



ALERTA TECNOLÓGICA

Sector: Alimentos



pisit_tar676462 en <https://es.vecteezy.com>



**Secado de
alimentos**

78660557-59
78624395 Ext. 110



consultas@ocpi.cu



www.ocpi.cu



IV Trimestre
2023

La presentación de este Boletín de Información tecnológica supone la puesta en marcha de un Plan de acciones dirigidas a la toma de conciencia de las empresas y centros de investigación con el uso de las herramientas de Información Tecnológica para la toma de decisiones.

Con este Boletín, como servicio de Información Tecnológica, queremos presentar una información puntual y gratuita de las publicaciones de Patentes, así como los avances y novedades en el sector.

Es de todos conocidos que el sector de los alimentos es un sector sensible que apuesta fuertemente por la innovación, por lo que tiene ante sí importantes desafíos que debe afrontar con responsabilidad, ya que es vital para la sociedad.

Sin duda, el acceso a fuentes de información por parte de todos los actores implicados en la gestión de tales desafíos y de aquellos que se puedan plantear en el futuro, es de gran importancia, y en este sentido, las patentes juegan un papel fundamental como fuente de información tecnológica, comercial y legal. El conocimiento de la información de patentes por parte de investigadores, técnicos, asesores en Propiedad Industrial y emprendedores permitirá buscar soluciones de una manera mucho más eficaz y provechosa.

La temática que recopilamos en este Boletín está referida al secado de los alimentos como método de conservación, consistente en extraer el agua de estos, lo que inhibe la proliferación de microorganismos y dificulta la putrefacción.

En el secado, un alimento pierde su contenido de humedad, lo cual da como resultado un aumento en la concentración de nutrientes en la masa restante. Las proteínas grasas y carbohidratos están presentes en mayor cantidad por unidad de peso en los alimentos secados que en su contrario fresco. Los alimentos secados producen partidas reconstituidas o rehidratadas comparables con los alimentos frescos. Sin embargo, como con cualquier método de conservación, el alimento conservado no puede ser de la calidad del producto alimenticio original. En los alimentos secados hay una pérdida de vitaminas. Puede esperarse que las

vitaminas solubles en agua sean parcialmente oxidadas. El grado de destrucción en las vitaminas dependerá del cuidado ejercido durante la preparación del producto alimenticio para su deshidratación, del proceso de deshidratación seleccionado, del cuidado en su ejecución y de las condiciones de almacenamiento para los alimentos secados.

Título; publicación; país de origen; solicitante, fecha de prioridad y resumen.

- **Horno de secado para secado de alimentos.**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
CN 108955107 A	CN	Huzhou Xuyuan Electrical Tech Co LTD	31.05.218

Resumen:

La invención describe un horno de secado para secar alimentos. El horno de secado comprende un cuerpo de caja, los dos lados del cuerpo de caja están provistos correspondientemente de un grupo de ranuras de instalación, las placas de soporte están conectadas entre las ranuras de instalación opuestas en los dos lados del cuerpo de caja, la parte inferior y la parte superior del lado izquierdo del cuerpo de caja están provistos respectivamente de una entrada de aire inferior y una salida de aire superior; un gabinete de operación está dispuesto en el lado izquierdo del cuerpo de la caja; una puerta de caja está dispuesta en el lado derecho del cuerpo de caja, tiras de sellado están dispuestas en posiciones correspondientes a las placas de soporte de la puerta de caja, y una observación una ventana está dispuesta además en la puerta de la caja; y se forma un grupo de orificios pasantes en las partes laterales de las placas de soporte, se dispone una pantalla de filtro en la parte superior de los orificios pasantes, se disponen placas divisorias entre los orificios pasantes y los orificios pasantes en las dos placas de soporte adyacentes están ubicados en los dos extremos del cuerpo de la caja correspondientemente. El horno de secado tiene la característica de buena uniformidad de calentamiento.

- **Equipos de secado de alimentos**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
CN 210862078 U	CN	Liao Haozong	27.10.2019

Resumen:

El modelo de utilidad divulga equipos de secado de alimentos. Consiste en el cuerpo de la caja del equipo, un lado del cuerpo de la caja del equipo está conectado fijamente con un cuerpo de la caja del dispositivo; el cuerpo del cilindro giratorio adopta una estructura hueca; se forman una pluralidad de grupos de orificios de ventilación en la pared exterior del cuerpo del cilindro giratorio; se forma un orificio de descarga en la pared exterior del cuerpo del cilindro giratorio; un extremo de la tubería de alimentación sale del cuerpo de la caja del equipo; el otro extremo está conectado giratoriamente con el tubo de alimentación a través de un cojinete; un tubo giratorio está conectado fijamente al otro extremo del cilindro giratorio, una pluralidad de cepillos de barandilla están conectados fijamente al eje agitador interior ubicado en el cilindro giratorio, un primer motor conectado fijamente con el eje agitador interior está dispuesto en la caja del dispositivo, en la caja del dispositivo está dispuesto un segundo motor conectado fijamente con el eje impulsor exterior, y en la pared interior de la caja del dispositivo está instalado fijamente un dispositivo de calentamiento. El secador de alimentos tiene la ventaja de tener una estructura novedosa, capaz de garantizar un secado uniforme de los alimentos y mejorar la eficiencia del secado, y se utiliza principalmente para el secado de alimentos, especialmente el secado de frijoles.

