(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 350 658**

(21) Número de solicitud: 200901462

(51) Int. Cl.:
A23L 1/48 (2006.01)

(12) ADICIÓN A LA PATENTE DE INVENCIÓN B1

(22) Fecha de presentación: **19.06.2009**

(43) Fecha de publicación de la solicitud: **26.01.2011**

Fecha de la concesión: **10.10.2011**

(45) Fecha de anuncio de la concesión: **21.10.2011**

(45) Fecha de publicación del folleto de la patente: **21.10.2011**

(61) Número de solicitud de la patente principal: **P 200401645**

(73) Titular/es: **Eui Sung Lee Lee**
Polígono Industrial Azucarera, Parcela 37
14620 El Carpio, Córdoba, ES

(72) Inventor/es: **Lee Lee, Eui Sung**

(74) Agente: **Herrera Dávila, Álvaro**

(54) Título: **Primer certificado de adición a la patente principal nº P 200401645 denominada: "Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital".**

(57) Resumen:
Primer certificado de adición a la patente principal nº P 200401645 denominada: "Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital".
Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital.
Caracterizado porque las tres clases de alimentos de la patente principal se reducen a dos: alimentos yin junto energía vital para la mujer y alimentos yang junto energía vital para el hombre alterándose la proporciones de los alimentos y añadiéndose sustancias de plantas calientes, que al tomarlas generan calor interior en el cuerpo humano, tales como el ginseng y el jengibre de carácter Yin, el azufre y la seta reishi de carácter Yang y el cuerno de ciervo de carácter intermedio. Para que el tipo de alimentación propuesta sea idónea para el tratamiento de los síntomas generales de enfermedad en varones y hembras por su constitución y para proporcionar calor al cuerpo en ambos casos se aumenta la proporción de cereales hasta un 70-80 por 100, mientras que la de frutas y verduras es del 5 por 100, la de carnes y pescados del 10-15 por 100, la de condimentos de 5-10 por 100 y se añade un 5 por 100 de sustancias calientes. Para prevenir los efectos secundarios de los medicamentos, eliminar toxinas y resistir mejor según su diferente constitución, se alteran las proporciones del alimento intermedio para conferirle un carácter de alimento intermedio energético y se mezclan sustancias químicas o medicamentos específicos para cada enfermedad.

ES 2 350 658 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP.

Venta de fascículos: Oficina Española de Patentes y Marcas. Pº de la Castellana, 75 – 28071 Madrid

DESCRIPCIÓN

Primer certificado de adición a la patente principal nº P 200401645 denominada: "Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital".

La presente invención incluye mejoras y ampliaciones de la patente principal referida a un producto alimenticio hecho a base de mezclar determinadas materias primas de propiedades y características específicas para compensar las carencias yin que presenta la constitución y el metabolismo masculinos y las carencias yang que presenta la constitución y el metabolismo femenino, así como para recuperar la energía vital tanto en el varón como en la mujer, por lo que es un producto para ser consumido por el hombre (varón), por la mujer y por ambos según sus distintas composiciones.

Se basaba en el taoísmo y la medicina oriental que hablan del equilibrio entre ta energía negativa y la energía positiva y de la energía vital intermedia, de que en la naturaleza hay dos caracteres, el yin (-) y el yang (+), y que la mujer es de carácter yin (um) y el hombre de carácter yang. Esto quiere decir que tanto en el hombre como en la mujer convergen las dos energías, el yin y el yang, pero la naturaleza femenina tiende a concentrar más cantidad de energía yin que de energía yang, mientras que la masculina tiende a concentrar más energía yang que yin. La vida es un continuo intercambio energético y la principal vía por la que recibimos la energía es la alimentación, tanto que debemos comer varias veces al día durante todos los días de nuestra vida para recuperar las energías y equilibrarlas, y para que el cuerpo pueda realizar su metabolismo. El equilibrio reside en mantener la misma cantidad de las dos energías, ya que si se llega a tener más cantidad de una que de otra aparecen desequilibrios que suelen manifestarse en nuestro comportamiento e incluso en nuestra vida interior, afectando generalmente a la parte más débil de cada uno a través de somatizaciones, síntomas de ansiedad y otros, manifestándose en el hombre lo que en el taoísmo se conoce como síntomas del yin y en la mujer como síntomas del yang. Es por ello por lo que el objeto de la invención propuesta en la patente principal radicaba en equilibrar estas dos energías a través de un tratamiento alimenticio que aporta al hombre las energías yin que le faltan, y de un tratamiento alimenticio que aporta a la mujer las energías yang de que carece y de un tercer tratamiento alimenticio que aporta a ambos la energía vital que precisan para vivir.

La patente principal aportaba significativas ventajas al estado de la técnica, tales como: La alimentación diaria ocupa un lugar central en la Medicina oriental para la que es habitual recetar diferentes alimentos para sanar de las diferentes enfermedades, e incluso para sentirse bien. De todos es sabido cómo en estados agudos como la depresión o la ansiedad el paciente se lanza a comer sin freno y a menudo lo que hace es agravar la situación. También sabemos que hay determinadas comidas que incitan a la acción, mientras que otras por el contrario frenan los impulsos de hiperactividad que impiden hacer debidamente tareas que requieren concentración y atención al detalle. Es sabido también que a la mayoría de las mujeres les sienta bien tomar cítricos y sabores amargos como la naranja, el limón, kiwi, chocolate, té... mientras que a muchos hombres no les sientan bien estos mismos sabores cítricos y amargos, provocándoles acidez en el estómago, dolor de cabeza, aflojamiento del cuerpo, diarrea... Sin embargo los hombres sienten una especial predilección por los sabores dulces y picantes como la miel, el azúcar, el ajo... alimentos que sientan bien a los hombres, pero no a las mujeres, apareciendo en ellas estreñimiento, hinchazón, engorde, molestias de garganta... Sin embargo los alimentos de sabor salado como por ejemplo el jamón serrano, el queso, las aceitunas sientan bien tanto al hombre como a la mujer. Esto se debe a que la constitución del hombre es distinta a la de la mujer y al mismo tiempo complementaria. Es por ello por lo que en esta invención se mezclan en las proporciones que más adelante se indican las materias primas que más se adecúan a la constitución del varón para equilibrar la energía de la mujer y viceversa a fin de que no aparezcan los síntomas citados, complementando esta alimentación específica con otra común de energía vital para ambos géneros.

