



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 364 250**

51 Int. Cl.:
A23L 1/236 (2006.01)
A23L 1/05 (2006.01)
A23L 1/308 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **04731095 .8**
96 Fecha de presentación : **04.05.2004**
97 Número de publicación de la solicitud: **1619965**
97 Fecha de publicación de la solicitud: **01.02.2006**

54 Título: **Composiciones edulcorantes.**

30 Prioridad: **06.05.2003 IT MI03A0907**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
29.08.2011

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
29.08.2011

73 Titular/es: **F.A.S.T. Fiber and Strip Tease SAS di
Alessandro Seneci & C.
Via Oslavia 18
20134 Milano, IT**

72 Inventor/es: **Seneci, Alessandro**

74 Agente: **Morales Durán, Carmen**

ES 2 364 250 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).

DESCRIPCIÓN

Composiciones edulcorantes

- 5 La presente invención se refiere a una nueva composición edulcorante para uso alimentario y/o dietético para reducir el pico glucémico debido a la ingestión de monosacáridos o disacáridos con un efecto edulcorante; también es posible aportar fibras solubles con un efecto prebiótico útil para el reequilibrio y la alimentación de la flora bacteriana.
- 10 El documento WO02/096219 describe un sistema de fibras de viscosidad inducida controlado que comprende una fuente de fibra soluble aniónica (a) y un catión multivalente insoluble en agua que es ionizable en ácido (b).
- Los documentos EP1249177 y US2002/0054954 describen una composición edulcorante que contiene una fibra soluble y un edulcorante.
- 15 La composición de acuerdo con la presente invención contiene del 5 al 20% en peso de inulina o de fructo oligosacáridos, del 3 al 10% en peso de fibra gelatinizante, del 0,5 a 5% en peso de celulosa y del 60 al 92,5% de monosacáridos o disacáridos, con respecto al peso total de dicha composición (es decir, en la que la suma de los componentes individuales es 100).
- 20 La fibra gelatinizante se selecciona preferiblemente entre glucomanano, goma guar, goma karaya o pectina; los monosacáridos se seleccionan preferentemente entre fructosa y/o dextrosa; los disacáridos se seleccionan preferentemente entre sacarosa, lactosa y/o maltosa; la celulosa se encuentra preferentemente en forma microcristalina.
- 25 De acuerdo con una primera realización preferida de la invención, la composición contiene del 7 al 18% en peso de inulina u oligosacáridos, preferentemente del 10 al 16% en peso, de manera más preferente aproximadamente el 15% en peso.
- 30 De acuerdo con una segunda realización de la invención, la composición contiene preferentemente del 3,5 al 8% en peso, de manera más preferente aproximadamente el 4% en peso de fibras gelatinizantes.
- De acuerdo con una tercera realización preferida de la invención, la composición contiene del 0,8 al 3% en peso de celulosa, preferentemente el 1% en peso.
- 35 De acuerdo con una última realización preferida, la composición contiene del 70 al 90% en peso de monosacáridos o disacáridos, preferentemente del 75 al 85% en peso, de manera más preferente aproximadamente el 80% en peso.
- La composición edulcorante de la presente invención puede prepararse de manera simple mezclando los componentes individuales, por granulado en seco (pre-compresión) o en húmedo en un lecho fluido, de acuerdo con técnicas bien conocidas en la materia.
- 40 El objeto de la presente invención no se limita a las composiciones edulcorantes descritas anteriormente sino también al uso de los componentes individuales, en la proporción mencionada anteriormente, para la preparación de composiciones edulcorantes que puedan reducir el pico glucémico y/o de insulina debido a la ingestión de monosacáridos y/o disacáridos en una cantidad igual o equivalente a la contenida en la composición edulcorante de acuerdo con la invención, como se muestra claramente en el siguiente ejemplo, y que debe considerarse como ilustrativo y no como limitativo del mismo.
- 45

Ejemplo

- 50 A 12 voluntarios sanos se les administró una composición edulcorante que tenía la siguiente composición cuali-cuantitativa (tratamiento T):

Sacarosa	60 gramos
Inulina	12 gramos
Glucomano (harina de Kanyac)	2,25 gramos
Celulosa microcristalina	0,75 gramos

- 55 A los mismos voluntarios se les administró 60 gramos de sacarosa (tratamiento R).