- **Horno de secado para secar alimentos.**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
CN 214842271 U	CN	Qingyuan Foods Co LTD	25.04.2021

Resumen:

El modelo de utilidad se refiere al campo técnico de los equipos alimentarios, en particular a un horno de secado para secar alimentos, que comprende un cuerpo de horno de secado, una bandeja de secado y una placa de cubierta, la placa de cubierta está montada sobre un eje giratorio, una pluralidad de Las cuchillas agitadoras están montadas uniformemente en la parte inferior de la placa de cubierta, y las cuchillas agitadoras están colocadas justo encima del marco de la criba, de modo que los alimentos, frutas y verduras en el marco de la criba se puedan agitar cómodamente y se mejore la eficiencia del secado. Mientras tanto, el disco de secado y la placa de cubierta son del mismo tamaño y forma, y el borde inferior de la placa de cubierta está firmemente unido al borde superior del disco de secado, de modo que los alimentos, las frutas y las verduras en la pantalla se evita que el marco se caiga durante la agitación; el sensor de temperatura y humedad está montado en la parte superior de la cavidad interior de la cámara de secado, y la cubierta antipolvo y el ventilador de escape están montados en la parte superior del cuerpo del horno de secado, de modo que la temperatura y la humedad en la cámara de secado sean convenientes Se detecta, y cuando la humedad del aire es alta, el ventilador extractor se enciende para expulsar el aire en la cámara de secado y se mejora el efecto de secado.

- **Material de embalaje de alimentos secos para alimentos secos**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
JP 2008105726 A	JP	Dainippon Printing Co LTD	27.10.2006

Resumen:

Proporcionar un material seco para envolver alimentos que tenga propiedades físicas superiores, especialmente una propiedad de barrera superior que previene la permeación de un gas oxígeno, vapor, etc., y una propiedad preventiva de electricidad estática superior, y que también tenga transparencia, etc. para Puede resultar útil para envolver, por ejemplo, bonito seco, condimentos en hojuelas y otros alimentos secos. <P>SOLUCIÓN: Una superficie de una película de material base se recubre con una película de deposición de vapor de óxido inorgánico cuya superficie luego se recubre con una película de revestimiento de barrera para gases hecha de una composición de barrera para gases producida por policondensación a través de un proceso sol-gel para formar una Película laminada con barrera de gas. La otra superficie de la película de material base de la película laminada de barrera a los gases está recubierta con una capa preventiva de electricidad estática, y una superficie de la película de revestimiento de barrera a los gases de la película laminada de barrera a los gases está recubierta con una capa de resina termosellable mediante un termosellado. película de resina. A través de estos procesos, se forma el material seco para envolver alimentos.

- **Paquete de alimentos secos y método de restauración de alimentos secos.**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
JP 2008120461 A	JP	Dainippon Printing Co LTD	06.12.2007

Resumen:

Proporcionar una bolsa de embalaje para alimentos secos capaz de restaurar los alimentos secos vertiendo agua o agua caliente en la bolsa de embalaje que contiene los alimentos secos y manteniéndola en este estado durante un tiempo específico y capaz de drenar el exceso de agua

de la sección inferior de la Bolsa de embalaje después de restaurar los alimentos secos. Esta es la bolsa de embalaje de la formación que consiste en una película de laminación plástica y en la que el interior de la bolsa de embalaje se divide en dos mediante la construcción de un miembro inferior interior que consiste en un sustrato de permeabilidad que tiene naturaleza de termounión dentro de la bolsa de embalaje. en el que la periferia está sellada mediante una sección de termounión sobre todo el ancho de la bolsa de embalaje anterior; se fija un sujetador a la sección superior de la bolsa de embalaje superior del miembro inferior interior anterior en todo el ancho total; la sección en la que está prevista una abertura de la sección superior está preparada en la sección superior del sujetador anterior; y la sección en la que está prevista una abertura de la sección inferior está preparada en la sección inferior de la bolsa de embalaje inferior del miembro inferior interior anterior.

