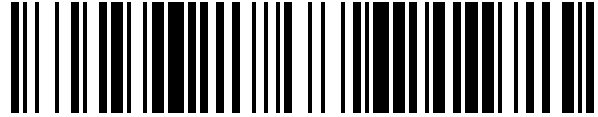


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 170 683**

21 Número de solicitud: 201631339

51 Int. Cl.:

A61L 9/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

10.11.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

23.11.2016

71 Solicitantes:

**BENITEZ SIMON, Manuel (50.0%)
C/ PIZARRO, 35, 1º 2ª
46190 RIBARROJA DEL TURIA (Valencia) ES y
MARTIN TORRES, Eva Maria (50.0%)**

72 Inventor/es:

**BENITEZ SIMON, Manuel y
MARTIN TORRES, Eva Maria**

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

54 Título: **DISPOSITIVO AROMATIZADOR**

ES 1 170 683 U

DESCRIPCIÓN

DISPOSITIVO AROMATIZADOR

5 OBJETO DE LA INVENCION

La presente solicitud de invención tiene por objeto el registro de un dispositivo aromatizador, que incorpora notables innovaciones y ventajas frente a las técnicas utilizadas hasta el momento.

10

Más concretamente, la invención propone el desarrollo de un dispositivo aromatizador, que por su particular disposición, permite aportar propiedades aromáticas a un recipiente conocido de ingestión manual de alimentos y/o bebidas, así como incluso a otros elementos auxiliares que pueden emplearse en el sector de la alimentación y/o de la hostelería.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Son conocidos en el actual estado de la técnica el uso de multitud de recipientes y/o de accesorios asociados destinados a la ingestión manual de alimentos y/o bebidas, como

20

vasos, copas, servilleteros, portamenús, entre otros muchos.

En ocasiones, puede resultar muy útil una adecuada aromatización de los alimentos y/o bebidas ingeridos desde o incluso en las proximidades de tales recipientes y/o accesorios.

25 La presente invención contribuye a solucionar y solventar la presente problemática, pues aporta propiedades aromáticas a un recipiente conocido de ingestión manual de alimentos y/o bebidas, así como a un elemento auxiliar que pueda encontrarse en una mesa o zona de alimentación y/o hostelería.

30 DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La presente invención se ha desarrollado con el fin de proporcionar un dispositivo aromatizador, que se caracteriza por el hecho de que comprende un cuerpo de naturaleza predominantemente laminar y que presenta una incisión de geometría lineal desde el

35

perímetro del cuerpo hacia su interior, y estando el cuerpo impregnado total o parcialmente

de una sustancia de propiedades aromáticas, presentando el cuerpo y la incisión unas proporciones adecuadas para la inserción de la incisión en el borde de la embocadura de un recipiente de ingesta manual a modo de vaso o copa.

- 5 Preferentemente, en el dispositivo aromatizador el cuerpo presenta una geometría circular, siendo la incisión radial y resultante de un cortado sobre el propio cuerpo.

Adicionalmente, en el dispositivo aromatizador el cuerpo está hecho de celulosa o similar.

- 10 Alternativamente, el dispositivo aromatizador, incorpora un envase de naturaleza plana habilitado para albergar al cuerpo en su interior, y presentando dicho envase capacidad del sellado del cuerpo en relación al exterior del propio envase.

- 15 En otra alternativa de realización, en el dispositivo aromatizador, el envase presenta al menos un orificio pasante de intercomunicación entre el exterior y el interior del mismo envase en donde se encuentra albergado el cuerpo, y también incorpora una cubierta protectora de dicho orificio.

- 20 En otra alternativa de realización, en el dispositivo aromatizador, el envase incorpora al menos un elemento adhesivo.

- 25 Gracias a la presente invención, se consigue la aromatización de productos alimentarios y/o bebidas, más concretamente mediante su incorporación en el límite perimetral o embocadura de un recipiente donde se haya vertido el alimento y/o bebida para ser tomado por el consumidor, es decir, podrá ser aplicado en tazas, copas, vasos, o platos, entre muchos otros recipientes.

- 30 Otras características y ventajas del dispositivo aromatizador resultarán evidentes a partir de la descripción de una realización preferida, pero no exclusiva, que se ilustra a modo de ejemplo no limitativo en los dibujos que se acompañan, en los cuales:

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

- Figura 1.- Es una vista esquemática de una modalidad de realización preferida del dispositivo aromatizador de la presente invención.

- 35 Figura 2.- Es una vista esquemática indicadora del uso de una modalidad de realización preferida del dispositivo aromatizador de la presente invención.

