



19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 343 101**

51 Int. Cl.:

**A23C 9/152** (2006.01)      **A23K 1/18** (2006.01)  
**A23L 1/30** (2006.01)      **A23L 1/318** (2006.01)  
**A23L 1/325** (2006.01)      **A23L 2/52** (2006.01)  
**A61K 31/352** (2006.01)      **A61P 9/12** (2006.01)  
**A61P 3/06** (2006.01)      **A23L 3/3472** (2006.01)  
**A23B 4/18** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE REIVINDICACIONES DE SOLICITUD  
DE PATENTE EUROPEA

T1

96 Número de solicitud europea: **08807007 .3**

96 Fecha de presentación de la solicitud: **05.09.2008**

97 Número de publicación de la solicitud: **2203070**

97 Fecha de publicación de la solicitud: **07.07.2010**

30 Prioridad: **07.09.2007 EP 07017570**  
**07.03.2008 EP 08004242**

43 Fecha de publicación de la mención BOPI:  
**13.10.2010**

46 Fecha de publicación de la traducción de las  
reivindicaciones: **13.10.2010**

71 Solicitante/s: **PROBELTE PHARMA, S.A.**  
**Ctra. Madrid, Km. 389**  
**Polígono Industrial El Tiro**  
**30100 Espinardo, Murcia, ES**

72 Inventor/es: **López Más, José A.;**  
**Streitenberger, Sergio A.;**  
**Peñalver Mellado, Marcos;**  
**Pedreño López, Yolanda y**  
**Martínez Ortiz, Pedro**

74 Agente: **Torner Lasalle, Elisabet**

54 Título: **Extractos de granada, productos nutricionales que los contiene y sus usos.**

ES 2 343 101 T1

## REIVINDICACIONES

1. Uso de un extracto de granada que comprende punicalaginas, ácido elálgico y azúcares, en el que la razón (% p/p) de punicalagina/ácido elálgico está en el intervalo de 10/1 a 35/1, la razón (% p/p) de punicalagina/azúcares está dentro del intervalo de 10/1 a 50/1, el contenido de azúcares totales es del 2% (p/p) o menos y en el que dicho extracto tiene un contenido de punicalaginas de al menos el 30% (p/p), un contenido de ácido elálgico del 2% (p/p) o menos, un contenido de fenoles totales de al menos el 30% (p/p), (expresado como equivalente de ácido gálgico), una solubilidad en agua de al menos el 7% p/v (70 g por litro) y un contenido de disolventes orgánicos residuales inferior a 1 ppb para preparar un producto nutricional.

2. Uso según la reivindicación 1, en el que dicho extracto de granada tiene una solubilidad en agua de al menos el 10% p/v (100 g por litro) y un contenido de azúcares totales no superior al 1% (p/p).

3. Uso según la reivindicación 1 ó 2, en el que dicho extracto de granada comprende una fibra soluble que tiene un contenido de beta-glucano (base seca) de al menos el 30%.

4. Producto nutricional que es un alimento funcional o una bebida funcional que comprende un extracto de granada según se define en cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado** porque en dicho producto la razón (% p/p) de punicalagina/ácido elálgico está en el intervalo de 10/1 a 35/1 y la razón (% p/p) de punicalagina/azúcares de granada añadidos está dentro del intervalo de 10/1 a 50/1.

5. Producto nutricional según la reivindicación 4, que comprende fructosa, en el que la razón (% p/p) de punicalagina/fructosa en dicho producto nutricional está en el intervalo de 60/1 a 100/1.

6. Producto nutricional según cualquiera de las reivindicaciones 4 a 5, que comprende fibras solubles.

7. Producto nutricional según cualquiera de las reivindicaciones 4 a 6, **caracterizado** porque comprende un contenido de punicalaginas dentro del intervalo del 0,005% al 5% (p/p).

