

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 237 819**

21 Número de solicitud: 201931463

51 Int. Cl.:

**A23L 33/105** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**09.09.2019**

30 Prioridad:

**22.05.2019 ES U201930860**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**22.11.2019**

71 Solicitantes:

**BELMONTE MENDEZ, Francisco Salvador (33.3%)  
Los Montes 42 , San Isidro  
04117 Nijar (Almería) ES;  
FERRAO GALAMBA BAIÃO, Joao Carlos (33.3%) y  
RUIZ CANTERO, José Antonio (33.3%)**

72 Inventor/es:

**BELMONTE MENDEZ, Francisco Salvador ;  
FERRAO GALAMBA BAIÃO, Joao Carlos y  
RUIZ CANTERO, José Antonio**

74 Agente/Representante:

**ISERN JARA, Nuria**

54 Título: **COMPOSICIÓN A BASE DE MORINGA OLEIFERA**

ES 1 237 819 U

## DESCRIPCIÓN

Composición a base de moringa oleífera.

### **Campo de la invención**

5 La presente invención se encuadra en el campo general de la industria alimentaria, y en particular, se refiere a una composición alimentaria a base de *Moringa oleifera*.

### **Estado de la técnica**

10 En los últimos años, la alimentación de las personas está adquiriendo una gran importancia, debido principalmente a la repercusión que tiene la alimentación en la salud. La sociedad está cada vez más concienciada con una vida y una alimentación saludable, de tal forma que dedica una parte importante del tiempo a mantener el cuerpo en forma al tiempo que busca una alimentación más natural, prescindiendo de productos procesados y en algunos casos, utilizando suplementos alimentarios que produzcan un beneficio directo sobre su salud y que suplan las carencias de la disminución e incluso eliminación de ciertos productos de la dieta habitual.

15 De esta manera, surgen infinidad de suplementos que aportan nutrientes específicos en la persona que lo consume, ya sean deportistas, vegetarianos, veganos, personas de la tercera edad o con carencias específicas. No obstante, la mayoría de ellos contienen compuestos químicos que pueden provocar alguna patología si el producto se consume a largo plazo. Por lo tanto, se buscan alimentos naturales, que posean propiedades medicinales sin incluir  
20 sustancias químicas, para evitar el consumo de medicamentos.

Entre estos alimentos, encontramos la planta *Moringa oleifera* que se ha demostrado que posee propiedades nutricionales beneficiosas debido a la cantidad de vitaminas, minerales, ácidos grasos y proteínas que poseen las hojas de la planta, además, presenta propiedades antibacterianas, antivirales y antiinflamatorias. Las hojas de *Moringa oleifera* contienen un alto  
25 contenido en minerales como el calcio y hierro, altas dosis de cistina y metionina, de tal forma que los productos derivados de la *Moringa oleifera* presentan propiedades antibióticas, contra el tripanosoma, disminuye la tensión arterial, tiene propiedades antiespasmódicas y antiinflamatorias y disminuye los niveles de colesterol.

Dada la gran cantidad de propiedades que presenta esta planta, sería deseable proporcionar un producto natural a base de *Moringa oleifera* que presente los beneficios mencionados, para la suplementación nutricional.

### **Descripción de la invención**

5 Así pues, en un primer aspecto, la presente invención se refiere a una composición alimentaria que comprende *Moringa oleifera*, minerales y vitaminas (de aquí en adelante, composición alimentaria de la presente invención).

En la presente invención por *Moringa oleifera* se refiere la planta *Moringa oleifera* en su totalidad, o a partes de la misma, ya sean hojas, raíces y/o tallos, o mezclas de las partes,  
10 extractos naturales o molienda de las partes o de la totalidad de la planta.

En una realización particular, la composición alimentaria de la presente invención comprende:

- entre 98.3 – 99.1 % en peso de *Moringa oleifera*,
- entre 0.844 – 1.659 % en peso de minerales,
- entre 0.0121 – 0.014% en peso de vitaminas.

15 En otra realización, más en particular, la composición alimentaria de la presente invención comprende:

- entre 98.3 – 99.1 % en peso de *Moringa oleifera*,
- entre 0.0842 – 1.656 % en peso de hierro,
- entre 0.00199 – 0.002 % en peso de cromo,
- 20 - entre 0.0119 – 0.0138 % en peso de ácido fólico,
- entre 0.00017 – 0.00019 % en peso de vitamina B12.