Figuras 3 y 4.- Son unas vistas esquemáticas en planta y alzado respectivamente, de otra modalidad de realización preferida del dispositivo aromatizador de la presente invención, en que incorpora un envase.

5 DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

Tal y como se muestra esquemáticamente en la figura 1, el dispositivo aromatizador de la presente invención, comprende un cuerpo 1 de naturaleza predominantemente laminar, y que presenta una incisión 2 de geometría lineal desde el perímetro del cuerpo 1 hacia su interior.

El cuerpo 1 y la incisión 2 presentan unas proporciones adecuadas para permitir en su uso la inserción y fijación manual de la incisión 2 en el borde de la embocadura de un recipiente 3 de ingesta manual a modo de vaso o copa, tal y como se aprecia esquemáticamente en la figura 2.

De acuerdo con esta modalidad de realización preferida, el cuerpo 1 presenta una geometría circular, siendo la incisión 2 radial y resultante de un cortado sobre el propio cuerpo 1.

Además, el cuerpo 1 está impregnado total o parcialmente de una sustancia de propiedades aromáticas.

Según una realización preferida del dispositivo aromatizador de la presente invención, el cuerpo 1 está hecho de celulosa o similar, que además podrá impregnarse de la sustancia aromatizante por inmersión, quedando cargado con dicha sustancia aromatizante por un largo periodo de tiempo.

Según diferentes modalidades de realización preferidas, dicha sustancia de propiedades aromáticas es compatible con la ingesta del producto alimentario o bebida que se vaya a consumir del recipiente 3 a modo de copa o vaso, en cuya embocadura está dispuesto el cuerpo 1 del dispositivo aromatizador de la presente invención.

También según diferentes modalidades de realización preferidas, la incisión 2 puede ser arqueada, y su profundidad mayor que la longitud del radio del cuerpo 1, con el fin de proporcionar un medio de posicionado y sustentación más eficaz, en embocaduras de

recipientes 3 más pronunciadas, o también la incisión 2 puede ser a modo de costilla radial que permitirá su posicionado en el borde perimetral de la embocadura del recipiente a aromatizar.

- 5 De la forma preferida representada esquemáticamente en las figura 1 y 2, la incisión 2 puede consistir en un entrante radial, donde se haya eliminado material del cuerpo 1, resultando una especie de acanaladura donde se introducirá la embocadura del recipiente 3 a aromatizar.
- 10 También según otras realizaciones preferidas, el cuerpo 1 presenta una forma discoidal, si bien deben contemplarse multitud de formas que incluso evoquen o puedan reproducir diferentes elementos y/o productos frescos que se refieran al propio aroma de la sustancia que se impregne sobre el propio cuerpo 1, es decir, se puede tener un dispositivo de la invención en forma de fresa y cargado con un aroma de fresa, o en forma de piña y
- 15 aromatizado en piña, entre muchos otros.

La impregnación puede ser incorporada al cuerpo 1 por diferentes medios, por ejemplo mediante una inmersión del cuerpo 1 en una vasija con una solución de la sustancia aromatizante, donde por capilaridad, se podrá cargar con la sustancia del aroma deseado al

20 cuerpo 1 dispositivo aromatizador de la invención, o mediante la incorporación de una capa de material cargado con la sustancia aromatizante.

Con el dispositivo de la invención se pretende potenciar no solo el sentido del sabor, con la toma del alimento y/o bebida, si no que adicionalmente, mejorar el estado de ánimo del

25 consumidor o incluso evocar diferentes situaciones agradables con aromas específicos para proporcionar una experiencia diferente al consumidor.

Por ejemplo, si un consumidor solicita una copa alcohólica, como un combinado de ginebra tipo "gin-tonic", que se pueda complementar el sabor de dicha bebida con un aroma a fruta

30 fresca tal como fresa o naranja, que potencie el sabor o que evoque el tono fresco y frutal de dicha bebida.

En otro ejemplo, si el consumidor solicita una sopa, pues se puede complementar el sabor con una sustancia con aroma específico de verdura fresca, que complemente la sensación

35 de frescura al tomar el alimento.

El dispositivo aromatizador de la invención está pensado tanto para su uso en hostelería por parte de los profesionales que preparen y sirvan bebidas y/o alimentos, como también a nivel doméstico, donde cualquier usuario particular pueda complementar aromáticamente un
5 alimento y/o bebida que se prepare en casa.

