

PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE UNA AREPA DE QUESO Y AHUYAMA SIN GLUTEN NI FIBRA

5 ESFERA TECNOLÓGICA

La invención pertenece al campo de la química, relacionada con productos alimenticios y su tratamiento de masas para cocer en horno; específicamente hace referencia a la elaboración y obtención de un producto que sirve como acompañante principal en la dieta de personas y de
10 pacientes con problema de sobre-peso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías específicas en su alimentación como producto listo para ingerir, en donde el producto tiene una composición única sin gluten ni fibra y su propio proceso de fabricación que establece cantidades, pasos, tiempos, movimientos y temperaturas necesarias para elaboración de una arepa de auyama con queso dentro de la línea de producción.

15

ESTADO DE LA TÉCNICA

La industria de alimentos desarrolla y ofrece al mercado productos para alimentación humana
20 que incluyen alimentos con gluten, glutamina, fibras o simplemente con hidratos de carbono que pueden ser nocivos para personas con problema de sobre-peso, diabetes o celíacos; entre las soluciones conocidas está la arepa fabricada de harina de maíz pre-cocido y la cocción del maíz. Existen diferentes tipos de arepa dentro de la gastronomía que varían en su técnica y preparación según la región y su herencia ancestral, pero teniendo todas las arepas como
25 común denominador el maíz, trigo y cereales; cuyos productos no se pueden consumir por personas que se encuentren en condiciones de salud tales como sobre-peso, obesidad, diabetes o celiaquía, es decir, alérgicos al gluten.

Se conoce de la invención la publicación “AREPAS DE CALABAZA”
30 <http://www.masalladelgluten.com/2013/11/arepas-de-calabaza-receta-gfcfsf-vegana.html> desarrollada para ser consumidas por personas en una dieta libre de gluten. La nueva solicitud, es una preparación diferente de arepas de auyama que contiene queso paipa, queso costeño, huevo y sorbato de potasio, mientras que la receta del antecedente no incluye dichos ingredientes. En el antecedente la calabaza es pelada y cocida hasta que quede blanda; cuando
35 ello ocurre, se raya y se le va agregando harina. En el nuevo proceso de preparación, se pasa la auyama ya pelada por un disco laminador y con posterioridad se debe hornear a 300°C por 45 minutos, luego dejar escurrir en nevera de un día a otro.

En el antecedente encontrado “AREPAS DE CALABAZA”, una vez la masa está lista, se calienta un sartén o plancha y se doran las arepas por ambos lados. Mientras que en el proceso de
40 preparación nuevo, la cocción de la arepa de auyama se hacen al horno.

La solicitud de patente CN102835443 titulada “Method for preparing pumpkin cake” con prioridad de 21 Junio 2011, se encamina a la preparación de productos con base en auyama para ser

consumidas por personas en dieta libre de gluten. El nuevo producto desarrollado contiene queso paipa, queso costeño, y sorbato de potasio, mientras que el antecedente encontrado no incluye dichos ingredientes. En este antecedente encontrado, la auyama es pelada y mezclada con harina de arroz glutinoso, azúcar blanco. En el nuevo proceso de preparación, no se
5 adiciona azúcar y se pasa la auyama ya pelada por un disco laminador y con posterioridad se debe hornear a 300°C por 45 min, luego dejar escurrir en nevera de un día a otro. En el antecedente CN102835443, la arepa de auyama obtenida no es recomendable para pacientes con diabetes dado el alto volumen de azúcar que contiene, mientras que la composición de la nueva invención no se adiciona azúcar, por ende, puede ser consumida por pacientes con
10 diabetes.

En la patente CN103750203 (A) - 2014-04-30 denominada "Pumpkin cake and preparation method thereof" propone un proceso para preparación de un producto a base de ahuyama que igual al nuevo invento requiere que antes de la cocción, se debe llegar a una mezcla homogénea
15 con apariencia de una pasta. El nuevo producto contiene queso paipa y queso costeño, mientras que el antecedente encontrado no incluye dichos ingredientes. En el antecedente encontrado, la auyama es cocida y luego se le agrega agua para formar la pasta. En el proceso de preparación nuevo, se licuan porciones iguales de ahuyama, queso y huevo, de tal manera que se logre una pasta más homogénea y pareja en su totalidad.

La nueva invención propone su propio proceso y composición para preparar una arepa de ahuyama y queso libre de gluten, hidratos de carbono aptas para consumidores que se encuentren en condiciones de salud tales como sobre-peso, obesidad, diabetes o celiaquía, es decir, alérgicos al gluten.
20

REVELACIONES DE A LA INVENCION

La presente invención tiene como finalidad obtener una arepa libre de gluten e hidratos de carbono que sirve como producto principal o acompañante en la alimentación de personas que
30 se encuentren en condiciones de salud tales como sobre-peso, obesidad, diabetes o celiaquía, es decir, alérgicos al gluten.

Otra de las finalidades de la invención es establecer cantidades, pasos, tiempos, movimientos, temperaturas, necesarias para elaboración de una arepa de ahuyama dentro de una línea de producción para 360 unidades como cantidad mínima producida.
35

Crear nuevos espacios y enfoques alimenticios que permita llegar a poblaciones específicas de acuerdo a sus necesidades y de alguna manera de sus patologías y problemas crónicos, lo ideal es que los consumidores no cambien sus hábitos diarios sino que les permita alimentarse a
40 gusto de una manera sana y divertida, pasando por los alimentos más básicos.

