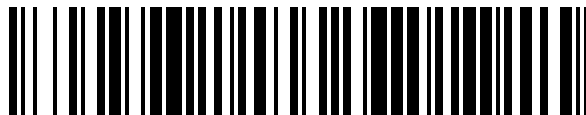


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 237 309**

21 Número de solicitud: 201931438

51 Int. Cl.:

A23L 27/60

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

04.09.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

12.11.2019

71 Solicitantes:

TOSCANO ESPINOSA, María Alejandra (50.0%)
C/ Paraíso, 4 Edif. Jerez 74 Esc. 3 11A
11405 Jerez de la Frontera (Cádiz) ES y
PÉREZ ORTEGA, José Luis (50.0%)

72 Inventor/es:

TOSCANO ESPINOSA, María Alejandra y
PÉREZ ORTEGA, José Luis

74 Agente/Representante:

DALAP GROUP INVESTMENTS

54 Título: **PREPARADO ALIMENTICIO**

ES 1 237 309 U

DESCRIPCIÓN

PREPARADO ALIMENTICIO

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención, tal como se indica en el título, se
5 refiere a un preparado alimenticio de gran utilidad, preconizado tanto para su uso como aliño para ensaladas, guisos y otros alimentos, así como para la elaboración de platos como gazpacho, salmorejo, legumbre, carnes y pescados a la plancha, etc.

El objeto de esta invención es aportar una solución hasta
10 ahora desconocida para varios inconvenientes que se comentarán más adelante, principalmente, se pretende lograr un resultado final que permita disfrutar de una combinación adecuada de determinados alimentos que no sólo dan más sabor a otros alimentos, sino que también son saludables y muy recomendados
15 para formar parte de unos correctos hábitos nutricionales.

El preparado en cuestión aporta esenciales características de novedad y notables ventajas con respecto a los medios conocidos y utilizados para los mismos fines en el estado actual de la técnica.

En la actualidad, son muy conocidos los beneficios del aceite
20 de olive virgen extra, entre ellos, podemos destacar que previene enfermedades cardiovasculares gracias a los ácidos grasos, en especial, el ácido oleico, además, favorece la función digestiva y reduce la secreción ácida gástrica. También ayuda a combatir el estreñimiento y disminuye la incidencia de complicaciones en
25 pacientes con diabetes.

En cuanto al vinagre de vino, sus beneficios no son nada desdeñables, ya que ayuda a controlar y reducir los niveles de colesterol, triglicéridos y presión arterial por su contenido en ácido acético, sin olvidar que logra reducir al mínimo la posibilidad de sufrir

enfermedades cardíacas y ayuda a que la sangre fluya sin problemas.

Sin embargo, estos dos productos los encontramos en el estado de la técnica sólo por separado. Por ejemplo, en el caso de
5 los establecimientos de hostelería, se sirven los conocidos como convoys que son los recipientes, por un lado de aceite, y por otro de vinagre. Y lo mismo pasa en el uso doméstico ya que son productos de uso habitual.

El hecho de tener que utilizar dos recipientes no sólo hace
10 que se ocupe más espacio en la mesa y en la despensa, sino también hace más complicado el transporte de diferentes recipientes, a la vez que encarece los productos.

Además, esto obliga a que cada plato sea preparado o aliñado mezclando los productos de distintos recipientes, lo que
15 puede resultar incómodo, especialmente cuando tenemos que hacerlo con varios niños pequeños.

Es cierto que se conocen preparados como la vinagreta que incluyen ambos productos, sin embargo, éstos también presentan otros componentes como la sal, lo que puede resultar perjudicial
20 para hipertensos o contraindicado para personas que por distintas razones médicas no consumen sal.

Hasta ahora no se conocía un preparado alimenticio, alojado en un único recipiente, constituido exclusivamente por productos tan nutritivos y cotidianos como el aceite de oliva virgen extra y el
25 vinagre de vino.

La invención propuesta pretende aportar una solución económica, ecológica, práctica, sencilla y de fácil utilización, cuyo efecto sería disponer de una mezcla ya preparada de productos altamente nutritivos en un solo alojamiento, para de esta manera

aliñar o preparar alimentos sanos de forma más rápida, cómoda y económica.

La presente invención tiene su campo de aplicación en el sector alimentario y nutricional.

5

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el estado de la técnica encontramos algunos documentos relacionados con la invención en cuestión, aunque ninguno de ellos aporta las mismas características ventajosas ni resuelve eficazmente los inconvenientes existentes.

