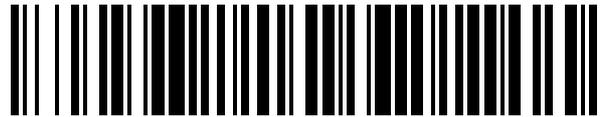


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 249 549**

21 Número de solicitud: 202030920

51 Int. Cl.:

A23B 7/10 (2006.01)

A23B 7/08 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

14.05.2020

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.07.2020

71 Solicitantes:

ESCOBAR RAMIRO, José Ramón (100.0%)

ALTA, 15

18310 SALAR (Granada) ES

72 Inventor/es:

ESCOBAR RAMIRO, José Ramón

74 Agente/Representante:

LÓPEZ MORENO, Pilar

54 Título: **LÍQUIDO DE GOBIERNO**

ES 1 249 549 U

DESCRIPCIÓN

LÍQUIDO DE GOBIERNO

5 SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se inscribe dentro del campo de los aditivos para los alimentos, en concreto los líquidos de gobierno para la realización de alimentos en conserva.

10 ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Los líquidos de gobierno o líquidos de cobertura son los líquidos que acompañan las conservas y semiconservas alimentarias. Tienen diversas funciones, tales como proporcionar mayor vida útil al alimento, mejorar su calidad sensorial, prevenir su pérdida de color o mejorar la transferencia de calor en las partes sólidas del mismo.

La continua evolución de la industria alimentaria ha llevado al desarrollo de muy diversos líquidos con variadas composiciones. Entre los componentes más usados están los ácidos, con el fin de inhibir microorganismos, evitar colores oscuros en el alimento o potenciar aromas. Algunos ejemplos son el ácido cítrico, el ascórbico, el tartárico, el sórbico o el láctico.

También se emplean bicarbonatos para ajustar el pH con el fin de destruir los microorganismos, endurecedores como el cloruro de calcio para producir firmeza y consistencia al tejido vegetal, espesantes como las pectinas y otros.

Debido a la continua aparición de nuevos productos en el mercado para satisfacer las demandas de los consumidores, los fabricantes de conservas buscan nuevas composiciones para a fin de evolucionar la calidad sensorial de los alimentos en conserva tanto en el sabor como en la textura o el color. Asimismo, la necesidad de diferenciación en el mercado genera la oportunidad de aportar a los líquidos de gobierno nuevas funciones como sazonadores y aliños.

Aunque los líquidos de gobierno o cobertura deben ser seguros y aptos para el consumo humano, la presencia de aditivos o componentes de elaboración industrial

es percibido en ocasiones por los consumidores como menos saludable que los componentes de origen natural, dentro de la tendencia de consumo hacia alimentos naturales y ecológicos.

5 A esta tendencia se añade la del consumo de alimentos de origen vegetal en detrimento de los de origen animal, creciendo la necesidad de ofrecer al mercado nuevos productos de verduras y hortalizas en conserva con nuevos sabores y texturas con una larga vida útil.

10 **EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN**

Un objeto de la presente invención es la obtención de un líquido de gobierno para la conserva o semiconserva de verduras, aceitunas, hortalizas o tubérculos, aportando un nuevo sabor agrídulce mediante componentes de origen natural.

15

Otro objeto de la presente invención es la obtención de un líquido de gobierno para la conserva o semiconserva de verduras, aceitunas, hortalizas o tubérculos que permita una larga vida útil.

20 Otro objeto de la presente invención es la obtención de un líquido de gobierno para la conserva o semiconserva de verduras, aceitunas, hortalizas o tubérculos que permita su empleo como sazonador, aperitivo y aliño.

25 El líquido de gobierno objeto de la presente invención comprende, al menos, una mezcla de agua, vinagre, azúcar, sal y una mezcla de especias formada por pimienta, cilantro, hinojo, laurel y mostaza, con la siguiente formulación:

INGREDIENTE	FORMULACIÓN
Agua	76%
Vinagre	13%
Azúcar	7%
Sal	3%
Mezcla de especias: pimienta, cilantro, hinojo, laurel y mostaza.	1%
TOTAL	100%

El líquido de gobierno así formulado permite dotar a las verduras, aceitunas, hortalizas o tubérculos de un nuevo sabor agridulce, permitiendo también su uso como sazonador, aperitivo y aliño.

- 5 Además, la conserva de verduras, aceitunas, hortalizas o tubérculos realizada mediante el empleo del líquido de gobierno objeto de la presente invención permite la conservación a temperatura ambiente durante dos años sin necesidad de aditivos adicionales.
- 10 A lo largo de la descripción y de las reivindicaciones, la palabra «comprende» y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la invención y en parte de la práctica de la invención. Los siguientes ejemplos y dibujos se proporcionan a modo de ilustración y
- 15 no se pretende que restrinjan la presente invención. Además, la invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones particulares y preferidas aquí indicadas.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

- 20 Una realización preferente de la invención objeto de la presente descripción consiste en un líquido de gobierno para la conserva o semiconserva de verduras, aceitunas, hortalizas y tubérculos formado por una mezcla del 75% de agua, 13% de vinagre, 7% de azúcar, 3% de sal y un 1% de una mezcla de especias formada por pimienta, cilantro, hinojo, laurel y mostaza.

25

En una realización preferente de la invención, a fin de garantizar las propiedades de las verduras, aceitunas, hortalizas o tubérculos en conserva mediante el empleo del líquido de gobierno descrito, se realiza un procedimiento de conserva consiste en:

- 30 i. Un escaldado previo en agua caliente sin llegar al punto de ebullición de las verduras, aceitunas, hortalizas o tubérculos, con la finalidad de quitarles dureza.
- ii. La introducción del líquido de gobierno y las verduras, aceitunas, hortalizas o tubérculos en el envase de conserva, preferentemente de vidrio.
- 35 iii. La cocción al baño maría del envase de conserva una vez llenado, de forma que el líquido de gobierno se impregna de todos los sabores otorgados por la

fórmula propuesta y el de las verduras, aceitunas, hortalizas o tubérculos en conserva.

REIVINDICACIONES

1. Líquido de gobierno para conservas y semiconservas de alimentos **caracterizado** porque comprende, al menos, una mezcla formada de agua, vinagre, azúcar, sal y una mezcla de especias formada por pimienta, cilantro, hinojo, laurel y mostaza en las siguientes proporciones:
- 5
- Agua: 76%
 - Vinagre: 13%
 - Azúcar: 7%
 - 10 - Sal: 3%
 - Mezcla formada por pimienta, cilantro, hinojo, laurel y mostaza: 1%.