

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA  
Registro de la Propiedad Industrial



ESPAÑA

19 ES	21	NUMERO	476.674	20 AI
	22	FECHA DE PRESENTACION	9-1-79.	

**PATENTE DE INVENCION**

Concedida en virtud de acuerdo con los artículos 2.º y 3.º de la ley de 19 de mayo de 1947, en virtud del contenido de la memoria adjunta.

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
252/78-9	9 de Enero de 1.978	Suiza.
47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL	52 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
	A23L	
24 TITULO DE LA INVENCION		
Procedimiento para la estabilización o conservación de hierbas de huerta.		
71 SOLICITANTE (S)		
MILBER AG.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
Weinbergstrasse 149, CH-8006 Zürich, Suiza.		
72 INVENTOR (ES)		
Oskar Kunz-Dumartgeray.		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE		
D. Jose Miguel Gómez-Acebo y Pombo.		

El objeto de la invención es la conservación profesional o industrial de hierbas de huerta, de cocina y condimentación.

5. El objetivo de la invención es evitar las pérdidas de aroma que tienen lugar en el proceso de secado usual, con el fin de obtener un producto de condimento que se parezca lo mas posible a las plantas frescas, que además debido a la abertura de las células manifiesta rápida e intensamente su aroma o bien olor. La conocida inmersión de hierbas en aceite origina únicamente una extracción de las sustancias aromáticas etéreas en el aceite portador, lo cual es indeseado cuando se quieren elaborar las hierbas por sí solas. Por este motivo este método no se ha valorado nunca industrialmente.

10. El procedimiento según la invención se caracteriza, frente al procedimiento conocido, porque las hierbas cortadas frescas se abren o bien trituran total o parcialmente en un baño de aceite, para apresar en una envuelta de grasa los aceites etéreos volátiles de las hierbas, y porque las hierbas así preparadas se envasan.

15. Al emplearse en la cocina hierbas preparadas según la invención, éstas se caracterizan por una fuerza aromática desacomunadamente alta. Además estas hierbas no se queman en aceite caliente, como hacen las hierbas secadas al aire o liofilizadas. Por lo demás las hierbas tratadas según la invención presentan la importante propiedad de que transmiten inmediatamente, es decir en segundos, el aroma deseado a una comida, sopa etc. templada o caliente, lo cual al tratarse de hierbas secadas o liofilizadas solo es posible mediante una larga cocción o inmersión, y además en medida muy reducida, dado que las hierbas secadas han perdido hasta el 70% y más de sus sustancias aromáticas en el proceso de secado.

20.

25.

30.

Correspondientemente a las citadas ventajas el cocinar o bien el sazonar con las hierbas preparadas según la invención es al menos tan eficaz como si realmente se tuviesen a disposición hierbas recién cortadas.

5. Las células de aroma de las últimas están concretamente todavía cerradas. Si éstas se abren parcialmente al aire, mediante los cuchillos usuales, se volatilizan inmediatamente los aceites etéreos.

10. Para el procedimiento según la invención son apropiados todas las hierbas que se dan en la naturaleza y una gran parte también de las especias. Estas pueden prepararse en la concentración mas alta posible o en concentración reducida.

15. Las hierbas conservadas por el procedimiento de la invención pueden utilizarse en general allí donde una receta prescribe hierbas de huerta de cocina o condimento, con el efecto de que eventualmente tiene que emplearse menos de ellas y con el efecto de que pueden añadirse con la misma eficacia en cualquier momento del proceso de cocción, es decir tanto al principio como también al final de todo, al probarse.