En ese orden de ideas, la importancia de ayudar a prevenir estas enfermedades y contribuir al fomento de la vida y la buena salud, nos ha inspirado en trabajar por el desarrollo de productos innovadores capaces de adaptarse a los hábitos de vida de los consumidores con productos se adaptan a la vida y de hacer más amigable la alimentación sana y hacer accesible la buena salud.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION:

La base de esta preparación de arepa es la ahuyama, dos tipos de quesos, queso Paipa y queso costeño, huevo y sorbato.

Proceso y obtención de una arepa lista para el consumo, con características físicas y organolépticas a las arepa tradicionales, pero sin hidratos de carbono, gluten o fibra, elaborada con ahuyama en un 45% hasta 55%, queso paipa 15% hasta 25%, queso tipo costeño en un 10% hasta 20%, huevo en un 10% hasta 20%, y sorbato de potasio como agente conservante al 0,01% hasta 0,1% aproximadamente sobre el total de la mezcla cruda.

El proceso planteado proporciona una mezcla total, horneada y porcionada para obtener arepas entre 120g a 140g, con una vida útil de duración de producto de seis días conforme al estudio realizado en la planta de producción y microbiológicamente, en refrigeración, con una producción de 120 paquetes por lote producido.

La composición del producto denominado arepa de queso y ahuyama sin gluten ni fibra para tiene una composición de ahuyama 35kg hasta 45kg, queso costeño 8kg hasta 16kg, queso paipa 9kg hasta 17kg, huevos 250kg hasta 270kg, emulsificante 0,01kg hasta 0,20kg, sorbato de potasio 0,001kg hasta 0,01kg, desmoldante 0,5kg hasta 1,5kg.

El proceso para producto denominado arepa de queso y ahuyama sin gluten ni fibra tiene las siguientes etapas:

1. Laminar la ahuyama utilizando el disco laminador de 1 cm en un periodo de 200 minutos. En esta etapa se pasa la ahuyama laminada que llega pelada a 8 latas a 12 latas de panadería, se hornean a 280°C hasta 320°C por 35 minutos a 55 minutos y se dejar escurrir en nevera de un día a otro.
2. Secar la ahuyama laminada y porcionada en latas y se seca al horno a 250°C por 180 minutos.
3. Escurrir la ahuyama con canastilla con bolsa tina perforada, esta cantidad final horneada se distribuye en dos canastillas, se deja enfriar y una vez esté fría trasladar a canastillas y llevar a la nevera de un día para otro
4. Separar huevos, lavar, desinfectar y reservar en nevera tapados con papel parafinado por 70 minutos.
5. Desocupar las latas en la que se horneo la ahuyama y lavar en un periodo de 120 minutos.

6. Engrasar moldes para las arepas son cacerolas de aluminio para minimizar recortes en la mezcla, deben estar secos, una vez estén secos engrasar con desmoldante homogéneamente todo el molde en su interior y reservar en un periodo de 160 minutos.
7. Esperar veinticuatro horas para elaborar la mezcla, verificación de aseo y desinfección de áreas de trabajo.
8. Verificar cantidades, ingredientes y utensilios en un periodo de 120 minutos, donde los utensilios son: bandejas plásticas de 6 litros 4 unidades, Disco para procesador rayador, licuadora industrial, bascula, cuchillos, tabla de cortes, espátulas de caucho, cucharas porcionadoras, cuchara medidoras, 3 recipientes o jarras plásticas de 2 litros, artesa, latas lavadas y cacerolas engrasadas.
9. Elaborar en un periodo de 120 minutos la mezcla de la siguiente manera con todos los ingredientes incorporados sin dejar sobrantes:
 - Rayar queso por separado.
 - Sacar la ahuyama de la nevera y los huevos.
 - Retirar el exceso de agua
 - Hidratar el sorbato de potasio en 500cm³ de agua.
 - Licuar porciones de ahuyama, queso y huevo, todo debe quedar licuado y mezclado lo más homogénea.
 - Verter cada mezcla licuada en la artesa y mezclar hasta obtener una mezcla pareja en su totalidad.
10. Porcionar con cuchara hasta llegar al borde de la cacerola y colocar la cacerola sobre lata de panadería en un periodo de 120 minutos.
11. Hornear en un periodo de 120 minutos en horno industrial de panadería precalentado a 170°C y una vez ingrese el carro al horno acomodar la temperatura a 130°C hasta 180°C por 20 minutos hasta 40 minutos, enseguida a 150°C hasta 180°C por 20 minutos hasta 40 minutos y para terminar 190° por 5 minutos hasta 15 minutos.
12. Desmoldar sacando del horno las arepas horneadas y dejar enfriar 15 minutos, apoyarse con una espátula plástica, lengua de gato o sencillamente un sutil golpe contra el mesón por 120 minutos.
13. Empacar completamente frío sobre blanda de icopor y separada con papel parafinado para armar paquetes en bolsa de polipropileno y sellar con maquina al calor, el lote se suministra una vez esté terminado el producto con fecha de fabricación del día del empaque y seis días de duración por un periodo de 180 minutos.