS (Sevilla).</b>		
(72) INVENTOR (ES) <b>D. José Marques González y D. Cristino Lobillos Cortes</b>		
(73) TITULAR (ES)		
(74) REPRESENTANTE <b>GOMEZ-ACEBO</b>		

La presente invención se relaciona con un procedimiento de obtención de pasta de pimiento para el relleno de aceitunas aderezadas al estilo sevillano.

5 Las pastas de relleno obtenidas según la invención, constituyen un sustituto perfecto de los pimientos, pelados al horno, que actualmente se emplean, con la suficiente garantía sanitaria y de calidad para el consumidor, ya que en su obtención se emplea el mismo pimiento antes mencionado y determinados aglutinantes, mas adelante definidos, inócuos para la alimentación, admitidos en calidad y cantidad por la "Comisión del Codex Alimentarius" del "Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias".

Entre las ventajas que supone el empleo de dicha pasta aglomerada, se pueden mencionar:

- 15 - La uniformidad de color y textura del producto obtenido, frente a los mismos atributos del pimiento natural pelado al horno, actualmente en uso.
- El mejor aprovechamiento de la materia ya que, al disminuirse considerablemente la producción de subproductos, la mencionada pasta puede conformarse en bandas, para el relleno, de dimensiones adecuadas y considerable longitud, factores muy limitados en el pimiento natural.
- 20 - Finalmente, el aumento de producción de las máquinas de relleno, que al suministrárseles un producto más homogéneo, puede conseguirse con ello un mayor ritmo de trabajo.

25 El procedimiento de obtención de pasta de pimiento, objeto de la presente invención, se caracteriza principalmente por las siguientes tres etapas:

- 30 1.- Preparación de la materia prima.
- 2.- Homogeneización de los distintos componentes.

### 3.- Conformación de la pasta.

En relación con la primera etapa, es decir la preparación de la materia prima, el pimiento natural "pelado al horno" constituye el componente principal del producto a obtener.

5 Según esta invención, primeramente el pimiento se somete a un escogido y troceado, que depende del estado original, procurando eliminar los restos de simientes, trozos de piel quemada, insectos u otras impurezas que puedan influir en la calidad del producto terminado. A continuación el pimiento, que se conserva en salmuera, se mejora de calidad mediante sucesivos lavados con agua, bien sea por maceración o mediante agitación y renovación constante de la misma. El control microbiológico de esta operación sirve para asegurar la asepsia y falta de toxicidad del producto por cualquier infección que hubiese atacado al pimiento.

15 De emplearse pimiento natural "pelado al horno" y conservado por tratamiento mediante el calor, es decir esterilizado, se reduce considerablemente esta primera fase preparatoria.

20 Según la invención, la segunda etapa del procedimiento aquí descrito y reivindicado, para la homogeneización de los distintos componentes de la pasta de pimiento, se emplea un triturador-mezclador, en el cual se procede a homogeneizar los siguientes componentes, en las proporciones que se indican:

25	Pimiento desalado	50'00 %
	Alginato sódico	7'00 %
	Goma guar	1'00 %
	Sorbato potásico	0'02 %
	Agua: cantidad suficiente hasta	100 %

30 Una vez conseguida una mezcla de aspecto gelatinoso, se procede a eliminar el aire ocluido en la masa, antes de pasar

a la tercera etapa del procedimiento de la invención. Esta operación se efectúa bien mediante la producción de vacío o bien por compresión y filtrado. De esta forma, se obtiene una pasta semilíquida totalmente uniforme, teniendo por objeto dicho "degaseado" evitar posteriores reacciones de oxidación-reducción, que modificarían el contenido proteínico y vitamínico del pimiento de la pasta.