En las Figuras 1 y 2 se muestra, respectivamente, la concentración plasmática de inulina y de glucosa debida a las administraciones mencionadas anteriormente.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Composición edulcorante que contiene del 5 al 20% en peso de inulina o de fructo oligosacáridos, del 3 al 10% en peso de fibra gelatinizante, del 0,5 al 5% en peso de celulosa y del 60 al 92,5 en peso de monosacáridos o de disacáridos con respecto al peso total de la composición.
2. Composición edulcorante de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizada porque** dicha fibra gelatinizante se selecciona entre glucomanano, goma de guar, goma karaya o pectina.
- 10 3. Composición edulcorante de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizada porque** dichos monosacáridos se seleccionan entre fructosa y/o dextrosa.
4. Composición edulcorante de acuerdo con la reivindicación 1 **caracterizada porque** dichos disacáridos se seleccionan entre sacarosa, lactosa y/o maltosa.
- 15 5. Composición edulcorante de acuerdo con la reivindicación 1 **caracterizada porque** la celulosa se encuentra en forma microcristalina.
- 20 6. Composición edulcorante de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizada porque** contiene del 7 al 18% en peso de inulina o de fructo oligosacáridos.
7. Composición edulcorante de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada porque** contiene del 10 al 16% en peso de inulina o de fructo oligosacáridos.
- 25 8. Composición edulcorante de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizada porque** contiene aproximadamente el 15% en peso de inulina o de fructo oligosacáridos.
9. Composición edulcorante de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada porque** contiene del 3,5% al 8% en peso de fibras gelatinizantes.
- 30 10. Composición edulcorante de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizada porque** contiene aproximadamente el 4% en peso de fibras gelatinizantes.
- 35 11. Composición edulcorante de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada porque** contiene del 0,8 al 3% en peso de celulosa.
12. Composición edulcorante de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada porque** contiene aproximadamente el 1% en peso de celulosa.
- 40 13. Composición edulcorante de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada porque** contiene del 70 al 90% en peso de monosacáridos o disacáridos.
14. Composición edulcorante de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada porque** contiene del 75 al 85% en peso de monosacáridos o disacáridos.
- 45 15. Composición edulcorante de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada porque** contiene aproximadamente el 80% en peso de monosacáridos o disacáridos.
- 50 16. Composición edulcorante de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada porque** contiene aproximadamente el 15% en peso de inulina o fructo oligosacáridos, aproximadamente el 4% en peso de fibras gelatinizantes, aproximadamente el 1% en peso de celulosa y aproximadamente el 80% en peso de monosacáridos o de disacáridos.
- 55 17. El uso de inulina o de fructo oligosacáridos, de fibra gelatinizante, de celulosa y de monosacáridos o disacáridos, en las proporciones de peso de acuerdo con las reivindicaciones 1-16, para la fabricación de composiciones edulcorantes que reducen el pico glucémico debido a la ingestión de monosacáridos y/o de disacáridos.
- 60 18. El uso de inulina o de fructo oligosacáridos, de fibra gelatinizante, de celulosa y de monosacáridos o disacáridos, en las proporciones de peso de acuerdo con las reivindicaciones 1-16, para la fabricación de composiciones edulcorantes que reducen el pico de insulina debido a la ingestión de monosacáridos y/o de disacáridos.

ml/n-1

IPAS-CARGA DE GLUCOSA -412-03
Estudio de biodisponibilidad comparativo con sacarosa
INSULINA

