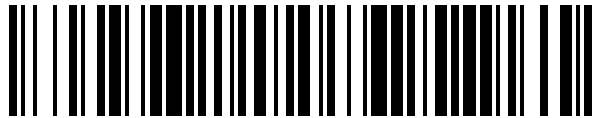


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 213 364**

21 Número de solicitud: 201830590

51 Int. Cl.:

A61K 36/9066 (2006.01)

A23L 33/105 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

24.04.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.05.2018

71 Solicitantes:

**PLANTAS MEDICINALES Y COMPLEMENTOS
ALIMENTICIOS, S.A. (100.0%)
AVDA. PRAT DE LA RIBA S/N
08780 PALLEJA (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

**LLABRÉS LAGUARDA, Josep Manuel y
FERNÁNDEZ FRANCISCO, Óscar**

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

54 Título: **COMPOSICIÓN DE EXTRACTO DE CÚRCUMA**

ES 1 213 364 U

DESCRIPCIÓN

COMPOSICIÓN DE EXTRACTO DE CÚRCUMA

Campo de la invención

La presente invención se refiere a una composición a base de extracto de cúrcuma para la suplementación de alimentos.

5 **Estado de la técnica**

La cúrcuma es una planta herbácea perenne rizomatosa de la familia Zingiberaceae originaria del sudeste de Asia, que crece en hábitats con temperaturas cálidas (entre 20 y 30 °C) y con una humedad considerable.

10 La cúrcuma puede alcanzar hasta 1 metro de altura, presenta un rizoma lateral, ligeramente doblado de 1 cm a 6 cm, de color naranja; hojas grandes lanceoladas, uniformemente verdes de hasta 50 cm de largo y 7-25 cm de ancho, con un ápice agudo y caudado con la base ahusada, peciolo y vaina pubescente.

15 La cúrcuma comprende aproximadamente entre 60 – 70 % en peso de hidratos de carbono, 6 – 13 % en peso de agua, 6-8 % en peso de proteínas, 5 – 10 % en peso de grasas, 3 – 7 % en peso de minerales, 3 – 7 % en peso de aceites esenciales, 2 – 7 % en peso de fibra y 1- 6 % en peso de curcuminoides.

20 La cúrcuma se utiliza como ingrediente alimentario, siendo una especia importante, cuya raíz seca y pulverizada o el rizoma de la planta ha sido tradicionalmente utilizado en la medicina ayurvédica india durante siglos, ya que sus propiedades son ampliamente conocidas. La cúrcuma se usa como ingrediente bioactivo y suplemento en muchos alimentos.

Sería deseable disponer de una composición a base de extracto de cúrcuma para la suplementación de alimentos.

Descripción de la invención

25 La presente invención proporciona una composición a base de extracto de cúrcuma para la suplementación de alimentos.

Así pues, en un primer aspecto, la presente invención se refiere a una composición (de aquí en adelante, composición de la presente invención) que comprende:

- fracción hidrosoluble del extracto de rizoma de *Curcuma longa* y
- 30 – curcuminoides complejados con β -cliclodextrina

donde la fracción hidrosoluble del extracto de rizoma de *Curcuma longa* comprende entre 5-25 % en peso de polisacáridos de cúrcuma y al menos un 20 % en peso de flavonoides, polifenoles, saponinas y alcaloides.

5 En una realización particular, los polisacáridos de cúrcuma, son polisacáridos ukonans A, B, C and D

En la presente invención por curcuminoides se refiere a curcumina, desmetoxicurcumina y bisdetoxycurcumina.

En una realización particular, la composición de la presente invención comprende ácido ascórbico.

10 En otra realización, la composición de la presente invención comprende un antiaglomerante. Más en particular, el antiaglomerante es seleccionado de entre diglicéridos de ácidos grasos, sales magnésicas de ácidos grasos, óxido de silicio y sus mezclas.

En otra realización particular, la composición de la presente invención comprende:

- 15 – 51 – 89 % en peso de fracción hidrosoluble de extracto de rizoma de *Cúrcuma longa*,
- 4 – 9 % en peso del complejo de curcuminoides- β -ciclodretrina,
- 4 – 34 % en peso de ácido ascórbico,
- 2 – 5 % en peso de antiaglomerante.