Puesto que el componente base del producto final es el pimiento natural, y dado que éste, como todo producto agrícola, no contiene una composición constante debido a la influencia de los factores climatológicos, abonado, tratamiento de plagas, calidad del terreno de siembra, etc., la composición anterior no se puede mantener rigurosamente fija, actuando con la composición en agua para conseguir unas características lo más similares posibles a un determinado patrón, en color, textura, elasticidad, índice de refracción, etc.

Efectuadas las operaciones reflejadas en las etapas descritas, se procede a la preparación del aglomerado, según la tercera etapa del procedimiento de esta invención.

Esta etapa se realiza sobre una banda sinfín de tejido de poliéster, de color blanco y fisiológicamente neutra, apta en industrias alimentarias, que se mueve a una velocidad regulable pero del orden de 1 m/minuto, sobre la que se distribuye la masa preparada mediante una tolva dosificadora.

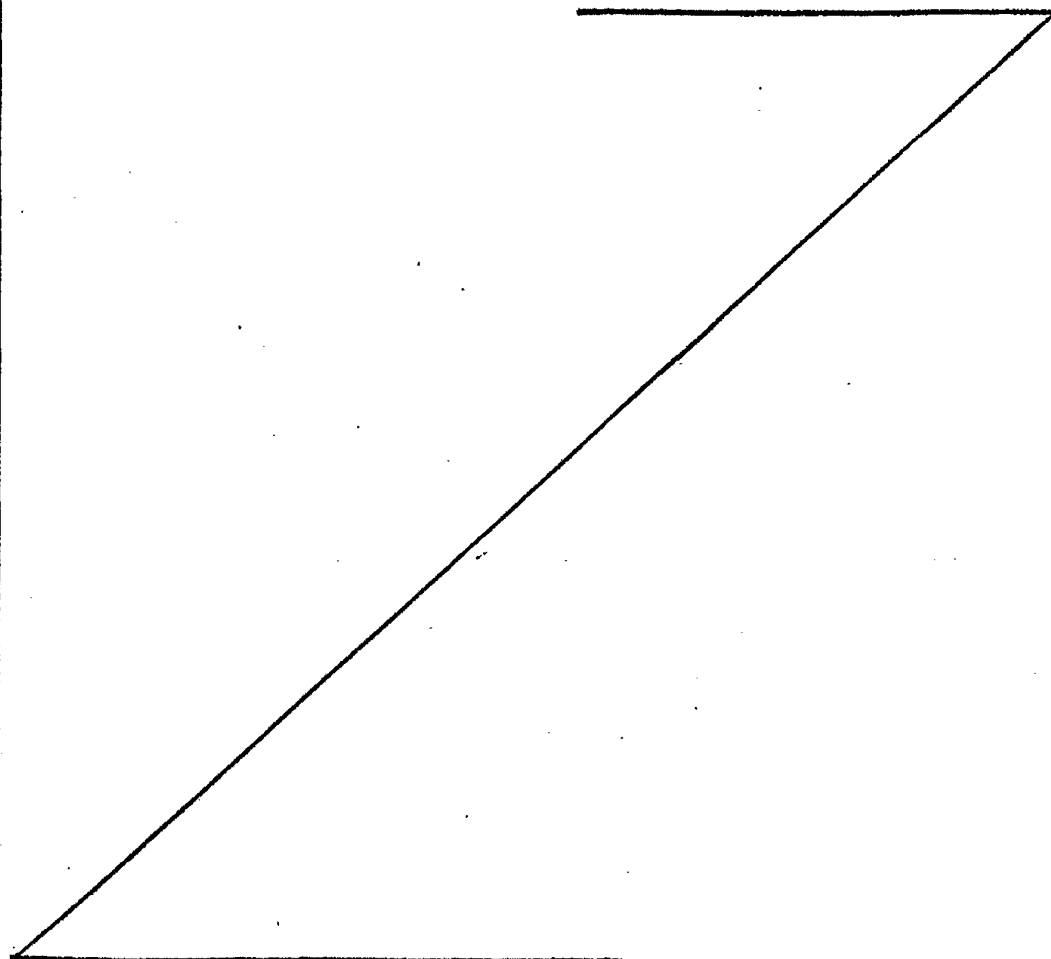
Dicha banda, que va espesándose con el tiempo, entra en un baño acuoso de cloruro cálcico, en que queda sumergida y termina por precipitarse todo el ácido algínico, en cuyo momento queda el producto terminado.