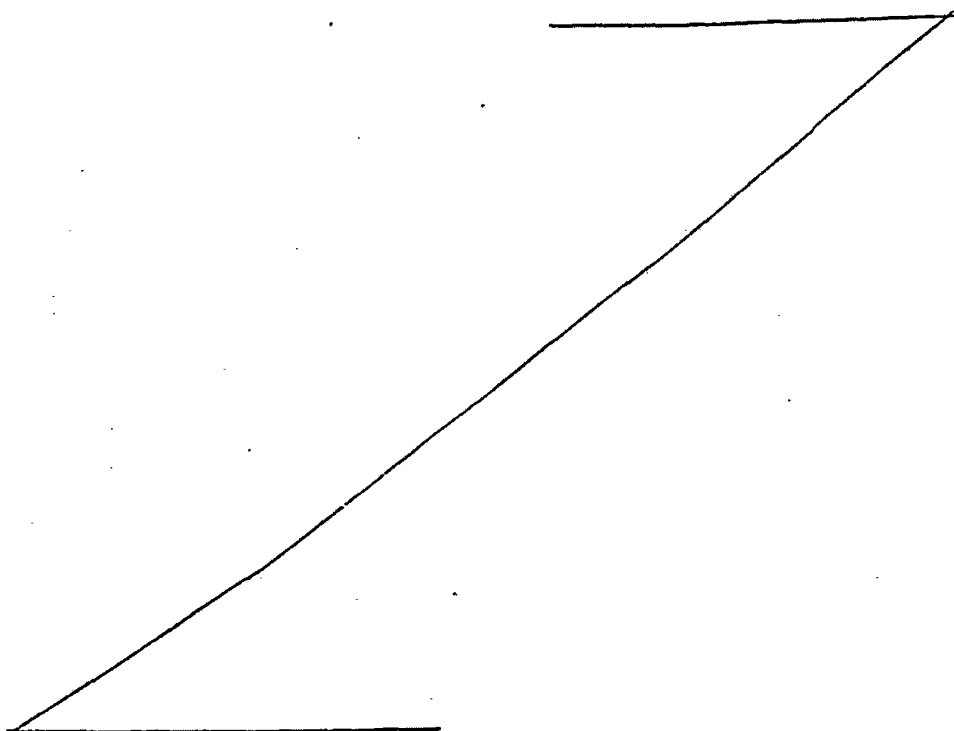
20. Una comparación del olor mediante el olfato, entre hierbas iguales, secadas y preparadas según la invención, realizado por especialistas, se inclina siempre en muy alta medida a favor de las preparadas según la invención.

25. A continuación algunos ejemplos para la ejecución del procedimiento según la invención: Ejemplo 1: Se abren mecánicamente bajo presión en un baño de aceite, por ejemplo en 30 litros de aceite de una calidad de buen sabor para las personas, 50 kg de hierbas de huerta, de cocina o de condimento, cortadas frescas. En la fase final de este proceso se añade al peso total el 12%
30. de sal de cocina y se mezcla bien, y se envasan las hierbas.

- Ejemplo 2: Se trituran mecánicamente, bajo vacío parcial o total, 100 kg de hierbas de huerta de cocina o de condimento cortadas frescas, vertiéndose simultáneamente el aceite de mesa necesario para las correspondientes hierbas, en el cual se ha mezclado anteriormente el 12% de sal, del peso total.
- 5.

- Ejemplo 3: Se trituran mecánicamente, hasta que se ha efectuado una abertura total o parcial de las células, 200 kg de hierba de huerta, de cocina o de condimento de diferentes clases, cortadas frescas, mezcladas con especias de diversos tipos, en una vasija cerrada con 80 a 120 litros de aceite de mesa, según el contenido de agua de las hierbas. Una vez añadida la sal de cocina se envasan las hierbas.
- 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.
- 15.



REIVINDICACIONES

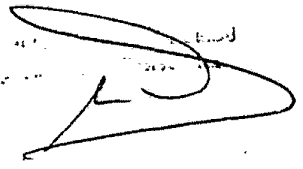
5. 1.- Procedimiento para la estabilización o conservación de hierbas de huerta, para su uso en cocina y condimentación cortadas frescas, caracterizado porque las hierbas frescas cortadas se abren o bien trituran total o parcialmente en un baño de aceite, para apresar en una envuelta de grasa los aceites etéreos volátiles de las hierbas, y porque las hierbas así preparadas se envasan.
10. 2.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque la abertura de las hierbas en baño de aceite se efectúa con exclusión total o parcial de aire.
15. 3.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque la abertura de las hierbas se efectúa en baño de aceite bajo presión.
20. 4.- Procedimiento según una de las reivindicaciones 1-3, caracterizado porque a las hierbas abiertas se añade sal de cocina hasta un 12%, referido al peso total de las hierbas y del aceite vertido en ellas.
- 5.- Procedimiento para la estabilización o conservación de hierbas de huerta, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria.


*Dez*

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

Madrid, 24 ENE. 1979

MILERB AG.

A large, stylized handwritten signature in black ink, appearing to be 'M. B.', is written over the typed name 'MILERB AG.' and the date.

Handwritten initials 'MB' in black ink, located in the bottom left corner of the page.