Así, en el documento ES 2 150 383 encontramos una composición alimentaria para el aderezo de ensaladas consistente en una mezcla de tres fases: una fase de aceite, constituida por aceite de oliva virgen; una fase ácido acuosa, constituida por zumo de limón natural o concentrado; y una fase sólida constituida por ajo deshidratado y finamente picado.

Por otro lado, en el documento ES 2 340 315 se aporta un producto alimenticio envasado que comprende un aliño para ensalada en un envase en el que a) el aliño para ensalada comprende una parte líquida y una parte sólida en el que la parte líquida comprende una fase oleosa y una fase acuosa y la parte sólida comprende partículas de alimentos y, tras reposar, la parte líquida se separa en una capa superior que comprende la fase oleosa y una capa base que comprende la fase acuosa, y b) el envase comprende lados, una cara inferior y una cara superior que definen al menos una única cavidad continua en el que dicha cavidad está dividida en una porción superior para contener dicha fase oleosa y una porción base para contener dicha fase acuosa y el envase comprende, además, un suspendedor formado por una pluralidad de columnas verticales conectadas para extenderse desde

la cara inferior del envase, en el que los extremos superiores de dichas columnas acaban en la capa de fase oleosa y la al menos una abertura entre la pluralidad de columnas verticales es lo suficientemente grande como para permitir que se vierta la fase
5 acuosa fuera del envase pero lo suficientemente pequeña como para mantener las partículas de alimentos suspendidas en la fase oleosa.

A su vez, en el documento ES 2 384 209 se reivindica una composición de aderezo comprendiendo una fase de materia grasa, dicha fase comprendiendo de 5 a 35% en peso de ácido pinolénico o
10 de un derivado de éste.

Tanto en estos expedientes como en otros conocidos por el inventor, se encuentran invenciones que pueden incluir aceite o vinagre, pero que a la vez, están constituidos por más productos, y en algunos casos, complejos recipientes que encarecen el resultado
15 final.

También vemos en el caso del expediente que lleva una fase sólida, que su vida útil es más corta que la mezcla del aceite de oliva virgen extra y vinagre, al ser éstos productos totalmente naturales y no tener fase sólida, por lo que su vida útil será más
20 larga.

Así vemos, que hasta ahora no se conocía un preparado alimenticio que por sus novedosas características resuelva los inconvenientes mencionados anteriormente tanto en cuanto a los documentos citados como a otras invenciones o productos
25 tradicionales que encontramos en el estado de la técnica.

Tomando en consideración los casos mencionados y analizados los argumentos conjugados, con la invención que se propone en este documento se da lugar a un resultado final en el que se aportan aspectos diferenciadores significativos frente al
30 estado de la técnica actual, y donde se aportan una serie de

avances en los elementos ya conocidos con sus ventajas correspondientes.

En particular:

- 5 - Se logra una mezcla adecuada de productos alimenticios de alto valor nutricional.
- Se cuenta con un producto ya preparado listo para utilizar.
- Está constituido sólo por aceite de oliva virgen extra y vinagre de vino, permitiendo así que pueda ser
10 consumido por personas con restricciones relacionadas con la sal u otros alimentos.
- Se dispone de más espacio al no requerir varios recipientes con distintos productos por separado.
- Se facilita el almacenaje y el transporte.
- 15 - Se reducen los costes.
- Resulta fácil de utilizar, cómodo y sencillo.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

20 Así, la presente invención está constituida a partir de los siguientes elementos:

Una mezcla alojada en un recipiente de características apropiadas para albergar alimentos, constituida por entre 80 y 90% de aceite de oliva virgen extra y por entre 10 y 20% de vinagre de vino.

25

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para una mejor comprensión de esta memoria descriptiva se acompaña un dibujo que a modo de ejemplo no limitativo, describe una realización preferida de la invención:

30 Figura 1.- Perspectiva de la invención.

En dichas figuras se destacan los siguientes elementos numerados:

1. Recipiente apropiado
2. Aceite de oliva virgen extra
- 5 3. Vinagre de vino

REALIZACIÓN PREFERIDA DE LA INVENCION

Una realización preferida de la invención propuesta, se constituye a partir de los siguientes elementos: una mezcla alojada
10 en un recipiente (1) de características apropiadas para albergar alimentos, constituida por entre 80 y 90% de aceite de oliva virgen extra (2) y por entre 10 y 20% de vinagre de vino (3).

