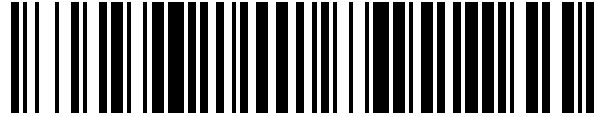


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 229 390**

21 Número de solicitud: 201900050

51 Int. Cl.:

A23L 2/52 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

22.01.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

14.05.2019

71 Solicitantes:

**REFRESCOS NIK CANARIAS S.L. (100.0%)
Simón Bolívar, nº 9 (Parque empresarial de
Melenara)
35214 Telde (Las Palmas) ES**

72 Inventor/es:

DÁVILA SUÁREZ, José

74 Agente/Representante:

ZERPA MARRERO, Jorge Juan

54 Título: **Refresco con sabor a fruta**

ES 1 229 390 U

DESCRIPCIÓN

Refresco con sabor a fruta.

5 **Objeto de la invención**

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un refresco de fruta.

10 Más en particular, el objeto de la invención se centra en una bebida refrescante elaborada a partir de un jarabe de base al que se añaden extractos de diferentes tipos de fruta que la dotan de sabor a dicha fruta, siendo un segundo aspecto de la invención el procedimiento seguido para su elaboración. En concreto, el refresco se elabora, preferentemente, en las siguientes variantes: con sabor a fresa, limón, frambuesa, maracuyá, uva, manzana, naranja y naranja
15 light.

Campo de aplicación de la invención

20 El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la elaboración de productos alimentarios, centrándose particularmente en el ámbito de la elaboración de bebidas refrescantes con sabor a frutas.

Antecedentes de la invención

25 Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen en el mercado diferentes tipos de bebidas refrescantes con sabor a frutas, ninguna presenta características técnicas de elaboración o constitutivas iguales o semejantes a las que concretamente presenta la que aquí se preconiza, según se reivindica, y que proporcionan las particularidades visuales y saborizantes que la distinguen.

30

Explicación de la invención

35 El refresco con sabor a fruta que la invención propone se configura como novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible, convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

40 En concreto, el refresco con sabor a fruta, que como se ha señalado es una bebida refrescante elaborada a partir de un jarabe de base al que se añaden extractos de diferentes tipos de fruta comprende los siguientes ingredientes:

Para el jarabe de base:

- 45 – Agua.
- Benzoato de Sodio.
- Sorbato Potásico.
- 50 – Ácido Cítrico.
- Edulcorante.

Y, para otorgar el sabor a fruta, a dichos ingredientes se añaden distintos tipos de extractos y/o zumos variables, dependiendo del tipo de fruta en cada caso.

5 Cabe mencionar además que, preferentemente, el edulcorante utilizado es el azúcar, si bien para elaborar el refresco en una variante "light", por ejemplo de naranja light, además de otros ingredientes, en lugar de azúcar se utiliza sucralosa y aspartamo como edulcorante.

10 Así pues, para la elaboración del refresco en una variante del mismo con sabor a fresa, a los ingredientes antedichos del jarabe base se añade:

- Extracto aroma de fresa.
- Colorante de Azorrubina.
- 15 – Colorante de Encianina.

Para la elaboración del refresco en una variante del mismo con sabor a limón, a los ingredientes del jarabe base se añade:

- 20 – Limón emulsión B961.
- Limón zumo B527.
- Ácido Cítrico monohidratado E330.
- 25 – Ácido Ascórbico, Vitamina C.

Para la elaboración del refresco con sabor a frambuesa se añade:

- 30 – Aroma Frambuesa P03686.
- Ácido cítrico monohidratado E330.

Para el refresco con sabor a maracuyá se añade:

- 35 – Color MRC B1207.
- Aroma B1167.
- 40 – Ácido Cítrico monohidratado E330.
- Ácido Ascórbico, Vitamina C.

Para el refresco con sabor a uva se añade:

- 45 – Uva aroma B1255.
- Color azul D571.
- 50 – Color rojo fresa D074.
- Ácido Cítrico monohidratado E330.

Para el refresco con sabor a manzana se añade:

- Manzana 20. P00613.
- 5 – Manzana zumo B648.
- Ácido Cítrico monohidratado E330.
- Esencia B700.

10

Para el refresco con sabor a naranja se añade:

- Naranja emulsión B1075.
- 15 – Naranja zumo B845.
- Naranja aroma B117.
- Ácido Cítrico monohidratado E330.
- 20 – Ácido Ascórbico, Vitamina C.

25

Y para la elaboración del refresco en su variante con sabor a naranja light, además de incluir sucralosa y aspartamo en lugar de azúcar, como ya se ha dicho, se añade:

- Naranja emulsión B1075.
- Naranja zumo B845.
- 30 – Naranja aroma B117.
- Ácido Cítrico monohidratado E330.
- Ácido Ascórbico, Vitamina C.