Hoy podemos decir sin duda alguna que muchos de los problemas de salud se deben a la mala alimentación, y es que los alimentos inadecuados que comemos hoy en día pueden provocar desequilibrios cuando los incorporamos a la dieta alimenticia. Si a ello unimos que hoy se gastan más energías que antes por la propia forma de vivir actual, una vida en la que existe más competencia que antes, en la que nos encontramos sometidos a un mayor nivel de estrés, razón por la que necesitamos no sólo más energía, sino también una energía más equilibrada. Pero las teorías científicas sobre la alimentación del mundo occidental han tratado siempre sobre las propiedades de los alimentos y sus calorías, no ocupándose de analizar cuáles son los alimentos adecuados para el varón y cuáles los apropiados para la mujer. Puesto que el hombre y la mujer son constitucionalmente opuestos y complementarios, cada género tiene necesidades distintas, el varón necesita más alimentos de carácter yin (um) que de carácter yang para equilibrar sus energías y la mujer al contrario, necesita más alimentos de carácter yang que de yin. De ahí se desprende otra ventaja de la presente invención, que trata de equilibrar la energía masculina o yang con energía femenina o yin aportando alimentos yin al régimen alimenticio del varón y viceversa en relación con el régimen alimenticio de la mujer.

La inadecuada alimentación de hoy provocada por los malos hábitos alimenticios a causa de las prisas, de la falta de tiempo, de vernos obligados a comer fuera de casa, de la comodidad de las comidas rápidas, perjudica directamente la salud. Por ello, el producto objeto de la presente invención presenta como ventaja la de ayudar a equilibrar la inadecuada alimentación, además de restituir la energía vital.

Continuamente el cuerpo humano quema energía para realizar su metabolismo y seguir vivo, todo proceso fisiológico requiere un gasto de energía que debe recuperar por medio de la alimentación, pero la mayoría de las comidas que ingerimos son cocinadas, perdiendo a través de su cocción gran parte de sus principios activos (proteínas, vitaminas, minerales), razón por la cual a pesar de comer mucho volumen de alimentos continuamos necesitando más cantidad

de energía. Sin embargo el complejo alimenticio que se propone en esta patente conserva al máximo las propiedades de cada una de las materias primas que utiliza, al no usar el calor en el proceso de elaboración (temperatura de 40 a 80 centígrados), por lo que otra ventaja de esta invención radica en que preserva el valor energético de los alimentos frente a los compuestos alimenticios conocidos en el estado de la técnica.

En el estado de la técnica relativo a la invención principal se conocían procedimientos para la obtención de alimentos de características determinadas tales como los que se describen en los documentos ES 1199942, ES 2055663 y A3 550606 que se refieren a un compuesto alimenticio altamente nutritivo a base de cereales, un compuesto alimenticio revitalizante y un complejo alimenticio utilizable en suplementación nutritiva como medio de mejora de la salud respectivamente. Sin embargo no se conoce ningún método o procedimiento para obtener un complejo alimenticio específico para equilibrar la energía de los varones, para equilibrar la energía de las mujeres y para aportar a ambos energía vital como el que se propone en la presente invención, de tal forma que constituye una novedad en sí en el estado de la técnica.

Otra de las ventajas de la invención principal era la comodidad de su administración oral o ingestión, ya que el complejo alimenticio que se propone se presenta en envases listos para ser ingeridos varias veces al día sin más preparación previa que la que requiere su modalidad de presentación y envasado, como se describe a continuación.

El complejo alimenticio de la patente principal se constituía a base de materias primas que se agrupan en torno a los siguientes alimentos básicos: semillas, verduras, frutas, hierbas, algas marinas, carnes, pescados y mariscos, condimentos y otros. Los alimentos específicos que van a constituir las mezclas características de cada uno de los tres productos, el específico para varones, el específico para mujeres y el de energía vital para ambos se clasifican en tres categorías, que son las siguientes:

A) Alimentos de carácter yang: (sabores ácido y amargo)

Semillas a granel de: Azuki, Avena, Centeno, Trigo, Cebada, Alubias, Guisante Verde, Lino, Sésamo Negro, Sésamo Blanco, Sorgo, Yeros. Amapola, Albaricoque, Kamut,

Verduras deshidratadas de Apio, Endibia. Alcachofa, Escarola, Oliva,

Frutas deshidratadas de Manzana, Piña, Pistacho, Algarroba, Piñón, Nuez, Cacahuete, Avellana, Coco, Cacao, Pipas de Girasol, Membrillo, Albaricoque, Ciruela, Cereza, Limón, Pomelo, Kiwi, Fresa, Mango, Nuez de Cola,

Hierbas para infusiones; Mate, Té rojo, Malta, Te rojo, te negro, Cana de Limón,

Carnes, Pescados y Mariscos deshidratados: Pollo, Hígado de Merluza y Tiburón. Yema de huevo,

Condimento de Polvo de Ume (Ciruela japonesa),

Otros: Salvado de Trigo y de Avena, Polvo de vinagre, Ácido cítrico, Levadura de cerveza, Proteína texturizada, Yoghourt polvo, Vitamina C,

B) Alimentos de carácter yin: (sabores dulce y picante)

Semillas a granel de: Arroz Integral, Arroz Salvaje, Arroz negro, Arroz glutinoso dulce, Mijo, Arroz bastami, Trigo Sarraceno, Cuscús Integral, Quinoa, Amaranto, Perla de cebada, Semilla de Alfalfa, Berro, Rabanito y Mostaza.

