

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 235 764**

21 Número de solicitud: 201900207

51 Int. Cl.:

A23L 27/40 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

25.07.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

07.10.2019

71 Solicitantes:

**UBEDA RODRIGUEZ, Maria De La O (100.0%)
Conde de Belalcázar Nº 9 Bajo A
29010 Málaga ES**

72 Inventor/es:

UBEDA RODRIGUEZ, Maria De La O

54 Título: **Mezcla de flor de sal con copos de oro comestible. Usos y utilidades.**

ES 1 235 764 U

DESCRIPCIÓN

Mezcla de flor de sal con copos de oros comestible. Usos y utilidades.

5 **Sector de la técnica**

La presente invención esté referida a una composición concreta de la mezcla entre Flor de Sal con copos de oro comestible en una proporción exacta de 1,4 a 2 grs de oro por cada 500 grs de Flor de Sal, para uso gastronómico y/o cosmético.

10

Antecedentes de la invención

Habiéndose tramitado la presente mezcla para uso alimentario como Patente Nacional con número 201700690, modificamos y ampliamos para aplicaciones es cosmética y/o bienestar, como Modelo de Utilidad, haciendo referencia expresa a la proporción entre sus componentes.

15

La sal es uno de los condimentos o aderezos más populares y de uso más generalizado a nivel mundial, es un ingrediente o mezcla añadida a la comida para darle un sabor especial o complementarla.

20

De manera general, la sal marina tiene un 86 % de cloruro sódico (NaCl) y trazas de 15 oligoelementos como calcio, cloruro de magnesio, potasio, yodo y manganeso.

La sal tiene una gran variedad de formatos o clases, tanto en su forma como en su composición final, dependiendo de su forma de obtención o de su aplicación final.

25

Normalmente la sal, en cualquiera de sus formas, tiene dos usos fundamentales que son el industrial y el culinario mayoritariamente, siendo conocidas también sus aplicaciones en belleza y/o bienestar.

30

La sal tiene conocidas propiedades relacionadas con el cuidado de la piel, un baño con agua salada relaja, suaviza la piel y ayuda a eliminar toxinas y células muertas, además de propiedades curativas: un baño en el mar calma la piel y reduce problemas como eccemas y soriasis, equilibra e hidrata la piel, favoreciendo la circulación.

35

La sal para uso externo como tratamientos de belleza y/o bienestar posee numerosos beneficios lo que favorece los múltiples usos:

- Como exfoliante y puede utilizarse durante la ducha eliminando las células muertas y mejorando la circulación sanguínea.

40

- Como tónico facial. Es un buen aliado para reducir los brillos en las pieles grasas.

- Como calmante para reducir la hinchazón de los ojos. Mezclando una cucharada de sal marina en un vaso de agua tibia en la e introducir unos discos de algodón y ponerlos sobre los ojos sin abrirlos.

45

- Como tratamiento relajante para pies: baños de pies de agua con sal.

50

En cuanto al oro, se trata de un metal no tóxico que en muy pocos casos produce alergias en contacto con la piel de los seres humanos y permanece inalterable frente a los líquidos biológicos. La cosmetología se ha apropiado de este mineral puro debido a sus grandes beneficios.

Por tanto, tanto las sales como las aguas marinas o salmueras y las aplicaciones de ésta y del oro en la industria alimentaria y/o cosmética, están en continua evolución para proporcionar productos nuevos, modificando su composición y propiedades, y ampliando la aplicación de los mismos en nuevos campos.

5

Explicación de la invención

En esta invención se describe un producto nuevo en forma de composición sólida compuesta por flor de sal y copos de oro comestible en una proporción exacta que comprende de 1,4 grs a 2 grs de oro por cada 500 grs de flor de sal, que es útil en el campo de la alimentación y de la cosmética y/o belleza y bienestar.

En un primer aspecto, la presente invención se refiere a una composición que comprende flor de sal y copos de oro, más preferiblemente la composición consiste en flor de sal y copos de oro (a partir de ahora composición de la invención).

En otra realización preferida la composición de la invención contiene de entre 1,4 y 2 grs de copos de oro por cada 500 grs de flor de sal, más preferiblemente la composición contiene 1,4 grs de copos de oro por cada 500 grs de flor de sal.

Por "copos de oro" se entiende al oro tratado de manera que se tritura o corta hasta convertirse en copos, el espesor aproximado de la hoja del copo es de unos 0,150 y 100 µm, preferiblemente alrededor de 0,125 µm. Preferiblemente los copos de oro son comestibles.

Más preferiblemente el oro es de al menos 22 quilates.

Otro aspecto de la presente invención se refiere a un procedimiento de obtención de la composición de la invención que comprende la mezcla de la flor de sal con los copos de oro mediante un mezclador, manual o mecánico.

La flor de sal se obtiene de la evaporación del agua de mar almacenada en depósitos (cristalizadores) que cristalizan en forma de espuma gracias al contraste de la temperatura diurna/nocturna.

