



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 295 307**

51 Int. Cl.:
A23L 1/305 (2006.01)
A23L 1/29 (2006.01)
A23C 11/10 (2006.01)
A23C 11/06 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Número de solicitud europea: **02370023 .0**
86 Fecha de presentación : **24.05.2002**
87 Número de publicación de la solicitud: **1262108**
87 Fecha de publicación de la solicitud: **04.12.2002**

54 Título: **Alimento dietético de sustitución de la leche y de la soja.**

30 Prioridad: **28.05.2001 FR 01 07023**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
16.04.2008

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
16.04.2008

73 Titular/es: **Taan Aboudiab**
35 rue des Rossignols
80200 Peronne, FR

72 Inventor/es: **Aboudiab, Taan**

74 Agente: **No consta**

ES 2 295 307 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

ES 2 295 307 T3

DESCRIPCIÓN

Alimento dietético de sustitución de la leche y de la soja.

5 El invento trata de un alimento dietético para mejorar la vida de todos los días de bebés recién nacidos y de niños intolerantes a la leche de soja y a ciertos alérgenos alimentarios los más frecuentes.

El documento GB-A-2018120 describe un sustituto de la leche materna y de la leche de vaca.

10 Este documento GB-A-2018120 menciona una publicación de 1929 sugiriendo la utilización de preparados a base de soja como sustituto de la leche de vaca para la alimentación de niños sufriendo intolerancia a la leche de vaca.

15 Este documento GB-A-2018120 menciona una publicación de 1970 en la revista Pediatrics subrayando la ocurrencia de casos de intolerancia a la soja y hoy es conocido que las intolerancias a la leche de vaca son en un cierto número de casos combinados a una intolerancia a la soja debido a alérgenos cruzados.

El documento GB-A-2018120 propone un sustituto de la leche materna y de la leche de vaca este sustituto comprende carne de cordero crema de arroz aceite de oliva sal y agua.

20 Este sustituto es presentado como adaptado en caso de intolerancia a las proteínas de la leche de vaca o de la carne de vaca. Así como en el caso de intolerancia a la soja (paginas 1 líneas 3-27-34- del documento anterior).

El candidato ha constatado que el tal sustituto alimenticio no aporta ninguna satisfacción sobre todo por las venidas de otras hipersensibilidades alimentarias.

25 El documento US-A-6063433 describe un sustituto de la leche de vaca y de los productos de la soja. Este sustituto comprende una gran cantidad de leche de cabra.

30 La leche de cabra comprende 88% de agua 12% de extractos secos conteniendo al menos 3% de materia grasa y 8% de extractos secos desgrasados estos extractos secos desgrasados están constituidos por al menos 4% de lactosa.

En resumen la leche de cabra contiene al menos 45 gr de lactosa por litro.

35 Entre las causas de intolerancias a la leche de vaca se conoce la intolerancia o alergia a las proteínas de la leche pero también la intolerancia a la lactosa.

Un sujeto intolerante a la lactosa no sintetiza la enzima lactasa o produce bastante poco para asegurar la digestión de la lactosa en los intestinos. El resultado es hinchamiento dolores abdominales y diarreas.

40 La intolerancia a la lactosa aunque es menos peligrosa que la alergia a las proteínas de la leche es fuente de incomfort y puede ser quizás permanente a lo largo de toda la vida del sujeto.

45 El sustituto alimentario descrito en el documento US-A-6063433 no aporta ningún reconfort sino que al contrario los sujetos intolerantes a la lactosa contenida en la leche de vaca el sustituto alimentario descrito en el documento anterior contiene leche de cabra rica en lactosa y conteniendo los mismos componentes proteicos alérgicos que la leche de vaca.

50 De manera general los alimentos dietéticos de primera intención a la disposición de los niños alérgicos a las proteínas de la leche son a base de hidrolizantes procedente de la leche o a base de soja y de sus derivados (Isomil, Nursay, Prosobee, Nutramigen, Alimentum, Prégestimil, Peptijunior, Galligène Progress, Alfaré, Prégomine, Nutricia soja, Gallia soja, Blédilait soja, Modilac soja, Guigoz soja).

55 Algunos estudios muestran que muchos recién nacidos y niños presentan signos clínicos y síntomas en favor de una hipersensibilidad a la leche son solamente mejorados parcialmente por estos productos. Ello explica el hecho que estos productos sean destinados a sujetos que presenten una hipersensibilidad inmediata a las proteínas de la leche (tipo I) y el hecho de hidrolizar las proteínas permitía de volverlas indetectables para el sistema inmunitario.

60 La desaparición incompleta de los síntomas y de los signos clínicos (como cólicos del recién nacido las regurgitaciones algunos reflujos gastroesofágicos no orgánicos diarreas estreñimiento la dermatitis atópica y alteraciones del sueño) en niños alimentados por estos productos dietéticos de primera intención puede tener una relación con la hipersensibilidad Semiretardada (tipo III) o retardada (tipo IV) de la leche de soja.