Verduras deshidratadas: Calabaza, Espinaca, Genjibre, Ajo, Ñame, Nabo, Chufa, Puerro, Berros, Rábanos, Remolacha. Caña de azúcar, Papaya, Calabaza, Calabacín, Acelga, Boniato,

Frutas deshidratadas: Melocotón, Caqui, Tuno, Higo. Dátil, Pasa, Jojoba,

Hierbas de la cocina: Menta, Cilantro, Anís, Laurel, Perejil, Salvia, Tomillo, Anís, Hinojo. Azafrán, Comino, Orégano, Salvia,

Hierbas para infusiones; Manzanilla, Regaliz, Hierba Luisa,

Carnes, Pescados y Mariscos deshidratados: Ternera, Gambas, Pescadito, Almejas, Ostras, Atún, Centollo, Cangrejo,

Condimentos: Pimienta Negra, Pimienta blanca, Fructosa, Guindilla, Curry, Miel de abeja, Miel de caña, Miel vegetal, Chili. Canela, Pimentón,

Otros; Glucosa vegetal, Levadura de Cebada,

C) Alimentos de carácter intermedio: (sabores áspero y salado)

Semillas a granel de Soja Verde, Maíz, Soja Negra, Soja Amarilla. Mijo glucosado, Verduras deshidratadas: Setas, Patata, Col, Zanahoria, Champiñón, Brote de soja. Semilla de uva,

Frutas deshidratadas de Castaña, Plátano, Almendra, Bellota, Pipas de Calabaza, Berenjena.

Hierbas para las infusiones de Té Verde y Té de algas marinas,

Carnes, Pescados y Mariscos deshidratados de Calamar, Sepia, Pulpo, Merluza.

Jamón, Huevas de pescado, Mejillón, Angula y Anguila

Queso deshidratado,

Algas marinas de Kombu, Wakame, Nori, Espageti, Agar agar, Arame, Hiziki,

Condimentos: Sal Yodada, Sal de mina.

Otros: Polen de Abeja, Jalea real, Aloe vera, Spirulina, Lecitina de soja.

El complejo alimenticio yang para ser consumido por varones contenía la siguiente composición:

Entre un 30 y un 40 por 100 de alimentos de la clase B

El 50 por 100 de alimentos de la clase C

Entre un 10 y un 20 por 100 de alimentos de la clase A

El complejo alimenticio yin para ser consumido por mujeres contenía la siguiente composición:

Entre un 30 y un 40 por 100 de alimentos de la clase A

El 50 por 100 de alimentos de la clase C

Entre un 10 y un 20 por 100 de alimentos de la clase B

El complejo alimenticio de energía vital para hombre y mujer contenía la siguiente composición en relación al peso:

Entre el 5 y el 10 por 100 de alimentos de la clase A

Entre el 80 y el 90 por 100 de alimentos de la clase C

Entre el 5 y el 10 por 100 de alimentos de la clase B.

El producto obtenido por la patente principal se podía envasar en un bote de cristal transparente de 1000 gramos de peso, tapando el envase al vacío. Igualmente podía envasarse el producto en polvo tostado después de preparar, tostar, moler y mezclar o en cápsulas si formamos con el polvo las cápsulas con la máquina de encapsular, o bien en perlitas si amasamos el polvo con miel y agua y formamos las perlitas con la máquina hacer perlitas. También es posible envasar el producto en paquetes de fideos después de amasar con agua y formar la pasta de fideos o en envase de pan amasando el producto con agua, dejándolo fermentar, formando el pan o la pasta y cociendo al horno. Por último en yogurt mezclando el polvo con yogurt normal, fermentando de 2 a 5 días en una cámara a temperatura adecuada y envasando en botes de yogurt y guardando en frío. Es también posible fermentar los ingredientes juntos durante un período de 1 a 12 meses en un recipiente y en un lugar adecuado, hasta obtener un compuesto fermentado. Si los vegetales se someten a un proceso de deshidratación, se pueden usar en infusiones o en sopas.

Con independencia de cada una de las presentaciones en todos los casos se trata de un complejo alimenticio para el varón y para la mujer tanto adulto como niño pensado como ayuda nutricional para regular la mala alimentación, equilibrar el cuerpo masculino, equilibrar el cuerpo femenino y dar la energía vital, pudiéndose preparar en crudo, en tostado y en líquido.

Tanto los modos de preparación como las composiciones relativas se daban a modo de ejemplo no limitativo, entendiéndose que formaban parte de la memoria aquellas que no alterando sus aspectos esenciales encerraran diferencias no significativas.

El objeto del presente documento de adición se fundamenta en aportar un conjunto de mejoras técnicas en el complejo alimenticio descrito en la patente principal, aprovechando igualmente el carácter Yin, el carácter Yang, los sabores y la energía vital contenidos en los alimentos según la fitología oriental y sus propiedades curativas, pero que sea idóneo para tratar por un lado problemas de salud del hombre, por otro problemas de salud de la mujer además de proporcionar energía vital a ambos. Se basa en las propiedades y características específicas de determinadas materias primas para compensar las carencias Yin que presenta la constitución y el metabolismo masculinos y compensar las carencias Yang que presenta la constitución y el metabolismo femenino, así como para recuperar la energía vital tanto en el varón como en la mujer, por lo que es un producto para ser consumido por el hombre (varón) y por la mujer según sus distintas composiciones.