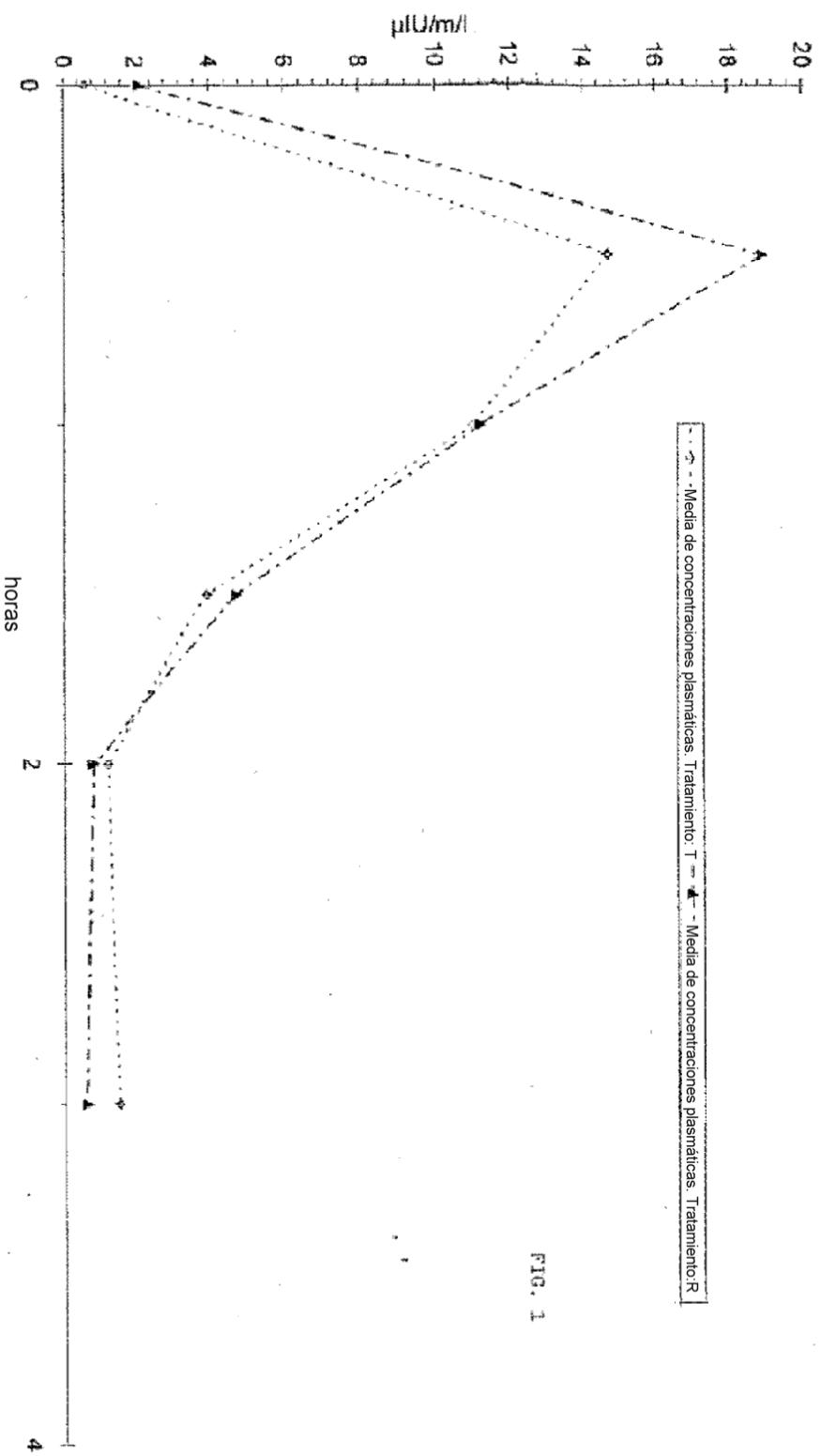
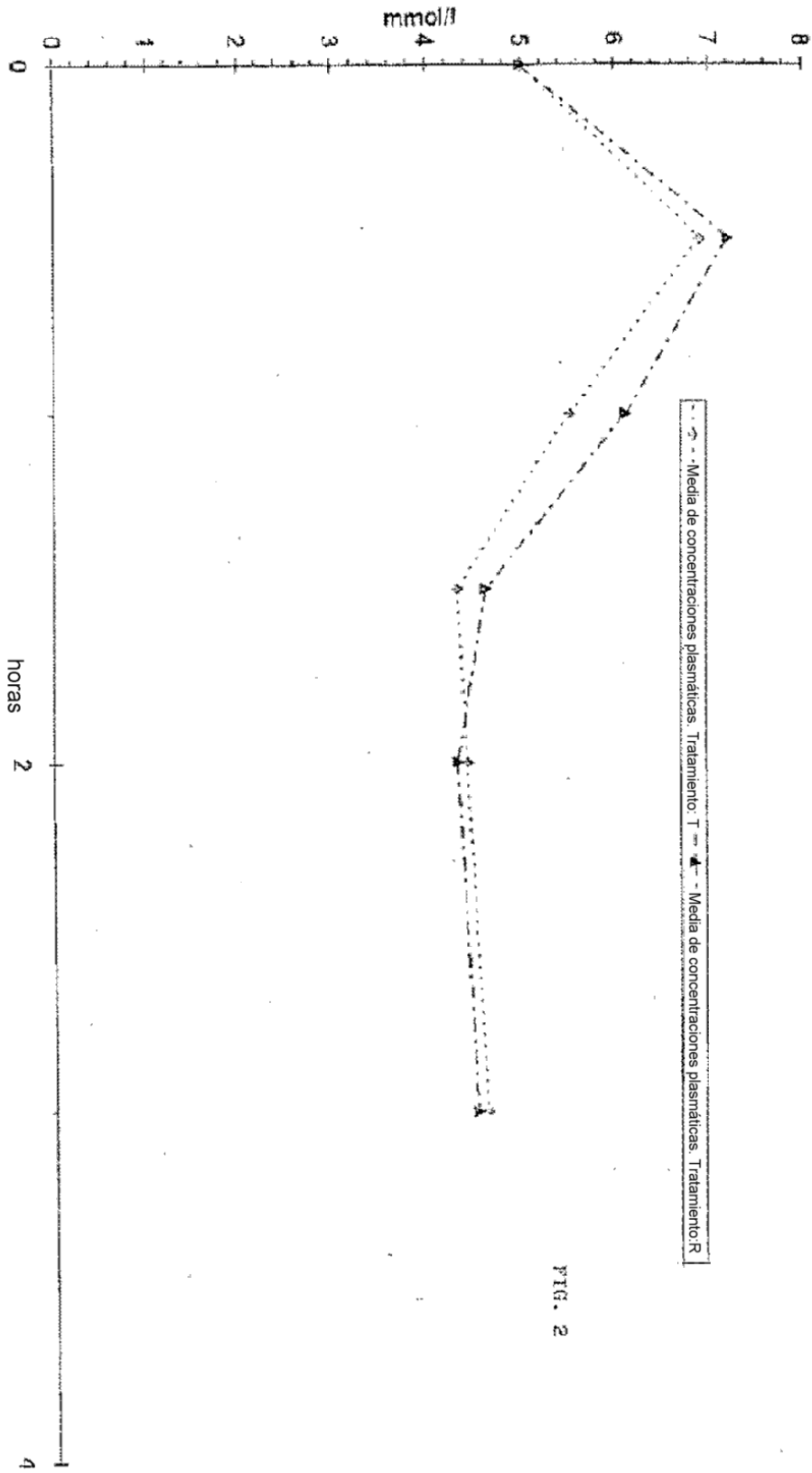


FIG. 1

mmol/l

IPAS-CARGA DE GLUCOSA 412-03
Estudio de biodisponibilidad comparativo con sacarosa
GLUCOSA



---▲--- Media de concentraciones plasmáticas. Tratamiento: T
---■--- Media de concentraciones plasmáticas. Tratamiento: R

FIG. 2