En otras modalidades de realización preferidas, el cuerpo 1 puede estar introducido en un envase 4 de naturaleza plana, tal y como se representa esquemáticamente en las figuras 3 y 4 en planta y alzado respectivamente, estando dicho envase 4 habilitado para el
10 mantenimiento del cuerpo 1 con sus propiedades aromáticas previamente a su uso, y así permitir también un envasado a granel conjuntamente con aquellos otros eventuales medios aromatizados, con el fin de evitar contaminaciones entre aromas y, en consecuencia, una merma en la efectividad del dispositivo aromatizador de la presente invención.

15 Dicho envase 4 puede presentar una disposición a modo de envasado unitario y/o a modo de monodosis, donde en un envase 4 a modo de sobre termosellado convencional se localice un único cuerpo 1 aromatizador, lo que aportará una serie de ventajas a nivel higiénico, así como de concentración del aroma hasta el momento de su uso para las finalidades requeridas.

20 Adicionalmente, en el caso de un envase 4 unitario, el usuario que vaya a emplear el dispositivo aromatizador de la invención y a colocarlo en su posición de uso, podrá incluso evitar entrar en contacto con el cuerpo 1 durante dichas operaciones de colocación, lo que mejorará sustancialmente las condiciones de salubridad e higiene de dicha operación, con lo
25 que el dispositivo aromatizador de la invención podrá efectuar su función con mayor efectividad.

También, en el caso de dicho envasado unitario, también se prevé que el cuerpo 1 del dispositivo aromatizador de la invención pueda entrar en servicio sin la necesidad de ser
30 retirado de su envase 4 unitario.

Ello será posible debido a que dicho envase 4 portará al menos un orificio 41 pasante de intercomunicación entre el exterior y el interior del mismo en donde se encontrará envasado el cuerpo 1, por lo que el usuario podrá efectuar una fácil operación de retirada de una
35 cubierta 42 protectora de film (representada en la figura 3 con rayado inclinado y que cubre

al orificio 41 aunque éste aparezca visto en dicha figura 3 para su mejor comprensión), dejando libre dicho orificio 41 pasante del envase 4 y, en consecuencia, que el dispositivo aromatizador de la invención pueda ser usado en el entorno en donde se posicione.

5 En relación a lo explicado en el párrafo anterior, y tal y como también se aprecia esquemáticamente en la figura 4, adicionalmente, en la otra cara del envase 4 unitario, se podrá proporcionar un elemento adhesivo 43 del mismo, para poderse pegar en zonas determinadas, con el fin de poder aromatizar éstas de una forma correcta mediante el dispositivo aromatizador de la invención.

10

Como ejemplo de lo anterior, por ejemplo en el caso de un servilletero de los empleados comúnmente en hostelería, el usuario podría efectuar una fácil operación de retirada de la cubierta 42 protectora de film del orificio 41 de intercomunicación entre el interior del envase 4 y su exterior, y posteriormente una segunda operación de adhesión con el elemento
15 adhesivo 43 sobre una pared exterior o interior de dicho elemento de hostelería (servilletero o portamenús) con el fin de proporcionar una aromatización agradable al entorno donde éste se posicione.

20

Los detalles, las formas, las dimensiones y demás elementos accesorios, así como los materiales empleados en la fabricación del dispositivo aromatizador de la invención, podrán ser convenientemente sustituidos por otros que sean técnicamente equivalentes y no se aparten de la esencialidad de la invención ni del ámbito definido por las reivindicaciones que se incluyen a continuación.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Dispositivo aromatizador, caracterizado por el hecho de que comprende un cuerpo (1) de naturaleza predominantemente laminar y que presenta una incisión (2) de geometría lineal desde el perímetro del cuerpo (1) hacia su interior, y estando el cuerpo (1) impregnado total o parcialmente de una sustancia de propiedades aromáticas, presentando el cuerpo (1) y la incisión (2) unas proporciones adecuadas para la inserción de la incisión (2) en el borde de la embocadura de un recipiente (3) de ingesta manual a modo de vaso o copa.
- 10 2. Dispositivo aromatizador según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el cuerpo (1) presenta una geometría circular, siendo la incisión (2) radial y resultante de un cortado sobre el propio cuerpo (1).
- 15 3. Dispositivo aromatizador según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el cuerpo (1) está hecho de celulosa o similar.
- 20 4. Dispositivo aromatizador según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que incorpora un envase (4) de naturaleza plana habilitado para albergar al cuerpo (1) en su interior, y presentando dicho envase (4) capacidad del sellado del cuerpo (1) en relación al exterior del propio envase (4).
- 25 5. Dispositivo aromatizador según la reivindicación 4, caracterizado por el hecho de que el envase (4) presenta al menos un orificio (41) pasante de intercomunicación entre el exterior y el interior del mismo envase (4) y en donde se encuentra albergado el cuerpo (1), y también incorpora una cubierta (42) protectora de dicho orificio (41).
- 30 6. Dispositivo aromatizador según la reivindicación 4 o 5, caracterizado por el hecho de que el envase (4) incorpora al menos un elemento adhesivo (43).