65 Esta hipersensibilidad es desgraciadamente no detectada por los métodos de detección de IgE específicos de este hecho los linfocitos sensibilizados son capaces de reconocer las fracciones de proteínas hidrolizadas incluso a un débil peso molecular y continuarán a inducir inmunoglobulinas específicas responsables de la sintomatología.

La alimentación dietética según la invención permite mejorar la vida diaria de los recién nacidos los niños y de adultos intolerantes a la leche a la soja y a ciertos alérgenos alimenticios los más frecuentes después de la leche de soja.

ES 2 295 307 T3

Con este fin el invento se refiere según un primer aspecto a un alimento dietético de sustitución para sujetos alérgicos a la leche y a la leche de soja proteínas animales ácidos aminados así como un prebiótico y o prebiótico y los ácidos aminados grasos saturados mono o poliinsaturados procedente de la colza, del copra y del cartame.

5 Según algunas realizaciones aventajadas el alimento dietético es a vida el gluten proteínas vegetales del trigo o maíz proteínas animales de vaca de gallina pescado o huevos.

El candidato ha constatado la aparición de alergias alimentarias múltiples en algunos niños ya alérgicos a la la leche y a la soja.

10

Incluso el candidato ha constatado que:

Que los ácidos grasos no provienen de cacahuet ni de la soja ni del maíz.

15 Según las necesidades y que sin esto sea desfavorable en términos de alergia o de intolerancia el sustituto dietético puede ser enriquecido en al menos un compuesto elegido entre el grupo constituido de glúcidos monosacaridos disacaridos polisacaridos de docosahexanoico DHA Vitaminas de oligoelementos sales minerales carnitina taurina lisina y metionina.

20 Las vitaminas pueden ser elegidas entre el grupo de vitaminas A D C E K C B6 B12.

El alimento dietético está enriquecido en un compuesto elegido entre el grupo constituido por la niacina el ácido pantoténico la folacina la biotina la colina el inositol la riovoflamina y la tiamina.

25 Las proteínas vegetales son extraídas del arroz precocinado en una realización económica.

Si es necesario las proteínas vegetales son completadas por proteínas animales extraídas del cordero y/o cerdo.

30 Según la realización el alimento se presenta en forma de polvo liofilizado acondicionados en botes de 450-900 gr por ejemplo su reconstitución se realiza con la ayuda de un medidor por cada 30 ml de agua.

Según otra realización el alimento se presenta en la forma de una solución ya reconstituida lista a su uso por ejemplo una botella de 500 ml.

35 El candidato ha constatado que la suplementación de un probiótico o de un prebiótico mejora la prevención de otras hipersensibilidades alimentarias en sujetos presentando una alergia a la leche y a la soja.

40 El alimento dietético según la invención está destinado a sujetos alérgicos a la leche y a la soja a titulo de ejemplo puede estar indicado como complemento a la lactancia materna cuando las circunstancias lo exigen así como en caso de diarreas agudas o crónicas en niños que tengan antecedentes familiares o personales de atopia.

45

50

55

60

65

ES 2 295 307 T3

REIVINDICACIONES

- 5 1. El alimento dietético de sustitución para sujetos alérgicos a la leche y a la soja **caracterizada** en lo que concierne a las proteínas vegetales otras que a las de soja proteínas animales ácidos aminados así que un pre o probiótico y de ácidos grasos saturados mono o poliinsaturados procedente de la colza del copra del cartame.
2. El alimento dietético según la reivindicación 1 está **caracterizada** que es siempre el gluten.
- 10 3. El alimento dietético según las reivindicaciones 1-2 que son siempre proteínas vegetales extraídas del trigo y del maíz.
4. El alimento dietético según las reivindicaciones 1-3 son las **caracterizadas** siempre por proteínas animales extraídas de la vaca, pollo y huevo.
- 15 5. El alimento dietético según las reivindicaciones 1-4 **caracterizada** por el enriquecimiento de al menos un compuesto elegido entre el grupo constituido por glúcidos monosacaridos disacaridos polisacaridos docosahexanoico DHA vitaminas y oligoelementos sales minerales carnitina taurina lisina y metionina.
- 20 6. El alimento dietético según la reivindicación 5 es **caracterizada** en que las vitaminas elegidas son entre el grupo formado por las vitaminas A D E K C B6 B12.
7. El alimento dietético según las reivindicación 5-6 está **caracterizada** el enriquecimiento se realiza eligiendo un compuesto del grupo constituido por la niacina el ácido pantoténico la folacina la biotina la colina el inositol la rivotiamina y la tiamina.
- 25 8. El alimento dietético según las reivindicación 1-7 esta **caracterizada** por las proteínas vegetales extraídas del arroz.
- 30 9. El alimento dietético según las reivindicación 1-8 está **caracterizada** por las proteínas animales extraídas del cordero y/o el cerdo.
10. El alimento dietético según las reivindicación 1-9 está **caracterizada** por la presencia de polvo liofilizado o en solución reconstituida lista para usar.

35

40

45

50

55

60

65