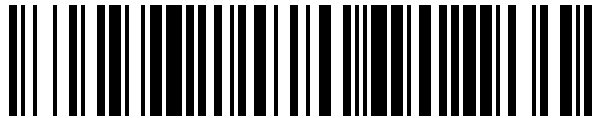


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 208 591**

21 Número de solicitud: 201830290

51 Int. Cl.:

A61K 9/08 (2006.01)

A61K 31/045 (2006.01)

A61K 31/70 (2006.01)

A61K 36/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

05.03.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

28.03.2018

71 Solicitantes:

LOPEZ RAMIREZ, Miguel (100.0%)

Linaje,6

29001 Málaga ES

72 Inventor/es:

LOPEZ RAMIREZ, Miguel

74 Agente/Representante:

SEGURA MAC-LEAN, Mercedes

54 Título: **INFUSIÓN MEDICINAL**

ES 1 208 591 U

INFUSIÓN MEDICINAL

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una infusión medicinal, cuya especial composición la hace ideal para favorecer la digestión, presentando una composición rica en minerales, vitaminas, y principios activos que proporcionan otros efectos medicinales, siendo indicada para el tratamiento de dolores de cabeza, aumento de las defensas corporales, buena para la vista, para combatir infecciones en la boca, para combatir resfriados, antitusiva, e incluso anticancerígena.

15 Aunque la bebida de la invención tenga claros beneficios medicinales, la misma puede ser consumida simplemente en el ámbito gastronómico, dado su agradable sabor.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20

Si bien son conocidas numerosas bebidas elaboradas a base infusiones de distintos tipos de plantas mezcladas con aguardiente, la realidad es que ninguna de ellas presenta una composición y unos efectos beneficiosos para la salud como la bebida que se describe a continuación.

25

DESCRIPCION DE LA INVENCION

La bebida de la invención viene a ampliar la oferta de bebidas de tipo gastronómico con efectos medicinales, llenando un vacío existente hasta la fecha.

30

Para ello, la bebida de la invención se lleva a cabo a partir de una infusión a base de un serie de planta/frutas que le dan un aroma y sabor sumamente atractivo además de proporcionarle los efectos medicinales anteriormente comentados, a la que se le añade azúcar, stevia u otra sustancia edulcorante, así como aguardiente, como elemento

35

conservante.

Estos ingredientes se materializan en matalahúva o anís verde, hierba luisa, canela, cáscara de naranja, limones, azafrán y clavos de olor.

5

De forma más concreta, la composición de la bebida en % en peso es la siguiente:

- Aguardiente, entre un 26 y un 36%.
- 10 • Agua, entre un 38 y un 48%.
- Azúcar, Stevia o u otra sustancia edulcorante, entre un 15 y un 23%.
- Matalahúva (anís verde), entre 1,7 y 2,7%.
- Hierba Luisa, entre 0,2 y 0,8 %.
- Canela entre 0,3 y 0,9%.
- 15 • Cáscara de naranja, entre 1,2 y 2,2%.
- Limón, entre 1,2 y 2,2%.
- Azafrán, entre 0,015 y 0,035 %.
- Clavos de olor, entre 0,00001 y 0,00016 %

20

A partir de esta composición, se obtiene una bebida con una graduación del orden de 13°, cuya especial composición la hace ideal para favorecer la digestión, presentando una composición rica en minerales, vitaminas, y principios activos que proporcionan efectos beneficiosos para la salud, siendo ideal para para el tratamiento de dolores de cabeza, aumento de las defensas corporales, buena para la vista, para combatir infecciones en la boca, para combatir resfriados, antitusiva, e incluso anticancerígena.

25

EJEMPLO DE REALIZACIÓN PRÁCTICA

30

A modo meramente ejemplario, para obtener 90 litros de la bebida de la invención, se procedió al mezclado de los siguientes ingredientes:

- 35 • 36 litros de aguardiente.

- 50 litros de agua.
- 22 kg de azúcar, Stevia o u otra sustancia edulcorante.
- 2'600 kg de matalahúva (anís verde).
- 0'640 kg de hierba Luisa.
- 0'75 kg de canela.
- 22 cáscara de naranja.
- 11 limones.
- 3 gramos de azafrán.
- 15 clavos de olor.

5

10

A partir de estos ingredientes, se realiza en primer lugar una infusión con las distintas plantas y frutas descritas, a la que se le añade el azúcar, stevia o sustancia edulcorante que se estime conveniente, para finalmente añadirle aguardiente como elemento conservador de las propiedades organolépticas del producto, consiguiéndose obtener así 90 litros de una

15

bebida con una graduación de 13°, de agradable sabor, ideal tanto para su uso gastronómico, como medicinal.

REIVINDICACIONES

5 1ª.- Infusión medicinal, caracterizada porque consiste en una mezcla de infusión de plantas y frutas, endulzante y aguardiente, que presenta la siguiente composición:

- Aguardiente, entre un 26 y un 36%.
- Agua, entre un 38 y un 48%.
- Azúcar, Stevia o u otra sustancia edulcorante, entre un 15 y un 23%.
- 10 • Matalahúva (anís verde), entre 1,7 y 2,7%.
- Hierba Luisa, entre 0,2 y 0,8 %.
- Canela entre 0,3 y 0,9%.
- Cáscara de naranja, entre 1,2 y 2,2%.
- Limón, entre 1,2 y 2,2%.
- 15 • Azafrán, entre 0,015 y 0,035 %.
- Clavos de olor, entre 0,00001 y 0,00016 %