

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 203 514**

21 Número de solicitud: 201731612

51 Int. Cl.:

**A23L 33/15** (2006.01)

**A23L 19/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**28.12.2017**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**23.01.2018**

71 Solicitantes:

**ROSEHIP & ASSOCIATES SL (100.0%)**  
**C/ Sant Martí 27**  
**08540 CENTELLES (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

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

74 Agente/Representante:

**COSTAS GUERRA, Nina**

54 Título: **PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE POLVO DE ESCARAMUJO**

**ES 1 203 514 U**

## DESCRIPCIÓN

### **PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE POLVO DE ESCARAMUJO**

#### 5 **Objeto de la invención**

El objeto de la presente memoria es un producto alimenticio a base de polvo de escaramujo, que mezclado con otros ingredientes dependiendo del producto a desarrollar, y que 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 está 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 de su gran poder antioxidante, tiene un gran poder antiinflamatorio, antibacteriano y analgésico

por la cantidad de polifenoles, galactolipidos y carotenoides que llevan (Herbalgram, J Am Bot Council, 2016).

**Descripción de la invención**

5

El problema técnico que resuelve la presente invención es conseguir un producto alimenticio que pueda emplearse como fuente vitamínica y de energía de carácter natural, y cuyo producto base es el polvo del escaramujo. Para ello, el producto alimenticio a base de polvo de escaramujo, objeto de la presente invención, está caracterizada porque comprende una

10 mezcla de polvo de escaramujo con al menos un aditivo seleccionado de entre polvo de algarroba, polvo de manzana ecológica deshidratada, polvo de clara de huevo deshidratado, polvo de ortiga, queso, miel, almendras, dátiles, higos, avena, aceite de coco, arroz inflado y azúcar integral.

15 Gracias al empleo del polvo de escaramujo, se podrán obtener esencialmente varios tipos de productos alimenticios, uno en formato polvo conocido como “superalimento” o “superfood” (en inglés: <https://en.wikipedia.org/wiki/Superfood>), otro en formato de barrita energética, y otros productos derivados de lácteos.

20 El superalimento estará materializado preferentemente en una mezcla de polvo de escaramujo con otros aditivos (mezcla A: clara de huevo y algarroba deshidratadas; mezcla B: manzana deshidratada; mezcla C: ortiga deshidratada), obteniendo unos productos ricos en proteínas, minerales y sobre todo rico en vitaminas. En la siguiente tabla, puede observarse un ejemplo de la información nutricional de las mezclas de dichos productos:

25

Superalimento	Unidad	Mezcla A	Mezcla B	Mezcla C
Energía	KJ/100g	1036,4	732,5	667,5
Energía	Kcal/100g	245,7	175,5	159,5
Vitamina C	mg/100g	165	287,5	275
Grasas	g/100g	21	0	0

<b>Superalimento</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mezcla A</b>	<b>Mezcla B</b>	<b>Mezcla C</b>
<b>+Sat</b>	g/100g	21	0	0
<b>+Mono</b>	g/100g	0	0	0
<b>+Poli</b>	g/100g	0	0	0
<b>Hidratos de Carbono</b>	g/100g	42,6	60,5	38
<b>+azúcar</b>	g/100g	0,798	32,58	1,33
<b>Fibra</b>	g/100g	2,157	0	0
<b>Proteína</b>	%	36,437	3,95	4,82
<b>Sal</b>	ppm	191,251	0,085	1,835
<b>Magnesio</b>	ppm	43,2	165,15	70,35
<b>B1</b>	ppm	0	0	0
<b>B2</b>	ppm	3,57	98,8	5
<b>B6</b>	ppm	1,908	5,5	3,05
<b>B12</b>	ppm	3	40,2	5
<b>Hierro</b>	ppm	10,452	24,85	16,7
<b>Zinc</b>	ppm	146,376	284,5	243,5
<b>Cobre</b>	ppm	0	0	0
<b>Calcio</b>	ppm	0	0	225
<b>Fósforo</b>	ppm	0	0	150
<b>Vit K</b>	ppm	0	0	225
<b>Vit A</b>	ppm	0	0	894,5

- 5 Otro tipo de producto obtenido a partir del polvo de escaramujo, será en formato de barra nutritiva, donde se mezclan distintos ingredientes en crudo (almendras, dátiles, higos, avena, aceite de coco, arroz inflado, miel y azúcar integral) y se da forma a la barra nutritiva. Se conseguirán tres productos o gustos para un público más maduro, diferenciándose de los aditivos, para conseguir un gusto mezcla de chocolate y naranja; limón

y coco; y finalmente de crema catalana. Mientras que, para un público más infantil, se realizará una mezcla con sabor a chocolate y galletas.

