



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 N.º de publicación: ES 2 034 921

21 Número de solicitud: 9201027

51 Int. Cl.⁵: A23L 1/325

A23P 1/12

12

ADICION A LA PATENTE DE INVENCION

A6

22 Fecha de presentación: **20.05.92**

45 Fecha de anuncio de la concesión: **01.04.93**

45 Fecha de publicación del folleto de patente:
01.04.93

61 Número de solicitud de patente principal:
8901508

73 Titular/es: **Angulas Aguinaga, S.A.**
Laskibar, 5
20270Irura, Guipúzcoa, ES

72 Inventor/es: **Borderías Juárez, A. Javier;**
Tejada Yabar, Margarita y
Montero García, Pilar

74 Agente: **Carpintero López, Francisco**

54 Título: **Mejoras introducidas en la patente de invención 8901508 por: "Procedimiento de fabricación de un producto análogo a la angula y producto así obtenido".**

57 Resumen:
Mejoras introducidas en la patente de invención 8901508 por: "Procedimiento de fabricación de un producto análogo a la angula y producto así obtenido".

Las mejoras consisten en establecer, además de una pasta similar a la de la patente de invención 8901508, un segundo tipo de pasta, básicamente coincidente con la anterior, pero a la que se ha añadido además tinta de sepia u otro cefalópodo, o en su caso un colorante apropiado, en proporción adecuada para conseguir un color oscuro o negruzco para dicha pasta, de manera que con esta pasta negruzca se obtiene la porción del cuerpo de la angula correspondiente a su "lomo", mientras que el resto del cuerpo se obtiene a partir de la pasta no coloreada con este producto.

DESCRIPCION

La presente invención se refiere a una serie de mejoras introducidas en el objeto de la patente de invención 8901508, y más concretamente al producto alimenticio análogo a la angula al que, conjuntamente con su procedimiento de fabricación, se refiere dicha patente.

En la patente de invención 8901508 se describe un procedimiento de fabricación de un producto análogo a la angula, para el que se parte de pescado picado y/o surimi, al que se adicionan como ingredientes cloruro sódico, almidón, agua, clara de huevo y colorantes naturales, pudiéndose añadir también otros tales como aceite vegetal, saborizantes y aditivos óxido-reductores. Estos componentes de homogeneizan a una temperatura inferior a 10° C, en una maquina tipo cutter, procediéndose seguidamente a la formación del producto, por extrusión o moldeo, y sometiénolo a un tratamiento térmico en una o varias etapas con diversos tipos de atmósfera, consiguiéndose un sucedáneo de la angula que, aproximándose considerablemente a esta última en lo que a sabor, textura y aspecto se refiere, puede ser ofertado al mercado a precios considerablemente más bajos que los de la angula natural.

Sin embargo y como se deduce de lo anteriormente expuesto, al obtenerse una pasta homogénea, tan sólo es factible la obtención de sucedáneo de angula blanca, cuando la realidad nos demuestra que el producto natural ofertado posee un lomo oscuro, adquiriendo por la angula natural cuando se encuentra en criaderos, de aquí que el producto intentando obtener para asemejarse a un más a la angula natural deberá tener el mencionado lomo oscuro.

Las mejoras que la invención propone, destinadas precisamente a la obtención de sucedáneo de angula de lomo negro, consisten en disponer de dos tipos de pasta, básicamente idénticos, uno de ellos con la composición que aparece en la patente de invención 8901508 u otra composición similar, mientras que el segundo, además de esta composición base, incorpora tinta de sepia u otro cefalópodo apropiado, que opcionalmente puede ser sustituida por un colorante apropiado, en proporción tal que al mezclarse con el resto de la pasta, confiera a esta última una coloración mucho más oscura, prácticamente negruzca, siendo este segundo tipo de pasta utilizado específicamente para obtener el "lomo negro" de la angula, mientras que el resto del cuerpo de la misma se obtiene con la pasta inicialmente citada, es decir, la carente del citado colorante y que, en consecuencia, resulta blanquecina.

Otro objetivo de la invención es obtener un producto con una forma que se asemeje lo más posible a la de la angula natural para lo cual se realiza con una sección transversal sensiblemente ovoidal y con cortes extremos que simulen la cabeza y cola de la angula, cabeza realizada mediante corte próximo a los 45° y cola mediante corte más pronunciado con ángulo que no superará los 10° con respecto al eje longitudinal de la propia angula.

Un último objetivo y no por ello menos importante es conseguir un sabor lo más semejante

al de la angula natural, para lo cual y a través de numerosas pruebas se ha optado por utilizar como aditivo el extracto de almeja u ostra que da al producto ese sabor característico de las angulas.

De acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica de la invención, y a partir de una pasta en la que participan surimi, agua, grasa vegetal, harina de trigo, clara de huevo, sal común, proteína de soja, extracto de almeja u ostra, glutamato monosódico, goma xantana y ácido cítrico, en proporciones adecuadas, se utiliza esta pasta para la obtención del cuerpo base del sucedáneo de angula, y para la obtención de la porción de dicho cuerpo correspondiente al lomo, donde debe aparecer la clásica línea negra, se utiliza una pasta en la que, además de los mismos componentes anteriormente citados, participa la tinta de sepia o de otro cefalópodo, o en su caso un colorante apropiado.

De acuerdo con un ejemplo específico de realización práctica del sucedáneo de angula, en el cuerpo base del mismo participan los siguientes ingredientes y aditivos:

25	Surimi tipo SA	entre 30 y 45 %
	Agua	entre 18 y 30 %
	Grasa vegetal	entre 8 y 16 %
	Harina de trigo	entre 5 y 15 %
	Clara de huevo	entre 4 y 12 %
30	Sal	entre 3 y 4 %
	Proteína de soja	entre 1,5 y 4 %
	Extracto de almeja u ostra	entre 1 y 0,3%
	Glutamato monosódico	entre 0,1 y 0,3%
	Goma xantana	entre 0,05 y 0,3%
35	Acido cítrico	entre 0,02 y 0,12%

Los ingredientes y aditivos utilizados en la obtención de la parte de sucedáneo de angula correspondiente a su "lomo", son a su vez los siguientes:

40	Surimi tipo SA	entre 30 y 45 %
	Agua	entre 18 y 30 %
	Grasa vegetal	entre 8 y 16 %
	Harina de trigo	entre 5 y 15 %
	Clara de huevo	entre 4 y 12 %
45	Sal	entre 3 y 4 %
	Proteína de soja	entre 1,5 y 4 %
	Extracto de almeja u ostra	entre 1 y 0,3%
	Glutamato monosódico	entre 0,1 y 0,3%
	Goma xantana	entre 0,05 y 0,3%
50	Acido cítrico	entre 0,02 y 0,12%
	Tinta de sepia	entre 1 y 0,2%

Así pues y como anteriormente se ha dicho, los ingredientes y aditivos que participan en la pasta constitutiva del "lomo" de la angula, son los mismos que participan en la pasta correspondiente al cuerpo, con la única salvedad de la incorporación de la repetidamente citada tinta de sepia u otro cefalópodo, o en su caso un colorante apropiado.

La pasta constitutiva del "cuerpo" de la angula y la pasta constitutiva del "lomo" de la misma participan en una proporción de aproximadamente 2 a 1, el cuerpo de la angula presentará la sección ovoidal correspondiente a una angula real y los extremos de cada fragmento se cortarán, el de cabeza con una inclinación de aproximadamente 45°, y el de cola con una inclinación inferior a los 10°, también la misma finalidad de conseguir

la máxima similitud formal con una angula real, a la vez que la incorporación a los ingredientes constitutivos de la pasta de extracto de almeja

o de ostra, en las proporciones señaladas, hace que su sabor resulte también extremadamente semejante al de la angula natural.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Mejoras introducidas en la patente de invención 8901508 por “procedimiento de fabricación de un producto análogo a la angula y producto así obtenido”, esencialmente **caracterizadas** porque a partir de los ingredientes y aditivos previstos para la obtención de la pasta que, tras su debida conformación va a dar lugar al cuerpo de la angula, se establece un segundo tipo de pasta, obtenido a base de la pasta del primer tipo a la que se adiciona tinta de sepia u otro cefalópodo, o en su sustitución un colorante apropiado, en proporción también adecuada para que este segundo tipo de pasta adopte una coloración oscura o negruzca, siendo esta pasta utilizada para la obtención de la parte del cuerpo de la angula correspondiente a su “lomo”, y obtener así sucedáneo de angula de lomo negro.

2. Mejoras introducidas en la patente de invención 8901508 por “procedimiento de fabricación de un producto análogo a la angula y producto así obtenido”, según reivindicación pri-

mera, **caracterizadas** porque los citados primer y segundo tipo de pasta participan en una relación o proporción que aproximadamente dos a uno.

3. Mejoras introducidas en la patente de invención 8901508 por “procedimiento de fabricación de un producto análogo a la angula y producto así obtenido”, según reivindicaciones anteriores, **caracterizadas** porque en la composición tanto del primero como del segundo tipo de pasta participa extracto de almeja u ostra como saborizante.

4. Mejoras introducidas en la patente de invención 8901508 por “procedimiento de fabricación de un producto análogo a la angula y producto así obtenido”, según reivindicaciones anteriores, **caracterizadas** porque los dos tipos de pasta se estrullen a través de una matriz doble determinando un cuerpo de sección ovooidal en la que se producen cortes inclinados, aproximadamente a 45° , para los extremos correspondientes a las “cabezas”, y cortes acusadamente oblicuos, de ángulo inferior a los 10° , correspondientes a las “colas”.

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