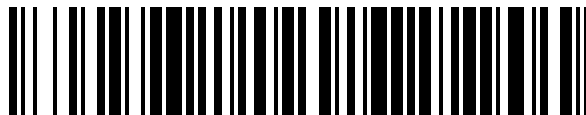


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 245 245**

21 Número de solicitud: 201932053

51 Int. Cl.:

A23C 9/12 (2006.01)

A61K 36/062 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

13.12.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

24.04.2020

71 Solicitantes:

VILLALTA ALBEROLA, Laura (100.0%)

**Calle Doctor Ferrán, 2
03660 Novelda (Alicante) ES**

72 Inventor/es:

VILLALTA ALBEROLA, Laura

74 Agente/Representante:

DALAP GROUP INVESTMENTS

54 Título: **BEBIDA LÁCTEA DE LEVADURA ROJA DE ARROZ**

ES 1 245 245 U

DESCRIPCIÓN

BEBIDA LÁCTEA DE LEVADURA ROJA DE ARROZ

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención, tal como se indica en el título, se
5 refiere a una bebida láctea con levadura roja de arroz preconizada
para ser utilizada como complemento para el bienestar físico de las
personas, concretamente, ayudaría a reducir el colesterol, y todo
esto sin renunciar a un sabor delicioso y a una fácil preparación.

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 son deliciosos, sino que aportan
de forma económica y fácil una serie de beneficios a la salud.

15 La bebida 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, la preocupación de la sociedad sobre su
salud ha aumentado considerablemente. Muchos factores como el
20 cambio climático, el estrés o los malos hábitos alimenticios hacen
que millones de personas se vean afectadas. Por ello, resulta de
gran importancia encontrar nuevas maneras de proteger la salud de
las personas por medio de productos sanos, ecológicos, y que no
resulten costosos para la población en general.

25 Un gran desafío actual es evitar los problemas relacionados
con el colesterol, ya que sabemos que cuando existe un exceso de
colesterol circulante en sangre, tiende a depositarse en la pared de
las arterias. Esto contribuye a una mayor rigidez de los vasos
sanguíneos y a una progresiva obstrucción de los mismos. En

ocasiones, pueden formarse trombos que potencialmente pueden ocluir total o parcialmente la arteria.

Fenómenos así originan una enfermedad denominada arteriosclerosis, responsable de diversos cuadros cardiovasculares que, dependiendo de la localización de las arterias afectadas, conocemos como cardiopatía isquémica: angina de pecho e infarto agudo de miocardio; accidentes cerebrovasculares: infartos y trombosis cerebrales; arteriopatía periférica: isquemia de los miembros inferiores; aneurismas aórticos e isquemia intestinal.

Por todo esto, se conocen en el estado de la técnica varios suplementos que dicen ayudar al cuerpo a protegerse de todo lo indicado anteriormente, sin embargo, hasta el momento no se conocía una bebida sencilla, económica, de buen sabor, y con resultados muy beneficiosos para la salud como la que se propone en este documento.

La invención propuesta pretende aportar una solución económica, práctica, sencilla y de fácil utilización, cuyo efecto sería disponer de una bebida que resulta de una combinación adecuada de alimentos que favorecen la salud a la vez que huye de compuestos químicos potencialmente peligrosos o que pueden ocasionar reacciones indeseadas.

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

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 2 576 296 encontramos un procedimiento de preparación de un producto alimenticio líquido concentrado que comprende tratar una disolución de azúcar que tiene un valor de Brix de más de 200, con hidrato de carbono oxidasa y catalasa sin ajustar el pH antes ni durante el tratamiento mediante adición de sustancias tamponantes ni sustancias básicas; para obtener un producto alimenticio líquido concentrado, en el que el pH final es inferior a 3.

Por otro lado, en el documento ES 2 705 975 se aporta una composición de bebida que tiene una concentración de Na⁺ de 20 a 80 mg/100 ml, una osmolaridad de 100 a 400 mOsm/kg, una relación molar Na⁺:glucosa de 1:0,1 a 1:10, una relación molar Na⁺:K⁺ relación molar de 1:0,05 a 1:1, una concentración de Ca²⁺ de menos de 2 mg/100 ml y una concentración de Mg²⁺ de menos de 2 mg/100 ml, donde la composición de bebida comprende: (i) de 0,01 a 30 % de un zumo de fruta; (ii) de 0,01 a 10 % de un edulcorante natural; (iii) de 0,005 a 0,2 % de sal común; y (iv) de 0,005 a 1 % de una fuente de umami y kokumi natural seleccionada del grupo que consiste en: extracto de algas, extracto de pescado seco, extracto de champiñones, extracto de cereales, extracto vegetal, extracto de frutas, extracto de hierbas, extracto de mesófilo, extracto de frijol extracto de nuez, extracto de levadura, savia, azúcar de caña exprimida, jarabe de azúcar morena, azúcar, azúcar amarilla suave y azúcar morena; donde el edulcorante natural no se reemplaza por un edulcorante artificial; donde la composición de bebida no se suplementa con un electrolito en forma de aditivo alimentario designado que no tiene sustancialmente acción amortiguadora, donde el electrolito en forma de aditivo alimentario designado que no tiene sustancialmente acción amortiguadora es cloruro potásico,

cloruro de calcio, cloruro de magnesio o una mezcla de los mismos; y donde la composición de bebida se envasa y se esteriliza.

