



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **2 372 196**

② Número de solicitud: 201000861

⑤ Int. Cl.:  
**A23L 1/076** (2006.01)  
**A23L 1/08** (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

② Fecha de presentación: **25.06.2010**

④ Fecha de publicación de la solicitud: **17.01.2012**

④ Fecha de publicación del folleto de la solicitud:  
**17.01.2012**

⑦ Solicitante/s: **PRIMO MENDOZA, S.L.**  
**Polígono Industrial Ciudad de Carlet**  
**c/ Mestral, nº 18**  
**46240 Carlet, Valencia, ES**

⑦ Inventor/es: **Primo Mendoza, Gracia Mercedes**

⑦ Agente: **No consta**

⑤ Título: **Producto alimenticio a base de miel.**

⑤ Resumen:

Producto alimenticio a base de miel.

Este producto alimenticio a base de miel que comprende una mezcla cremosa homogeneizada de miel y polen de flores. En una realización de la invención, el producto comprende adicionalmente jalea real y propóleos, comprendiendo una composición de un 70% a un 97% en peso de miel, de un 1% a un 10% en peso de polen de flores, de un 1% a un 10% en peso de jalea real, y de un 1% a un 10% en peso de propóleos.

## DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio a base de miel.

### Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un producto alimenticio a base de miel, enriquecida con sustancias naturales procedentes también de la actividad de las abejas.

### Campo de aplicación de la invención

El campo de aplicación de este producto es la industria de la alimentación, y más concretamente la alimentación dietética con productos naturales.

### Antecedentes de la invención

En la actualidad es común la comercialización de miel como producto alimenticio y su uso como producto energético de origen natural por sus múltiples cualidades nutritivas.

También son conocidos diversos tipos de productos de dietética, que mediante el uso de sustancias químicas o naturales procesadas combinan varios productos que permiten obtener efectos energéticos y nutricionales elevados.

Sin embargo no existen en el mercado productos, con base de la miel, que estén adecuados a estas exigencias de mejora de la nutrición que aportan los productos químicos y procesados, aunque la miel sigue siendo muy apreciada por su calidad natural y ausencia de manipulación artificial.

En algunos casos se mezclan mieles de distintos orígenes, buscando que las propiedades de una miel elaborada por las abejas a partir de un tipo de flor concreta se pueda complementar con la miel de otras abejas que han utilizado principalmente polen de otras especies, intentando obtener un producto más completo, pero con resultados modestos.

### Descripción de la invención

El producto alimenticio a base de miel, objeto de esta invención, presenta unas particularidades técnicas destinadas a proporcionar un producto dietético natural, con un alto aporte de energía y nutrientes a partir de productos naturales con una manipulación mínima. La originalidad de este producto se basa en la utilización única y exclusiva de ingredientes naturales procedentes de la colmena de abejas, utilizando miel como producto base para la elaboración del producto. Este producto está especialmente indicado para reforzar el organismo en aquellas situaciones que se necesita un aporte extra de energía física y mental.

De acuerdo con la invención, el producto alimenticio a base de miel comprende una mezcla cremosa homogeneizada de miel y polen de flores.

La miel presenta preferentemente una textura cremosa, que dependiendo del origen floral de la misma, presenta una composición nutricional ligeramente variable. La miel se emplea como alimento y como remedio debido a sus propiedades antibacterianas y efectos positivos para el organismo. La miel es un alimento muy energético y rica en elementos minerales, vitaminas, enzimas y ácidos orgánicos.

El polen de flores es un alimento excepcional, ya que contiene un alto porcentaje en hidratos de carbono, lo que lo convierte en un complemento alimenticio ideal en periodos de escasa energía. Contiene un 20% de proteínas (indispensables para el buen funcionamiento del organismo, contiene todos los aminoácidos esenciales para el organismo) y un gran número

de minerales y oligoelementos que ayudan a la función celular, muscular y esquelética. Su aporte en vitamina A lo hace un aliado en fases de crecimiento y la vitamina B equilibra el sistema nervioso. Su riqueza nutricional hace de este producto natural un estupendo complemento alimenticio.

Más concretamente, la mezcla cremosa homogeneizada comprende de un 80% a un 99% en peso de miel, y de un 1% a un 20% en peso de polen de flores.

En otra realización, el producto alimenticio a base de miel comprende además jalea real y propóleos.

La jalea real tiene una composición nutricional de carácter excepcional: tiene un gran contenido en proteínas, aminoácidos esenciales, vitaminas del grupo B y oligoelementos necesarios para el organismo humano. Es un excelente complemento dietético que ejerce una acción renovadora y estimulante sobre el organismo, desde un punto de vista físico y psíquico. Ayuda a reforzar el organismo ante agresiones externas. La jalea real, al ser mezclada con la miel monofloral, es conservada por los azúcares de la miel, por lo que no es necesaria la refrigeración del producto final. La jalea real puede ser utilizada en cualquiera de sus estados de presentación.

El propóleos es un poderoso antibiótico natural procesado por las abejas, y que se utiliza fortaleciendo el sistema inmunológico y actúa como analgésico.

En esta realización el producto alimenticio a base de miel comprende de un 70% a un 97% en peso de miel, de un 1% a un 10% en peso de polen de flores, de un 1% a un 10% en peso de jalea real, y de un 1% a un 10% en peso de propóleos.

El producto final es una mezcla cremosa homogeneizada, que se puede almacenar a temperatura ambiente, entre 18°C y 26°C sin que se produzca la separación del producto en diferentes fases.

