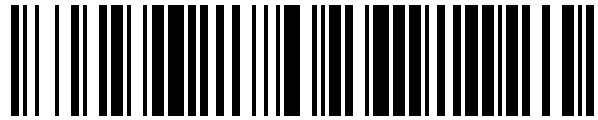


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 196 458**

21 Número de solicitud: 201700690

51 Int. Cl.:

A23L 2/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

05.10.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.11.2017

71 Solicitantes:

GEMITI, Francesco (100.0%)

Los Jazmines - Urb. Las Lomas, n. 7 pta. 56 (San Agustín)

35100 San Bartolomé de Tirajana (Las Palmas) 9G

72 Inventor/es:

GEMITI, Francesco

74 Agente/Representante:

ZERPA MARRERO, Jorge Juan

54 Título: **Bebida energética de aloe vera**

ES 1 196 458 U

DESCRIPCIÓN

BEBIDA ENERGÉTICA DE ALOE VERA

5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a una bebida energética de Aloe Vera que supone una novedad en el estado actual de la técnica.

10

Más en particular, el objeto de la invención se centra en la formulación de una bebida energética carbonatada, destinada a su comercialización como refresco enlatado o embotellado, cuyo principal ingrediente es el Aloe Vera, en particular zumo orgánico de Aloe Vera canario, comprendiendo además extractos de Guaraná y Ginseng.

15

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de las bebidas analcohólicas y el de las bebidas refrescantes con gas, y más concretamente las bebidas energéticas con frutas.

20

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien existen en el mercado muchas bebidas energéticas y carbonatadas, como la que aquí concierne, con infinidad de formulaciones y diferentes procedimientos de elaboración y obtención, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguna que presente características técnicas y constitutivas iguales o semejantes a las que presenta la que aquí se reivindica.

30

EXPLICACION DE LA INVENCION

La bebida energética de Aloe Vera que la invención propone se configura, pues, como una novedad dentro de su campo de aplicación, estando sus detalles caracterizadores recogidos

en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

En concreto, lo que la invención propone, como se ha apuntado anteriormente, es una bebida energética carbonatada, destinada a su comercialización como refresco, cuyo principal ingrediente es el Aloe Vera, en particular zumo orgánico de Aloe Vera canario, comprendiendo además extractos de Guaraná y Gingseng.

Más específicamente, la bebida de la invención comprende, como ingredientes esenciales:

- 10 - Agua carbonatada
- Zumo de Aloe Vera, preferentemente zumo orgánico de Aloe Vera canario en una proporción de hasta un 10%.
- Azúcar
- Acidulante, preferentemente Acido cítrico,
- 15 - Regulador de acidez, preferentemente Citrato sódico
- Aromas
- Colorante alimentario, preferentemente E-150d
- Edulcorantes, preferentemente Acesulfame K y Sucralosa
- Extracto de Guaraná
- 20 - Extracto de Gingseng
- Vitaminas, preferentemente B2, B6, B5, B12.

En la realización preferida, para elaborar 200 litros de jarabe de producto, a partir de los que, añadiendo agua carbonatada se obtiene, aproximadamente, 1.000 litros de bebida elaborada o lo que es lo mismo, a una mezcla del 20%, los antedichos ingredientes, junto a unos 245 litros de agua tratada, se incorporan en las siguientes cantidades:

- 100 Kg de Zumo orgánico de Aloe Vera canario
- 43, 5 Kg de Azúcar
- 30 - 3,5 Kg de Acido cítrico anhidro,
- 0,7 Kg de Citrato sódico
- 0, 8 Kg de Aroma frutal 24FC110
- 0,65 Kg de Caramelo
- 0,17 Kg de Acesulfame K

- 0,08 Kg de Sucralosa
- 0,2 Kg de Extracto de Guaraná 6GR1
- 0,1 Kg de Extracto de Gingseng 6GSG1
- 0,22 Kg de concentrado vitamínico 6VIT1

5

Por su parte, el procedimiento de elaboración de la bebida de la invención comprende lo siguiente:

Para la obtención de 200 litros de jarabe:

- 10 - Una primera etapa en que se mezcla y disuelven:
- 45 litros de agua tratada
 - 43,5 Kg de Azúcar
 - 0,17 Kg de Acesulfame K
 - 0,08 Kg de Sucralosa
- 15 - Una segunda etapa en que se mezcla y disuelve, añadido a lo anterior:
- 0,7 Kg de Citrato sódico
 - 3,5 Kg de Acido cítrico anhidro,
 - 0,2 Kg de Extracto de Guaraná 6GR1
 - 0,1 Kg de Extracto de Gingseng 6GSG1
- 20 - 100 Kg de Zumo orgánico de Aloe Vera canario
- 0,22 Kg de concentrado vitamínico 6VIT1
- Y una tercera etapa en que se mezcla y disuelve añadido a lo anterior:
- 0,8 Kg de Aroma frutal 24FC110
 - 0,65 Kg de Caramelo
- 25 - y agua tratada hasta completar 200 litros de jarabe.

Y, una vez obtenido el jarabe, para la obtención de la bebida, dicho jarabe se mezcla con agua carbonatada en una proporción de un 20%, es decir, con los 200 litros de jarabe se elaboran 1.000 litros de bebida.

30

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que

difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo siempre que no se modifique lo fundamental.

REIVINDICACIONES

1.- BEBIDA ENERGÉTICA DE ALOE VERA que, consistente en una bebida carbonatada, destinada a su comercialización como refresco comprendiendo entre sus ingredientes Agua carbonatada y extractos de Guaraná y Gingseng, está **caracterizada** por comprender además zumo orgánico de Aloe Vera canario.

2.- BEBIDA ENERGÉTICA DE ALOE VERA, según la reivindicación 1, **caracterizada** porque comprende hasta un 10% de Zumo de Aloe Vera.

3.- BEBIDA ENERGÉTICA DE ALOE VERA, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizada**, además comprende:

- Azúcar
- Acido cítrico,
- Citrato sódico
- Aromas
- Colorante alimentario, preferentemente E-150d
- Edulcorantes, preferentemente Acesulfame K y Sucralosa
- Vitaminas, preferentemente B2, B6, B5, B12.

4.- BEBIDA ENERGÉTICA DE ALOE VERA según las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizada** porque, para elaborar 200 litros de jarabe, a partir del que añadiendo agua carbonatada se obtiene la bebida elaborada, los ingredientes se incorporan, junto a unos 245 litros de agua tratada, en las siguientes cantidades:

- 100 Kg de Zumo orgánico de Aloe Vera canario
- 43, 5 Kg de Azúcar
- 3,5 Kg de Acido cítrico anhidro,
- 0,7 Kg de Citrato sódico
- 0, 8 Kg de Aroma frutal 24FC110
- 0,65 Kg de Caramelo
- 0,17 Kg de Acesulfame K
- 0, 08 Kg de Sucralosa
- 0,2 Kg de Extracto de Guaraná 6GR1

- 0,1 Kg de Extracto de Gingseng 6GSG1
- 0,22 Kg de concentrado vitamínico 6VIT1

5.- BEBIDA ENERGÉTICA DE ALOE VERA según la reivindicación 4, **caracterizada** porque
5 comprende una proporción del 20% de jarabe mezclado con agua carbonatada.