35

Conviene destacar que, de modo preferido, el refresco en su variante con sabor a fresa, preferentemente es un refresco con gas y el extracto aroma de fresa que incorpora es el extracto aroma de Fresa N° 8 y el extracto aroma de Fresa 1519 que comercializa de la empresa Advant Trade NetWork S.L.N.E.

40

En particular, la realización preferida del refresco en su variante con sabor a fresa, para obtener 450 litros de producto terminado, contempla los ingredientes en las cantidades que se indican:

- 45 – 50 ml de extracto aroma de Fresa N° 8 (Advant Trade NetWork).
- 100 ml de extracto aroma de Fresa 1519 (Advant Trade Network).
- 10 g de colorante de Azorrubina 41%.
- 50 – 100 g de colorante de Enocianina en polvo.
- 1400 g de Ácido Cítrico.

- 50 kg de azúcar blanca.
- 450 litros de agua.
- 5 – 3,300 kg de CO₂.
- 83 g de Sorbato Potásico.
- 67 g de Benzoato de Sodio.
- 10 Por su parte, el procedimiento de elaboración del refresco comprende las siguientes fases de preparación:
- 15 – En un tanque agitador, de acero inoxidable, se introduce el agua tratada previamente para eliminar cloro y posibles impurezas que pueda tener.
- Seguidamente, se pone en marcha el agitador y se introduce el antifermmento, es decir, el Sorbato Potásico y el Benzoato de Sodio.
- 20 – A los 10 minutos de agitación se le incorpora a la mezcla el ácido cítrico.
- A continuación, se agrega el azúcar y se deja removiendo la mezcla de jarabe simple durante 1 hora.
- 25 – Una vez pasado dicho tiempo, el jarabe simple se pasa por un filtro, el cual le quita las posibles impurezas que pueda tener y se lleva a otro tanque agitador.
- En este segundo tanque, al jarabe simple se le agrega el extracto aroma de fresa, es decir, el extracto aroma de Fresa N° 8 (Advant Trade Network), el extracto aroma de Fresa 1519 (Advant Trade NetWork), el colorante de Azorrubina 41%, el colorante de Enocianina en polvo previamente diluido en agua y el ácido cítrico, obteniéndose el jarabe de fresa. Esta mezcla, se deja removiendo durante todo el proceso de llenado del refresco.
- 30 – El jarabe de fresa se pasa a una fase de premezclado donde se realiza la mezcla de 5 partes de agua por una parte de jarabe de fresa obteniéndose los litros correspondientes de refresco terminado.
- 35 – A continuación, esta mezcla se pasa a una torre de carbonatación donde se introduce, poco a poco, el gas carbónico CO₂. En este punto, el refresco está listo para ser embotellado.
- 40

45 El resultado obtenido es un refresco de un color rojo intenso cristalino, con un sabor característico.

Por su parte, para la elaboración del refresco en sus otras variantes con sabor a limón, frambuesa, maracuyá, uva, manzana, naranja y naranja light, los ingredientes para elaborar 80 L del jarabe base se incorporan en las siguientes cantidades:

- 50 – Agua.....50 litros.
- Benzoato de Sodio E211.....67 gramos.

- Sorbato Potásico E202..... 83 gramos.
- Ácido Cítrico monohidratado E330.....1 kilogramos.
- 5 – Azúcar.....50 kilogramos.

Y, para su elaboración el proceso contempla los siguientes pasos:

- 10 – Llenar una jarabera con los 50 litros de agua,
- incorporar los 67 gramos de Benzoato sódico y los 83 gramos de Sorbato potásico,
- añadir dos sacos de 25 kilos de azúcar,
- 15 – a los 10 minutos añadir un kilo de Ácido cítrico.

Una vez elaborados dichos 80 litros de jarabe de base, en función de cada variante de sabor a frutas, se añaden el resto de ingredientes en las cantidades siguientes:

- 20 – Limón emulsión B961.....1 litro (Cosmos Aromática).
- Limón zumo B527..... 1 litro (Cosmos Aromática).
- Ácido Cítrico monohidratado E330..... 600 gramos.
- 25 – Ácido Ascórbico, Vitamina C..... 100 gramos.

Para la variante con sabor a frambuesa:

- 30 – Aroma Frambuesa P03686..... 1 litro (Advant Trade NetWork).
- Ácido cítrico monohidratado E330.....500 gramos.

Para la variante con sabor a maracuyá:

- 35 – Color MRC B1207.....500 mililitros (Cosmos Aromática).
- Aroma B1167..... 250 mililitros (Cosmos Aromática).
- 40 – Ácido Cítrico monohidratado E330..... 400-500 gramos.
- Ácido Ascórbico, Vitamina C..... 100 gramos.