Es así cómo los preparados alimenticios que propone esta adición han sido concebidos tras numerosos ensayos para ayudar, ya que estos alimentos son independientes de los medicamentos prescritos facultativamente, a que el hombre o varón mejore lo antes posible de sus enfermedades, dolencias o carencias y al igual lo haga la mujer, sin que ello signifique que sustituyan a los medicamentos, aunque sí ayudan a mitigar los efectos perniciosos de éstos en el organismo y a incentivar sus efectos curativos. Podría decirse que enriquecen el organismo masculino y el femenino dotándolos con la energía calórica más apropiada para uno y para otro a la hora de defenderse mejor y salir cuanto antes de su postración física.

Sabemos que los alimentos poseen efectos curativos, se habla de que la soja ayuda a adelgazar, la alcachofa es buena para el hígado, el azafrán para la circulación, el té verde es tranquilizante, diurético y antioxidante, las algas marinas ayudan a eliminar toxinas, adelgazan, regulan el colesterol y el azúcar y mejoran el estreñimiento, el aroma de pino tranquiliza, el de eucalipto es bueno para la respiración y para el resfriado, la cebolla estimula el apetito y regulariza las funciones del estómago, además de ser diurética. Y así podríamos seguir hablando de propiedades curativas de los alimentos que ingerimos a diario, siendo ello motivo común de conversación, pues desde siempre se ha sabido lo bien o mal que sientan determinadas plantas, hiervas, algas, especias, infusiones dependiendo de las circunstancias.

También se sabe que la vitamina c es buena para la gripe, previene el cáncer, es indispensable para los deportistas, ya que colabora a que éstos se aclimaten al esfuerzo físico sin comprometer su rendimiento, que la vitamina e ayuda a mantener la fortaleza corporal, que las proteínas son necesarias para crecer, que el calcio es bueno para los huesos, la aspirina para el dolor, que hay medicamentos para regular la tensión, quemar las grasas, diuréticos, se conocen los efectos de los minerales, de las fibras, de las vitaminas, de las sustancias.

Según la filosofía en la que se sustenta la medicina oriental, cada materia prima tiene su carácter Yin y su carácter Yang, y esta misma medicina confiere tanto a los alimentos como a sus sabores y aromas propiedades curativas para determinados síntomas de algunas enfermedades, de ahí que las recetas de la fitoterapia oriental para tratar las enfermedades tengan en cuenta el carácter Yin y el carácter Yang de los alimentos y sus sabores. Todo ello se halla claramente explicado en el libro más importante de la medicina oriental, el llamado “Ne jing”. En él se señala que cuando se presenta algún problema de salud es mejor tratarlo con alimentos que con medicamentos, porque el alimento contiene la energía vital y porque los sabores y aromas poseen también efectos curativos. De igual modo el padre de medicina occidental Hipócrates dijo que la enfermedad que no se puede solucionar con los alimentos es una enfermedad incurable.

Sabiendo que la mala alimentación provoca debilitamiento en el cuerpo y desequilibrio en el organismo, y que esa misma mala nutrición origina además otros muchos problemas de salud, entre los que destacan el sobrepeso y la obesidad, podemos asegurar sin temor a equivocarnos que resulta más seguro tratar los problemas de salud con la alimentación más idónea.

Es objeto de la presente adición mejorar el complejo alimenticio propuesto en la patente principal. Para ello, se han introducido novedades que vienen a resolver problemas relacionados con el inconveniente de que en la patente principal se trata de alimentos concebidos para equilibrar la energía en varones, en mujeres y dar energía vital a ambos, pero no han sido diseñados para ayudar a curar enfermedades, a mejorar el organismo del hombre y de la mujer para que los medicamentos ejerzan mejor sus efectos, a dotar de mejores defensas al organismo del hombre, de la mujer y de ambos. Por ello, las características de estos alimentos para mitigar enfermedades de hombres, mujeres y de ambos se adaptan a las diferentes dolencias o enfermedades de los pacientes.

Los sabores según la medicina oriental sirven para reforzar órganos y vísceras del cuerpo humano dependiendo del carácter de los mismos. Así los sabores de carácter ácido refuerzan el hígado y la vesícula, los de carácter amargo el corazón y el intestino delgado, los dulces el páncreas y estómago, los picantes refuerzan los pulmones e intestino grueso, los salados vigorizan los riñones y la vejiga y por último los ásperos refuerzan el plexo solar y la energía corporal. Pero además de reforzar órganos y vísceras según su carácter, estos mismos sabores tienen efectos curativos sobre esos mismos órganos y vísceras disminuyendo con su ingestión los síntomas de las enfermedades que afecten a dichos órganos o vísceras. Por último, al proporcionar energía vital a dichos órganos mejoran sus defensas, su sistema inmunológico, su capacidad y control para hacer frente a la enfermedad.

Así aprovechando el carácter Yin, el carácter Yang, el carácter propio de cada uno de los sabores y la energía vital y efectos curativos contenidos en los diferentes complejos alimenticios que desarrolla esta invención, la misma se propone preparar diversos tipos de alimentos idóneos para tratar diversos problemas de salud del hombre, de la mujer y proporcionar energía vital a ambos.

Entre sus ventajas destaca la de ser este tipo de alimento natural y por consiguiente, no tener efectos secundarios, y bien administrado, no sólo ayuda a que los tratamientos químicos y medicamentos ejerzan mejor su efecto en el cuerpo humano, sino también a eliminar más rápidamente las toxinas que quedan en el cuerpo y a evitar los efectos secundarios de los tratamientos. Además cuanta más energía vital tenga el cuerpo del paciente más efecto hacen el él los tratamientos químicos o medicamentosos, por lo que reforzando el cuerpo con el alimento apropiado objeto de la presente invención, el paciente la aprovecha para funcionar mejor y resistir mejor los tratamientos.