8. Producto nutricional según cualquiera de las reivindicaciones 4 a 7, que comprende además hidroxitirosol.

9. Producto nutricional según cualquiera de las reivindicaciones 4 a 8, en el que dicho producto está seleccionado de un refresco, una bebida, un producto lácteo; un aceite comestible de pescado, marino o vegetal; un producto cárnico o avícola; un producto de panadería o un producto a base de pasta; una conserva de frutas o verduras; un marisco en lata o pescado en lata; un aperitivo, un dulce, sal, azúcar, un condimento o combinaciones de dos o más de los mismos.

10. Producto nutricional según cualquiera de las reivindicaciones 4 a 9, que es un alimento funcional para animales o mascotas.

11. Uso del extracto según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, como aditivo alimentario para prevenir o inhibir la oxidación lipídica de alimentos y bebidas.

12. Uso del extracto según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, como aditivo alimentario para prevenir o inhibir que se estropeen alimentos y bebidas debido a hongos, bacterias y otros microorganismos.

13. Extracto según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, para su uso en la prevención o el tratamiento de uno o más estados seleccionados de enfermedades cardiovasculares, hipertensión arterial, acumulación de placa en las arterias y síndrome metabólico.

14. Producto nutricional según cualquiera de las reivindicaciones 4 a 10, para su uso en la prevención o el tratamiento de uno o más estados seleccionados de enfermedades cardiovasculares, hipertensión arterial, acumulación de placa en las arterias y síndrome metabólico.

15. Uso de un extracto según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, para la fabricación de un medicamento y/o una composición para la prevención o el tratamiento de uno o más estados seleccionados de enfermedades cardiovasculares, hipertensión arterial, acumulación de placa en las arterias y síndrome metabólico.

