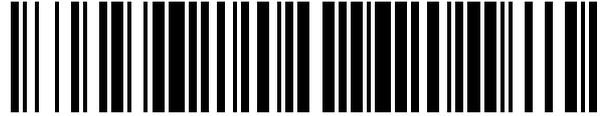


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 242 232**

21 Número de solicitud: 201931637

51 Int. Cl.:

**A23L 21/10** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**09.10.2019**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**26.02.2020**

71 Solicitantes:

**CASTRO LLAMAS, Maria Dolores (100.0%)  
HUERTA DE LA SACEDILLA N°6 PUERTA 16  
28220 MAJADAHONDA (Madrid) ES**

72 Inventor/es:

**CASTRO LLAMAS, Maria Dolores**

74 Agente/Representante:

**HERRERA DÁVILA, Álvaro**

54 Título: **MERMELADA DE ACEITE DE OLIVA CON SEMILLAS Y AROMA**

**ES 1 242 232 U**

## DESCRIPCIÓN

### MERMELADA DE ACEITE DE OLIVA CON SEMILLAS Y AROMA

#### OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un producto a base de aceite de oliva virgen extra con polen de abeja, chía, quinoa, lino, amaranto y aromas como la naranja, manzana, canela, etc., con textura similar a la mermelada, que, gracias al contenido de sus semillas, multiplica los beneficios para la salud que otros productos similares del mercado.

Actualmente todas las mermeladas existentes en el mercado se hacen con frutas; en este caso el porcentaje de aceite de oliva virgen extra es del 75%, aportando gran cantidad de propiedades que este producto ofrece para la salud, a la vez que incluye semillas como la quinoa, chía, polen, lino o amaranto, aportando todos los beneficios que se describen a más adelante.

El producto objeto de la presente invención se puede utilizar como cualquier mermelada, pero con un valor nutritivo y saludable muy alto. No existe nada igual en el mercado, ya que los ingredientes que lo componen ofrecen los siguientes beneficios:

- El aceite de oliva ayuda a disminuir el colesterol «malo» y la presión arterial, puede prevenir el cáncer, protege de los perjuicios de la oxidación, ayuda a la función cognitiva y previene accidentes cerebrovasculares, reduce el riesgo de diabetes, previene la osteoporosis y la artritis reumatoide, y ayuda a reducir la obesidad.
- Las semillas de chía ayudan a prevenir enfermedades coronarias y frenan el colesterol alto, ayudan a mejorar el tránsito intestinal, ayudan a combatir la diabetes y a perder peso, protegen frente a la oxidación, y mantienen y protegen los huesos gracias a su cantidad de calcio.
- La quinoa, comparación con los cereales tradicionales, presenta una elevada cantidad de proteínas con unas proporciones de aminoácidos esenciales que favorecen su asimilación, y su almidón suministra energía muscular progresiva en los ejercicios de resistencia y rendimiento mental.

- 5 - En cuanto al lino, 15 g de semillas aportan el 135% de las necesidades diarias de omega-3, siendo “el padre de la familia omega-3”, aporta beneficios para facilitar la digestión y es antioxidante, produce efecto preventivo ante cánceres de mama y próstata, y combate enfermedades neurológicas.
- 10 - El amaranto es considerado uno de los 36 vegetales con mayor potencial alimenticio para la humanidad, excelente fuente de aminoácidos, muy útil para aumentar el consumo de proteínas de origen vegetal y obtener a la vez muchos otros valiosos nutrientes, rico en minerales, hidratos de carbono libres de gluten, posee gran poder antioxidante, aumenta el rendimiento físico y mental, y protege el corazón y ayuda a tener unos huesos más fuertes.
- 15 - Por su parte, en el polen de abeja se pueden encontrar casi todos los nutrientes necesarios para las personas como proteínas, fibra, azúcares, minerales, vitaminas A, D, E, C, B1, B2, B6, y una gran variedad de enzimas. Se trata del único alimento que contiene todos los aminoácidos esenciales, con todos los beneficios que ello conlleva: ayuda a aumentar la resistencia física, reducir la fatiga y ayuda a la recuperación, regula el sistema nervioso y el estrés, estimula el sistema inmunológico, favorece el crecimiento y desarrollo de los niños, combate a largo plazo la rinitis alérgica, mejora la potencia sexual y en el caso de los hombres, reduce la inflamación de próstata gracias a su alto contenido en zinc y hormonas sexuales.
- 20

La aplicación industrial de esta invención se encuentra dentro de los productos dietéticos, alimenticios y del cuidado en general, y más concretamente producto de mermelada a base de aceite de oliva virgen extra con polen de abeja, chía, quinoa, lino, amaranto y aromas como la naranja, manzana, canela, etc.

25

### **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

Aunque no se ha encontrado ninguna invención idéntica a la descrita, exponemos a continuación los documentos encontrados que reflejan el estado de la técnica relacionado con la misma.

30

Así el documento ES2639866A1 hace referencia a una mermelada de pimientos que comprende los siguientes componentes: pimientos de Herbon, azúcar, agua, aceite de oliva, zumo de limón y sal. Siendo el ingrediente principal el pimiento, dista de la que propone la invención principal.