En otra realización particular, la *Moringa oleifera* de la composición alimentaria de la presente invención se encuentra en forma de polvo.

En otra realización particular, la composición alimentaria de la presente invención se encuentra en forma de polvo.  
25

En otra realización particular, la composición alimentaria de la presente invención se encuentra encapsulada.

En otra realización particular, la composición alimentaria de la presente invención se encuentra en forma de comprimido.

Un aspecto adicional de la presente invención se refiere a un producto nutricional que comprende la composición alimentaria de la presente invención.

En la presente invención por producto nutricional se refiere a un alimento cuyas características físicas, químicas, o composición ha sido modificado debido a la manipulación industrial.

- 5 Otro aspecto adicional de la presente invención se refiere a un suplemento alimentario que comprende la composición alimentaria de la presente invención.

En la presente invención, por suplemento alimentario se refiere a un producto para complementar una dieta normal y que comprenda fuentes concentradas de nutrientes o de otras sustancias que tengan un efecto nutricional o fisiológico, en forma simple o combinada, comercializados en forma dosificada, es decir, cápsulas, pastillas, tabletas, píldoras y otras formas similares, bolsitas de polvos, ampollas de líquido, botellas con cuentagotas y otras formas similares de líquidos y polvos que deben tomarse en pequeñas cantidades unitarias.

10 Otro aspecto de la presente invención, se refiere al uso de la composición alimentaria de la presente invención como suplemento alimentario para mejorar las defensas del organismo, y mejorar los niveles de azúcar y grasas en el organismo.

**Descripción detallada de la invención**

Para preparar la composición de la presente invención, se pesaron cada uno de los componentes por separado. Posteriormente, se mezclaron cada uno de los componentes según las composiciones descritas en la tabla 1, hasta la obtención de una mezcla en polvo, que se procedió a encapsular, mediante procedimientos usados habitualmente en los laboratorios para el procesado y encapsulado.

	Composición 1 (mg)	Composición 2 (mg)
<i>Moringa oleifera</i>	471	475
Hierro	4	8
Cromo	0,0095	0,0133
Ácido fólico	0,057	0,067
Vitamina B12	0,00085	0,00095

Tabla 1

La tabla 2 muestra 4 ejemplos de la composición de la presente invención.

	Composición 1 (% en peso)	Composición 2 (% en peso)	Composición 3 (% en peso)	Composición 4 (% en peso)
<i>Moringa oleifera</i> en polvo	99,1	98	98,3	99
Hierro	0,84	1,6	1,65	0,96
Cromo	0,0019	0,002	0,0027	0,0019
Ácido fólico	0,0119	0,012	0,013	0,012
Vitamina B12	0,00017	0,00019	0,00019	0,00018

Tabla 2

Todas las composiciones descritas en la tabla 2 fueron preparadas de la misma forma,  
5 cambiando las cantidades de cada componente y siguiendo el procedimiento descrito anteriormente.

## REIVINDICACIONES

1. Composición alimentaria que comprende *Moringa oleifera*, minerales y vitaminas.
2. Composición alimentaria según la reivindicación 1, que comprende:
  - entre 98.3 – 99.1 % en peso de *Moringa oleifera*,
  - 5 - entre 0.844 – 1.659 % en peso de minerales,
  - entre 0.012 – 0.014% en peso de vitaminas.
3. Composición alimentaria según cualquiera de las reivindicaciones 1-2, que comprende:
  - entre 98.3 – 99.1 % en peso de *Moringa oleifera*,
  - entre 0.0842 – 1.656 % en peso de hierro,
  - 10 - entre 0.00199 – 0.00275% en peso de cromo,
  - entre 0.0119 – 0.0138 % en peso de ácido fólico,
  - entre 0.00017 – 0.00019 % en peso de vitamina B12.
4. Composición alimentaria según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la *Moringa oleifera* se encuentra en forma de polvo.
- 15 5. Composición alimentaria según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la composición se encuentra en forma de polvo.
6. Composición alimentaria según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la composición se encuentra encapsulada.
7. Composición alimentaria según cualquiera de las reivindicaciones 1-5, donde la  
20 composición se encuentra en forma de comprimido.
8. Producto nutricional que comprende la composición alimentaria según cualquiera de las reivindicaciones 1-7.
9. Suplemento alimentario que comprende la composición alimentaria según cualquiera de las  
25 .