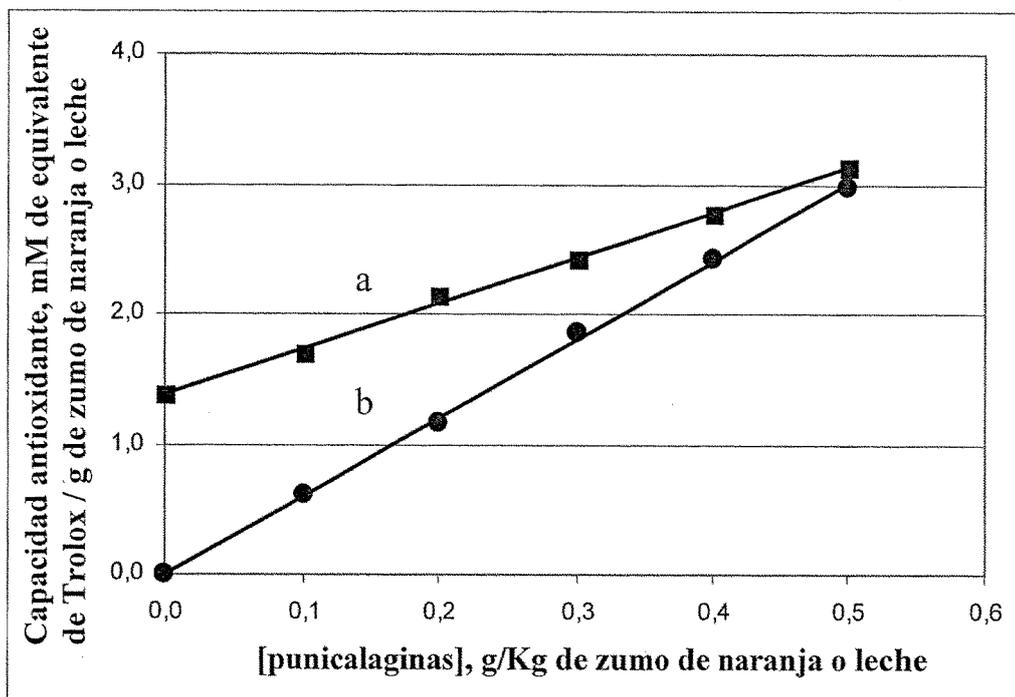


FIG.1

Las líneas a y b corresponden, respectivamente, a zumo de naranja y leche

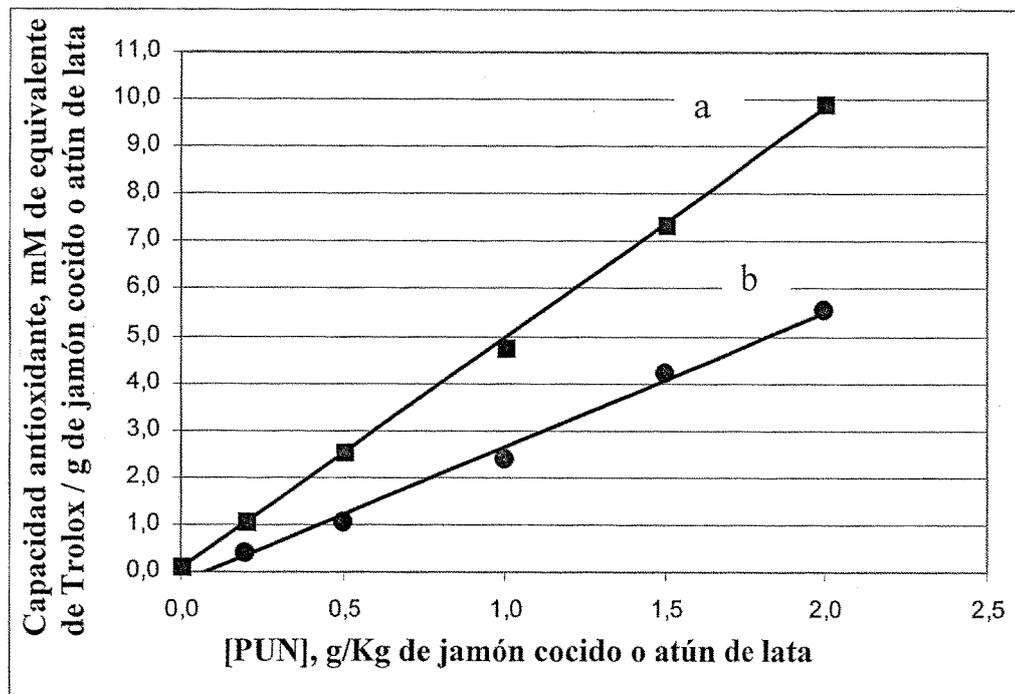


FIG.2

Las líneas a y b corresponden, respectivamente, a jamón cocido y atún de lata.

