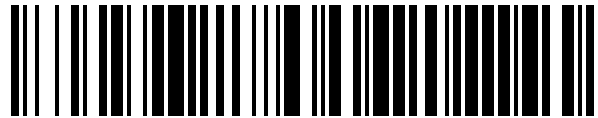


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 196 462**

21 Número de solicitud: 201731261

51 Int. Cl.:

A23L 13/60 (2006.01)

A23G 9/42 (2006.01)

A23L 19/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

20.10.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.11.2017

71 Solicitantes:

**ROSEHIP & ASSOCIATES S.L. (100.0%)
Sant Marti 27
08540 Centelles (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

**ROCA RODRIGUEZ, Emma;
FOWLER, Sean y
BREITFUSS, Lluís**

74 Agente/Representante:

COSTAS GUERRA, Nina

54 Título: **Producto alimenticio a base de escaramujo**

ES 1 196 462 U

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE ESCARAMUJO

5 **Objeto de la invención**

El objeto de la presente memoria es un producto alimenticio a base de escaramujo, que mezclado con “Aigua de Rocallaura®” y otros aditivos, le dota al producto de una propiedades específicas en cuanto a su carácter energético y saludable (gracias a su alto contenido en vitamina C), puesto que esta basado en elementos naturales, lo cual lo convierte en un producto altamente recomendable para su empleo en un amplio rango de usuarios, independientemente de su fisionomía o edad.

15 **Antecedentes de la invención**

En la actualidad, existen una gran cantidad de productos alimenticios, con un cariz más o menos “natural”, que emplean productos que no han sido alterados industrialmente para realizar una gran cantidad de productos diversos que se encuentran habitualmente en las estanterías de los supermercados o tiendas de consumo.

20 El auge de las tiendas especializadas en productos “naturales” o poco tratados, ha hecho que se cree una industria cada vez más robusta que emplee productos naturales de diverso tipo, en la fabricación de diversos productos que sustituyan a los productos “industriales” como fuente de energía o simplemente creando nuevas variaciones de dichos productos (barritas energéticas, yogures, etc.).

Ejemplo de esto, es la presente invención, que emplea el escaramujo como base para dicho producto alimenticio, convirtiéndose en una fuente natural de vitamina C, A, D y E, y además sirviendo como remedio natural como anti-oxidante, analgésico y anti-inflamatorio
30 (<https://es.wikipedia.org/wiki/Escaramujo>).

Es un fruto desconocido para muchos, pero pájaros y otros animales del Pirineo, como el lobo, el zorro, o el corzo, lo comen durante todo el invierno porque les aporta el contenido de vitamina C que necesitan para no ponerse enfermos. Muchos estudios confirman que aparte
35 de su gran poder antioxidante, tiene un gran poder antiinflamatorio, antibacteriano y

analgésico por la cantidad de Polifemo, galactolípidos o carotenoides que llevan (Herbalgram, J Am Bot Council, 2016).

El producto alimenticio aquí preconizado, emplea para su fabricación “Aigua de Rocallaura®” (<http://www.aiguaderocallaura.com/>) que cuenta con importantes propiedades
5 beneficiosas para la salud, relacionadas con el riñón.

Descripción de la invención

El problema técnico que resuelve la presente invención es conseguir un producto alimenticio
10 que pueda emplearse como fuente vitamínica y de energía de carácter natural, que tenga efectos antioxidantes, analgésico, anti-inflamatorio y diuréticos. Para ello, el producto alimenticio a base de escaramujo, objeto de la presente invención, está caracterizada porque a partir de la masa de escaramujo (recolectada) obtenida mediante prensado, se
15 añade una cantidad de “Aigua de Rocallaura®”, para dicha mezcla ser envasada al vacío y almacenada en frío para su posterior utilización.

Con esta masa base, se obtienen una gran cantidad de productos derivados, mezclados con
20 otros elementos, como por ejemplo, un producto cárnico (mediante la mezcla de carne y escaramujo) que pueden ser empleados para la materialización de hamburguesas u otros, dicho producto cárnico obtenido tendrá estimada la siguiente información nutricional:

	Mezcla	Vacuno	Unidad
Energía	168	194	Kcal/100g
Energía	702	810	KJ/100g
Humedad	66.7	62.8	g/100g
Grasa bruta	9.1	11.2	g/100g
Cenizas	2.6	2.7	g/100g
Proteína bruta	18.5	20.5	g/100g
Hidratos de carbono totales	3.2	2.8	g/100g
Hidratos de carbono insolubles	2.5	2.4	g/100g
Azúcares totales	0.7	0.4	g/100g

ES 1 196 462 U

	Mezcla	Vacuno	Unidad
Sodio	770	779	g/100g
Sal (a partir del sodio)	1.9	2.0	g/100g
Ácidos grasos saturados	4.0	4.4	g/100g
Ácidos grasos insaturados	5.0	6.8	g/100g
Fibra alimentaria total	<0.10	<0.10	g/100g
Vitamina C	443	414	mg/kg

Otro producto alimenticio obtenido a partir de la masa base son los helados, obtenidos mediante la mezcla de leche y otros productos para obtener la mezcla necesaria para conseguir el helado y que son mezclados a diferentes temperaturas, para su correcta materialización. La información nutricional estimada para estos productos será:

Leche helada	Resultado	Unidad
Calorías	146	
Cal. Glúcidos	76	%
Cal. Proteínas	9	%
Calorias Lípidos	16	%
Proteínas	3,37	g/100g
Glúcidos	27,61	g/100g
Azúcar	17,61	g/100g
Fibra	0,85	g/100g
Lípidos	2,58	g/100g
Saturado	1,60	g/100g
Mono insaturados	0,72	g/100g
Poli insaturados	0,08	g/100g
+ Trans	0,00	g/100g
Colesterol	7,25	mg/100g