Para la variante con sabor a uva:

- 45 – Uva aroma B1255..... 1 litro (Cosmos Aromática).
- Color azul D571..... 3 gramos (Cosmos Aromática).
- 50 – Color rojo fresa D074..... 61 gramos (Cosmos Aromática).
- Ácido Cítrico monohidratado E330.....200 gramos.

Para la variante con sabor a manzana:

- Manzana 20. P00613.....2,5 litros (Advant Trade NetWork).
- 5 – Manzana zumo B648.....2,5 litros (Cosmos Aromática).
- Ácido Cítrico monohidratado E330.....1 kilo.
- Esencia B700.....40 mililitros (Cosmos Aromática).

10

Para la variante con sabor a naranja:

- Naranja emulsión B1075..... 600 mililitros (Cosmos Aromática).
- 15 – Naranja zumo B845..... 1200 mililitros (Cosmos Aromática).
- Naranja aroma B117..... 50 mililitros (Cosmos Aromática).
- Ácido Cítrico monohidratado E330.....750 gramos.
- 20 – Ácido Ascórbico, Vitamina C..... 100 gramos

20

Finalmente, en el caso de la variante light del refresco con sabor a naranja, para la elaboración de 500 litros de producto final, las cantidades de los diferentes ingredientes que comprende son:

25

- Agua..... 500 litros.
- Benzoato de Sodio E211..... 75 gramos.
- 30 – Sorbato Potásico E202..... 90 gramos.
- Ácido Cítrico monohidratado E330....2 kilogramos.
- 35 – Ácido Ascórbico, Vitamina C..... 120 gramos.
- Sucralosa..... 50 kilogramos.
- Aspartamo..... 115 gramos.
- 40 – Naranja emulsión B1075..... 670 mililitros (Cosmos Aromática).
- Naranja zumo B845..... 2 litros (Cosmos Aromática).
- 45 – Naranja aroma B117..... 200 mililitros (Cosmos Aromática).

40

45

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle siempre que no se altere, cambie o modifique lo fundamental.

50

REIVINDICACIONES

- 5 1. Refresco con sabor a fruta que, consistente en una bebida refrescante elaborada a partir de un jarabe de base al que se añaden extractos de diferentes tipos de fruta, está **caracterizado** por comprender los siguientes ingredientes:
- para el jarabe de base:
 - 10 ○ agua;
 - Benzoato de Sodio;
 - Sorbato Potásico;
 - 15 ○ Ácido Cítrico; y
 - edulcorante, consistente en azúcar o sucralosa y aspartamo;
 - y, para otorgar el sabor a fruta, extractos y/o zumos, que varían dependiendo del tipo de fruta en cada caso.
- 20 2. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque, en una variante del mismo con sabor a fresa, a los ingredientes del jarabe base se añade:
- 25 – Extracto aroma de fresa;
 - Colorante de Azorrubina;
 - Colorante de Encianina.
- 30 3. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque, en una variante del mismo con sabor a limón, a los ingredientes del jarabe base se añade:
- 35 – Limón emulsión B961;
 - Limón zumo B527;
 - Ácido Cítrico monohidratado E330;
 - 40 – Ácido Ascórbico, Vitamina C.
4. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque, en una variante del mismo con sabor a frambuesa, a los ingredientes del jarabe base se añade:
- 45 – Aroma Frambuesa P03686;
 - Ácido cítrico monohidratado E330.
- 50 5. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque, en una variante del mismo con sabor a maracuyá, a los ingredientes del jarabe base se añade:
- Color MRC B1207;

- Aroma B1167;
 - Ácido Cítrico monohidratado E330;
 - 5 – Ácido Ascórbico, Vitamina C.
6. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque, en una variante del mismo con sabor a uva, a los ingredientes del jarabe base se añade:
- 10 – Uva aroma B1255;
 - Color azul D571;
 - Color rojo fresa D074;
 - 15 – Ácido Cítrico monohidratado E330.
7. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque, en una variante del mismo con sabor a manzana, a los ingredientes del jarabe base se añade:
- 20 – Manzana 20. P00613;
 - Manzana zumo B648;
 - 25 – Ácido Cítrico monohidratado E330;
 - Esencia B700.
8. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque, en una variante del mismo con sabor a naranja, a los ingredientes del jarabe base se añade:
- Naranja emulsión B1075;
 - Naranja zumo B845;
 - 35 – Naranja aroma B 117;
 - Ácido Cítrico monohidratado E330;
 - 40 – Ácido Ascórbico, Vitamina C.
9. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque en su variante light del refresco con sabor a naranja, además de incluir sucralosa y aspartamo como edulcorante del jarabe base, se añade:
- 45 – Naranja emulsión B1075;
 - Naranja zumo B845,
 - 50 – Naranja aroma B117;
 - Ácido Cítrico monohidratado E330;

- Ácido Ascórbico, Vitamina C.

10. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque, en su variante con sabor a fresa, el refresco tiene gas carbónico y, para obtener 450 litros de producto terminado, los ingredientes se incorporan en las cantidades siguientes:

- 5
 - 10
 - 15
 - 20
 - 25
- 150 ml de extracto aroma de Fresa N° 8;
 - 100 ml de extracto aroma de Fresa 1519;
 - 10 g de colorante de Azorrubina 41%;
 - 100 g de colorante de Encianina en polvo;
 - 1400 g de Ácido Cítrico;
 - 50 kg de azúcar blanca;
 - 450 litros de agua;
 - 3,300 kg de CO₂;
 - 83 g de Sorbato Potásico;
 - 67 g de Benzoato de Sodio.

11. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 1 y 3 a 8, **caracterizado** porque, para la elaboración del refresco en sus variantes con sabor a limón, frambuesa, maracuyá, uva, manzana, naranja y naranja light, los ingredientes para elaborar 80 L del jarabe base se incorporan en las siguientes cantidades:

- 30
 - 35
 - 40
- Agua.....50 litros;
 - Benzoato de Sodio E211.....67 gramos;
 - Sorbato Potásico E202..... 83 gramos;
 - Ácido Cítrico monohidratado E330.....1 kilogramos;
 - Azúcar..... 50 kilogramos.

12. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 11, **caracterizado** porque, una vez elaborados los 80 litros de jarabe de base, para la variante con sabor a limón el resto de ingredientes se añaden en las cantidades siguientes:

- 45
 - 50
- Limón emulsión B961.....1 litro;
 - Limón zumo B527.....1 litro;
 - Ácido Cítrico monohidratado E330..... 600 gramos;
 - Ácido Ascórbico, Vitamina C..... 100 gramos.

13. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 11, **caracterizado** porque, una vez elaborados los 80 litros de jarabe de base, para la variante con sabor a frambuesa el resto de ingredientes se añaden en las cantidades siguientes:

- 5
- Aroma Frambuesa P03686..... 1 litro;
 - Ácido cítrico monohidratado E330.....500 gramos.

10 14. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 11, **caracterizado** porque, una vez elaborados los 80 litros de jarabe de base, para la variante con sabor a maracuyá el resto de ingredientes se añaden en las cantidades siguientes:

- 15
- Color MRC B1207..... 500 mililitros;
 - Aroma B1167..... 250 mililitros;
 - Ácido Cítrico monohidratado E330.....400-500 gramos;
 - Ácido Ascórbico, Vitamina C..... 100 gramos.

20 15. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 11, **caracterizado** porque, una vez elaborados los 80 litros de jarabe de base, para la variante con sabor a uva el resto de ingredientes se añaden en las cantidades siguientes:

- 25
- Uva aroma B1255..... 1 litro;
 - Color azul D571..... 3 gramos;
 - Color rojo fresa D074..... 61 gramos;
 - Ácido Cítrico monohidratado E330.....200 gramos.
- 30

35 16. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 11, **caracterizado** porque, una vez elaborados los 80 litros de jarabe de base, para la variante con sabor a manzana el resto de ingredientes se añaden en las cantidades siguientes:

- 40
- Manzana 20. P00613.....2,5 litros;
 - Manzana zumo B648.....2,5 litros;
 - Ácido Cítrico monohidratado E330.....1 kilo;
 - Esencia B700..... 40 mililitros.

45 17. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 11, **caracterizado** porque, una vez elaborados los 80 litros de jarabe de base, para la variante con sabor a naranja el resto de ingredientes se añaden en las cantidades siguientes:

- 50
- Naranja emulsión B1075..... 600 mililitros;
 - Naranja zumo B845..... 1200 mililitros;
 - Naranja aroma B117..... 150 mililitros;

- Ácido Cítrico monohidratado E330..... 750 gramos;
- Ácido Ascórbico, Vitamina C..... 100 gramos.

5 18. Refresco con sabor a fruta, según la reivindicación 11, **caracterizado** porque, en una variante light con sabor a naranja, para la elaboración de 500 litros de producto final, las cantidades de los diferentes ingredientes que comprende son:

- 10 - Agua..... 500 litros;
- Benzoato de Sodio E211.....75 gramos;
- Sorbato Potásico E202..... 90 gramos;
- 15 - Ácido Cítrico monohidratado E330.....2 kilogramos;
- Ácido Ascórbico, Vitamina C..... 120 gramos;
- 20 - Sucralosa.....50 kilogramos;
- Aspartame..... 115 gramos;
- Naranja emulsión B1075..... 670 mililitros;
- 25 - Naranja zumo B845..... 2 litros;
- Naranja aroma B117.....200 mililitros.