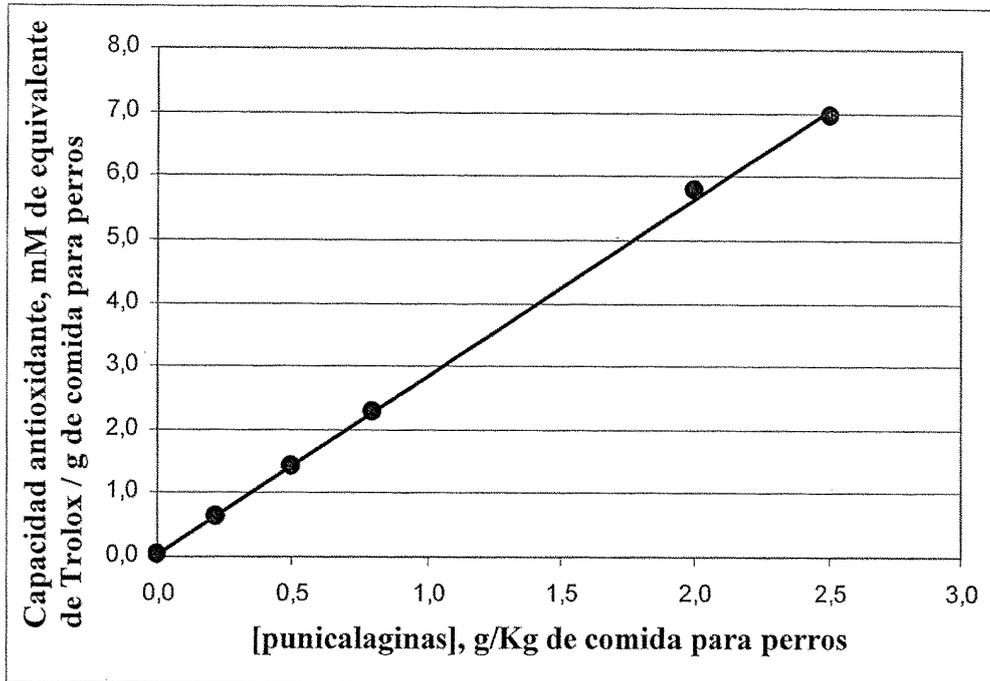


FIG.3

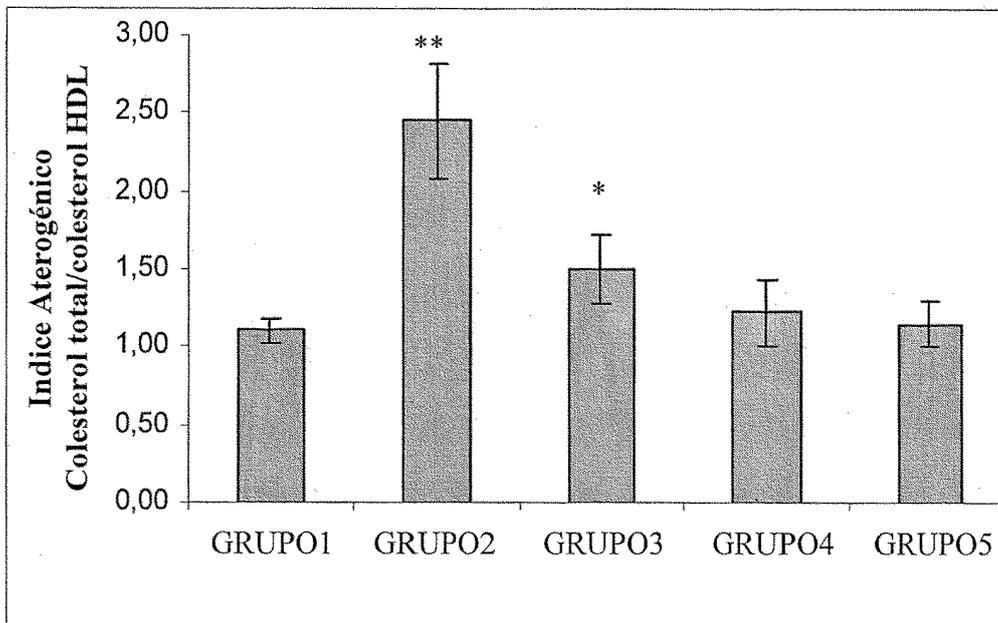


FIG.4

\*: indica las diferencias con el grupo de control 1 evaluadas con el test de Tukey y  $P < 0.05$   
\*\*: indica las diferencias con el grupo de control 1 evaluadas con el test de Tukey y  $P < 0.001$

