

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 219 489**

21 Número de solicitud: 201831381

51 Int. Cl.:

**A23J 1/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**13.09.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**24.10.2018**

71 Solicitantes:

**FOODTERAPIA, S.L. (100.0%)  
RAMBLA DE CATALUNYA, 124 4º 1ª  
08008 BARCELONA ES**

72 Inventor/es:

**ROGÉ, Virginie Julie**

74 Agente/Representante:

**ISERN JARA, Jorge**

54 Título: **COMPOSICIÓN VEGANA EN FORMA DE POLVO**

**ES 1 219 489 U**

DESCRIPCIÓN

**COMPOSICIÓN VEGANA EN FORMA DE POLVO**

**Campo de la invención**

La presente invención se refiere a una composición deshidratada en polvo para ser reconstruida en forma de bebida líquida.

5 **Estado de la técnica**

En los últimos años, se tiende hacia un ritmo de vida frenético que repercute directamente en nuestra salud y en nuestra alimentación

10 Por otra parte, la alta contaminación existente en las ciudades y la gran cantidad de aditivos y toxinas que se añade a la comida, junto con la aparición de cada vez más alergias alimentarias, hace que la sociedad demande una alimentación con productos más naturales, saludables, nutritivos y equilibrados, que, además, sean rápidos de preparar y que en alguna ocasión puedan ser sustitutivos de comidas, para cumplir con las exigencias marcadas por la escasez de tiempo.

15 En este sentido, en los últimos años, han surgido una gran cantidad de productos sustitutivos, en forma de barras, batidos o galletas, que aportan una alimentación completa con la dosis exacta de nutrientes y calorías de tal forma que pueden reemplazar una comida.

20 Existe pues la necesidad de proporcionar un producto fácil y rápido de preparar, saludable, con baja carga calórica y con un contenido equilibrado de nutrientes, y con un aporte importante de vitaminas y minerales y no contenga alérgenos, para su uso como complemento alimentario para personas que practican deporte o como sustitutivo de comidas para personas que deseen perder peso.

**Descripción de la invención**

25 La presente invención soluciona los problemas descritos en el estado de la técnica ya que, proporciona una composición vegana en forma de polvo que, se transforma en una bebida líquida en contacto con agua o leche vegetal, lo que permite su consumo en cualquier sitio de forma rápida. Además, la composición de la presente invención, es apta para celíacos y personas con intolerancia a la lactosa.

Así pues, en un primer aspecto, la presente invención proporciona una composición vegana, en forma de polvo, (de aquí en adelante composición de la presente invención) para ser reconstruida en forma de bebida líquida que comprende:

- 35 – 40 % en peso de proteína vegana,
- 5     – 25 – 30% en peso de frutas y verduras en forma de polvo, y
- 30 – 40 % en peso de aditivos.

En la presente invención el término vegano se refiere a que la composición de la presente invención no comprende ningún componente de origen animal.

10    En un aspecto particular, la proteína vegana de la composición de la presente se selecciona de entre soja, guisante, arroz, avena sin gluten y mezclas de las mismas.

En otro aspecto particular, las frutas y verduras en forma de polvo de la composición de la presente invención, son seleccionadas de entre manzana, limón, plátano, naranja frambuesa, espinacas, remolacha, zanahorias, jengibre, baya de açai, cacao, maca, leche de coco, fibra vegetal y mezclas de los mismos.

15    En la presente invención por el término “fibra vegetal” se refiere a cualquier fibra obtenida a de un vegetal, en concreto a partir de semillas, tallos, hojas, cáscaras de vegetales.

En otro aspecto particular, los aditivos de la composición de la presente invención, son seleccionados de entre vitaminas, minerales y mezclas de los mismos.

20    En un aspecto más en particular, los aditivos de la presente invención son seleccionados de entre vitamina A, C, D, E, B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12, ácido linolénico, Calcio, Sodio, Potasio, Fósforo, Magnesio, Hierro, Zinc, Manganeso, Cobre, Yodo, Selenio y mezclas de los mismos.

En otro aspecto particular, la composición de la presente invención, es apta para celíacos.

25    En la presente invención por el término “apto para celíacos” se refiere a que la composición no comprende ningún componente que contenga gluten, o derivados del gluten; también se refiere a compuestos que contienen gluten de forma natural, al que se le elimina el gluten mediante algún procedimiento químico, bioquímico o biotecnológico.

En otro aspecto particular, la composición de la presente invención comprende un aporte calórico comprendido entre 350-370 kcal/100 g de composición en peso seco.