### Realización preferente de la invención

En una realización preferente se prepara como base del producto 850 gramos de miel, mostrando una estructura cristalina fina, obtenida mediante un proceso físico, en este caso centrifugado en un intervalo de temperatura entre 2°C y 60°C, consiguiendo la textura cremosa y untuosa.

Por otra parte se mezclan y homogeneizan los otros ingredientes y que en este caso comprenden: 50 gramos de jalea real fresca, 50 gramos de polen de flores y 50 gramos de propóleos. Esta mezcla se homogeneiza en un intervalo de temperatura entre 2°C y 60°C, y se mezcla con la miel.

Se realiza el mezclado y homogeneización de todos los componentes del producto en un depósito de acero inoxidable. El tiempo de homogeneizado es variable según la composición y textura de la miel, hasta obtener un producto uniforme con la textura cremosa deseada. Una vez el producto está perfectamente homogeneizado, ya está listo para envasar.

En una realización la mezcla de jalea real, polen de flores y propóleos se mantiene en refrigerada hasta su uso.

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como un ejemplo de realización preferente, se hace constar a los efectos oportunos que los elementos descritos podrán ser modificados, siempre y cuando ello no suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación.

**REIVINDICACIONES**

1. Producto alimenticio a base de miel, **caracterizado** porque comprende una mezcla cremosa homogeneizada de miel y polen de flores.

2. Producto, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque comprende de un 80% a un 99% en peso de miel, y de un 1% a un 20% en peso de polen

de flores.

3. Producto, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque comprende jalea real y propóleos.

5 4. Producto, según la reivindicación 3, **caracterizado** porque comprende de un 70% a un 97% en peso de miel, de un 1% a un 10% en peso de polen de flores, de un 1% a un 10% en peso de jalea real, y de un 1% a un 10% en peso de propóleos.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA  
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201000861

②② Fecha de presentación de la solicitud: 25.06.2010

③② Fecha de prioridad:

## INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/076** (2006.01)  
**A23L1/08** (2006.01)

### DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	CN 1336130 A (WEIPING) 20.02.2002, (resumen) [on line] [recuperado 27.05.2011] Recuperado de Base de datos EPODOC/EPO.	1-4
X	ES 2055663 A1 (GARCÍA SANCHÓN) 16.08.1994, columna 2, líneas 13-65.	1-4
X	JP 264997 A (SANO TOMOJI) 17.10.1995, (resumen) [on line] [recuperado 27.05.2011] Recuperado de Base de datos EPODOC/EPO.	1-4
X	FR 2670366 A1 (MAUGER) 19.06.1992, página 1, líneas 28-33; reivindicaciones 1,3.	1,2

#### 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  
30.05.2011

Examinador  
J. López Nieto

Página  
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, SCIENCEDIRECT

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 30.05.2011

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-4	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-4	<b>NO</b>

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.

**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	CN 1336130 A (WEIPING)	20.02.2002
D02	ES 2055663 A1 (GARCÍA SANCHÓN)	16.08.1994
D03	JP 264997 A (SANO TOMOJI)	17.10.1995
D04	FR 2670366 A1 (MAUGER)	19.06.1992

**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**

El objeto de la invención es un producto alimenticio caracterizado porque comprende una mezcla cremosa de miel y polen de flores (reiv.1) en una proporción de 80-99% de miel y 1-20% de polen (reiv.2)

El producto comprende también jalea real y propóleos (reiv.3)

Las proporciones de los cuatro ingredientes mencionados en el producto son:

-miel 70-97%

-polen de flores 1-10%

-jalea real 1-10%

-propóleos 1-10%

(reiv.4)

D01 divulga un producto homogeneizado a base de miel y jalea real cuya composición es la siguiente:

-miel 80-95%

-polen 3-7%

-jalea real 1-15%

-propóleos 1-3%

El objeto de la invención recogido en las reivindicaciones 1-4 carece de novedad y actividad inventiva, en el sentido de los Art. 6.1 y 8.1 de la ley de patentes 11/1986, por ser conocido del estado de la técnica divulgado en D01.

D02 se refiere a un compuesto alimenticio revitalizante que comprende entre sus ingredientes miel (58.7%) polen (40%) jalea real (10%) propóleos (0.25%) y aromas de hierbas silvestres (0.05%) (col.2, lín.13-65)

D03 divulga un alimento natural a base de miel que contiene: miel, polen, jalea real y propóleos en una relación 16:4:3:1.

El objeto de la invención según las reivindicaciones 1 y 3 carece de novedad en el sentido del Art. 6.1 de la ley de patentes 11/1986 por haber sido divulgado en D02 y D03.

Por otra parte se considera obvio para un experto en la materia variar la concentración de ingredientes divulgada en D02 o D03 hasta conseguir un producto final con las características deseadas, lo cual no implica actividad inventiva.

Por lo tanto, las reivindicaciones 2 y 4 carecen de actividad inventiva en el sentido del Art. 8.1 de la ley de patentes 11/1986.

D04 divulga un producto dietético de consistencia cremosa que comprende en su composición miel (75%) polen (5%) junto a otros ingredientes: puré de almendras y vitamina B (pág.1, lín. 28-33, reiv.1-3)

El objeto de la invención según la reivindicación 1 carece de novedad (Art. 6.1 de la ley de patentes 11/1986) por haber sido divulgado en D04.

La reivindicación 2 carece de actividad inventiva por el motivo mencionado para D02 y D03 (Art. 8.1 de la ley de patentes 11/1986)