

PROCESO DE FABRICACIÓN DE UN PRODUCTO DE PANADERÍA PARA AUMENTAR LA VIDA ÚTIL A PARTIR DE UNA FUENTE GRASA LÁCTEA

SECTOR TECNOLÓGICO

5 La presente invención pertenece al campo de necesidades corrientes de la vida; alimentación; cocción en horno; equipamiento para la preparación o el tratamiento de la masa; masas para cocer en horno; tratamiento; conservación de la harina o de la masa por adición de ingredientes; cocción; productos de panadería; su conservación, tratamiento de la harina o de la masa mediante adición de los ingredientes antes o durante la cocción; conformación o
10 tratamiento de productos alimenticios caracterizado por los productos con aceites, lípidos, monoglicéridos o diglicéridos y más particularmente la invención propone una nueva composición y método para la creación de un producto de panadería a partir de un aditivo graso lácteo semi sólido de color crema típico sin procesamiento químico, harina de consistencia granular seca, una masa compacta maleable, azúcar y aceite vegetal.

15

ESTADO DE LA TÉCNICA

Se encuentra la solicitud de patente No PCT/IB2018/050672 y su equivalente NC2018/0006420 “NÚCLEO INTEGRADO PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y PASTELERÍA QUE COMPRENDE ACEITE VEGETAL Y/O PROTEÍNAS
20 MICRONECAPSULADAS EN POLVO Y PRODUCTOS OBTENIDOS CON LA MISMA”, publicada el 2 de febrero del 2018 y cuyo titular es ALSEC ALIMENTOS SECOS S.A.S que muestra un ingrediente o material en polvo que comprende un núcleo integrado para elaboración de productos de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de reducción de grasa total entre 1% a 95% que comprende nanopartículas microencapsuladas de aceite de vegetal y/o
25 proteína y portadores, en donde las nanopartículas tienen un tamaño de partícula entre 50 y 600 nm, que tiene los siguientes ingredientes: Un ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de grasa total entre 1% a 40% el cual genera una reducción de grasa del 1 %-95% con respecto a una formulación tradicional caracterizada porque comprende nanopartículas microencapsuladas.
30 de aceite vegetal y/o proteína en donde las nanopartículas tienen un tamaño de partícula entre 50 y 600 nm. Este antecedente proporciona una solución con un tratamiento de aceites configurados en nanopartículas de la fuente de grasa, cuyo objetivo es la reducción de grasa

en el producto final; a diferencia de la nueva inversión si no realiza encapsulaminetos ni procesos químicos de la grasa, por el contrario utiliza fuentes de grasa en estado convencional y se complementa con la grasa obtenida de una fuente láctea natural obtenida de la nata de leche de vaca cruda, que como resultado sorprendente aumenta la vida útil del producto final sin compactación en más de setenta y dos horas adicionales a los tres días de duración tradicional del producto obtenido y sin la adicción de conservantes artificiales.

Se encuentra la solicitud de patente No ES 2385937T3 "COMPOSICIÓN DE MASA", publicada el 29 de octubre del 2007 y cuyo titular es LIPID NUTRITION B.V. muestra una composición de masa que comprende harina, agua y una fase grasa, en donde la fase grasa comprende al menos 60% en peso de ácido linoleico conjugado o un derivado del mismo (CLA), y en donde el CLA incluye los isómeros c9t11 y t1 Oc12 en una cantidad de al menos 55% en peso en base a la cantidad total de CLA; donde la fase grasa comprende al menos 80% en peso de CLA o en donde la fase grasa comprende al menos 95% en peso de CLA. La nueva invención presenta una relación y un proceso sin tratamientos en de la fase grasa, que conserva un retención de humedad sin alterar su textura, sabor y características de sabor, propias de del producto final, que en este caso se trata de una almojábana, utilizando fuentes de grasa en estado convencional y complementada con la grasa obtenida de una fuente láctea natural obtenida de la nata de leche de vaca cruda, que como resultado sorprendente aumenta la vida útil del producto final sin compactación en más de setenta y dos horas adicionales a los tres días de duración tradicional del producto obtenido y sin la adicción de conservantes artificiales.