5 En la siguiente tabla, se muestra un ejemplo de la información nutricional de las barras de 70 gramos obtenidas a partir del 7% de polvo de escaramujo:

<b>Barrita nutricional 70g</b>	<b>Unidad</b>	
<b>Energía</b>	KJ/100g	251
<b>Vitamina C</b>	mg	27,5
<b>Grasas</b>	g	15
<b>+Sat</b>	g	5
<b>+Mono</b>	% CDR	35
<b>+Poli</b>	% CDR	5
<b>Hidratos de Carbono</b>	g	27
<b>+azúcar</b>	g	18
<b>Fibra</b>	g	6
<b>Proteína</b>	g	5
<b>Sal</b>	mg	12
<b>Hierro</b>	%CDR	8
<b>Sodio</b>	g	27
<b>Potasio</b>	mg	305
<b>Calcio</b>	% CDR	7
<b>Vit A</b>	g	2

10

Un tercer tipo de producto será con componentes lácteos como el yogur y el queso tanto de vaca, cabra u oveja y un 7% de polvo de escaramujo.

En la siguiente tabla, se muestra un ejemplo de la información nutricional de los productos lácteos obtenidos a partir del polvo de escaramujo:

Lácteos	Unidad	Queso vaca/cabra/oveja	Yogur vaca/cabra/oveja
Energía	KJ/100g	413,5	84,3
Vitamina C	mg/100g	36,3	36,3
Grasas	g/100g	27,7	3,3
+Sat	g/100g	19,1	2,1
+Mono	g/100g	6,3	0,9
+Poli	g/100g	0,7	0,1
Hidratos de Carbono	g/100g	5,3	5,6
+azúcar	g/100g	2,5	4,8
Fibra	g/100g	0,0	0,0
Proteína	%	20,2	3,6
Sal	ppm	475,2	40,0
Magnesio	ppm	32,3	13,8
B1	ppm	0,0	0,0
B2	ppm	0,7	0,2
B6	ppm	0,4	0,2

Lácteos	Unidad	Queso vaca/cabra/oveja	Yogur vaca/cabra/oveja
<b>B12</b>	ppm	1,0	0,6
<b>Hierro</b>	ppm	3,8	1,1
<b>Zinc</b>	ppm	32,8	10,5
<b>Cobre</b>	ppm	0,7	0,0
<b>Calcio</b>	ppm	277,2	135,0
<b>Fósforo</b>	ppm	346,5	100,0
<b>Vit K</b>	ppm	2,3	0,2
<b>Vit A</b>	ppm	1353,0	115,0

Un cuarto producto será una hamburguesa vegetal entre un 3 y un 5% de polvo de escaramujo. Los ingredientes principales de la hamburguesa son: cebolla, quinoa (20%), pimiento, champiñones, garbanzos, aceite de oliva, escaramujo, gelificante, sal y especias.

En la siguiente tabla, se muestra un ejemplo de la información nutricional de la hamburguesa de 120 gramos obtenida a partir del 5% de polvo de escaramujo:

Hamburguesa vegetal 120g	Unidad	
<b>Energía</b>	KJ	392,4
<b>Vitamina C</b>	mg	17,2
<b>Grasas</b>	g	3,4

Hamburguesa vegetal 120g	Unidad	
<b>+Sat</b>	g	0,5
<b>+Mono</b>	% CDR	0,0
<b>+Poli</b>	% CDR	<b>0,0</b>
<b>Hidratos de Carbono</b>	g	10,9
<b>+azúcar</b>	g	0,8
<b>Fibra</b>	g	0,0
<b>Proteína</b>	g	3,6
<b>Sal</b>	ppm	0,0
<b>Magnesio</b>	ppm	2,8
<b>B1</b>	ppm	0,0
<b>B2</b>	ppm	0,3
<b>B6</b>	ppm	0,2
<b>B12</b>	ppm	0,3
<b>Hierro</b>	ppm	1,0
<b>Zinc</b>	ppm	15,2
<b>Cobre</b>	ppm	0,0

### Breve descripción de las figuras

- 5 A continuación, se pasa a describir de manera muy breve un dibujo que ayuda 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.

