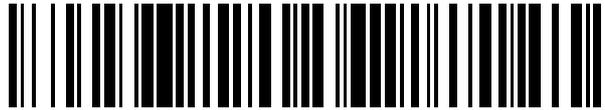


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 759 528**

21 Número de solicitud: 201831081

51 Int. Cl.:

A23C 19/09 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

08.11.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

11.05.2020

71 Solicitantes:

**SANTOS BARRANQUERO, Manuel (100.0%)
AVDA. EUROPA 101 H PORTAL 3 2ºD
41089 DOS HERMANAS (Sevilla) ES**

72 Inventor/es:

SANTOS BARRANQUERO, Manuel

74 Agente/Representante:

ALONSO PEDROSA, Guillermo

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE UNA GELATINA DE QUESO**

57 Resumen:

Procedimiento de elaboración de una gelatina de queso que tiene las propiedades físicas de la gelatina y el sabor del queso, se elabora a partir de queso, nata para cocinar, o nata sin lactosa, edulcorante, Agar Agar, o gelatina neutra (cola pez), agua mineral natural y antioxidante alimentario, ó sorbato potásico ó lizozima de huevo o cualquier otro que permita la normativa o combinaciones de los mismos. El procedimiento consiste en diluir todos los componentes menos el queso calentarlos, añadir el queso, llevarlo a ebullición, retirada y mantener al baño María, añadir los componentes adicionales, y darle forma. Permite crear chupa chus pero de queso, para consumir en frío o en caliente, gelatinas para cubrir tartas de carne o verduras, lasaña, base de pizzas, bombones rellenos de cualquier ingrediente opcional cubrir patés, cobertura de falsos helados de chocolate pero con queso, rellenos de carne listos para cocinar en el horno.

ES 2 759 528 A1

DESCRIPCIÓN

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE UNA GELATINA DE QUESO

5 OBJETO DE LA INVENCION

Es objeto de la presente invención, tal y como el título de la invención establece, procedimiento de elaboración de una gelatina de queso que percibido por los órganos de los sentidos con un sabor a queso y presenta sin embargo una textura propia de una gelatina.

Caracteriza a la presente invención la especial selección y combinación de productos empleados en la preparación de la gelatina de queso.

15 La presente invención se circunscribe dentro del ámbito culinario y particularmente dentro de los dedicados a la generación de gelatinas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Un antecedente del objeto de la invención son las gelatinas que es un coloide gel (es decir, una mezcla semisólida a temperatura ambiente), incolora, translúcida, quebradiza e insípida, que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo de animales, hervido en agua.

La gelatina es una proteína compleja, es decir, un polímero compuesto de aminoácidos. Como sucede con los polisacáridos, el grado de polimerización, la naturaleza de los monómeros y la secuencia en la cadena proteica determinan sus propiedades generales. Una notable propiedad de las disoluciones de esta molécula es su comportamiento frente a temperaturas diferentes: son líquidas en agua caliente (coloide tipo sol) y se solidifican en agua fría (coloide tipo gel).

30

El queso El queso es un alimento sólido elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja, búfala, camella u otros mamíferos rumiantes. La leche es inducida a cuajarse usando una combinación de cuajo (o algún sustituto) y acidificación. Las bacterias beneficiosas se encargan de acidificar la leche, y
5 tienen también un papel importante en la definición de la textura y el sabor de la mayoría de los quesos. Algunos también contienen mohos, tanto en la superficie exterior como en el interior.

La resistencia de gel es una medida de la capacidad de una dispersión coloidal para desarrollar y mantener una forma de gel.

10 En el mundo de la gelatina, la fuerza de gel se conoce tradicionalmente como bloom. Es la fuerza, expresada en gramos, necesaria para penetrar 4 mm la superficie de un gel de gelatina con una sonda cilíndrica de diámetro estándar de 0,5 pulgadas.

Mientras que los geles son comúnmente aceptados en la industria alimentaria
15 la medición de la resistencia del gel es también de gran interés en la fabricación de productos farmacéuticos, médicos y cosméticos.

Los geles tienen propiedades tales como la elasticidad y fuerza de rotura que lo hacen especialmente interesante en la industria alimentaria.

