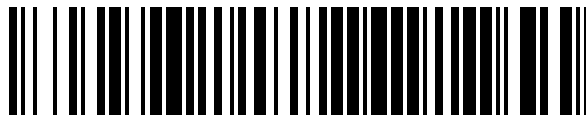


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 208 538**

21 Número de solicitud: 201830012

51 Int. Cl.:

**A23C 9/133** (2006.01)

**A23C 9/13** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**30.08.2017**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**27.03.2018**

71 Solicitantes:

**BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, Javier (100.0%)**

**C/ ALAMEDA DE LA FUENSANTA, 1  
23330 VILLANUEVA DEL ARZOBISPO (Jaén) ES**

72 Inventor/es:

**BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, Javier**

74 Agente/Representante:

**GARCIA RUIZ, Antonio-L**

54 Título: **PRODUCTO ALIMENTICIO BEBIBLE**

**ES 1 208 538 U**

**PRODUCTO ALIMENTICIO BEBIBLE**

**DESCRIPCIÓN**

5

**OBJETO DE LA INVENCION**

La presente invención se refiere a un producto alimenticio bebible, concretamente un compuesto a base de aceite de oliva virgen extra y yogurt natural o yogurt con fruta.

10

El objetivo de esta invención es conseguir una bebida funcional de yogurt y aceite de oliva virgen extra.

15 **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

Si bien son conocidos productos alimenticios en los que participa aceite de oliva virgen extra, yogurt estilo griego con aceite de oliva, este tipo de producto se limita a mezclar un yogurt con aceite de oliva.

20

Consecuentemente, son productos para tomar con cuchara, lo que limita sensiblemente las condiciones de consumo, al precisar de elementos accesorios, tal como la cuchara, para su consumo.

25

**DESCRIPCION DE LA INVENCION**

El producto que preconiza se basa en realizar una emulsion de dos productos inicialmente inmiscibles, concretamente yogurt de natural y aceite de oliva virgen extra, pudiendo ser el yogurt desnatado, semidesnatado o entero.

30

La proporción de aceite de oliva virgen extra podrá variar de 0.5% al 10% dependiendo del fin de producto.

La emulsión puede ser complementada con fruta y aromatizantes que potenciaran su valor nutritivo.

5 A modo de ejemplo, además del yogurt y el aceite de oliva virgen extra, podría añadirse zumo de limón, jengibre y miel.

La proporción de estos ingredientes variará dependiendo de la finalidad.

10 En cualquier caso, el proceso consiste en turbinar todos los ingredientes hasta conseguir una emulsión homogénea.

La temperatura del procedimiento debe ser siempre baja para conservar las propiedades de los ingredientes.

15 Si con el aporte de fruta no consiguiéramos una densidad más ligera (yogurt bebible) podríamos añadir agua, para conseguir una textura más ligera.

20 El yogurt podrá ser desnatado-semidesnatado-entero, dependiendo de la finalidad del producto. El aporte de azúcar o algún tipo de edulcorante variará dependiendo de la fruta utilizada o de la cantidad de miel que se utilice. Lo mismo sucederá con los conservantes y antioxidantes si fuesen necesarios.

25 El objetivo es conseguir una bebida funcional y fácil de tomar a base de aceite de oliva virgen extra y yogurt, pudiendo añadir fruta y otros componentes como jengibre para potenciar su valor nutricional, y conseguir una bebida completa. El aceite de oliva virgen extra utilizado preferentemente será de cosecha temprana para conseguir un mayor aporte de fenoles y polifenoles beneficiosos para la salud.

30 A partir de este proceso se obtiene un producto bebible en el que participan los siguientes componentes en % en volumen:

- Yogurt.....entre 70 y 99,5%
- Aceite de oliva virgen extra.....entre 0,5 y 10%.
- Fruta.....entre 0 y 10%.

- Jengibre/miel.....entre 0 y 10%.
- Azúcar/edulcorantes.....entre 0 y 2%.
- Agua.....entre 0 y 5%.
- Conservantes/antioxidantes.....entre 0 y 1%.

5

## 10 REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Para obtener una bebida de 100ml, utilizaremos 3ml aceite de oliva virgen extra, 4ml de miel, 8ml de zumo de limón, 3ml jengibre licuado, 3ml agua, y 79 ml de yogurt natural.

15 Introducir todos los ingredientes en una homogeneizadora o turbinadora. Turbinaremos hasta conseguir una masa homogénea, lista para su consumo.

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  
20 oliva virgen extra crudo diariamente para la salud.

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

**REIVINDICACIONES**

1ª.- Producto alimenticio bebible, caracterizado porque en el mismo participan los siguientes componentes en % en volumen debidamente turbinados:

5

- Yogurt.....entre 70 y 99,5%
- Aceite de oliva virgen extra.....entre 0,5 y 10%.
- Fruta.....entre 0 y 10%.
- Jengibre/miel.....entre 0 y 10%.

10

- Azúcar/edulcorantes.....entre 0 y 2%.
- Agua.....entre 0 y 5%.
- Conservantes/antioxidantes.....entre 0 y 1%.