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

### Exposición de un modo detallado de realización de la invención

15 En la figura adjunta se muestra una realización preferida de la invención. Más concretamente, el producto alimenticio a base de polvo de escaramujo, objeto de la presente memoria, está



caracterizado porque comprende una mezcla de polvo de escaramujo (1) con al menos un aditivo (2) seleccionado de entre polvo de algarroba, polvo de manzana ecológica deshidratada, polvo de clara de huevo deshidratado, polvo de ortiga, almendras, dátiles, higos, avena, aceite de coco, arroz inflado, miel y azúcar integral.

5

En una realización preferida, el producto alimenticio es un superalimento compuesto entre un 30% de polvo de escaramujo, por un 30% de polvo de algarroba ecológica deshidratada, por un 40% de clara de huevo ecológica deshidratada; otra posible combinación es de un 50 % de polvo de escaramujo y un 50% de polvo de manzana ecológica deshidratada o un 50% de ortiga deshidratada.

10

En una segunda realización práctica, el producto alimenticio es una barrita energética compuesta por un 7% de polvo de escaramujo, y una mezcla de aditivos, seleccionados entre: almendras, dátiles, higos, avena, aceite de coco, miel, arroz inflado y azúcar integral.

15

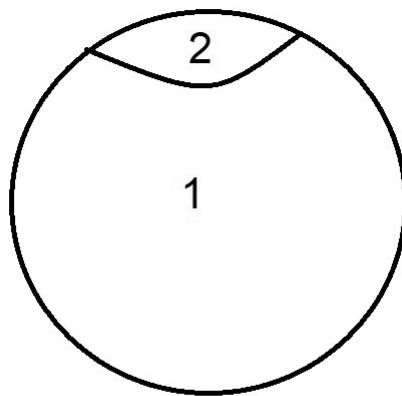
En una tercera realización, el producto alimenticio es un queso y yogur de vaca, cabra y oveja y con un 7% de polvo de escaramujo añadido.

20

En una cuarta realización, el producto alimenticio es una hamburguesa vegetal con un 5% de polvo de escaramujo, y una mezcla de cebolla, quinoa (20%), pimiento, champiñones, garbanzos (10%), aceite de oliva, escaramujo, gelificante, sal y especias.

## REIVINDICACIONES

- 1.- Producto alimenticio a base de polvo de escaramujo que está **caracterizado porque** comprende una mezcla de polvo de escaramujo (1) con al menos un aditivo (2) seleccionado de entre polvo de algarroba, polvo de manzana ecológica deshidratada, polvo de clara de huevo deshidratado, polvo de ortiga, almendras, dátiles, higos, avena, aceite de coco, arroz inflado, miel, azúcar integral, cebolla, quinoa, pimiento, champiñones, garbanzos, aceite de oliva, queso y yogur de vaca, cabra y oveja.
- 2.- Producto alimenticio a base de polvo de escaramujo según la reivindicación 1 en donde el producto alimenticio es un superalimento compuesto por un 30% de polvo de escaramujo, por un 30% de polvo de algarroba y un 40% de polvo de clara de huevo deshidratada.
- 3.- Producto alimenticio a base de polvo de escaramujo según la reivindicación 1 en donde el producto alimenticio es un superalimento compuesto por un 50% de polvo de escaramujo y por un 50% de polvo de manzana ecológica deshidratada.
- 4.- Producto alimenticio a base de polvo de escaramujo según la reivindicación 1 en donde el producto alimenticio es un superalimento compuesto por un 50% de polvo de escaramujo y por un 50% de polvo de ortiga deshidratada.
- 5.- Producto alimenticio a base de polvo de escaramujo según la reivindicación 1 en donde el producto alimenticio es una barrita energética compuesta por un 7% polvo de escaramujo, y una mezcla de aditivos, seleccionados entre: almendras, dátiles, higos, avena, aceite de coco, arroz inflado, miel y azúcar integral.
- 6.- Producto alimenticio a base de polvo de escaramujo según la reivindicación 1 en donde el producto alimenticio es un queso y yogur de vaca, cabra y oveja y con un 7% de polvo de escaramujo añadido.
- 7.- Producto alimenticio a base de polvo de escaramujo según la reivindicación 1 en donde el producto alimenticio es una hamburguesa vegetal con un 3-5 % de polvo de escaramujo y una mezcla de cebolla, quinoa (20%), pimiento, champiñones, garbanzos (10%), aceite de oliva, escaramujo, gelificante, sal y especias.



**FIG.1**