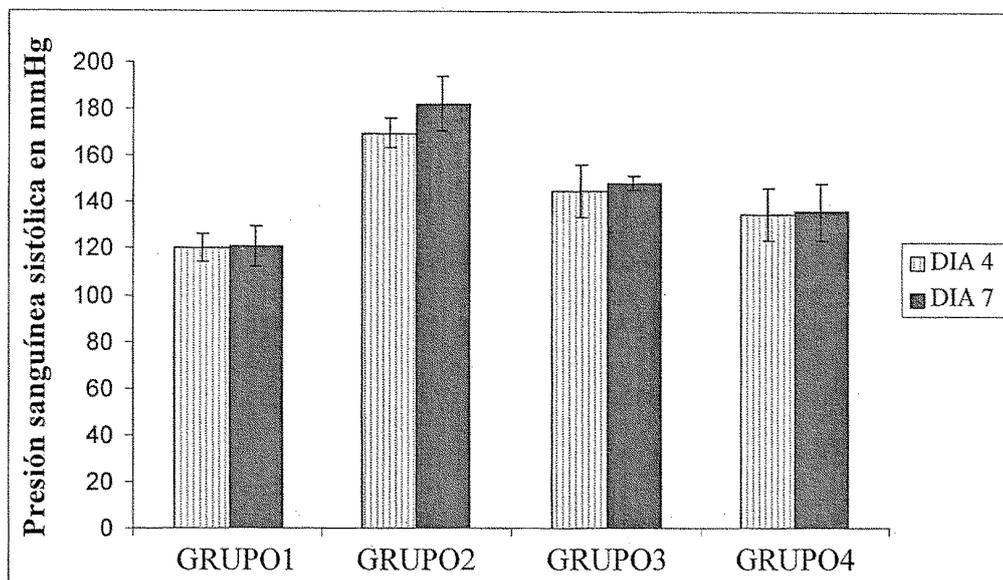


FIG.5

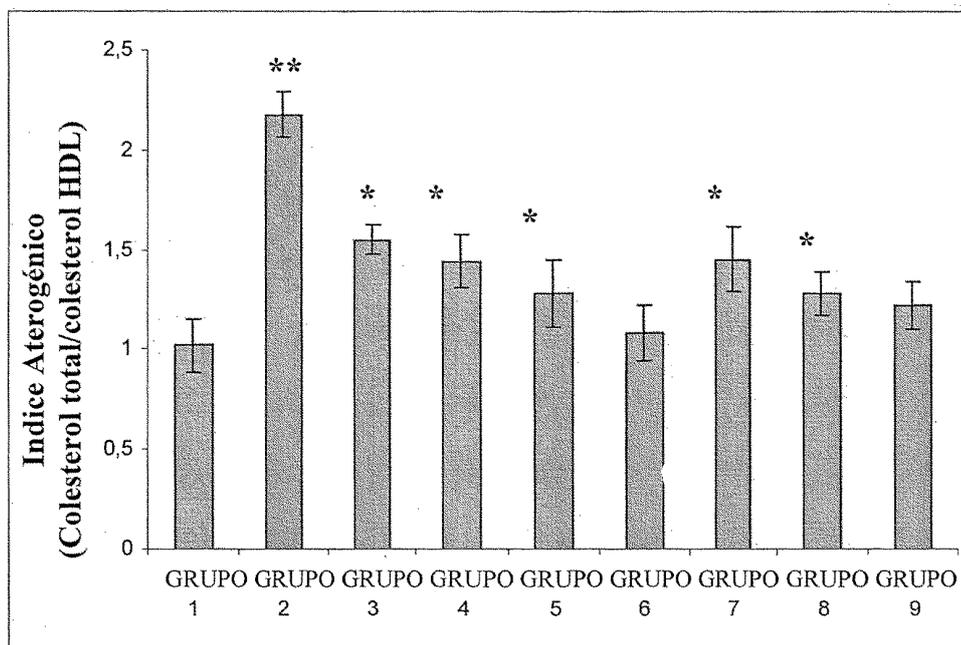


FIG.6

\*: indica las diferencias con el grupo de control 1 evaluadas con el test de Tukey y  $P < 0.05$   
 \*\*: indica las diferencias con el grupo de control 1 evaluadas con el test de Tukey y  $P < 0.001$