El tiempo de contacto de la pasta en dicho baño es del orden de 12-15 minutos, separándose de la banda transporta-

dora una vez solidificada y después de efectuar el recorrido por la cara inferior de la misma.

5 Para mejor manipulación posterior, y antes de quedar almacenada en los definitivos envases, se procede a cortar la banda en otras dos de la mitad de ancho, conservándose en una solución acuosa al 6 % de cloruro sódico, 0,6 % de ácido láctico y 1 % aproximadamente de cloruro cálcico.

10 Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.



REIVINDICACIONES

5 1ª.- Procedimiento de obtención de pasta de pimiento para el relleno de aceitunas, caracterizado porque en una primera etapa, la materia prima de pimiento se somete a escogido y troceado y, a continuación, el pimiento, conservado en salmuera, se somete a sucesivos lavados con agua; en una segunda etapa, la materia prima así preparada, se somete a una homogeneización en combinación con alginato sódico, goma guar, sorbato potásico y agua, hasta obtener una mezcla de aspecto gelatinoso, tras lo cual se procede a eliminar el aire ocluido en la masa resultante para evitar posteriores reacciones de oxidación-reducción que modificarían el contenido proteínico y vitamínico del pimiento de la pasta; y en una tercera etapa, la pasta semilíquida uniforme, obtenida en la segunda etapa, se aglomera sobre una banda sinfín sobre la cual va espesándose en función del tiempo, para pasar a continuación a un baño acuoso de cloruro cálcico en donde queda sumergida, precipitándose la totalidad del ácido algínico, tras lo cual la pasta una vez solidificada se separa de dicha banda transportadora.

15 2ª.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque los lavados sucesivos con agua de la materia prima de pimiento, se efectúan por maceración.

20 3ª.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque los lavados sucesivos con agua de la materia prima de pimiento, se efectúan mediante agitación de la combinación pimiento-agua y renovación constante de dicha agitación.

25 4ª.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque como materia prima se utiliza pimiento natural pelado al horno.

30 5ª.- Procedimiento según cualquiera de las reivindi-

5 oaciones anteriores, caracterizado porque en la segunda etapa, se homogeniza una mezcla de 50 % de pimiento desalado, 7 % de alginato sódico, 1 % de goma guar, 0,02 % de sorbato potásico y agua en cantidad suficiente para completar el 100 %, aproximadamente.

6.- Procedimiento según las reivindicaciones 1 y 5, caracterizado porque la homogeneización se lleva a cabo en un triturador-mezolador.

10 7.- Procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la aglomeración sobre la banda sinfín, se efectúa a una velocidad de dicha banda del orden de 1 m/minuto aproximadamente.

15 8.- Procedimiento según las reivindicaciones 1 y 7, caracterizado porque el tiempo de contacto de la banda aglomerada con el baño acuoso de cloruro cálcico es de 12 a 15 minutos aproximadamente.

20 9.- Procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la pasta de pimiento resultante, separada de la banda transportadora, se conserva en una solución acuosa al 6 % de cloruro sódico, 0,6 % de ácido láctico y 1 % aproximadamente de cloruro cálcico.

25 10.- Procedimiento de obtención de pasta de pimiento para el relleno de aceitunas, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria.

Esta Memoria consta de 6 hojas, escritas a máquina por una sola cara.

Madrid 26 MAYO 1976

MEDINA GARVEY ACEITUNAS, S.A.

SECRETARÍA GENERAL DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
SECRETARÍA DE ESTADO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
