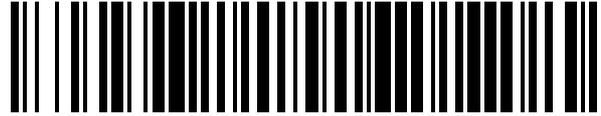


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 220 179**

21 Número de solicitud: 201831397

51 Int. Cl.:

**A23C 9/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**17.09.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**08.11.2018**

71 Solicitantes:

**GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Tomas (33.3%)  
c/ San Juan Bosco, 9**

**05260 Cebreros (Ávila) ES;**

**GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, Maria Teresa (33.3%) y  
GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, Paula (33.3%)**

72 Inventor/es:

**GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Tomas**

74 Agente/Representante:

**TEMIÑO CENICEROS, Ignacio**

54 Título: **Bebida refrescante a base de leche**

ES 1 220 179 U

## DESCRIPCIÓN

### BEBIDA REFRESCANTE A BASE DE LECHE

#### 5 **Campo de la invención**

La invención consiste en una bebida refrescante cuyo ingrediente principal es leche, y que siendo refrigerada permite obtener bebidas refrescantes del tipo granizado.

10 La presente invención se encuadra dentro de la tecnología relacionada con alimentos, bebidas o productos alimenticios, concretamente en bebidas refrescantes naturales y no alcohólicas, y específicamente en bebidas que comprenden azúcar y leche.

El objetivo de la invención es la obtención de una bebida natural y refrescante que aúne las  
15 cualidades de la leche en combinación con otros añadidos los cuales le den un gusto especial y atractivo al resultado final.

#### **Estado de la técnica**

20 Las bebidas refrescantes son conocidas por el público en general, y son principalmente consumidas en épocas estivales y/o en zonas turísticas donde el buen clima dura la mayor parte del año.

Dentro de estas bebidas refrescantes se destacan los conocidos como yogures helados, que  
25 de forma general están basados en productos lácteos a los que se añaden productos como natas y cremas para darle una mayor textura final al producto y que están dirigidos a toda la población; aunque también son conocidos los yogures que se basan en la fructosa que están especialmente indicados para personas con intolerancia a la lactosa o diabéticas.

30 Estos productos refrescantes, según estudios elaborados por la OCU, tienen altos niveles de azúcares y grasas, las cuales de forma general se encuentra entre un 2 y 10% del producto. En los últimos tiempos, siguiendo con los yogures helados, se han desarrollado una tipología de batidos helados basados en productos lácteos, como la leche o el yogurt, a los que se le añaden frutas y verduras frescas triturada, y presentado en forma helado y con textura  
35 cremosa.

También son muy conocidas otras tipologías de bebidas naturales con textura láctea, como la horchata de chufas, almendra y otros frutos secos, pero que no son productos basados en leche.

5

Entrando en bebida más complejas, son conocidos estudios para desarrollar bebidas lácteas refrescantes utilizando lactosueros como sustitutivos parciales de leche y diferentes estabilizadores comerciales, como por ejemplo el estabilizante CC – 729.

10

A su vez, se tiene conocimiento de bebidas refrescantes a base de proteínas de leche, como por ejemplo lo divulgado en el documento EP1740691 donde se describe la obtención de un producto alcohólico estable;

15

Finalmente se conocen bebidas lácteas que buscan un efecto refrescante y que están basadas en leches carbonatadas que incluyen sílice, aceites vegetales y poliglicoles, como por ejemplo lo divulgado en el documento EP1921923.

20

La presente invención, frente a las tipologías de bebidas refrescantes existentes en el estado de la técnica, presenta una nueva bebida realizada a base de leche y de otros productos naturales, que no precisa de la incorporación de grasas, estabilizantes u otros tipos de elementos que afecten a la textura de la bebida, y con la que se obtiene un producto totalmente natural y con gusto dulce, que incorpora todas las ventajas saludables y nutritivas de la leche y que lo convierte en un alimento natural atractivo y refrescante.

25

### **Descripción de la invención**

30

La bebida refrescante que se describe a continuación es una bebida natural cuyo ingrediente principal es leche, y que siendo refrigerada permite obtener bebidas refrescantes del tipo granizado.

35

Entrando en el detalle, las proporciones en cantidad respecto del total (100%) de la mezcla de los componentes de la bebida son:

- 80% - 90% de leche;
- 10% – 15% de azúcar;
- 0,50% - 2% de azúcar vainillada; y

- 0,50% - 2% de canela en rama.

El líquido resultante de esta mezcla puede a su vez ser acompañada de nata, canela en polvo y/o barquillo de galleta según el gusto del consumidor.

5

La bebida de la presente invención que comprende únicamente productos naturales posee una variedad nutricional muy rica porque contiene calcio, fósforo, magnesio, zinc, yodo, selenio y vitaminas A, B12 y D proveniente de la leche; la capacidad calorífica limitada proveniente de la glucosa y fructosa del azúcar; la variedad de vitaminas del grupo B  
10 provenientes de la vainillina; y el agradable gusto y tonificación que produce la canela. Todo ello hace que, una vez es introducido en una máquina granizadora, se obtenga una bebida natural nutritiva y saludable, muy atractiva al gusto y sobre todo refrescante.

En una realización preferida de la bebida refrescante de la presente invención se destaca que  
15 la composición de los ingredientes o componentes necesarios para llevarla a cabo son:

- 5 litros de leche;
- 800 gramos de azúcar;
- 50 gramos de azúcar vainillada; y
- 5 palos de canela en rama, siendo cada palo de 12 gramos aproximadamente.

20

En esta realización se elaboran unos 5,90 litros de bebida refrescante que pueden ser acompañados dependiendo del gusto del consumidor con nata, canela en polvo o barquillo de galleta, preferentemente 1 unidad. Estos ingredientes naturales permiten que la textura de la  
bebida sea más cremosa.

25

30

## REIVINDICACIONES

1.- Bebida refrescante a base de leche que se caracteriza por que comprende leche, azúcar, azúcar vainillada y canela en rama; y las proporciones en cantidad respecto del total de la mezcla refrigerada son:

5

- 80% - 90% de leche;
- 10% – 15% de azúcar;
- 0,50% - 2% de azúcar vainillada; y
- 0,50% - 2% de canela en rama.

10

2.- Bebida refrescante a base de leche, según la reivindicación 1, que se caracteriza por que la mezcla se acompaña de un producto seleccionado de entre nata, canela en polvo y barquillo de galleta.

15

20

25