FIG. 1

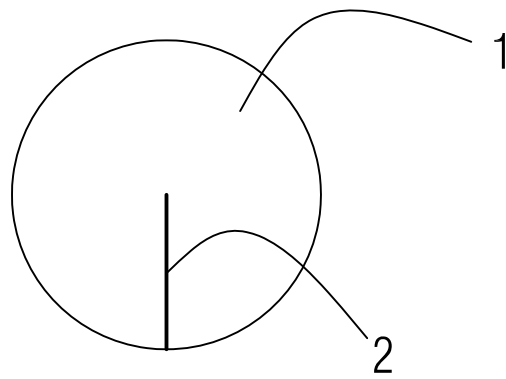


FIG.2

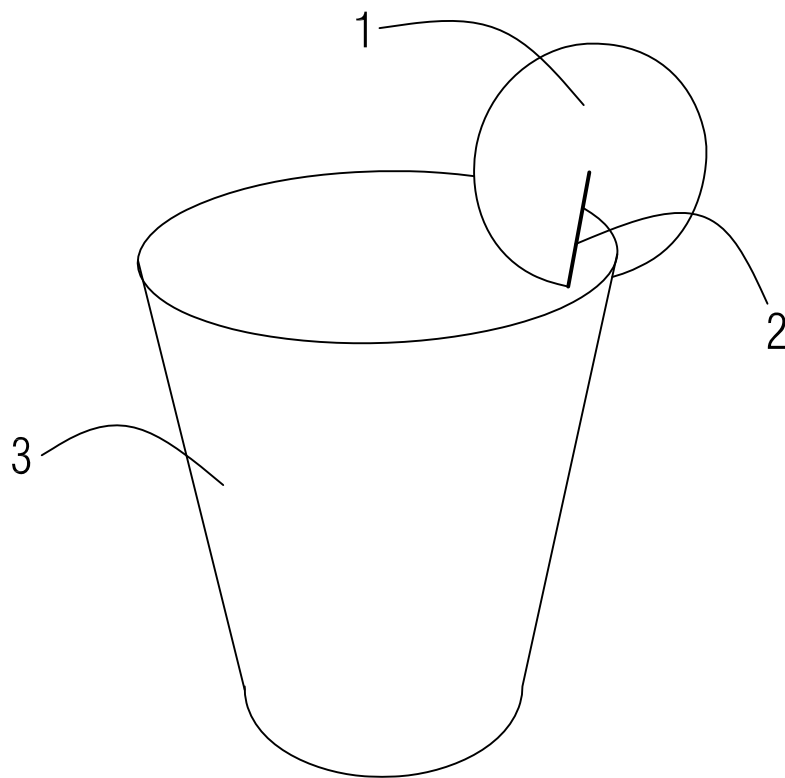


FIG. 3

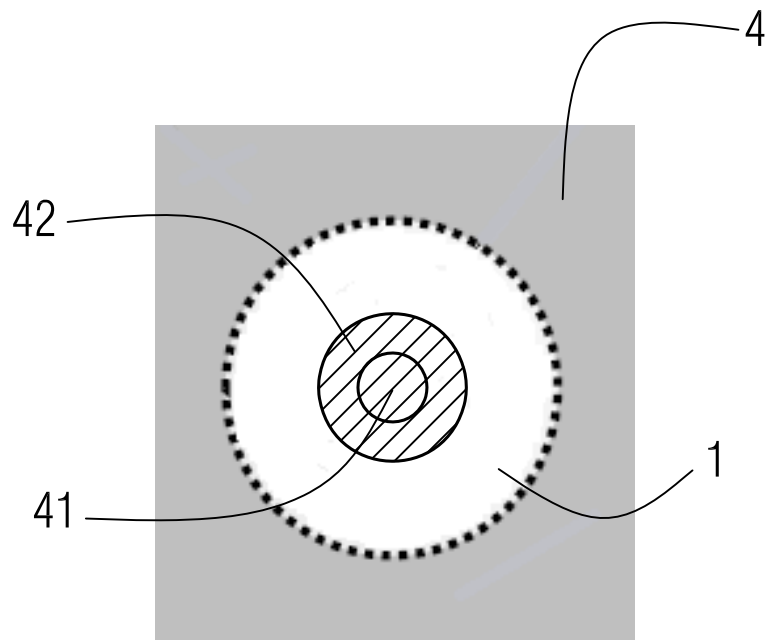


FIG. 4

