



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **2 365 283**

② Número de solicitud: 201000410

⑤ Int. Cl.:

A61K 35/64 (2006.01)

A61K 36/61 (2006.01)

A61K 36/752 (2006.01)

A61P 11/14 (2006.01)

A61P 11/04 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

⑫ Fecha de presentación: **16.03.2010**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **28.09.2011**

⑭ Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
28.09.2011

⑰ Solicitante/s: **PRIMO MENDOZA, S.L.**
Polígono Industrial Ciudad de Carlet
c/ Mestral, nº 18
46240 Carlet, Valencia, ES

⑱ Inventor/es: **Primo Mendoza, Gracia Mercedes**

⑳ Agente: **No consta**

⑳ Título: **Jarabe de miel y método para su elaboración.**

㉑ Resumen:

Jarabe de miel y método para su elaboración.

Jarabe de miel, que comprende en porcentaje en peso, de 70% a 90% de miel, de 4% a 15% de zumo de limón, 5% a 15% de infusión de eucaliptus, y de 1% a 10% de extracto de propóleos. El método de elaboración del jarabe comprende: - la preparación de una infusión de hojas de eucaliptus; - aparte se calienta la miel a temperatura de baja pasteurización; - se añade la infusión de hojas de eucaliptus en la miel caliente, llevándose la mezcla a ebullición, manteniendo la ebullición a la mínima temperatura posible; - reducción del contenido acuoso de la mezcla hasta que coja consistencia; - una vez alcanzada la consistencia adecuada se añade el zumo de limón y el extracto de propóleos; - se mezcla lentamente hasta que queda un producto uniforme; y - se enfría a una temperatura adecuada para su uso o envasado.

ES 2 365 283 A1

DESCRIPCIÓN

Jarabe de miel y método para su elaboración.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un jarabe de miel y método para su elaboración; siendo dicho jarabe utilizable como alivio de problemas respiratorios y síntomas catarrales.

Antecedentes de la invención

En la actualidad es común el alivio de afecciones catarrales, tales como resfriados, gripe, afecciones de garganta y otras dolencias, con diversas sustancias, tanto de origen natural, realizadas de forma casera y artesanal, como sustancias obtenidas en laboratorio y vendidas como fármacos comerciales.

Aunque se consideran más eficaces los medicamentos y fármacos comerciales, está comprobado que su agresividad es considerable, produciendo en algunos casos efectos secundarios. Estos fármacos son fáciles de administrar, en forma de jarabe, pastillas y efervescentes entre otros, con lo que tienen gran éxito de aceptación por el consumidor en general.

Los remedios caseros y artesanales, tal como la leche caliente con miel, y otros preparados caseros que se realizan con alcohol, son menos agresivos, debido principalmente a su origen natural. Sin embargo la producción de dichos remedios en casa es lento y de difícil conservación, además de que su baja agresividad también conlleva una eficacia menor, sobre todo porque no comprenden todas los principios activos necesarios para la dolencia, por lo que los consumidores los abandonan progresivamente frente a los fármacos, de uso más cómodo.

Descripción de la invención

El jarabe de miel y método de elaboración, objeto de esta invención, presenta unas particularidades técnicas destinadas a producir un producto completamente natural y efectivo por disponer de un gran número de principios activos que actúan simultáneamente, que se puede conservar con facilidad y está dispuesto para su uso inmediato cuando sea necesario.

Así, el jarabe de miel comprende en porcentaje en peso, de 70% a 90% de miel, de 4% a 15% de zumo de limón, 5% a 15% de infusión de eucaliptus, y de 1% a 10% de extracto de propóleos.

Este jarabe resulta totalmente natural y la combinación de las propiedades de sus ingredientes aportan una gama de beneficios que permite un eficaz tratamiento de los síntomas de afecciones respiratorias tales como tos, resfriados, gripes, irritaciones de garganta y otras afecciones pulmonares.

Este jarabe es un excelente remedio artesanal para combatir la tos y los síntomas catarrales. Las propiedades saludables de este producto son aportadas por sus ingredientes naturales, que se complementan para proporcionar un efecto pleno. Además, al ser los ingredientes de origen 100% natura, el uso de este jarabe no conlleva riesgos de efectos secundarios tales como los que puede suponer el uso de fármacos de laboratorio.

La miel es muy eficaz contra afecciones pulmonares, bronquiales y asmáticas.

El propóleos es una sustancia que obtienen las abejas, convirtiéndola en un potente antibiótico na-

tural. Por su composición y propiedades el presente jarabe es adecuado para el tratamiento de afecciones respiratorias, o cuando las defensas del organismo están bajas.

