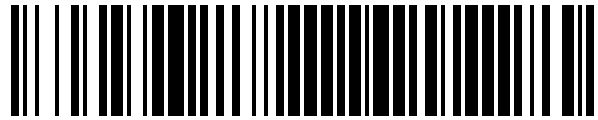


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 153 236**

21 Número de solicitud: 201600088

51 Int. Cl.:

A23L 2/38 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

05.02.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

22.03.2016

71 Solicitantes:

**RODRIGUEZ PLAZA, Emilio José (100.0%)
Granada, N. 29
45710 Madridejos (Toledo) ES**

72 Inventor/es:

RODRIGUEZ PLAZA, Emilio José

54 Título: **Bebida isotónica y refresco de azafrán**

ES 1 153 236 U

BEBIDA ISOTÓNICA Y REFRESCO DE AZAFRÁN

DESCRIPCIÓN

OBJETO DE LA INVENCION

5

La solicitud de Patente objeto de la descripción se refiere al novedoso diseño y creación de una bebida isotónica, y bebida refrescante elaborada sin alcohol, que está producida bajo la finalidad de servir tanto como refresco y como bebida isotónica, además de beneficiarse de las propiedades del azafrán, como uno de los vegetales más rico en riboflavina, es decir vitamina B2, contiene aceites esenciales que son carotenoides, es decir provitamina A, además es beneficioso para la digestión, la memoria, es muy bueno para los síntomas premenstruales, es beneficioso para la visión, reduce el colesterol, es beneficioso para la arteriosclerosis, tiene propiedades antidepresivas y sedantes, e incorpora la gran capacidad de hidratación propia de la bebida isotónica. Todo esto junto con esencias naturales y sales minerales diluidas en un porcentaje de agua que se adiciona para alcanzar el total de la composición.

CAMPO DE LA INVENCION

20

El ámbito de aplicación de la invención es el que abarca toda la industria dedicada a la fabricación o elaboración y envasado de todo tipo de productos basados en la producción de bebidas en general. Incluyendo además en este mismo ámbito, los sectores destinados a obtener o producir los extractos del azafrán con carácter generalizado. Junto a sectores que se ocupen de envasar o distribuir componentes para productos alimentarios y para bebidas. Sin olvidar, el sector encargado de elaborar cualquier clase de bebida con agua y aromas. Así como sectores enmarcados en la producción de aromas o extractos aromatizantes y potenciadores de sabor, a partir de sustancias naturales, en los elementos que componen la nueva bebida isotónica y refrescante.

30

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

5 Por parte del solicitante, se desconoce en la actualidad la existencia de una invención que presente las características descritas en la propia memoria de esta solicitud de Patente, siendo su empleo totalmente novedoso.

Se conoce infinidad de productos o bebidas con gas y sin gas, que incorporan o están exentas de alcohol en su composición, que tienen propiedades isotónicas y no. E incluso con o sin azúcar. Todo ello aplicado a una gran variedad de sabores posibles.

10 **DESCRIPCION DE LA INVENCION**

15 Sin conocerse hasta el momento ninguna bebida isotónica y bebida refrescante que se obtenga por la utilización de azafrán en combinación con agua, aromas naturales y sustancias autorizadas, que logre ofrecer un producto en el que al tiempo que pueda servir como refresco y bebida isotónica, sin nada de alcohol, favorece la digestión, la memoria, es muy bueno para los síntomas premenstruales, favorece la visión, reduce el colesterol, es beneficioso para la arteriosclerosis, tiene propiedades antidepresivas y sedantes.

20 Se realiza el proceso de fabricación de forma semejante al proceso de fabricación de bebidas refrescantes e isotónicas, variando su composición para poder mantener las propiedades de estas bebidas pero aportando a la misma las vitaminas extra del azafrán y su sabor característico.

REALIZACION PREFERENTE DE LA INVENCION

25 Este refresco de azafrán, se obtiene mediante la mezcla y combinación proporcional de varias sustancias o ingredientes que originariamente son la base de la composición.

Se trata de una bebida isotónica y refrescante, compuesta de la

infusión de azafrán, con el que se ocupa un porcentaje que oscila entre un 0,02% y un 0,03% del total de la capacidad tomada como unidad de medida de referencia para la composición o base de proporción en el cálculo aplicable a mayores y menores capacidades en que se ofrezca envasada la bebida isotónica y refrescante, que como se menciona se compondrá de azafrán, conjuntamente diluido en un porcentaje de agua, según un rango porcentual entre un 0,5% y un 1,5% de aromas naturales, un 7% y un 8% de azúcares, un 0,1% a un 0,7% de ácido cítrico, un 0,1% a un 0,8% de cloruro sódico y un 0,1% a un 0,6% de citrato potásico, incorporado a la propia composición original que, junto al azafrán con el agua, forman los componentes de la bebida isotónica y refrescante.

Iniciándose la aplicación de la invención, por ejemplo, con la utilización del 8% de azafrán del total del volumen o capacidad de referencia de: 333 Mililitros. Y, un 13% entre todos los demás componentes. Por lo que, de agua incorporada a la mezcla se utilizará un 79% para llegar a alcanzar el 100%. De la misma manera que podrán utilizarse otras combinaciones dentro de los márgenes porcentuales especificados.

Con la posibilidad de incorporar sustancias o aromatizantes y extracto de hierbas aromáticas o de cítricos sin que por ello se esté variando la bebida isotónica y refrescante de azafrán, ya que no se busca variar la composición determinada. Solamente, se intenta matizar el sabor de esta bebida isotónica y refrescante, con diferentes aromas.

Las sustancias o elementos utilizados para la producción de la bebida isotónica y refresco de azafrán, serán todos los descritos en la invención. Pudiéndose variar y modificar las composiciones en virtud de todas las posibles variaciones, entre los rangos porcentuales expresados.

Los términos en que queda descrita la presente memoria de la solicitud de Patente serán siempre tomados con carácter amplio y no limitativo.

REIVINDICACIONES

1ª.- Bebida isotónica y refresco de azafrán, que se caracteriza porque comprende:

5 Contiene entre un 0,02% y un 0,03% de azafrán.

Aromas entre 0,5% y un 1,5%, ácido cítrico de un 0,1% a un 0,7%, cloruro potásico entre 0,1% a un 0,6%, cloruro sódico de entre 0,1% a un 0,8%, emulsión neutra 0,1% a un 0,6% azúcares entre 7% y 8%, colorantes autorizados entre 0,2% y 0,9% y emulsión neutra entre 0,1% y 0,6%.

10 Y un porcentaje complementario, hasta alcanzar el 100%, de agua.

2ª.- Bebida isotónica y refresco de azafrán, según reivindicación anterior, que se caracteriza por contener, además, sustancias aromatizantes de extractos de plantas aromáticas de cítricos o frutales.