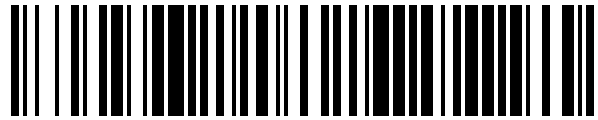


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 233 005**

21 Número de solicitud: 201900046

51 Int. Cl.:

**A23G 1/32** (2006.01)

**A23G 1/00** (2006.01)

**A23G 1/02** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**28.01.2019**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**29.07.2019**

71 Solicitantes:

**MUÑOZ RUIZ, Marcos (50.0%)**

**Felisa Méndez N° 43, 3° B**

**28053 Madrid ES y**

**KJAIRI ADISSI, Chaima (50.0%)**

72 Inventor/es:

**MUÑOZ RUIZ, Marcos y**

**KJAIRI ADISSI, Chaima**

54 Título: **Preparado soluble de cacao con cafeína**

ES 1 233 005 U

## DESCRIPCIÓN

Preparado soluble de cacao con cafeína.

### 5 Objeto de la invención

La presente invención, tal y como se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un preparado soluble de cacao con cafeína añadida. El preparado ha sido concebido con el fin de proveer al mercado de un producto soluble, edulcorado, con el sabor del cacao y el efecto estimulante del café. Se pretende llenar un hueco vacío actualmente en el mercado, que contenga la cafeína equivalente a una taza de café, mediante un producto con el sabor tradicional del cacao soluble, pero con el poder estimulante de la cafeína.

Se distribuirá en envases que contendrán el preparado en polvo, listo para ser disuelto en leche o en cualquier producto de preferencia del consumidor. El preparado está previsto para que, mediante el consumo de una taza, proporcione la misma cafeína que una taza de café y su efecto estimulante.

### 20 Antecedentes de la invención

El consumo regular de café es algo muy extendido en la sociedad, debido al efecto estimulante que alivia la fatiga, mitiga los efectos de la falta de sueño y aumenta el rendimiento físico. Este efecto estimulante es, en gran parte, debido a la cafeína presente de forma natural en el café y es por ello que las personas consumen café en repetidas ocasiones a lo largo del día.

Aunque una gran parte de la sociedad disfruta del sabor del café o el té y de sus propiedades estimulantes, existe una parte considerable que no disfruta de su sabor amargo y prefiere el sabor del cacao soluble.

Existen bebidas alternativas con cafeína, como las bebidas de cola, los refrescos con cafeína o las bebidas energéticas, pero estos aportan una cantidad inferior de cafeína en comparación con el café, además, no son bebidas concebidas para el desayuno, como el cacao soluble.

Actualmente, de forma errónea se piensa que el cacao lleva cafeína, en realidad el cacao lleva teobromina, que está lejos de aportar todo el potencial estimulante que aporta la cafeína.

### 35 Descripción de la invención

Partiendo de la combinación de la cafeína con el cacao soluble y edulcorantes, el preparado resultará en un producto dulce, con sabor a cacao, con todo el poder estimulante del café, pero sin ningún rastro del amargor de éste. El producto se distribuirá en polvo, el cual será disuelto en cualquier líquido elegido por el consumidor, preferentemente leche o también podrá ser utilizado en repostería.

La concentración de cafeína puede variar en función del nivel de estimulación deseado. Por ejemplo, una dosis de aplicación normal de 18 gr, podrá incluir una cantidad de 116 mg de cafeína pura. La dosis provista será muy similar a la incluida en una taza de café y podrá variar dentro de un rango específico dentro de las reivindicaciones. Dicha cafeína podrá ser natural o sintética.

La cantidad de cada ingrediente podrá variar en función del sabor o efecto que se le quiera atribuir. Por ejemplo, podrá modificarse la cantidad de edulcorante para alterar el sabor del preparado, así como modificar la cantidad de cafeína en busca de un efecto estimulante mayor o menor.

En cuanto a la variabilidad en la cantidad de cafeína o edulcorante, el rango de la cantidad de dichos ingredientes se situará siempre dentro de los límites recomendados por las autoridades o instituciones pertinentes en materia de salud alimentaria.

**5 Descripción de una forma de realización preferida**

Con el fin de realizar 1 Kg de preparado soluble de cacao con cafeína, son necesarios los siguientes ingredientes:

- 10 - Cacao 100% puro en polvo: 233 gr
- Harina tostada: 113 gr
- Azúcar: 642,9 gr
- 15 - Cafeína: 11,1 gr

20 Instrucciones: añadimos todos los ingredientes en una mezcladora, y los mezclamos hasta que el producto resultante sea un polvo homogéneo. De esta forma obtendremos un polvo soluble, el cual tendrá un sabor dulce y podrá ser disuelto en leche, agua o cualquier otro producto de preferencia por el consumidor o ser empleado en recetas de repostería.

25 Debe entenderse que las indicaciones de este documento son ilustrativas y no restrictivas, ya que el alcance de la invención se define por las reivindicaciones adjuntas, en lugar de por su descripción.

## REIVINDICACIONES

- 5 1. Preparado soluble caracterizado porque consiste en una mezcla de cacao, harina, edulcorante y cafeína.
- 10 2. Preparado soluble de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque contiene adicionalmente alguno de los siguientes componentes: sal, extracto de vainilla, extracto de nuez de cola, extracto de malta de cebada, canela, lecitina de soja, calcio, fosforo, fosfato tricálcico, aromas o fibra.
- 15 3. Preparado soluble de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque el edulcorante es uno de los siguientes: azúcar, Sorbitol, Manitol, Acesulfamo potásico, Aspartamo, Ciclamatos, Isomaltitol, Sacarina, Sucralosa, Taumatina, Neohesperidina DC, Glicósidos de Esteviol, Esteviósido, Extracto de Stevia, Malitol, Lactitol, Xilitol, Eritritol, en cantidad proporcional a su capacidad edulcorante.
- 20 4. Preparado soluble, de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, en el cual la cantidad de cafeína estará entre el 0,01 y el 2,23%.
- 25 5. Preparado soluble, de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, al que se añade una cantidad de guaraná entre el 0,01 y el 1,11%.
6. Preparado soluble, de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, al que se añade una cantidad de taurina entre el 0,01 y el 11,12%.
- 30 7. Preparado soluble de acuerdo con la reivindicación 1 que contenga las siguientes proporciones: Cacao 100% puro en polvo: 233 gr; Harina tostada: 113 gr; Azúcar: 642,9 gr y Cafeína: 11,1 gr.
8. Preparado soluble de acuerdo con la reivindicación 1 que contenga las siguientes proporciones: Cacao 100% puro en polvo: 20% - 60% Harina tostada: 5% - 20% Edulcorante: 0.38% - 64.2% Estimulante: 0.01% - 11.12%.