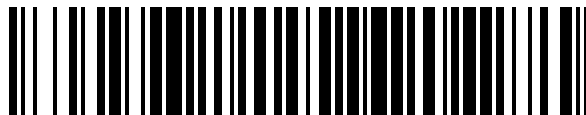


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 221 232**

21 Número de solicitud: 201831237

51 Int. Cl.:

A23L 5/40

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

02.08.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.11.2018

71 Solicitantes:

**VERDÚ CANTÓ SAFFRON SPAIN S.L. (100.0%)
c/ Sargento Navarro 7
03660 Novelda (Alicante) ES**

72 Inventor/es:

SIRERA MARTÍNEZ, Sandra

74 Agente/Representante:

TOLEDO ALARCÓN, Eva

54 Título: **Colorante alimentario natural**

ES 1 221 232 U

COLORANTE ALIMENTARIO NATURAL

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

10

La presente invención se refiere a un colorante alimentario natural que, aportando una tonalidad amarillo anaranjado en el alimento al que se adicione, no contiene componentes perjudiciales para la salud del consumidor.

15

Se trata de un colorante que comprende entre sus elementos un soporte de origen natural, un licopeno y vitamina B2 que mezclados en las proporciones adecuadas posibilita dotar al alimento a condimentar de un color similar al aportado por el azafrán, pero que ventajosamente no altera su sabor y tiene un coste muy inferior al de esta especia.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20

Son conocidos en el estado del arte colorantes naturales como pueden ser el azafrán o la cúrcuma. Estos colorantes son adicionados a composiciones o alimentos con objeto de modificar su aspecto y que adquieran la tonalidad específica deseada, aumentando su atractivo visual y por tanto generando un estímulo atrayente por parte del consumidor. Sin embargo, ambas especias aportan sabor y aroma a los platos, lo cual no siempre es del gusto del consumidor.

25

En concreto, el azafrán es empleado en gastronomía añadiéndose en pequeñas cantidades con el fin de dotar de un color amarillo anaranjado, además de sabor y aroma, a los guisos, maceraciones, arroces, etc. Lo cierto es que el color amarillo que aporta el azafrán al plato potencia psicológicamente en el consumidor su incremento de apetito.

30

Por otro lado, la cúrcuma es un colorante que aporta amargor y sabor que evoca a curry en el alimento que se condimenta, por lo que no es aplicable en todas las recetas.

35

El precio de comercialización del azafrán es elevado debido a su alto coste de producción, haciendo que este producto no sea accesible a toda la sociedad.

Otros colorantes conocidos son los artificiales, opción frecuentemente empleada por aquellos consumidores que no pueden acceder al azafrán por su elevado precio. Estos colorantes artificiales tienen un precio de venta menor que el azafrán y proporcionan color al alimento al que se adicionan, sin alterar su sabor. Sin embargo, los colorantes artificiales incorporan tartracina entre sus componentes.

La tartracina es un derivado del petróleo que tiene efectos adversos para la salud, por lo que aquellos productos que lo incorporan en su composición suelen generar rechazo por parte de los consumidores. Concretamente, el consumo de tartracina en grandes cantidades genera hiperactividad en los niños.

Por otro lado, entre los documentos de patente divulgados relativos a colorantes alternativos al azafrán o la cúrcuma, debemos resaltar la patente española número ES2176219T3 que divulga un colorante que comprende un licopeno procedente de la pulpa del tomate, entre otras fuentes naturales. El licopeno aporta el color rojo a la mezcla, sin embargo, el documento no divulga la presencia de vitamina B2 en su composición, la cual aporta el color amarillo.

Así, ante lo conocido en el estado del arte actual el solicitante del presente modelo de utilidad detecta la necesidad de ofrecer un colorante cuyo precio de comercialización sea menor que el azafrán y proporcione el color amarillo anaranjado deseado, sin alterar el sabor del alimento en el que se adicione. Es por ello que la invención propuesta supera todos los inconvenientes anteriormente expuestos que generan los colorantes artificiales, además de proporcionar una alternativa asumible para el consumidor.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

El colorante alimentario natural que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, incorporando, al menos, un soporte de origen natural, preferentemente harina de maíz, un licopeno, y vitamina B2.

Ventajosamente, la adición de este colorante natural a un alimento aporta un color amarillo anaranjado, sin alterar su sabor, por lo que es una alternativa a los colorantes artificiales

conocidos hasta el momento. El efecto obtenido al otorgar un color amarillo anaranjado al alimento, como por ejemplo un guiso o un caldo, es potenciar visualmente el apetito del consumidor.

5 De esta forma, es necesario que los componentes que integran el colorante alimentario natural presenten las proporciones adecuadas para aportar la tonalidad perseguida, similar a aquella aportada por el azafrán. Para ello, el licopeno necesariamente debe estar presente en el colorante natural en una proporción entre 1,5% y 5%, mientras que la

10

Preferentemente, el licopeno empleado en el colorante natural de la presente invención es el licopeno en formato polvo, cuya función es la de aportar un color rojizo.

15

Por otro lado, la vitamina B2 utilizada en el colorante es la riboflavina, aportando un color amarillo a la mezcla.

20

El licopeno y la vitamina B2 mezclados en las proporciones adecuadas, citadas anteriormente, son esenciales para aportar la coloración amarillo anaranjado deseada, similar al efecto generado por el azafrán. Adicionalmente, el licopeno tiene un efecto estabilizador sobre la riboflavina, proporcionando un colorante alimentario natural que

25

Finalmente, debemos destacar la ventaja que supone que el colorante natural de la presente invención no incluya entre sus componentes elementos nocivos que presenten contraindicaciones asociadas a su consumo, por lo que se trata de una opción recomendable frente a aquellos colorantes que incluyan tartracina.

30

Es por ello que el colorante natural desarrollado es una alternativa a los colorantes artificiales y sustitutivo del azafrán, que por su carácter de origen natural es una opción atractiva para aquellos consumidores que buscan alimentos respetuosos con el medioambiente y cuyo consumo no sea perjudicial para la salud.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Se detalla en este apartado un ejemplo no limitativo de formulación preferente de la invención.

5

Por ejemplo, para la preparación de un 1 kg del colorante alimentario natural de la presente invención es necesario seguir los siguientes pasos:

10

- Pesar 944 mg de un soporte de origen natural, preferentemente, harina de maíz.
- Pesar 35 mg de licopeno en polvo.
- Pesar 21 mg de riboflavina en polvo.
- Introducir los componentes pesados en una mezcladora y proceder a su agitación hasta alcanzar una homogeneidad.
- Introducir la mezcla homogénea obtenida en la bolsa o barril correspondiente para su almacenamiento, y
- Etiquetado de control.

15

Así, el colorante alimentario natural obtenido presenta una formulación integrada por un 3.5% de licopeno, un 2.1% de riboflavina y el resto de la composición corresponderá a la harina de maíz.

20

De esta forma, la adición en pequeñas cantidades del colorante alimentario natural preparado proporciona color al guiso, arroz, caldo, etc. sin alterar su sabor, aumentando el atractivo visual del alimento para el consumidor y por tanto estimulando su apetito.

25

REIVINDICACIONES

1ª.- Colorante alimentario natural caracterizado porque comprende:

- 5
- un soporte de origen natural,
 - un licopeno en una proporción entre 1,5% y 5%, y
 - una vitamina B2 en una proporción entre 2% y 8%.

Donde el colorante aporta un color amarillo anaranjado al ser adicionado a un alimento.

- 10
- 2ª.- Colorante alimentario natural, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el soporte es harina de maíz.