5 ES2549667T3 propone un método para proporcionar nutrición a un individuo que participa en un deporte o actividad, cuyo método comprende: administrar al individuo una composición nutricional de puré que comprende un puré seleccionado del grupo que consiste en al menos un puré de frutas, al menos un puré de verduras, al menos un concentrado de puré de frutas, al menos un concentrado de puré de  
10 verduras, y combinaciones de los mismos, y un ingrediente seleccionado del grupo que consiste en dextrosa, polímeros de dextrosa, otros jarabes de cereales/frutos secos que comprenden jarabe de arroz, jarabe de agave, jarabe de palma, y combinaciones de los mismos, en donde la composición nutricional incluye una fracción de hidratos de carbono que comprende glucosa y fructosa en una relación en  
15 peso de 1:1 a 5:1, en donde el puré está presente en la composición nutricional en una cantidad que varía de 30 % a 100 %, y en donde la fracción de hidratos de carbono está presente en una cantidad que varía de aproximadamente 10 g a aproximadamente 45 g por ración de la composición nutricional, en donde el tamaño de la ración varía de 28, 35 g a 141, 75 g. En este caso se trata de un método de  
20 nutrición, mientras que la invención principal se centra en un producto muy distinto al empleado en dicho método.

ES1219985U describe un producto alimenticio que comprende una fracción láctea fermentada que supone entre el 80% y el 90% en peso del producto final y una segunda fracción que consiste en una mermelada de vegetales que supone entre el  
25 10% y el 20% en peso del producto final, que:- la mermelada comprende entre el 40 y 60% en peso de la pulpa o extracto de vegetales y al menos un 40% en peso de una fibra dietética de bajo grado de polimerización y bajo índice glicémico, y donde - la fracción láctea fermentada comprende al menos una bacteria láctica, fibra dietética de alto grado de polimerización y al menos una cepa probiótica. La composición del  
30 producto alimenticio al que se refiere el citado modelo de utilidad no se corresponde con la que propone la invención principal.

ES2641593A1 se refiere a un envase monodosis desechable de gelatina blanda como contenedor de una dosis de un alimento, que constituye un recipiente a modo de cápsula, fabricado con dos láminas continuas de materiales biodegradables a base de gelatina, y con formas tridimensionales por medio de un par de troqueles  
5 que contienen cavidades con el tamaño y la forma elegida. Se trata por tanto de un envase, y no de un producto alimenticio del tipo de mermelada a base de aceite de oliva, siendo este el objeto de la invención principal.

ES2646238A1 reivindica un procedimiento de encapsulado o esferificación de alimentos y/o comidas y/o bebidas y/o líquidos que sobre el material de relleno y/o  
10 paredes de dichas capsulas o esferas se hace actuar trufa natural. De nuevo se trata de un procedimiento, que además no comprende la utilización ni preparación de un producto alimentario como el que propone la invención principal.

Conclusiones: Como se desprende de la investigación realizada, ninguno de los documentos encontrados soluciona los problemas planteados como lo hace la  
15 invención propuesta.

### **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

La mermelada de aceite de oliva con semillas y aroma objeto de la presente invención se constituye a partir de una mezcla de almíbar con azúcar y agua, formando un 25% del total de producto en masa, y aceite de oliva virgen extra con las semillas  
20 y aromas elegidos hasta el total.

Estas semillas pueden ser de chíá, quinoa, lino, amaranto y además pueden estar mezcladas con polen de abeja. En cuanto a los aromas, estos pueden ser de naranja, manzana, canela, etc.

Se le añade goma xantana, a razón de 1 gramo por cada 200 de la mezcla anterior,  
25 para que espese, quedando con una textura igual a la de la mermelada. A continuación, se envasa y se lleva al baño maría para su pasteurización.

El procedimiento es el mismo que el de una mermelada convencional, aunque su base sea de aceite de oliva, y es ideal para añadir sobre quesos, tartas, crepes, gofres y patés.

### **DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE**

Una realización preferente de la mermelada de aceite de oliva con semillas y aroma objeto de la presente invención puede basarse en un preparado de almíbar con azúcar y agua mezclado con aceite de oliva virgen extra en las proporciones de 25 y 5 75 % en peso respectivamente.

El aceite de oliva viene preparado con semillas y aromas preseleccionados antes de la mezcla.

La adición posterior de goma xantana a razón de 1 gramo por cada 200 de la mezcla anterior le confiere una textura igual a la de la mermelada al hacer que espese 10 la mezcla.

## REIVINDICACIONES

1.- Mermelada de aceite de oliva con semillas y aroma, constituida por un preparado al que se le añade goma xantana a razón de 1 gramo por cada 200 de preparado, caracterizado por comprender una mezcla de almíbar con azúcar y agua, y aceite de oliva virgen extra en las siguientes proporciones en tanto por ciento en peso:

- 25% de almíbar con azúcar y agua

- 75% de aceite de oliva virgen extra

2.- Mermelada de aceite de oliva con semillas y aroma, según reivindicación 1, donde el aceite de oliva de la mezcla viene ya preparado con semillas de chía, quinoa, lino, amaranto o mezcla de varias, además de polen de abeja; y con aroma de naranja, manzana, canela, o combinación de estos.