Leche helada	Resultado	Unidad
Calcio	79,73	mg/100g
Hierro	0,12	mg/100g
Sodio	40,86	mg/100g
Vitamina A	23,55	mg/100g
Beta-caroteno	10,88	mg/100g
Vitamina C	66,35	mg/100g
Vitamina B9	4,74	microg
Vitamina B12	0,24	microg
Magnesio	15,26	mg/100g
Fósforo	86,52	mg/100g
Potasio	96,77	mg/100g

En una segunda realización, los helados estarán materializados en base a diversos aditivos como fruta y chocolate, que tendrán diversas propiedades y elementos beneficiosos para el organismo como: Omega 3, vitaminas A, B, C, hierro, calcio, proteínas, riboflavina, niacina, vitamina B6, ácido fólico, magnesio y potasio, propiedades antibacterianas, etc.

Por 100g		Mezcla A	Mezcla B	Mezcla C	Mezcla D	Mezcla E
Calorías (Kcal)		123,0	66,0	171,0	77,0	144,0
% Carbohidratos		30,3	25,7	30,6	28,1	30,5
	De los cuales azúcares	12,8	10,5	11,1	0,0	14,0
% Grasas		2,9	10,4	23,0	13,3	3,7
	Saturadas	1,4	0,1	9,2	0,0	1,4
% Proteínas		2,8	0,5	1,0	0,2	3,7
Sal		0,0	0,0	0,1	0,0	0,0

La “Mezcla A”, estará realizada mediante la masa base y leche ecológica; la “Mezcla B” con masa base junto con fresa y plátano; la “Mezcla C” de masa base junto con cúrcuma y coco; la “Mezcla D” con masa base junto con té verde y finalmente, la “Mezcla E” de masa base y chocolate ecológico.

5

Las cualidades del producto, permitirán que aparte de estas soluciones, se puedan encontrar más aplicaciones en todo tipo de productos, desde productos naturales(hamburguesa, miel, jalea, carnes, zumos agua, balsámicos, etc...) hasta productos más elaborados (yogures, salsas, pasta, helados, mantequillas, caramelos, etc.) e incluso productos cosméticos, como cremas, jabones o similares. No descartándose otras aplicaciones cuya base esté configurada a partir del producto aquí presentado.

10

Breve descripción de las figuras

15 A continuación se pasa a describir de manera muy breve un dibujo que ayudan a comprender mejor la invención y que se relacionan expresamente con una realización de dicha invención que se presenta como un ejemplo no limitativo de ésta.

1. Muestra un esquema de la proporción de productos que componen el producto alimenticio a base escaramujo.

20

Realización preferente de la invención

En las figura adjunta se muestra una realización preferida de la invención. Más concretamente, el producto alimenticio a base de escaramujo, objeto de la presente memoria, está caracterizado porque comprende una mezcla de masa de escaramujo prensada (1) con un peso sobre el producto final del orden de entre el 90 – 95% mezclada con agua (2) con un peso sobre el producto final del orden de entre el 5 y 10 %.

25

En una realización preferida, el producto alimenticio obtenido de la mezcla del escaramujo (1) con agua (2) se une con carne de vacuno o mezclada para la obtención de un producto cárnico, como por ejemplo, hamburguesas, salchichas, butifarras o cualquier otro producto cárnico equivalente.

30

En una segunda realización práctica, con dicha mezcla se obtienen helados y/o sirope,

35

dependiendo de su tratamiento, a partir de la pasteurización de la mezcla de escaramujo (1) y agua (2), que se mezclan con leche, productos secos (maltodextrina e inulina), miel, una parte de productos secos (guar, algarrobo) a la que finalmente se añade queso fresco.

- 5 En una tercera realización práctica, el helado se obtiene de la mezcla de la masa de escaramujo (1) y agua (2) junto con leche ecológica, fresas y plátano, cúrcuma y coco, té verde y chocolate ecológico, no descartándose otras mezclas con materiales similares.

REIVINDICACIONES

1.- Producto alimenticio a base de escaramujo que está **caracterizado porque** comprende una mezcla de masa de escaramujo prensada (1) con un peso sobre el producto
5 final del orden de entre el 90 – 95% mezclada con agua (2) con un peso sobre el producto final del orden de entre el 5 y 10 %.

2.- Producto alimenticio a base de escaramujo según la reivindicación 1 en donde
10 incorpora mezclada carne de vacuno o mezclada, para la obtención de un producto cárnico tipo hamburguesas, salchichas, butifarras o cualquier otro producto cárnico equivalente.

3.- Producto alimenticio a base de escaramujo según la reivindicación 1 en donde a partir de la pasteurización de la mezcla de escaramujo (1) y agua (2) mezclada con leche, productos secos (maltodextrina e inulina), miel, una parte de productos secos (guar,
15 algarrobo) a la que finalmente se añade queso fresco, se obtiene helado o sirope.

4.- Producto alimenticio a base de escaramujo según la reivindicación 1 en donde se obtiene helado mediante la mezcla con leche ecológica, fresas y plátano, cúrcuma y coco, té verde y chocolate ecológico, no descartándose otras mezclas con materiales similares.

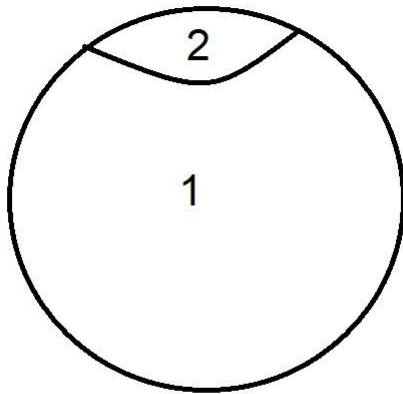


FIG.1