15

REIVINDICACIONES

- 1.- PREPARADO ALIMENTICIO, caracterizado por estar
constituido a partir de una mezcla alojada en un recipiente de
características apropiadas para albergar alimentos, que consiste en
5 una cantidad de entre 80 y 90% de aceite de oliva virgen extra, y
entre 10 y 20% de vinagre de vino.

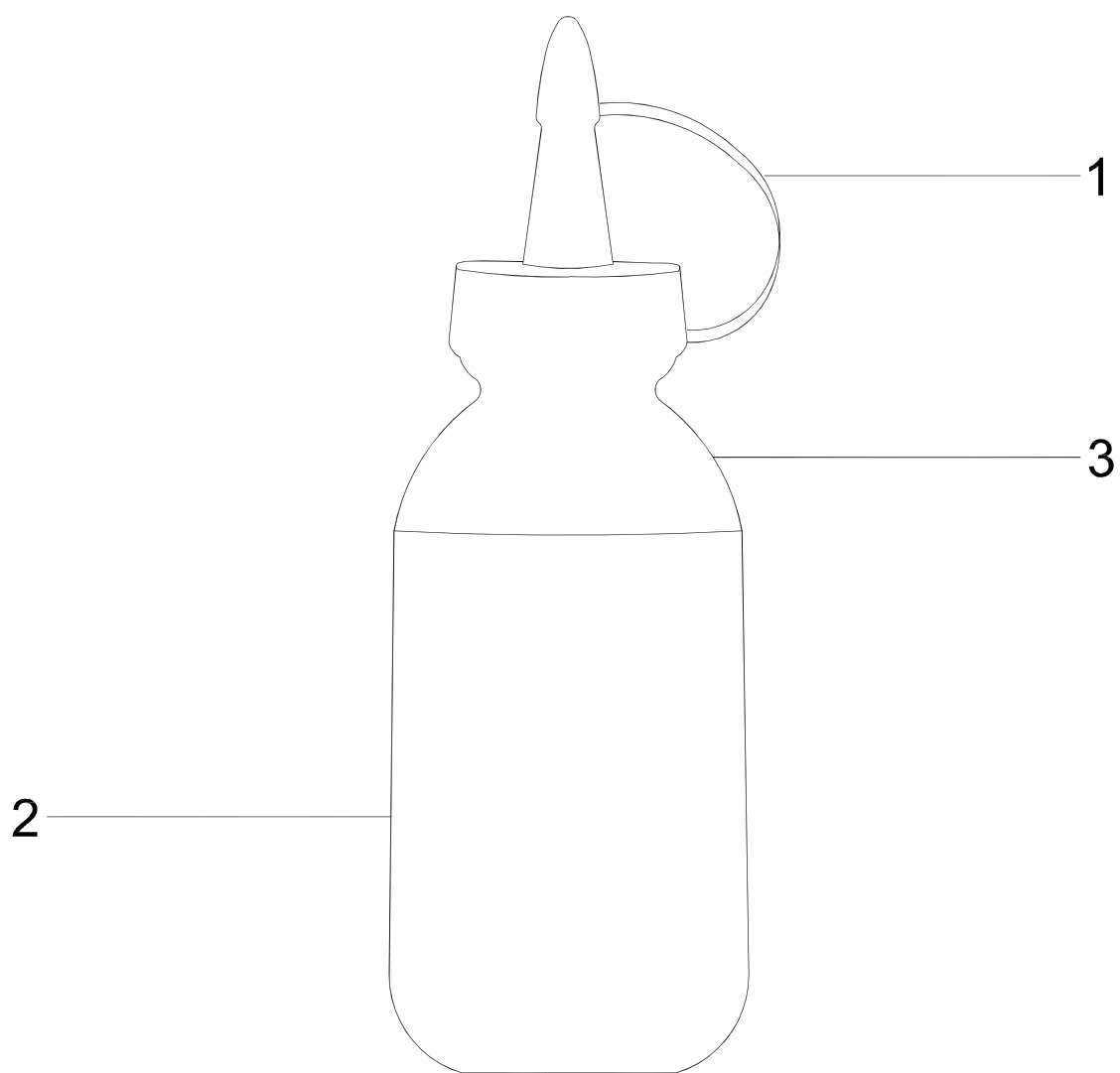


FIG. 1