Para una mejor comprensión de lo anterior exponemos el ejemplo de un quimioterapeuta que practica terapia a base de medicamentos a un varón enfermo de cáncer y como consecuencia se debilita la fortaleza de su cuerpo. Pues bien, con el alimento objeto de la presente invención el paciente varón al que nos referimos resiste mejor, aumentan en él los efectos del tratamiento químico y su organismo elimina más eficazmente las toxinas. En cambio, si el enfermo no tiene fortaleza corporal suficiente, el medicamento no hace todo su efecto y pueden aparecer efectos secundarios.

Las ventajas de los alimentos para tratamientos de las enfermedades del hombre y la mujer propuestos en la presente adición son las siguientes:

- Aumentan la energía vital del cuerpo humano
- Estimulan los efectos de las sustancias naturales y químicas
- El cuerpo humano resiste mejor el tratamiento
- Disminuyen los dolores
- Tranquilizan
- Mejoran el sistema inmunológico
- Equilibran el organismo del hombre o la mujer
- Previenen los efectos secundarios de las sustancias al contrario de su constitución
- Eliminan mejor y más rápidamente las toxinas
- La recuperación del paciente masculino o femenino es más rápida durante y después del tratamiento.
- Se consigue que cada tratamiento de salud obtenga mejor resultado.

Las mejoras, alternativas o variaciones introducidas en la presente patente de adición son las siguientes:

Adición 1

Las tres clases de alimentos de la patente principal se reducen a dos, incorporando los alimentos de la clase intermedia tanto a la clase de alimentos de carácter yang como a los de carácter yin.

En la patente principal había 3 clases de alimentos:

-1 Alimentos yang para hombre,

-2 Alimentos yin para la mujer,

-3 Alimentos para aportar energía vital en ambos sexos.

En la presente adición tan sólo hay dos clases de alimentos:

- alimentos yin junto energía vital para la mujer
- alimentos yang junto energía vital para el hombre.

Las nuevas proporciones que incorpora esta adición para mantener el equilibrio del hombre y de la mujer y aportar energía vital son las siguientes:

Alimento para el hombre:

30-40 por 100 de alimentos de carácter Yin

10-20 por 100 de alimentos de carácter Yang

50 por 100 de alimentos de carácter intermedio.

Alimento para la mujer:

10-20 por 100 de alimentos de carácter Yin

30-40 por 100 de alimentos de carácter Yang

50 por 100 de alimentos de carácter intermedio.

Con ello se consiguen las siguientes ventajas: No es necesario ofrecer tres tipos de alimentos, siendo dos suficiente, ya que el tercer tipo, el intermedio, era igual para ambos. Se reduce la presentación, envasado, administración y en general el uso a tan sólo dos preparados alimenticios.

Adición 2

Con la presente adición se alteran las proporciones de los alimentos para mantener el equilibrio del hombre y la mujer y aportar energía vital a ambos propuestas en la primera adición y se añaden sustancias de plantas calientes, así llamadas porque al tomarlas general calor interior en el cuerpo humano, tales como el ginseng y el jengibre de carácter Yin, el azufre y la seta reishi de carácter Yang y el cuerno de ciervo de carácter intermedio, con la finalidad de que el tipo de alimentación de la patente principal sea idónea para el tratamiento de los síntomas generales de enfermedad en varones y hembras por su constitución, y proporcionar calor al cuerpo de ambos. Así mismo se alteran las proporciones del alimento intermedio para conferirle un carácter de alimento intermedio energético, aumentando la proporción de cereales hasta un 70-80 por 100, mientras que la de frutas y verduras es del 5 por 100, la de carnes y pescados del 10-15 por 100, la de condimentos un 5-10 por 100 y se añade un 5 por 100 de sustancias calientes, de la siguiente forma:

Alimento para el tratamiento de síntomas generales de varón:

15 por 100 de alimentos de carácter Yin

5 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias de plantas calientes de carácter Yin e intermedio.

Alimento para el tratamiento de síntomas generales de mujer:

5 por 100 de alimentos de carácter Yin

15 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias de plantas calientes de carácter Yang e intermedio.

Son ventajas de esta segunda adición las de proporcionar un alimento idóneo para el hombre y para la mujer en aquellas ocasiones en que tanto el uno como la otra presentan síntomas generales de cualquier tipo de enfermedad, ayudando estos alimentos a aportar más energía vital y a que su cuerpo genere más calor interior, necesarios para luchar contra la afección de la enfermedad según la distinta constitución del hombre y de la mujer.

Adición 3

Con esta adición se alteran las proporciones de la patente principal con la finalidad de que el alimento para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital de aquélla sirva para prevenir los efectos secundarios de los medicamentos, eliminar toxinas y en general resistir mejor en los casos de pacientes masculinos y femeninos sometidos a tratamientos medicinales según su diferente constitución. Así mismo se alteran las proporciones del alimento intermedio para conferirle un carácter de alimento intermedio energético según se describe en la adición 2, de la siguiente forma:

Alimento para prevenir efectos secundarios de medicamentos y eliminar con mayor rapidez las toxinas para el varón:

15 por 100 de alimentos de carácter Yin

5 por 100 de alimentos de carácter Yang

75 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de algas marinas, soja negra, jengibre y ginseng.

Alimento para prevenir efectos secundarios de medicamentos y eliminar con mayor rapidez las toxinas para la mujer:

5 por 100 de alimentos de carácter Yin

15 por 100 de alimentos de carácter Yang

75 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de algas marinas y soja negra.

Son ventajas de esta tercera adición las de proporcionar a los alimentos idóneos para el hombre y para la mujer propuestos en la patente principal unas características que lo hagan también adecuados en aquellas ocasiones en que tanto el hombre como la mujer se encuentran sometidos a tratamientos medicamentosos, ayudando a prevenir los efectos secundarios de éstos y a eliminar con mayor rapidez las toxinas.