## Descripción detallada de la invención

### Ejemplo 1: composición 1

La composición vegana 1, contenía:

- 5 – 35 - 40% en peso de proteína vegana que estaba formada por una mezcla de proteína de soja, guisante, arroz y avena sin gluten,
- 25-30 % en peso de polvo de frutas obtenido a partir de manzana, limón, espinacas, jengibre, spirulina, fibras vegetales,
- 10 – 30 – 40 % en peso de vitamina A, C, D, E, B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12, ácido linolénico, Calcio, Sodio, Potasio, Fósforo, Magnesio, Hierro, Zinc, Manganeso, Cobre, Yodo, Selenio, Cromo.

En la tabla 1 se encuentran los valores nutricionales por cada 100 g de la composición 1 en peso seco.

### Ejemplo 2: composición 2

- 15 – 35 - 40% en peso de proteína vegana que estaba formada por una mezcla de proteína de soja, guisante, arroz y avena sin gluten,
- 25-30 % en peso de polvo de frutas y verduras obtenido a partir de cacao, leche de coco, plátano, zanahoria, naranja, maca andina y fibras vegetales,
- 20 – 30 – 40 % en peso de vitamina A, C, D, E, B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12, ácido linolénico, Calcio, Sodio, Potasio, Fósforo, Magnesio, Hierro, Zinc, Manganeso, Cobre, Yodo, Selenio, Cromo.

En la tabla 1 se encuentran los valores nutricionales por cada 100 g de la composición 2 en peso seco.

### Ejemplo 2: composición 3

- 25 – 35 - 40% en peso de proteína vegana que estaba formada por una mezcla de proteína de soja, guisante, arroz y avena sin gluten,
- 25-30 % en peso de polvo de frutas y verduras obtenido a partir de plátano, frambuesa, remolacha, açai, y fibras vegetales.
- 30 – 30 – 40 % en peso de vitamina A, C, D, E, B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12, ácido linolénico, Calcio, Sodio, Potasio, Fósforo, Magnesio, Hierro, Zinc, Manganeso, Cobre, Yodo, Selenio, Cromo.

En la tabla 1 se encuentran los valores nutricionales por cada 100 g de la composición 3 en peso seco.

<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>100 g de la composición 1</b>	<b>100 g de la composición 2</b>	<b>100 g de la composición 3</b>
Energía (KJ) (kcal)	1500/356	1542/367	1500/356
Grasas (g)	6,6	10,1	6,5
saturadas (g)	0,9	3,8	0,9
H. de carbono (g)	36,4	27,2	36,8
azúcares (g)	10,5	5,0	10,2
Fibra (g)	9,0	11,3	8,4
Proteínas (g)	33,3	36,2	33,3
Sal (g)	1,0	1,0	1,0

5 Tabla 1: valores nutricionales de las composiciones veganas de la presente invención.

Todas las composiciones de la presente invención fueron preparadas de la misma forma, cambiando las cantidades de cada componente y siguiendo el siguiente procedimiento:

En primer lugar, se preparó el polvo seco de cada una de las frutas mediante un procedimiento estándar de deshidratación. Una vez obtenido el polvo de cada una de las frutas y verduras  
 10 de cada composición, se mezclaron cada uno de los componentes según las composiciones descritas en cada uno de los ejemplos, hasta la obtención de una mezcla homogénea. A continuación, se le añadieron las cantidades de proteínas veganas, fibras vegetales, vitaminas y minerales según la composición de cada uno de los ejemplos y finalmente, se le añadió una mínima parte de sucralosa.

## REIVINDICACIONES

1. Composición vegana, en forma de polvo, para ser reconstruida en forma de bebida líquida que comprende:
  - 35 - 40% en peso de proteína vegana,
  - 5      – 25 – 30% en peso de de frutas y verduras en forma de polvo, y
  - 30 – 40 % en peso de aditivos.
2. Composición vegana según la reivindicación 1, donde la proteína vegana se selecciona de entre soja, guisante, arroz, avena sin gluten y mezclas de las mismas.
3. Composición vegana según cualquiera de las reivindicaciones 1-2, donde las frutas y  
10      verduras en forma polvo, son seleccionados de entre manzana, limón, plátano, naranja frambuesa, piña, espinacas, remolacha, zanahorias, jengibre, baya de açai, cacao, maca, leche de coco, fibra vegetal y mezclas de los mismos.
4. Composición vegana según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde los aditivos son vitaminas y/o minerales.
- 15      5. Composición vegana según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde los aditivos son seleccionados de entre vitamina A, C, D, E, B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12, ácido linolénico, Calcio, Sodio, Potasio, Fósforo, Magnesio, Hierro, Zinc, Manganeso, Cobre, Yodo, Selenio, Cromo y mezclas de los mismos.
6. Composición vegana según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por  
20      que es apta para celíacos.
7. Composición vegana según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende un aporte calórico comprendido entre 350-367 kcal/100 g de composición en peso seco.