Tradicionalmente se fabrican los productos de panadería, y en este caso particular, se fabrica almojábana tradicional con carboximetil celulosa (CMC) y almidones modificados que cambian sustancialmente las características de suavidad y textura de la almojábana o le cambian el sabor original; en la nueva propuesta se incorpora un producto graso lácteo obtenido de nata de la leche cruda de vaca que no cambia la suavidad, textura o sabor de la almojábana y que retiene la humedad en el producto terminado. También es conocido el empleo de mantequilla, que es reemplazada de manera indirecta por la nata de leche cruda, que aporta una función adicional al componente que sustituye, ya que se presenta como un componente graso pero retenedor de humedad.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La invención propone un nuevo proceso con componentes particulares naturales que, sin cambiarle el sabor a un producto final de panadería, en este caso, una almojábana, retiene por mayor tiempo la humedad para que el producto no pierda su vigencia sin usar aditivos artificiales y evitar que se compacte o endurezca en tres días, aumentando su vida útil en más de 72 horas para que en su prolongación de tiempo de vida útil se mantenga masticable.

La invención propone una nueva composición y método para la creación de un producto de panadería a partir de un aditivo graso lácteo semi sólido de color crema típico para aumentar la retención de mayor humedad en el producto terminado, harina de consistencia granular que cuando está seca, una vez se adiciona agua forma una masa compacta pero maleable, azúcar de consistencia granular por lo general de color blanco, aunque algunas preparaciones incluyen azúcar morena o panela molida, queso sólido rayado que se logra en base a la leche cuajada de mamíferos y aceite vegetal viscoso de color amarillento, Sal que fortalece el gluten en la masa y le da fortaleza a la misma, permeabiliza la masa y evita el escape de CO_2 que se produce en el maíz en el remojo y da el contraste exacto para dar el nivel de dulzura deseado al producto final, con adición de bicarbonato en una etapa de proceso para controlar la acidez que se haya podido generar en el maíz en la etapa de remojo.

La nata de vaca tiene 40% más sólido grasos con respecto al porcentaje de sólidos grasos de un componente graso lácteo de uso industrial, por lo que el producto se fabrica sin mantequilla, aportando una función adicional al componente que sustituye, ya que se presenta como un componente graso pero retenedor de humedad.

En los procesos tradicionales, la masa de mezcla obtenida se calienta entre 250°C a 300°C , lo que produce en comparación con el nuevo proceso un producto más duro y compacto; en la nueva solución, con los componentes diferentes que se presentan, se realiza una etapa de calentamiento entre 200°C a 250°C durante 40 minutos para obtener un producto más suave.

El proceso de fabricación para aumentar la vida útil a partir de una fuente grasa láctea tiene las siguientes etapas:

- 5 a. Remojar maíz durante 24 horas para que este componente este suficientemente hidratado al día siguiente para que el producto final tenga contextura suave.
- b. Triturar el maíz en un molino para granos.
- c. Calentar el producto graso obtenido de la nata de leche cruda de vaca a una temperatura entre 75° a 80° por 30 minutos.
- 10 d. Mezclar del componente graso lácteo obtenido de la nata de leche cruda de vaca en una proporción entre 25% a 30% de la composición final del producto.
- e. Moler queso en una proporción de 20% de la composición final del producto y adicionar bicarbonato en proporción 0.2 a 0.3 % de la composición final del producto para el control de la acidez de lacto suero producido.
- f. Preparar la mezcla base para elaborar almojábana adicionando las siguientes
15 proporciones de la composición final del producto: queso 20%, sal entre 0.2 a 0.3 %, azúcar entre 6 a 10 % y Aceite de palma 2%
- g. Mezclar de la mezcla base para elaborar almojábana en una proporción entre 70% a 75% de la composición final del producto
- h. Homogenizar la mezcla con una mezcladora artesanal.
- 20 i. Moldear la mezcla en porciones con forma circular de diámetro entre 5cm a 10cm, con un orificio en el medio entre 1cm a 5cm.
- j. Calentar en horno a una temperatura entre 200°C a 250°C durante 40 minutos.
- k. Enfriar a una temperatura entre 30°C y 37°C.
- l. Empacar y sellar en bolsas de polipropileno bioorientado.