Adición 4

Con esta cuarta adición se alteran las proporciones de la patente principal con la finalidad de que el alimento para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital de aquélla sea también idóneo para tratar problemas de salud y enfermedades concretos en los casos de pacientes masculinos y femeninos que padezcan enfermedades, según su diferente constitución, mezclando sustancias químicas o medicamentos específicos para cada enfermedad. Así mismo se alteran las proporciones del alimento intermedio para conferirle un carácter de alimento intermedio energético apropiado a este tipo de alimentación para tratamiento de enfermedades, en el que la proporción de cereales es del 50-60 por 100, la verduras y frutas del 15-20 por 100, la de condimentos del 2-3 por 100 y la de sustancias calientes del 2-3 por 100, de la siguiente forma:

Alimento con las sustancias para tratar problemas concretos de enfermedad para el varón:

15 por 100 de alimentos de carácter Yin

5 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias químicas o medicamentos específicos.

Alimento con las sustancias para tratar problemas concretos de enfermedad para para la mujer:

5 por 100 de alimentos de carácter Yin

15 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias químicas o medicamentos específicos.

Entre las sustancias químicas para el tratamiento de enfermedades del hombre y de la mujer se encuentran la aspirina, calmantes, insulina, sustancias que bajan la tensión, sustancias de quimioterapia, sustancias que disuelven la grasa, sustancias que ayudan a crecer el pelo.

Son ventajas de esta cuarta adición las de proporcionar a los alimentos idóneos para el hombre y para la mujer propuestos en la patente principal unas características que lo hagan también adecuados para el tratamiento de enfermedades tanto del hombre como de la mujer.

Adición 5

El producto obtenido se puede envasar en un bote de cristal transparente de 1000 gramos de peso, tapando el envase al vacío. Igualmente puede envasarse el producto en polvo tostado después de preparar, tostar, moler y mezclar o en cápsulas si formamos con el polvo las cápsulas con la máquina de encapsular, o bien en perlitas si amasamos el polvo con miel y agua y formamos las perlitas con la máquina hacer perlitas. También es posible envasar el producto en paquetes de fideos después de amasar con agua y formar la pasta de fideos o en envase de pan amasando el producto con agua, dejándolo fermentar, formando el pan o la pasta y cociendo al horno. Por último en yogurt mezclando el polvo con yogurt normal, fermentando de 2 a 5 días en una cámara a temperatura adecuada y envasando en botes de yogurt y guardando en frío. Es también posible fermentar los ingredientes juntos durante un período de 1 a 12 meses en un recipiente y en un lugar adecuado, hasta obtener un compuesto fermentado. Si los vegetales se someten a un proceso de deshidratación, se pueden usar en infusiones o en sopas.

Una realización preferida de la invención se puede encontrar en la aplicación de una de estas composiciones, en concreto la de carácter yang para ser consumida por varones, al mezclar el polvo crudo resultante de la molienda de los siguientes alimentos en el peso que a continuación se indica:

1. Adzuki	15 g
2. Avena	15 g
3. Cebada	15 g
4. Alubias	15 g
5. Guisante Verde	15 g
6. Sésamo Negro	15 g
7. Sorgo	15 g
8. Apio	15 g
9. Manzana	15 g
10. Pistacho	15 g
11. Piñón	15 g
12. Cacahuete	15 g
13. Avellana	15 g
14. Coco	15 g
15. Cacao	15 g
16. Pipas de Girasol	15 g
17. Albaricoque	15 g
18. Ciruela	15 g
19. Nuez de Cola	15 g
20. Ácido cítrico	15 g
21. Soja Verde	15 g

22. Maíz	25 g
23. Soja Amarilla	25 g
24. Soja negra	25 g
25. Mijo glucosado	25 g
26. Setas	25 g
27. Champiñón	25 g
28. Col	25 g
29. Zanahoria	25 g
30. Plátano	25 g
31. Castaña	25 g
32. Almendra	25 g
33. Pipas de Calabaza	25 g
34. Bellota	25 g
35. Sal Yodada	25 g
36. Queso	25 g
37. Merluza	25 g
38. Polen	25 g
39. Jalea real	25 g
40. Lecitina de soja.	25 g
41. Arroz integral	10 g
42. Arroz blanco	10 g
43. Mijo	10 g
44. Trigo sarraceno	10 g
45. Quinoa	10 g
46. Amaranto	10 g
47. Jengibre	10 g
48. Acelga	10 g
49. Ajo	10 g
50. Chufa	10 g
51. Puerro	10 g
52. Papaya	10 g
53. Melocotón	10 g
54. Higo	10 g
55. Dátil	10 g

56. Pasa	10 g
57. Azúcar moreno	10 g
58. Pimienta negra	10 g
59. Fructosa	10 g
60. Canela	10 g
Total	1000 g

Como se puede apreciar los 20 primeros alimentos son de carácter yang y su porcentaje dentro del conjunto es del 30%. Los 20 alimentos siguientes son de carácter intermedio y constituyen el 50% del compuesto, mientras que los 20 últimos son de carácter yin y suponen el 10% del total. Es éste concretamente un producto para ser consumido por varones, para equilibrar la energía masculina.

REIVINDICACIONES

1. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, **caracterizado** porque las tres clases de alimentos de la patente principal se reducen a dos: alimentos yin junto energía vital para la mujer y alimentos yang junto energía vital para el hombre y porque las nuevas proporciones que incorpora esta adición para mantener el equilibrio del hombre y de la mujer y aportar energía vital son las siguientes:

Alimento para el hombre:

30-40 por 100 de alimentos de carácter Yin

10-20 por 100 de alimentos de carácter Yang

50 por 100 de alimentos de carácter intermedio.

Alimento para la mujer:

10-20 por 100 de alimentos de carácter Yin

30-40 por 100 de alimentos de carácter Yang

50 por 100 de alimentos de carácter intermedio.

2. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicación 1, **caracterizado** porque se añaden a los alimentos para mantener el equilibrio del hombre y la mujer y aportar energía vital a ambos propuestas en la patente principal las siguientes sustancias de plantas calientes, o generadoras de calor en el cuerpo humano cuando se ingestan: el ginseng y el jengibre de carácter Yin, el azufre y la seta reishi de carácter Yang y el cuerno de ciervo de carácter intermedio.

3. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque se alteran las proporciones del alimento intermedio para conferirle un carácter de alimento intermedio energético, aumentando la proporción de cereales hasta un 70-80 por 100, mientras que la de frutas y verduras es del 5 por 100, la de carnes y pescados del 10-15 por 100, la de condimentos un 5-10 por 100 y se añade un 5 por 100 de sustancias calientes, de la siguiente forma:

Alimento para el tratamiento de síntomas generales de varón:

15 por 100 de alimentos de carácter Yin

5 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias de plantas calientes de carácter Yin e intermedio.

Alimento para el tratamiento de síntomas generales de mujer:

5 por 100 de alimentos de carácter Yin

15 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias de plantas calientes de carácter Yang e intermedio.

4. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque se alteran las proporciones de la patente principal en aquellos alimentos que equilibran la energía masculina y la femenina de la siguiente forma:

Alimento para prevenir efectos secundarios de medicamentos y eliminar con mayor rapidez las toxinas para el varón:

15 por 100 de alimentos de carácter Yin

5 por 100 de alimentos de carácter Yang

75 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de algas marinas, soja negra, jengibre y ginseng.

Alimento para prevenir efectos secundarios de medicamentos y eliminar con mayor rapidez las toxinas para la mujer:

5 por 100 de alimentos de carácter Yin

15 por 100 de alimentos de carácter Yang

75 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de algas marinas y soja negra.

5. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque se alteran las proporciones de la patente principal tanto en el alimento para equilibrar la energía masculina como en el de la femenina, añadiéndose sustancias químicas o medicamentos específicos para cada enfermedad de la siguiente forma:

Alimento con las sustancias para tratar problemas concretos de enfermedad para el varón:

15 por 100 de alimentos de carácter Yin

5 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias químicas o medicamentos específicos.

Alimento con las sustancias para tratar problemas concretos de enfermedad para para la mujer:

5 por 100 de alimentos de carácter Yin

15 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias químicas o medicamentos específicos.

Así mismo se alteran las proporciones de los alimentos de carácter intermedio, en los que la proporción de cereales es del 50-60 por 100, la verduras y frutas del 15-20 por 100, la de condimentos del 2-3 por 100 y la de sustancias calientes del 2-3 por 100.

6. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el grupo de alimentos de la clase A contienen propiedades organolépticas comprendidas entre los sabores y los aromas ácido y amargo, los de la clase B propiedades de sabor y aroma dulce y picante y los de carácter intermedio presentan propiedades organolépticas comprendidas entre los sabores áspero y salado y los aromas crudo y salado.

7. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por presentarse en forma de harina cruda o tostada.

8. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por presentarse en cápsulas.

9. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por presentarse en perlitas.

10. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por presentarse en pasta de fideos u otro tipo de pastas.

11. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por presentarse en forma de pan.

12. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por presentarse en forma de yogurt.

13. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por presentarse en un envase de polvo mezclado con líquido.

14. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por presentarse en forma de compuesto fermentado.

15. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por presentarse estando todos los componentes vegetales deshidratados para ser usados en infusiones.

16. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por presentarse en sobres con todos los componentes deshidratados para ser usados en sopas.

17. Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por presentarse en granulados, pasteles, fideos, zumos vegetales, infusiones, bebidas refrescantes, bebidas fermentadas, sopas preparadas, leches vegetales, muesli para desayuno, galletas, caramelos, condimentos para la comida, salsa, postres, chicles, helados, ensaladas preparadas, comidas precocidas, sustitutos de comidas, gofio canario, sándwiches, hamburguesas, pizza, quesos, tofu, vinos y licores.

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 200901462

(22) Fecha de presentación de la solicitud: **19.06.2009**

(32) Fecha de prioridad: **00-00-0000**
00-00-0000
00-00-0000

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** ***A23L 1/48*** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	(56) Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	IONESCU-TIRGOVISTE, C. "Proper nutrition in the concept of Traditional Chinese Medicine". American Journal of Acupuncture, 1980. Vol. 8, nº 3, páginas 205-214. ISSN 0091-3960.	1-6,17
A	CN 1695732 A (YU FENG) 16.11.2005, (resumen) [en línea] [recuperado el 17.08.2010] Recuperado de EPO TCM (Traditional Chinese Medicine) Database.	1-5,17
A	KR 20020088729 A (KOREA BIO ENERGY CO LTD) 29.11.2002, (resumen) [en línea] [recuperado el 17.08.2010] Recuperado de EPO EPODOC Database.	1-4,17
A	CN 101305801 A (GUOWEN TAO) 19.11.2008, (resumen) [en línea] [recuperado el 17.08.2010] Recuperado de EPO EPODOC Database.	1,3-5,8
A	CN 1706490 A (DALIAN LIGHT IND COLLEGE) 14.12.2005, (resumen) [en línea] [recuperado el 17.08.2010] Recuperado de EPO EPODOC Database.	1,3-5,8

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia
Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría
A: refleja el estado de la técnica
O: referido a divulgación no escrita
P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud
E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

☒ para todas las reivindicaciones ☐ para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe	Examinador	Página
23.08.2010	Asha Sukhwani	1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, BIOSIS, X-FULL, TCM, HCAPLUS, FSTA, AGRICOLA, CABA, CROPU, PASCAL, SCISEARCH, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 23.08.2010

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1 - 17	**SÍ**
	Reivindicaciones	_____	**NO**
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	1 - 17	**SÍ**
	Reivindicaciones	_____	**NO**

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de **aplicación industrial.** Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como ha sido publicada.