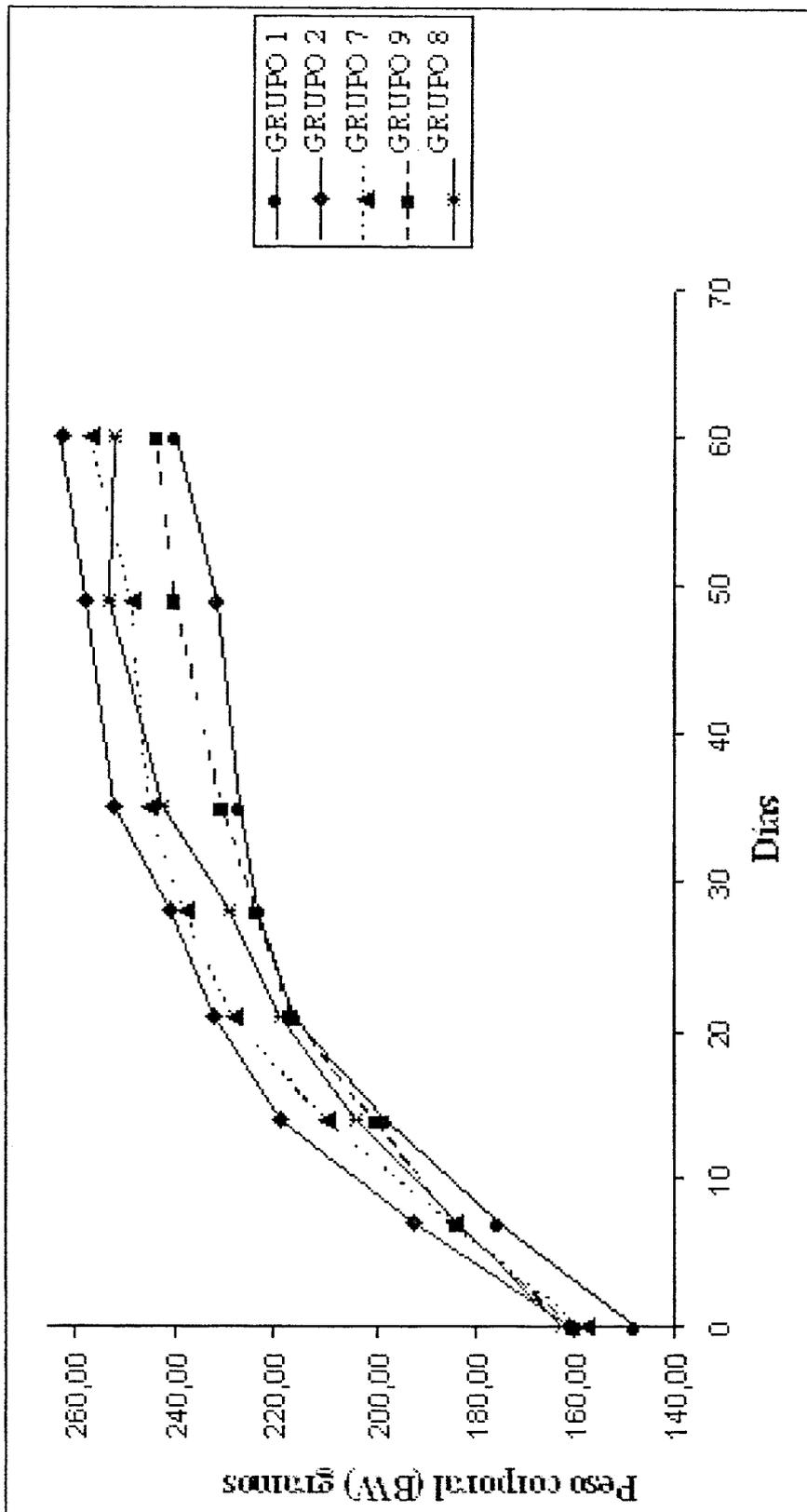


FIG.7