



REGISTRO DE LA  
PROPIEDAD INDUSTRIAL  
ESPAÑA

① N.º de publicación: ES 2 013 576

② Número de solicitud: 8902479

⑤ Int. Cl.<sup>4</sup>: A23L 1/24

⑫

PATENTE DE INVENCION

A6

⑫ Fecha de presentación: **12.07.89**

④ Fecha de anuncio de la concesión: **01.05.90**

④ Fecha de publicación del folleto de patente:  
**01.05.90**

⑦ Titular/es: **Fernando José López López  
Miguel Fluiters, 21  
19001 Guadalajara, ES  
Emilio García Cela**

⑦ Inventor/es: **López López, Fernando José y  
García Cela, Emilio**

⑦ Agente: **González González, Pablo**

⑤ Título: **Un producto alimenticio en forma de salsa y su procedimiento de obtención.**

⑤ Resumen

La invención se refiere a un producto alimenticio en forma de salsa tipo mayonesa y a su procedimiento de obtención, siendo su principal característica novedosa la de no incluir huevo en su composición, puesto que el producto está formado exclusivamente por aceite, acidulante, que puede ser indistintamente vinagre o limón, colorante alimenticio y sal en unas proporciones adecuadas. El procedimiento de obtención consta de dos fases, en la primera de las cuales se procede a realizar un batido con el aceite y la leche hasta obtener un producto cremoso y a continuación se realiza la segunda fase en la que se adicionan los restantes componentes y se realiza un segundo batido de todo el conjunto.

## DESCRIPCION

La invención se refiere a un producto alimenticio en forma de salsa, destinado al consumo humano y más concretamente a una salsa tipo mayonesa.

La invención trata asimismo del procedimiento de obtención de este producto, que mejora las condiciones de utilización y aporta otras ventajas sobre los que son actualmente conocidos y se comercializan en el mercado.

Se conoce el abundantísimo consumo de este tipo de salsa, que se usa como complemento y aderezo de un gran y variado número de platos y es conocido también el procedimiento a través del cual se obtiene y que consiste en batir conjuntamente aceite crudo y huevos.

La utilización de este último componente -el huevo-, hasta ahora imprescindible, dada origen a situaciones que pueden afectar la salud del consumidor, por cuanto al no encontrarse en debidas condiciones de frescura y/o limpieza, son capaces de producir gérmenes o bacterias desencadenantes de diversos tipos de salmonelosis muy corrientes sobre todo en épocas calurosas o cuando la obtención de producto no se realiza en las debidas condiciones sépticas, como puede suceder en algunos bares restaurantes y establecimientos de tipo similar. Este tipo de enfermedad produce abundantes molestias a quien las padece y llega incluso a revestir gravedad en algunos casos.

Se ha encontrado ahora que es posible eliminar totalmente el riesgo a producir cualquier tipo de "salmonela" mediante el nuevo producto y su proceso de fabricación que es objeto de esta patente de invención y ello del modo más eficaz posible, que es la supresión del huevo como componente de la salsa, sin que tal supresión suponga alteración alguna en el sabor, espesor o cualquier otra cualidad.

El huevo, único componente capaz de produ-

cir bacterias del tipo sal mella, ha sido sustituido en el producto y método de la invención por otro componente, concretamente leche, añadiéndose a la mezcla una pequeña proporción de colorante alimenticio a fin de que adquiriera el color tradicional de este tipo de salsa.

El nuevo producto está formado a base de los componentes que se indican, en las proporciones que asimismo se determinan:

Leche	15 a 25%
Aceite	70 a 80%
Acidulante	2 a 3%
Colorante alimenticio	1 %
Sal	1 %

El aceite utilizado en la composición será preferente de girasol que proporciona unos mejores efectos que los demás y como acidulante puede ser utilizado vinagre o limón.

El procedimiento de obtención de este producto es muy sencillo y consiste en una primera fase en introducir en un recipiente adecuado los componentes leche y aceite, sometiendo a un batido ininterrumpido durante el tiempo preciso hasta que se obtenga un producto cremoso, de espesor adecuado y regulable a voluntad.

Una vez obtenida esta crema, en una segunda fase, se añaden al compuesto el acidulante elegido, el colorante alimenticio y la sal.

Por último, la tercera fase del proceso consiste en someter el compuesto a un nuevo batido, durante un tiempo aproximado de uno a dos minutos, con lo cual el producto queda acabado y en condiciones de ser envasado o utilizado.

Podrán ser variables todas aquellas condiciones que no alteren la esencialidad del proceso que se desprenden de la precedente descripción y se reivindican seguidamente.

**REIVINDICACIONES**

1. Un producto alimenticio en forma de salsa y su procedimiento de obtención, **caracterizado** por estar constituido por:

Leche	15 a 25%
Aceite (preferentemente de girasol)	70 a 80%
Acidulante (preferente mente vinagre o limón)	2 a 3%
Colorante alimenticio	1%
Sal	1%

2. Un producto alimenticio en forma de salsa y

su procedimiento de obtención, conforme a la reivindicación 1<sup>a</sup>, **caracterizado** porque en la primera fase se introducen en un recipiente adecuado los componentes leche y aceite, sometiendo los mismo a un batido continuo hasta que se obtenga una mezcla cremosa, de espesor adecuado.

3. Un producto alimenticio en forma de salsa y su procedimiento de obtención, de conformidad con la reivindicación 2<sup>a</sup>, **caracterizado** porque se añade al compuesto obtenido el acidulante, como asimismo colorante alimenticio y sal en las proporciones establecidas, sometiendo el conjunto a un segundo batido durante un periodo de uno a dos minutos.

4. Un producto alimenticio en forma de salsa y su procedimiento de obtención.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65