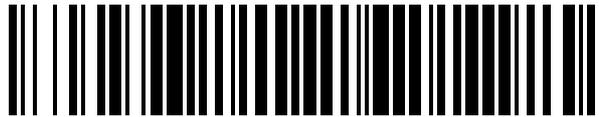


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 223 299**

21 Número de solicitud: 201831622

51 Int. Cl.:

A23L 25/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

25.10.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

18.01.2019

71 Solicitantes:

**ADROVER SANSO, Maria (100.0%)
Calle del Verderol, 25 - Cala Moreia
07011 Manacor (Illes Balears) ES**

72 Inventor/es:

ADROVER SANSO, Maria

74 Agente/Representante:

ÁLVAREZ LÓPEZ, Sonia

54 Título: **COMPOSICION DE UN ALIMENTO**

ES 1 223 299 U

COMPOSICION DE UN ALIMENTO

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una composición de un alimento, concretamente basado en una composición de una harina.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En la elaboración del aceite de acebuche, una gran parte de los antioxidantes se pierden en el agua residual del alperujo (el resto del acebuche/oliva triturado que queda después de la extracción del aceite) ya que son componentes que no se mezclan con el aceite. Es sabida la acción beneficiosa de los antioxidantes para impedir o ralentizar el envejecimiento y proliferación de determinadas enfermedades asociadas al paso de la edad, por lo que esta acción beneficiosa se pierde.

20

Este inconveniente se soluciona con la consumición del alimento de la invención.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

25

La composición de un alimento, según la invención, comprende una harina antioxidante que comprende alperujo en polvo, en cualquier proporción, de forma que se puede sustituir completamente o en parte la harina convencional en cualquier alimento que lleve harina, por ejemplo en el pan.

30

De esta forma se obtiene en los alimentos preparados con esta harina un cierto porcentaje o contenido de alperujo, con recuperación del resto de antioxidantes que se pierden en la elaboración del aceite, y especialmente en el aceite de aceituna del acebuche. Para conseguir el alperujo en polvo hay que batir, moler o pulverizar este resto o alperujo.

Pero es que además la harina de la invención da a los alimentos que la incorporan unas cualidades apreciables en cuanto a sabor y aroma. Incluso, al ser la lignina el mayor

componente del alperujo, siendo una fibra no soluble, ayuda a limpiar el tracto digestivo y podría ayudar a rebajar peso ya que es una fibra que permanece largo tiempo en el estómago. Otra ventaja adicional consiste en que se da aprovechamiento al alperujo, que actualmente es un residuo.

5

Para el secado de la harina se preferirán secados mecánicos y controlados frente a secados naturales, para evitar la proliferación de hongos. Se prefiere la utilización de la harina antioxidante, según la invención, en alimentos que no se cocinen a temperaturas muy altas, para evitar que se pierdan los antioxidantes.

10

DESCRIPCION DE UNA REALIZACION PRÁCTICA DE LA INVENCION

La composición de un alimento, según la invención, comprende una harina antioxidante que comprende alperujo en polvo, en cualquier proporción.

15

Se ha previsto que la harina antioxidante pueda comprender:

-40-60% en peso de alperujo el polvo, y

-40-60% en peso de cáscara de almendra en polvo (obtenida por ejemplo mediante molienda de cáscara de almendra) ya que se potencia el sabor. En este caso se han obtenido los mejores resultados con la siguiente proporción:

20

-50% en peso de alperujo en polvo, y

-50% en peso de cáscara de almendra en polvo.

Un ejemplo concreto de alimento realizado según la invención sería un pan, que comprendería:

25

-una proporción comprendida entre el 75-95% en peso de harina convencional, y

-una proporción comprendida entre el 5%-25% en peso de harina antioxidante, donde se han encontrado los mejores resultados de sabor con la siguiente proporción:

-una proporción del 90% en peso de harina convencional, y

30

-una proporción del 10% en peso de harina antioxidante. todo ello convenientemente horneado.

Por último, indicar que la harina convencional se encuentra seleccionada entre:

-harina integral y/o

35

-harina refinada, en cualesquiera proporciones.

En cuanto al alperujo en polvo y cáscara de almendra en polvo, pueden tener cualquier granulometría.

5 Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren el principio fundamental.

10

15

20

25

30

35

REIVINDICACIONES

1.-Composición de un alimento **caracterizada porque** comprende una harina antioxidante que comprende alperujo en polvo.

5

2.-Composición de un alimento según reivindicación 1 **caracterizada porque** la harina antioxidante comprende:

-40-60% en peso de alperujo el polvo, y

-40-60% en peso de cáscara de almendra en polvo.

10

3.-Composición de un alimento según reivindicación 2 **caracterizada porque** la harina antioxidante comprende:

-50% en peso de alperujo en polvo, y

-50% en peso de cáscara de almendra en polvo.

15

4.-Composición de un alimento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizada porque** comprende:

-una proporción comprendida entre el 75-95% en peso de harina convencional,

-una proporción comprendida entre el 5%-25% en peso de harina antioxidante.

20

5.-Composición de un alimento según reivindicación 4 **caracterizada porque** comprende:

-una proporción del 90% en peso de harina convencional,

-una proporción del 10% en peso de harina antioxidante.

25

6.-Composición de un alimento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizada porque** la harina convencional se encuentra seleccionada entre:

-harina integral y/o

-harina refinada.

30