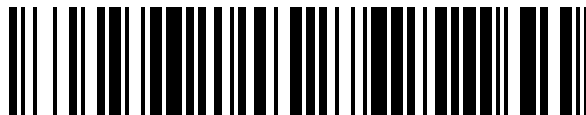


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 247 104**

21 Número de solicitud: 202030459

51 Int. Cl.:

A21D 13/38

(2007.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

11.03.2020

43 Fecha de publicación de la solicitud:

01.06.2020

71 Solicitantes:

**IMASDEA, INNOVACIONES Y DESARROLLOS
ALIMENTARIOS, S.L.U. (100.0%)**

**Crta. Ávila s/n Polígono Industrial Los LLanos
40400 (Segovia) ES**

72 Inventor/es:

CEREZO JIMENEZ, Cristina

74 Agente/Representante:

ELZABURU, S.L.P

54 Título: **COMPOSICIÓN PARA RELLENO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, CONFITERÍA Y
PASTELERÍA**

ES 1 247 104 U

DESCRIPCIÓN

COMPOSICIÓN PARA RELLENO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, CONFITERÍA Y PASTELERÍA

5

SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención pertenece al campo técnico de los alimentos o productos alimenticios.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En los últimos años se ha extendido el uso del aceite de palma en diversos tipos de productos alimentarios procesados debido a su untuosidad, su capacidad de
15 aguantar altas temperaturas antes de derretirse y su alta resistencia a la oxidación. Sin embargo, su alto contenido en grasas saturadas y la posibilidad de liberar tóxicos durante su proceso de calentamiento han hecho reconsiderar su extendido uso. Esto, sumado al impacto medioambiental de su cultivo intensivo en regiones de países en vía de desarrollo, ha generado en los usuarios un rechazo hacia los productos que
20 contienen aceite de palma.

Por tanto, es necesario aportar una solución para evitar la adición de este tipo de grasa a la vez que mantener las propiedades de untuosidad y de mayor resistencia al enranciado.

25

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

Esta invención resuelve los problemas existentes en el estado de la técnica mediante una combinación de aceites vegetales de base con la que se consigue un relleno con
30 una densidad adecuada para productos alimentarios del tipo galletas o bizcochos, sin haber recurrido al aceite de palma.

En un primer aspecto, la invención se refiere a un relleno para productos alimentarios que comprende los siguientes ingredientes:

35

- entre un 25 y un 35% en peso de al menos un aceite o grasa vegetal que se selecciona de entre aceite de girasol alto oleico, aceite de oliva, aceite de colza, aceite de coco, aceite de karité, manteca de cacao o combinaciones de las mismas,
- 5 - entre un 45 y un 60% en peso de al menos un endulzante que se selecciona de entre sacarosa, fructosa, maltitol, dextrosa, fructoligosacáridos o combinaciones de los mismos,
- 10 - entre un 10 y un 25% en peso de al menos un ingrediente sólido particulado que se selecciona de entre almidón, cacao en polvo, productos lácteos en polvo, frutas liofilizadas, frutos secos en polvo o pasta o combinaciones de los mismos,
- 15 - entre un 0 y un 2% de otros componentes minoritarios que se seleccionan de entre emulgentes, aromas naturales o artificiales en polvo o líquido, saborizantes o combinaciones de los mismos.

En la presente invención se entiende que la suma de las proporciones de los componentes es 100 y que un experto en la materia variará la proporción de cada componente dentro de su posible rango para ajustarlos como corresponda.

20 Preferiblemente, en el relleno de la invención el aceite o grasa vegetal es una combinación de aceite de girasol alto oleico, aceite de oliva y manteca de cacao.

Preferiblemente, el endulzante es sacarosa.

25 Preferiblemente, el relleno de la invención comprende entre un 26 y un 31% en peso de aceite o grasa vegetal.

30 Preferiblemente, el relleno de la invención comprende entre un 49 y un 55% en peso de endulzante.

Preferiblemente, el relleno de la invención comprende entre un 14 y un 22% en peso un componente sólido particulado.

35 Preferiblemente, el emulgente utilizado se selecciona de lecitinas, mono y diglicéridos

de ácidos grasos o combinaciones de los mismos, aunque se puede utilizar otros emulgente autorizados.

5 El relleno de la invención presenta unas propiedades de densidad y untuosidad que lo hacen adecuado para utilizar en diversos tipos de productos de bollería, confitería o pastelería tales como galletas, barritas con masa de galleta, bizcochos o cereales rellenos.

EJEMPLOS DE REALIZACIÓN DE LA INVENCION

10

Procedimiento de obtención de una galleta con el relleno de la invención

15 En una primera etapa se funden las grasas vegetales y posteriormente se realiza un mezclado de las mismas con el resto de los ingredientes (endulzante, como sólido particulado almidón, emulgentes y aromas) hasta obtener una mezcla homogénea que presente una densidad óptima. Una vez obtenida la composición del relleno, se procede a dosificar sobre la galleta.

REIVINDICACIONES

1. Relleno para productos alimentarios que comprende:
 - 5 - entre un 25 y un 35% en peso de al menos un aceite o grasa vegetal que se selecciona de entre aceite de girasol alto oleico, aceite de oliva, aceite de colza, aceite de coco, aceite de karité, manteca de cacao o combinaciones de las mismas,
 - 10 - entre un 45 y un 60% en peso de al menos un endulzante que se selecciona de entre sacarosa, fructosa, maltitol, dextrosa, fructoligosacáridos o combinaciones de los mismos,
 - entre un 10 y un 25% en peso de al menos un ingrediente sólido particulado que se selecciona de entre almidón, cacao en polvo, productos lácteos en polvo, frutas liofilizadas, frutos secos en polvo o pasta o combinaciones de los mismos,
 - 15 - entre un 0 y un 2% en peso de otros componentes minoritarios que se seleccionan de entre emulgentes, aromas naturales o artificiales en polvo o líquido, saborizantes o combinaciones de los mismos.
 - 20
2. Relleno según la reivindicación 1 donde el aceite o grasa vegetal es una combinación de aceite de girasol alto oleico, aceite de oliva y manteca de cacao.
- 25 3. Relleno según cualquiera de las reivindicaciones anteriores que comprende entre un 26 y un 31% en peso de aceite o grasa vegetal.
4. Relleno según cualquiera de las reivindicaciones anteriores que comprende entre un 49 y un 55% en peso de endulzante.
- 30 5. Relleno según cualquiera de las reivindicaciones anteriores que comprende entre un 14 y un 22% en peso de un ingrediente sólido particulado.
6. Relleno según cualquiera de las reivindicaciones anteriores donde el emulgente se selecciona de entre lecitinas, mono y diglicéridos de ácidos grasos o
- 35

combinaciones de los mismos.

- 5 7. Relleno según cualquiera de las reivindicaciones anteriores donde el producto alimentario se selecciona de entre galletas, barritas con masa de galleta, bizcochos o cereales rellenos.