A su vez, en el documento ES 2 714 702 se reivindica un procedimiento para eliminar el azúcar de un zumo o líquido derivado de una planta y preparar una bebida o producto alimenticio, el
5 procedimiento que comprende: (a) (i) fermentación, en condiciones aeróbicas, de una primera fracción del zumo o líquido derivado de la planta con levadura mientras se añade gas que contiene oxígeno al zumo o líquido mediante burbujeo para disolver un exceso de
10 oxígeno en el zumo o líquido y proporcionar un ambiente aeróbico a la levadura, y (ii) posteriormente añadir una segunda fracción de zumo o líquido a la primera fracción fermentada mientras se añade gas que contiene oxígeno al zumo o líquido mediante burbujeo para disolver un exceso de oxígeno en el zumo o líquido y proporcionar
15 un ambiente aeróbico a la levadura, en la primera fracción fermentada, para producir un producto de fermentación que contiene etanol; y (b) eliminación de al menos parte del etanol del producto de fermentación por evaporación, mientras se mantiene el producto de fermentación a una temperatura inferior a 55 °C para producir la
20 bebida o el producto alimenticio, en el que dicha etapa (b) se realiza con un evaporador de película descendente.

Tanto en estos expedientes como en otros conocidos por el inventor, se encuentran invenciones que pueden incluir bebidas o preparados alimenticios distintos, sin embargo, ninguno de ellos
25 aporta una bebida saludable con levadura roja de arroz que aporte beneficios al cuerpo humano tal como lo hace la invención propuesta.

Así vemos, que hasta ahora no se conocía un preparado alimenticio que por sus novedosas características resuelva los
30 inconvenientes mencionados anteriormente tanto en cuanto a los

documentos citados como a otras invenciones o productos 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 estado de la técnica actual, y donde se aportan una serie de avances en los elementos ya conocidos con sus ventajas correspondientes.

En particular:

- Se logra una mezcla adecuada de productos alimenticios de alto valor nutricional.
- Se cuenta con un producto ya preparado listo para utilizar.
- Su coste es reducido.
- Presenta una elaboración sencilla.
- Aporta un buen sabor así como beneficios para la salud.
- Resulta fácil de transportar y llevarlo al trabajo o de viaje.
- Las bebidas existentes no son capaces de disminuir el colesterol endógeno, ya que sólo disminuyen si es colesterol presente en la dieta.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

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

Una mezcla alojada en un recipiente de características apropiadas para el transporte de bebidas, constituida por un 98.61% de leche parcialmente desnatada, con o sin lactasa incluida, un

0.35% de levadura roja de arroz, un 1% de cacao en polvo desgrasado, un 0.03% de acesulfame y un 0.01% de sucralosa.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

5 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:

Figura 1.- Esquema de los ingredientes de la bebida.

10 En dichas figuras se destacan los siguientes elementos numerados:

1. Leche parcialmente desnatada
2. Levadura roja de arroz
3. Cacao en polvo desgrasado
4. Acesulfame
- 15 5. Sucralosa

REALIZACIÓN PREFERIDA DE LA INVENCIÓN

Una realización preferida de la invención propuesta, se constituye a partir de los siguientes elementos: una mezcla alojada
20 en un recipiente de características apropiadas para el transporte de bebidas, constituida por un 98.61% de leche parcialmente desnatada (1), con o sin lactasa incluida, un 0.35% de levadura roja de arroz (2), un 1% de cacao en polvo desgrasado (3), un 0.03% de acesulfame (4) y un 0.01% de sucralosa (5).

25

REIVINDICACIONES

- 1.- BEBIDA LÁCTEA DE LEVADURA ROJA DE ARROZ, caracterizada por estar constituida a partir de una mezcla alojada en un recipiente de características apropiadas para el transporte de
5 bebidas, compuesta por un 98.61% de leche parcialmente desnatada, con o sin lactasa incluida, un 0.35% de levadura roja de arroz, un 1% de cacao en polvo desgrasado, un 0.03% de acesulfame y un 0.01% de sucralosa.