Hasta el momento se desconoce procedimiento alguno de preparación de un
20 gel a partir de quesos, siendo el objeto de la invención desarrollar un procedimiento para su obtención y que a continuación se describe y queda recogido en su esencialidad en la reivindicación primera.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

Es objeto de la presente invención un procedimiento de elaboración de una
25 gelatina de queso tenga las propiedades físico organolépticas de una gelatina y que dicha gelatina sea percibido tanto en su sabor como en su textura como queso.

Los ingredientes empleados en la elaboración son:

- Queso
- Nata para cocinar, o nata sin lactosa.
- Edulcorante.
- 5 - Agar Agar, o gelatina neutra(cola pez).
- Agua mineral natural.
- Antioxidante alimentario, ó sorbato potasico.ó lizozima de huevo o cualquier otro que permita la normativa.

10 Los ingredientes son importantes ya que ellos se derivan unos efectos técnicos que combinados producen el resultado organoléptico, estético y nutricional buscado.

Opcionalmente puede contar con cualquier colorante alimentario utilizado en
15 pastelería, aromas, frutos secos (almendras, cacahuetes, piñones, etc.) frutas de temporada,(uvas, peras, manzanas, etc.),frutos rojos del bosque, cremas dulces y saladas, pesto de cítricos (salsa de verduras con cítricos),pesto de trufas(salsa de verduras con trufa negra), pesto de aceitunas y romero(salsa de verduras con aceitunas y romero). Pesto de pera y jengibre (salsa de
20 verduras con pera como protagonista y jengibre) también acepta especias como Romero, pimentón, pimienta negra molida, anís, canela, Chili, miel, mermeladas de todos los tipos.

Licores como ron, granadina, menta, licor de coco, licor de café, licor de mora,
25 Vinos como moscatel, vino dulce de Málaga u otros vinos dulces.

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
30 y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION.

5 A la vista de las figuras se describe seguidamente un modo de realización preferente de la invención propuesta.

La elaboración de la gelatina de queso, en una posible forma de realización, con los siguientes elementos, que en ningún caso las proporciones que
10 resulten de las cantidades a continuación expresadas, tienen la finalidad de ser limitativas, solamente ejemplificativas.

- 200 grs de queso
- 200 grs de nata
- 15 - 25 gr.de edulcorante
- 7 gr Agar Agar,o 12 grs.de gelatina neutra(cola pez).
- 50 ml. de agua mineral natural.
- 1 gr.de antioxidante alimentario, ó
- 1 gr.de sorbato potasico.ó lizozima de huevo (con este último no he
20 trabajado esta fórmula) cualquier otro que permita la normativa.

El queso puede ser semi curado, curado, viejo, Gran Reserva, azul, Roquefort, quesos al Pesto, quesos al Romero, al pimentón, quesos tipo gouda, Emmmental, camembert, Gorgonzola, todos los de la familia de cabra, vaca y/u
25 oveja. quesos sin lactosa.

La nata puede ser nata para cocinar o sin lactosa.

El edulcorante puede ser azúcar o fructosa, miel, leche condensada, caramelo
30 líquido u otro ingrediente que endulce la fórmula.

La gelatina puede goma guar, goma xantana u otros gelificantes alimentarios

El procedimiento de elaboración cuenta con las siguientes etapas:

- 5 - Dilución en frío de todos los ingredientes menos el queso batiendo con varillas
- Troceado o picado o molienda o en crema del queso.
- Calentamiento de la dilución
- Añadido del queso a la dilución.
- 10 - Lleva a ebullición de la dilución y el queso añadido sin dejar de batir y una vez rompa a hervir la fórmula seguiremos batiendo unos 30 segundos para que actúe el Agar Agar...
- Retirada del fuego y mantenemos en baño María
- Añadimos los ingredientes opcionales que queramos y trabajaremos el producto para darle forma.

15

Entre las posibles formas están hacer, como los chupa chus pero de queso, para consumir en frío o en caliente, gelatinas para cubrir tartas de carne o verduras ,lasaña, base de pizzas, bombones rellenos de cualquier ingrediente opcional, cubrir patés, cobertura de falsos helados de chocolate pero con queso, rellenos de carne listos para cocinar en el horno ya que está fórmula resiste hasta 180 grados durante 25/35 minutos, las falsas bolas de los helados (el cono se puede rellenar de carne cocinada tipo lasaña o cruda y macerada con especias) tiempo de cocinado 25/35 minutos 180 grados

25 Por lo tanto la versatilidad que ofrece dada su textura y estabilidad muy grande abriendo numerosas oportunidades en cocina, pastelerías, carnicerías, heladerías, eventos creativos, catering.

