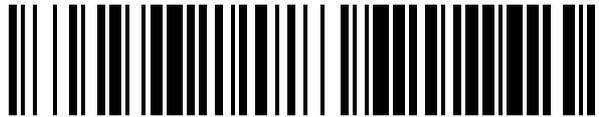


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 206 736**

21 Número de solicitud: 201731550

51 Int. Cl.:

A23L 2/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

02.01.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

05.03.2018

71 Solicitantes:

**BLAZQUEZ MARTINEZ, Javier (100.0%)
C/ ALAMEDA DE LA FUENSANTA, 1
23330 VILLANUEVA DEL ARZOBISPO (Jaén) ES**

72 Inventor/es:

BLAZQUEZ MARTINEZ, Javier

74 Agente/Representante:

GARCIA RUIZ, Antonio-I

54 Título: **PRODUCTO ALIMENTICIO**

ES 1 206 736 U

PRODUCTO ALIMENTICIO

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un producto alimenticio compuesto a base de aceite de oliva virgen extra y zumo de frutas naturales.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Si bien son conocidos productos alimenticios en los que participa aceite de oliva virgen extra, concretamente batidos a base de hortalizas, zanahorias y algún tipo de fruta a los que se añade dicho aceite, este tipo de batidos se limitan a una simple mezcla de dos productos inmiscibles que simplemente se trituran, con lo que el resultado final deja mucho que desear.

20

DESCRIPCION DE LA INVENCION

El producto que se preconiza se obtiene mediante la emulsión de dos productos inicialmente inmiscibles, concretamente zumo de fruta y aceite de oliva virgen extra, en donde la proporción de aceite de oliva virgen extra está preferentemente comprendida entre el 2% y el 10% del volumen total de la propia emulsión.

25

Para conseguir el producto se realiza inicialmente un batido del zumo de frutas de que se trate y se le añade el porcentaje correspondiente de aceite de oliva virgen extra, para posteriormente llevar a cabo un turbinado hasta conseguir una mezcla homogénea, de manera que para estabilizar la emulsión y evitar que se disocien los líquidos que participan se pueden utilizar estabilizantes de emulsión o gelificantes en su defecto de origen natural, pudiéndose considerar como idóneo el agar-agar, pudiendo incluso añadir miel para conseguir evitar la disociación de dichos componentes.

35

Igualmente pueden añadirse conservantes de origen natural, como puede ser ácido cítrico para alargar la fecha de caducidad del producto.

5 La participación concreta del aceite de oliva virgen extra en el producto dependerá de la finalidad del mismo.

10 Concretamente, si el producto a obtener está pensado para un desayuno, la proporción de dicho aceite de oliva virgen extra será media o baja, mientras que si está destinado a ser tomado durante o tras una sesión de deporte, la proporción de aceite de oliva virgen extra será más alta, influyendo igualmente si el zumo de fruta utilizado es ácido, muy dulce, etc, lo que siempre hará variar la proporción de dicho aceite de oliva virgen extra utilizada, si bien este siempre estará comprendido en el rango anteriormente señalado de 2 a 10% del volumen total del producto.

15

EJEMPLO DE REALIZACIÓN PRÁCTICA DE LA INVENCIÓN

Para obtener una bebida de 250 ml, se utilizaron 224 ml de zumo de naranja, 10ml de aceite de oliva virgen extra y 16 ml de miel.

20

En primera instancia se exprimió el zumo de naranja, introduciendo éste así como el resto de componentes citados en una batidora en la que se llevó a cabo un turbinado durante 30 segundos hasta conseguir una mezcla homogénea.

25 Por último decir que el embotellado del producto sería en un envase PET en el que se podrían reflejar todas las cualidades y propiedades que supone el consumo de aceite de oliva virgen extra crudo diariamente para la salud.

Se obtiene así un producto alimenticio fácil y rico de tomar.

30

REIVINDICACIONES

5 1ª.- Producto alimenticio, caracterizado porque está constituido a partir de una emulsión de aceite de oliva virgen extra y zumo de fruta, en donde el aceite de oliva virgen extra participa en una proporción comprendida entre el 2% y el 10% respecto del volumen total, con la particularidad de que en la mezcla participa un estabilizante o gelificante, preferentemente de origen natural.

10 2ª.- Producto alimenticio, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el producto estabilizante se materializa en miel.

15 3ª.- Producto alimenticio, según reivindicación 1ª, caracterizado porque a la mezcla se añaden conservantes, preferentemente de tipo natural, como puede ser el ácido cítrico.