- **Gabinete de secado de alimentos y método de secado de alimentos**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
JP 2013064522 A	JP	Orion Machinery Co LTD	16.09.2011

Resumen:

Para enfriar un objeto con el tratamiento de secado completado sin secarlo excesivamente. SOLUCIÓN: Un mecanismo de apertura/cierre 21 está configurado de manera que un puerto de introducción 11 se abre cuando el interior de una trayectoria de flujo de aire Sb está a la primera temperatura o más, y el puerto de introducción 11 se cierra cuando el interior de la trayectoria de flujo Sb está a una temperatura inferior a la segunda temperatura igual o inferior a la primera temperatura, y un mecanismo de apertura/cierre 22 está configurado de manera que un puerto de escape 12 se abre cuando el interior de un espacio de alojamiento Si está a una tercera temperatura o más, y el puerto de escape 12 se cierra cuando el interior del espacio de alojamiento Si está a una temperatura inferior a una cuarta temperatura igual o inferior a la tercera temperatura, y un controlador 9 deshumidifica y enfría el aire en la trayectoria de flujo Sb mediante un evaporador 41a cuando se satisface una condición de inicio del tratamiento de secado, y calienta el aire mediante un condensador 42a a una quinta temperatura igual o superior a la primera y tercera temperaturas, y cuando se completa el tratamiento de secado. Se cumple la condición, regula el enfriamiento por el evaporador 41a y el calentamiento por el

condensador 42a para enfriar el aire en la trayectoria de flujo Sb a una sexta temperatura más baja que las temperaturas segunda y cuarta.

- **Método de producción de alimentos secos**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
JP 2022147879	JP	Asuzac Foods Kk	24.03.2021

Resumen:

Proporcionar un alimento seco que tenga altas propiedades inventivas y que pueda restaurarse fácil y rápidamente a un estado de consumo posible. SOLUCIÓN: Se proporciona un alimento seco configurado de modo que, un cuerpo de recipiente esté sellado herméticamente en un estado de almacenamiento, el alimento bloques de material, en los que los materiales alimenticios se congelan y secan, y se abre una entrada en el cuerpo del recipiente para verter líquido en el cuerpo del recipiente para hacer que los bloques de material alimenticio, absorban el líquido para restaurar el material alimenticio los bloques a un estado posible de comer. En el alimento seco, ambos bloques de material alimenticio están configurados de manera que, con respecto al primer bloque de material alimenticio, el segundo bloque de material alimenticio tiene una propiedad de alto flujo de fluido en el estado posible de comer, y con respecto al segundo bloque de material alimenticio bloque, el primer bloque de material alimenticio está colocado cerca del lado de entrada, en el estado de almacenamiento de los bloques de material alimenticio en el cuerpo del recipiente.

- **Cocinar alimentos secos y condimentar alimentos secos para hervir**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
JP H08256723 A	JP	Ajikan Kk	24.03.1995

Resumen:

Proporcionar un método para cocinar un alimento seco en el corto tiempo necesario sin requerir una instalación a gran escala y sin utilizar una presión súper alta en un estado que no sea peligroso para las obras, y además proporcionar un método para condimentar un alimento seco que se va a hervir. CONSTITUCIÓN: Este método para cocinar un alimento seco comprende cargar un alimento seco tal como virutas de calabaza secas o edodos de dentino secos en un recipiente 1 sellado resistente a la presión y almacenado en agua y posteriormente aplicar una baja presión de agua al recipiente para reconstituir el alimento seco. con agua. El método para condimentar un alimento seco que se va a hervir comprende envasar al vacío el alimento seco, tal como virutas de calabaza secas o dentinus edodes secos, que contiene un líquido sazonador, cargar el producto envasado en el recipiente 1 sellado resistente a la presión, almacenado en agua, y posteriormente aplicar una baja presión de agua al recipiente. Preferiblemente se aplica una presión de agua de 10 kg/cm^2 al recipiente sellado resistente a la presión durante 10 minutos para condimentar el producto hervido del alimento frito.

- **Secado de alimentos**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
JP H10127263 A	JP	Kiyokawa Susumu	29.10.1996

Resumen:

Proporcionar un método para secar un alimento en el producto seco manteniendo el sabor original del alimento y capaz de conservarse durante un largo período a un costo de secado relativamente bajo. SOLUCIÓN: Este método para secar un alimento comprende secar preliminarmente el alimento a una temperatura sin congelación hasta que el contenido de agua en el alimento previamente secado sea del 10 al 30% basado en el contenido de agua del alimento fresco, y posteriormente liofilizar al vacío el alimento. alimentos previamente secos. Preferiblemente, el alimento se seca preliminarmente a una temperatura de 10-40 grados C al vacío hasta alcanzar un 10-30% basado en el estado fresco, y posteriormente se liofiliza al vacío.