La infusión de eucaliptus aporta propiedades expectorantes, antimicrobianas y antiinflamatorio de las vías respiratorias. El eucaliptus también es un excelente suavizante para la garganta y calma la irritación que produce la tos. El principal componente de la infusión de eucaliptus que le proporciona estas propiedades es el cineol, también llamado eucaliptol.

El zumo de limón aporta una cierta concentración en vitamina C, sobre todo el zumo de limón natural, que permite que el jarabe sea preventivo de dolencias mayores, y alivia los síntomas de resfriados y gripes, dolor de garganta, afonía, amigdalitis y otros síntomas. El zumo de limón tonifica las mucosas y refuerza el sistema inmunológico.

El método de elaboración del jarabe de miel de esta invención comprende:

- la preparación de una infusión de hojas de eucaliptus, En esta preparación se lleva a ebullición en agua las hojas de eucaliptus, siendo la cantidad de hojas de eucaliptus y el tiempo de ebullición variable;
- aparte se calienta la miel a temperatura de baja pasteurización, la cual también requiere un tiempo de calentamiento variable, ya que dependiendo del tipo de miel utilizado varia su consistencia y resistencia a reblandecerse con el calor;
- se añade la infusión de hojas de eucaliptus en la miel caliente, llevándose la mezcla a ebullición, manteniendo la ebullición a la mínima temperatura posible;
- reducción del contenido acuoso de la mezcla, mediante ebullición, hasta que coja consistencia, que se comprueba mediante un método de comprobación artesanal y que permite una utilización fluida del jarabe, pero con una cierta densidad;
- una vez alcanzada la consistencia adecuada se añade el zumo de limón y el extracto de propóleos,
- se mezcla lentamente hasta que queda un producto uniforme, constitutivo del jarabe de miel, y
- finalmente se enfría el jarabe de miel obtenido, hasta una temperatura adecuada para su uso o envasado.

Esta temperatura de enfriamiento del jarabe adecuada para su envasado se considera que debe ser inferior a 40 grados centígrados.

El jarabe final es de un color oscuro, denso y aspecto uniforme. Tiene un sabor dulce y agradable, con notas ácidas debido a su contenido en limón y propóleos, que son persistentes en la garganta.

El jarabe obtenido se puede almacenar a temperatura ambiente entre 18 grados centígrados y 26 grados centígrados. Este jarabe está destinado a la población en general, excepto niños menores de 12 meses.

REIVINDICACIONES

1. Jarabe de miel, **caracterizado** porque comprende en porcentaje en peso, de 70% a 90% de miel, de 4% a 15% de zumo de limón, 5% a 15% de infusión de eucaliptus, y de 1% a 10% de extracto de propóleos.

2. Método de elaboración del jarabe de miel de la reivindicación anterior, **caracterizado** porque comprende:

- la preparación de una infusión de hojas de eucaliptus,
- aparte se calienta la miel a temperatura de baja pasteurización,
- se añade la infusión de hojas de eucaliptus en la miel caliente, llevándose la mezcla a ebu-

llición, manteniendo la ebullición a la mínima temperatura posible,

- reducción del contenido acuoso de la mezcla, mediante ebullición, hasta que coja consistencia,

- una vez alcanzada la consistencia adecuada se añade el zumo de limón y el extracto de propóleos,

- se mezcla lentamente hasta obtener un producto uniforme constitutivo del jarabe de miel y,

- finalmente, se enfría hasta una temperatura adecuada para su uso o envasado.

3. Método, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque la temperatura de enfriado antes del envasado es inferior a 40 grados centígrados.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201000410

②② Fecha de presentación de la solicitud: 16.03.2010

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	DIETÉTICA Y SALUD. COMPLEMENTOS: Contra el frío. 5 complementos para prevenir las enfermedades invernales, 2002. [en línea] [recuperado el 19.01.2011] Recuperado de Internet: <URL:http://www.revistadieticaysalud.com/articulos/complementos/frio.htm	1-3
A	EP 1293131 A1 (KAO CORPORATION) 19.03.2003, página 3, [0030],[0031]; página 4, [0034], [0035]; reivindicación 10.	1-3
A	FR 2563109 A1 (TRUC, DANIEL) 25.10.1985, páginas 3,4 ; reivindicación 4.	1-3
A	RU 2182490 C1 (SHAVERDOVA TAMARA GRIGOR'EVNA) 20.05.2002, (resumen, página 2) [en línea] [recuperado el 19.01.2011] Recuperado de EPO EPODOC Database.	1
A	RU 2202359 C1 (AGAFONOV SERGEJ ALEKSANDROVICH) 20.04.2003, (resumen, página 2) [en línea] [recuperado el 19.01.2011] Recuperado de EPO EPODOC Database.	1
A	KR 20040103859 A (KIM EUN SUN) 09,12,2004, (resumen) [en línea] [recuperado el 19.01.2011] Recuperado de EPO EPODOC Database.	1