30 El resultado obtenido no deja de ser un elaborado de "queso", para el que hay que hacer una trazabilidad distinta para cada tipo de queso, nata, fructosa o azúcar, y demás ingredientes utilizados, pero que cuenta con las propiedades organolépticas, textura y estabilidad de las gelatinas.

5 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, se hace constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba, siempre que no altere, cambie o modifique su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

1.- Procedimiento de elaboración de una gelatina de queso caracterizado porque los ingredientes empleados en la elaboración son:

- 5 - Queso
- Nata para cocinar, o nata sin lactosa.
- Edulcorante.
- Agar Agar, o gelatina neutra(cola pez).
- Agua mineral natural.
- 10 - Antioxidante alimentario, ó sorbato potasico.ó lizozima de huevo o cualquier otro que permita la normativa.

Y el procedimiento comprende las etapas de:

- 15 - Dilución en frio de todos los ingredientes menos el queso batiendo con varillas
- Troceado o picado o molienda o en crema del queso.
- Calentamiento de la dilución
- Añadido del queso a la dilución.
- 20 - Lleva a ebullición de la dilución y el queso añadido sin dejar de batir y una vez rompa a hervir la fórmula seguiremos batiendo unos 30 segundos para que actúe el Agar Agar...
- Retirada del fuego y mantenemos en baño María
- Añadimos los ingredientes opcionales que queramos y trabajaremos el producto para darle forma.

25

2.- Procedimiento de elaboración de una gelatina de queso según la reivindicación 1 caracterizado porque la proporción aproximada de los productos empleados es:

- 30 - 200 grs de queso
- 200 grs de nata
- 25 gr.de edulcorante

- 7 gr Agar Agar, o 12 grs. de gelatina neutra (cola pez).
 - 50 ml. de agua mineral natural.
 - 1 gr. de antioxidante alimentario, ó
 - 1 gr. de sorbato potásico. ó lizozima de huevo (con este último no he
- 5 trabajado esta fórmula) cualquier otro que permita la normativa.

3.- Procedimiento de elaboración de una gelatina de queso según la reivindicación 1 ó 2 caracterizado porque el queso es cualquiera de entre los siguientes o combinaciones de los mismos: semicurado, curado, viejo, gran

10 Reserva, azul, Roquefort, quesos al Pesto, quesos al Romero, al pimentón, quesos tipo gouda, emmenthal, Camembert, Gorgonzola, todos los de la familia de cabra, vaca y/u oveja. quesos sin lactosa.

4.- Procedimiento de elaboración de una gelatina de queso según cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizado porque la nata es nata para

15 cocinar o sin lactosa.

5.- Procedimiento de elaboración de una gelatina de queso según cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizado porque el edulcorante es

20 cualquiera de entre los siguientes o combinaciones de los mismos azúcar o fructosa, miel, leche condensada, caramelo líquido u otro ingrediente que endulce la fórmula.

6.- Procedimiento de elaboración de una gelatina de queso según cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizado porque la gelatina es goma

25 guar o goma xantana u otros gelificantes alimentarios o combinaciones de los mismos.



②¹ N.º solicitud: 201831081

②² Fecha de presentación de la solicitud: 08.11.2018

③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23C19/09** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ ⁶ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	KR 101431648 B ((SHIN-N) SHINSEON F & V CO LTD [KR]) 20/08/2014, Todo el documento.	1-6
A	ES 2622441 T3 (BONGRAIN S.A.) 06/07/2017, Todo el documento.	1-6
A	US 4795650 (GROOBERT) 03/01/1989, Columna 2, líneas 5-65; columna 4, líneas 47-67; reivindicaciones 1 y 14.	1-6
A	ES 2328046 T3 (KRAFT FOODS GLOBAL BRANDS L.L.C.) 06/11/2009, Página 2, líneas 46-60.	1-6

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones n.º:

Fecha de realización del informe
15.02.2019

Examinador
M. D. García Grávalos

Página
1/2

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23C

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, USPTO PATENT DATABASE, GOOGLE PATENTS.