En otra realización más en particular, la composición de la presente invención, comprende:

- 20 – 51 – 89 % en peso de fracción hidrosoluble de extracto de rizoma de *cúrcuma longa*,
- 4 – 9 % en peso del complejo de curcuminoides- β -ciclodretrina,
- 4 – 34 % en peso de ácido ascórbico,
- 0 – 3 % en peso de diglicéridos de ácidos grasos,
- 0 – 1 % en peso de sales magnésicas de ácidos grasos,
- 0 – 1 % en peso de óxido de silicio.

25 En otra realización más en particular, la composición de la presente invención se encuentra en forma de polvo.

En otra realización más en particular, la composición de la presente invención se encuentra encapsulada.

30 En otra realización más en particular, la composición de la presente invención se encuentra en forma de comprimidos.

Descripción detallada de la invención

La tabla 1 muestra tres ejemplos de la composición de la presente invención.

Ingrediente	Composición 1		Composición 2		Composición 3	
	cantidad (mg)	% en peso	cantidad (mg)	% en peso	cantidad (mg)	% en peso
Extracto de rizoma de <i>Cúrcuma longa</i>	500	87	100	89	1500	51
Complejos de curcuminoides- β -ciclodextrina	19,5	3	5	4	270	9
Ácido ascórbico	23	4	5	4	1000	34
Diglicéridos de ácidos grasos (E-471, GRAS)	20	3	0	0	100	3
Sales magnésicas de ácidos grasos (E-470b)	5	1	1	0,9	20	0,7
Óxido de silicio (E-551)	5	1	1	0,9	20	0,7

5 Todas las composiciones descritas en la tabla 1 fueron preparadas de la misma forma, cambiando las cantidades de cada componente y siguiendo el siguiente procedimiento:

En primer lugar, se pesaron cada uno de los componentes para utilizarlos en las cantidades que se describen en la tabla 1. Posteriormente, se tamizaron por un tamiz con un tamaño de luz de 600 micras y posteriormente se mezclaron hasta homogeneidad total de la fórmula. Esta mezcla, se encapsuló mediante un procedimiento estándar en el estado de la técnica.

10 En este caso en concreto se utilizaron unas cápsulas vegetales de dióxido de titanio, óxido de hierro y hidroxipropilmetil celulosa. Las diferentes etapas del proceso se validaron mediante análisis del contenido en ácido ascórbico de los diferentes productos intermedios, así como del producto final.

REIVINDICACIONES

1. Composición que comprende:
 - fracción hidrosoluble del extracto de rizoma de *Curcuma longa* y
 - curcuminoides complejados con β -cliclodextrina
- 5 2. Caracterizado por que la fracción hidrosoluble del extracto de rizoma de *Curcuma longa* comprende entre 5-25% en peso de polisacáridos de cúrcuma.
3. Composición según la reivindicación 1, que comprende ácido ascórbico.
3. Composición según cualquiera de las reivindicaciones 1-2 que comprende un antiaglomerante.
- 10 4. Composición según la reivindicación 3, donde el antiaglomerante es seleccionado de entre diglicéridos de ácidos grasos, sales magnésicas de ácidos grasos, óxido de silicio y sus mezclas.
5. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende:
 - 51 – 89 % en peso de fracción hidrosoluble de extracto de rizoma de *Curcuma longa*,
 - 15 – 4 – 9 % en peso del complejo de curcuminoides- β -ciclodretrina,
 - 4 – 34 % en peso de ácido ascórbico,
 - 2 – 5 % en peso de antiaglomerante.
6. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende:
 - 51 – 89 % en peso de extracto de rizoma de *Curcuma longa*,
 - 20 – 4 – 9 % en peso del complejo de curcuminoides- β -ciclodretrina,
 - 4 – 34 % en peso de ácido ascórbico,
 - 0 – 3 % en peso de diglicéridos de ácidos grasos,
 - 0 – 1 % en peso de sales magnésicas de ácidos grasos,
 - 0 – 1 % en peso de óxido de silicio.
- 25 7. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que está en forma de polvo.

8. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que se encuentra encapsulada.

9. Composición según cualquiera de las reivindicaciones 1-7, que se encuentra en forma de comprimido.