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
20.01.2011

Examinador
A. Sukhwani

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A61K35/64 (01.01.2006)

A61K36/61 (01.01.2006)

A61K36/752 (01.01.2006)

A61P11/14 (01.01.2006)

A61P11/04 (01.01.2006)

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

A61K, A61P

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, X-FULL, NPL, XPTK, Internet

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 20.01.2011

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-3	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-3	SI
	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 se publica.

Consideraciones:

La presente invención tiene por objeto un jarabe de miel que comprende (reivindicación 1):

- 70 a 90% de miel,
- 4 a 15% de zumo de limón,
- 5 a 15% de infusión de eucaliptus y de
- 1 a 10% de extractos de propóleos.

También es objeto de protección el método de elaboración del jarabe de miel que comprende (reivindicaciones 2 y 3):

- Preparación de una infusión de hojas de eucaliptus,
- Se calienta la miel a temperatura de baja pasteurización,
- Se añade la infusión de eucaliptus a la miel caliente hasta ebullición.
- Reducción del contenido acuoso de la mezcla hasta conseguir la consistencia.
- Añadir zumo de limón y el extracto de propóleos.
- Se mezcla hasta obtener el jarabe de miel que se enfría para su uso o envasado a temperatura inferior a 40 grados centígrados.

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	DIETÉTICA Y SALUD. COMPLEMENTOS: Contra el frío. 5 complementos para prevenir las enfermedades invernales, 2002. [en línea] [recuperado el 19.01.2011] Recuperado de Internet: <URL:http://www.revistadieticaysalud.com/articulos/complementos/frio.htm	2002
D02	EP 1293131 A1 (KAO CORPORATION)	19.03.2003
D03	FR 2563109 A1 (TRUC, DANIEL)	25.10.1985
D04	RU 2182490 C1 (SHAVERDOVA TAMARA GRIGOR'EVNA)	20.05.2002
D05	RU 2202359 C1 (AGAFONOV SERGEJ ALEKSANDROVICH)	20.04.2003
D06	KR 20040103859 A (KIM EUN SUN)	09,12,2004

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 **D06** se refieren a composiciones contra el frío, cuidado de garganta o vías respiratorias, que incorporan varios de los componentes citados. Así:

- **D01** se refiere a cinco complementos para prevenir las enfermedades invernales, divulgando el propóleo contra el dolor de garganta y como pectoral antitusígena, la miel con zumo de limón, pudiendo utilizarse la miel de eucalipto (páginas 1 y 2).
- **D02** es un documento que se refiere a agentes para el cuidado de la garganta que comprende miel y propóleos, y plantas como el eucalipto (página 3, [0030], [0031]; página 4, [0034], [0035]; reivindicación 10).
- **D03** divulga composiciones para las vías respiratorias que comprende limón, eucalipto y miel (páginas 3, 4; reivindicación 4).
- **D04** se refiere a una composición bioestimulante para enfermedades broncopulmonares que comprende eucalipto, miel y zumo de limón (resumen).
- **D05** divulga un agente curativo-profiláctico con própolis, miel y aceite de eucalipto (resumen).
- **D06** se refiere a una composición para la prevención y tratamiento de resfriados que comprende zumo de limón y miel entre otros componentes (resumen).

Ninguno de estos documentos citados, divulgan en la misma composición los cuatro componentes en los porcentajes reivindicados.

Por ello, a la vista de los documentos citados **D01** a **D06**, se puede concluir que las reivindicaciones **1 - 3** tienen novedad de acuerdo con el Artículo 6 LP 11/86.

ACTIVIDAD INVENTIVA

Los documentos citados divulgan en composiciones para la garganta o para la tos, o para las vías respiratorias los cuatro componentes de la reivindicación 1, ahora bien, no divulgan las cantidades ni el alto porcentaje de miel con respecto a los otros componentes. El experto en la técnica, a la vista de las composiciones divulgadas en el estado de la técnica, no tendría que preparar el jarabe reivindicado, con los cuatro componentes y en los porcentajes de la reivindicación 1.

Por ello, se puede concluir, a la vista de los documentos citados **D01** a **D06**, que las reivindicaciones **1 - 3** tienen actividad inventiva según el Artículo 8 LP 11/86.