



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **2 137 880**

⑫ Número de solicitud: 009702608

⑬ Int. Cl.⁶: A23L 1/212

⑭

PATENTE DE INVENCION

B1

⑮ Fecha de presentación: **16.12.1997**

⑯ Fecha de publicación de la solicitud: **16.12.1999**

Fecha de concesión: **16.06.2000**

⑰ Fecha de anuncio de la concesión: **16.08.2000**

⑱ Fecha de publicación del folleto de patente:
16.08.2000

⑲ Titular/es: **Ricardo Ros Sanmartín
Silva Muñoz, 3
30591 Balsicas-Torrepacheco, Murcia, ES**

⑳ Inventor/es: **Ros Sanmartín, Ricardo**

㉑ Agente: **Pons Ariño, Angel**

㉒ Título: **Procedimiento para cocinar productos vegetales comestibles rellenos.**

㉓ Resumen:

Procedimiento para cocinar productos vegetales comestibles rellenos que comprende: coger el producto y efectuar sobre el mismo, al menos, un vaciado preferentemente de forma regular. Introducir en el vaciado una masa de relleno y cubrir la superficie libre con una porción a modo de tapa del mismo producto vegetal. Someter al producto vegetal con el relleno a un calentamiento para su cocinado a una temperatura de como mínimo 200°C durante 15 a 45 minutos, transcurridos los cuales se deja enfriar el producto vegetal con el relleno hasta la temperatura ambiente. Someter al producto vegetal cocinado a un proceso de ultracongelación hasta alcanzar como mínimo la temperatura de -18°C.

ES 2 137 880 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el artº 37.3.8 LP.

Venta de fascículos: Oficina Española de Patentes y Marcas. C/Panamá, 1 - 28036 Madrid

DESCRIPCION

Procedimiento para cocinar productos vegetales comestibles rellenos.

Objeto de la invención

La presente invención tiene por objeto un procedimiento para cocinar productos vegetales comestibles rellenos, cuyo relleno es de un producto comestible triturado, por ejemplo, de carne, de pescado o de cualquier otro producto alimenticio apropiado.

Antecedentes de la invención

Como Estado de la Técnica cabe indicar que no se conoce un producto de este tipo relleno y cocinado, ya que lo que se conoce son productos vegetales precocinados que necesariamente deben ser cocidos cuando se desea de gustarlos.

Tampoco se conocen productos vegetales que vayan convenientemente dotados de, al menos, un vaciado en el que se disponga un producto comestible de relleno, ya que en la actualidad el relleno va dispuesto entre dos mitades partidas del producto vegetal, dando lugar a una forma de realización poco racional, ya que el relleno no va protegido y a veces se cocina mal.

Descripción de la invención

Todos estos problemas citados se solucionan con el procedimiento de la invención en el que, de forma racional, se efectúa, al menos, un vaciado, por lo general de forma regular y centrado.

El producto vegetal, dependiendo de su forma, cuando es alargado, como por ejemplo un calabacín, puede llevar practicados una serie de vaciados, uno en sentido longitudinal y otros en sentido lateral y, por lo tanto, estos últimos son de menor longitud, pero todos ellos en su conjunto cooperan para rellenar lo más uniforme y repartidamente el producto vegetal.

Descripción de un ejemplo práctico de realización de la invención

A continuación se refiere un ejemplo práctico

de realización del procedimiento de la invención.

El procedimiento comprende coger un producto vegetal comestible, tal como: tomate, pimiento, calabacín, cebolla, patata, berenjena, endivia, alcachofa, hinojo, etc. y efectuar en el producto vegetal, al menos, un vaciado central y/o lateral, siendo dicho vaciado preferentemente de forma regular tal como un cilindro de sección circular o elíptica, un prisma triangular, poligonal estrellado o no, una pirámide o una espiral.

El vaciado se realiza con un tubo de la misma sección que el vaciado. Este tubo está accionado mecánicamente para efectuar una especie de punzonado y es hueco con el fin de que en su interior quede dispuesta la masa de producto extraído.

El tubo por lo tanto pertenece a una máquina perforadora o punzonadora, que pertenece al Estado de la Técnica.

El producto de relleno se introduce en el vaciado, efectuado en el producto vegetal, con una embutidora, que es una máquina que también pertenece al Estado de la Técnica.

Se introduce en el vaciado una masa de relleno consistente en carne o pescado, con sofrito y/o con lácteos y una vez efectuado el relleno se cubre con una tapa o porción correspondiente del producto vegetal.

El producto vegetal así constituido se somete a un calentamiento en un horno a temperatura de como mínimo 200°C durante un tiempo que varía entre 15 y 45 minutos en función del grosor que tiene el producto vegetal en la pared de su vaciado.

Posteriormente, y una vez efectuado el proceso de calentamiento, se deja enfriar a temperatura ambiente y a continuación se somete al producto a un proceso de ultracongelación en el que el producto alcanza una temperatura de, al menos, -18°C.

Después de la ultracongelación el producto se envasa para su posterior distribución y venta.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para cocinar productos vegetales comestibles rellenos; **caracterizado** porque comprende:

- Coger el producto y efectuar sobre el mismo, al menos, un vaciado preferentemente de forma regular.
- Introducir en el vaciado una masa de relleno y cubrir la superficie libre con una porción a

modo de tapa del mismo producto vegetal.

- Someter al producto vegetal con el relleno a un calentamiento para su cocinado a una temperatura de como mínimo 200°C durante 15 a 45 minutos, transcurridos los cuales se deja enfriar el producto vegetal con el relleno hasta la temperatura ambiente.
- Someter al producto vegetal cocinado a un proceso de ultracongelación hasta alcanzar como mínimo la temperatura de -18°C.

5
10
15
20
25
30
35
40
45
50
55
60
65



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA

- ⑪ ES 2 137 880
⑫ N.º solicitud: 009702608
⑬ Fecha de presentación de la solicitud: 16.12.1997
⑭ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑮ Int. Cl.⁶: A23L 1/212

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	US 4208435 A (WOOD, B.J.) 17.06.1980, figuras 1-5; columna 2(A).	1
Y	SIMONE ORTEGA. "1080 Recetas de Cocina" Alianza Editorial 16ª ed., Madrid, 1985. Páginas 254-255 "Pimientos verdes rellenos de carne".	1
Y	MARIA MESTAYER DE ECHAGÜE (MARQUESA DE PARABERE) Enciclopedia Culinaria. La Cocina Completa. Tomo I. Ed. Espasa Calpe, Madrid, 1992. Página 774 "Patatas rellenas a la Marieta".	1
Y	Für Sie. Spezial Gute Küche, Heft 230, Hamburg, "Tomaten mit Curryreis".	1
A	SIMONE ORTEGA. Página 204 "Alcachofas rellenas de jamón serrano".	1
A	MARQUESA DE PARABERE. Tomo I. Páginas 731-732 "Fondos de alcachofas rellenas".	1
A	MARQUESA DE PARABERE. Tomo I. Página 747 "Cebollas rellenas".	1
A	MARQUESA DE PARABERE. Tomo I. Página 782 "Tomates rellenos con carne de cerdo".	1

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
16.11.1999

Examinador
I. Galíndez Labrador

Página
1/1