La flor de sal se produce en los cristalizadores tras la evaporación del agua del mar hasta una densidad de entre 1,198 g/cm³ (24°Bé) y 1,250 g/cm³ 20 (29°Bé) y posteriormente es recogida la espuma de la sal suspendida en la salmuera de forma artesanal gracias a un cedazo.

La composición de esta invención es de aplicación en los distintos campos de la alimentación así como sus aplicaciones en la cosmética y/o bienestar.

En la gastronomía, para el consumo humano, debido a sus propiedades ya que la composición de la invención es hipotónica y no retiene líquidos ya que tiene un bajo peso molecular, es un producto totalmente natural que contiene oligoelementos esenciales para el organismo, como por ejemplo yodo, hierro, manganeso, flúor, fósforo, selenio, entre otros.

Además de las propiedades anteriores, debido a sus componentes, la composición también tiene propiedades cosméticas.

Por tanto, otro aspecto de la presente invención se refiere al uso de la composición de la invención, para la fabricación de productos alimenticios y cosméticos.

Otro aspecto de la presente invención se refiere al uso de la composición de la invención como condimento alimentario decorativo.

A lo largo de la descripción y las reivindicaciones la palabra “comprende” y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos.

5 Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención.

Realización preferente de la invención

10 La flor de sal se obtiene gracias a la entrada de agua de mar de forma artificial mediante bombeo, o por simple gravedad en caso de zonas de mareas, con un mínimo de densidad de 1,02473 g/cm³ (3,5°Bé) y llevándola por circuitos hasta calentadores (balsas) y una vez obtenido un mínimo de 1,20331 g/cm³ (24,5°Bé) de dicha agua se alimentaron los depósitos de cristalizadores de evaporación hasta el extremo máximo de 1,24463 g/cm³ (28,5°Bé).

15 Mediante este proceso de evaporación se obtienen pequeñas moléculas (o espuma) de sal que flotaban encima de la salmuera debido a los contrastes térmicos entre el anochecer y el amanecer.

20 La recolección de estas partículas de sal se realiza de manera artesanal con un utensilio apropiado para su recogida (cedazo).

25 Para que se considere flor de sal debe de cumplir lo recogido en el artículo 3 del RD 1424/1983 de 23 de abril, por el que se aprueba la reglamentación Técnico-Sanitaria, para la elaboración, circulación y comercio de la sal comestible y salmuera que dice textualmente en su apartado 3.2:

Sal marina.- Es la sal procedente de la evaporación del agua del mar.

30 Cuando se obtiene exclusivamente por la acción del viento y del sol, recogida a mano y lavada sólo en el cristalizador, sin la adición de ningún ingrediente, se puede denominar “sal marina virgen”.

35 Cuando la capa flotante de la sal cristalizada en la superficie del agua de los cristalizadores, formada exclusivamente por la acción del viento y del sol, se recoleta manualmente y sin lavar ni adicionar ningún ingrediente, se puede denominar “flor de sal”.

40 Esta sal no puede rebasar su contenido en cloruro de sodio del 92,9% aproximadamente en peso. La flor de sal es un 15% menor que el grano habitual de sal común, es decir, la flor de sal tiene un grano de entre 2mm y 4 mm mientras que la sal común tiene más de 12mm.

Estos datos de granulometría son siempre para la sal en su estado “bruto” dentro de la balsa.

El producto obtenido contiene en peso:

- 45
- calcio 0,07-1,20%
 - magnesio 1,86-3,70%
 - sodio 30,60-34,11%
 - 50 - potasio 0,64-1,10%
 - cloruros 52,30-55,00%

- otros constituyentes 4,89-7,70%

Siendo otros constituyentes oligoelementos como por ejemplo yodo, hierro, manganeso, flúor, fósforo, selenio, entre otros.

5

Un producto particular obtenido contiene en peso aproximadamente: 0,07% de calcio, 1,86% de magnesio, 34,11% de sodio, 0,64% de potasio, 52,3% de cloruros y otros 5 constituyentes.

10

Para la obtención de esta mezcla la invención se han utilizado 1,4 grs de oro comestible en copos con un tamaño o espesor aproximado de la hoja de copo de 0,125µm, de más de 22 quilates, por cada 500 grs de Flor de Sal, dando lugar a una composición homogénea.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Composición que comprende flor de sal y copos de oro en una proporción exacta que contiene entre 1,4 y 2 grs de copos de oro por cada 500 grs de flor de sal para usos alimentarios, para usos cosméticos y para uso como condimento y/o aderezo decorativo.
2. Composición según la reivindicación 1, donde los copos de oro son comestibles.
- 10 3. Composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 y 2, donde los copos de oro son de al menos 22 quilates.
4. Uso de la composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, para la fabricación de productos cosméticos, y su empleo en belleza y bienestar.
- 15 5. Uso de la composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, para la fabricación de productos alimentarios y su uso como condimento y/o aderezo decorativo.