Consideraciones:

La presente invención tiene por objeto un complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital que comprende dos clases de alimentos: alimentos Yin junto a energía vital para la mujer y alimentos Yang junto a energía vital para el hombre (reivindicación 1):

- Alimento para el hombre:
30 - 40 % de alimentos de carácter Yin
10 - 20 % de alimentos de carácter Yang
50 % de alimentos de carácter intermedio.

- Alimento para la mujer:
10 - 20 % de alimentos de carácter Yin
30 - 40 % de alimentos de carácter Yang
50 % de alimentos de carácter intermedio.

Para mantener el equilibrio se añaden sustancias de plantas calientes, o generadoras de calor al cuerpo humano: ginseng y jengibre de carácter Yin, azufre y seta reishi de carácter Yang y el cuerno de ciervo de carácter intermedio (reiv. 2).

Por otro lado, se alteran las proporciones del alimento intermedio para conferirle un carácter de alimento intermedio energético, aumentando la proporción de cereales hasta un 70 - 80%, mientras que la de frutas y verduras es del 5%, la de carnes y pescados del 10 - 15%, la de condimentos un 5 - 10% y se añade un 5% de sustancias calientes (reiv. 3), de forma que los:

Alimentos para el tratamiento de síntomas generales de varón:
15 % de alimentos de carácter Yin
5 % de alimentos de carácter Yang
80 % de alimentos de carácter intermedio
5% de sustancias de plantas calientes de carácter Yin e intermedio.

Alimento para el tratamiento de síntomas generales de mujer:
5 % de alimentos de carácter Yin
15 % de alimentos de carácter Yang
80 % de alimentos de carácter intermedio
5% de sustancias de plantas calientes de carácter Yang e intermedio

También se alteran las proporciones de los alimentos para prevenir efectos secundarios de medicamentos y eliminar con mayor rapidez las toxinas (reiv. 4) o para añadir medicamentos específicos (reiv. 5) y de forma que los alimentos comprendan sabores y aromas ácido y amargo, dulce y picante, áspero y salado o crudo y salado (reivindicación 6).

El complejo alimenticio se presenta en forma de harina cruda o tostada, en cápsulas, en perlitas, en pasta de fideos, en forma de pan, o en forma de yogurt, en un envase de polvo mezclado con líquido, en forma de compuesto fermentado (reivindicaciones 8 - 14).

Los componentes vegetales se pueden presentar deshidratados para ser usados en infusiones o en sopas (reivs. 15 y 16).

Por último, es objeto de protección el complejo alimenticio que se presenta en granulados, pasteles, fideos, zumos, infusiones bebidas, muesli, galletas caramelos condimentos, salsa, postres, cicles, helados, ensaladas, etc. (reivindicación 17).

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	IONESCU-TIRGOVISTE, C. "Proper nutrition in the concept of Traditional Chinese Medicine". American Journal of Acupuncture, 1980. Vol. 8, nº 3, páginas 205 - 214. ISSN 0091-3960	- -
D02	CN 1695732 A	16.11.2005
D03	KR 20020088729 A	29.11.2002
D04	CN 101305801 A	19.11.2008
D05	CN 1706490 A	14.12.2005

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

NOVEDAD

Los documentos citados D01 a D05 se refieren al equilibrio de la energía Yin - Yang de los alimentos, si bien ninguno divulga los porcentajes de alimentos de carácter Yin, y Yang y los porcentajes de alimentos de carácter intermedio, tal como lo hace la solicitud en estudio. En efecto,

* D01 se refiere a la nutrición apropiada en el concepto de la Medicina Tradicional China y al equilibrio Yin Yang de los alimentos y a los sabores ácido, amargo, dulce, picante y salado (páginas 205 - 211).

* D02 divulga una fórmula de alimento para la salud que incorpora cuerno de ciervo y ginseng entre otros componentes y mejora el Yin - Yang del riñón (resumen).

* D03 se refiere a un proceso de preparación de productos alimenticios sin cocinar en el que el grado de Yin - Yang está equilibrado de forma que es neutro, se consigue midiendo la energía y ajustando los componentes (resumen).

* D04 divulga un alimento que mejora la inmunidad y reduce la fatiga del cuerpo. Se prepara en cápsula que regula el equilibrio Yin - Yang, y vigoriza el qi y el Yin (resumen).

* D05 se refiere a cápsulas de alimento que alimenta el Yin y refuerza el Yang, beneficiando la energía vital (resumen).

Aunque estos documentos citados se refieran también al equilibrio Yin Yang de los alimentos, a los alimentos energéticamente neutros, o a los sabores como lo hace la invención reivindicada, ninguno divulga las proporciones de alimentos de carácter Yin y de carácter Yang, ni las proporciones variables de los alimentos de carácter neutro tal como lo hace la solicitud en estudio.

Por ello, se puede concluir que las reivindicaciones 1 - 17 son nuevas de acuerdo con el Artículo 6 LP 11/86.

ACTIVIDAD INVENTIVA

El objeto de obtener un complejo alimenticio con proporciones de alimentos Yin y alimentos Yang para equilibrar la energía masculina y femenina y para recuperar la energía vital no resulta obvio para el experto en la técnica, a la vista de los documentos citados D01 a D05. Si bien, estos documentos si divulgan la filosofía del equilibrio Yin - Yang de los alimentos, y los sabores ácido, amargo, dulce, picante y salado, ninguno de ellos divulga las proporciones de alimentos Yin y las proporciones de alimentos Yang para equilibrar la energía vital del hombre y la energía vital de la mujer tal como lo hace la invención reivindicada.

Por lo tanto, se puede concluir que las reivindicaciones 1 - 17 tienen actividad inventiva según el Artículo 8 LP 11/86.