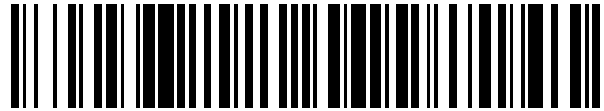


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 432 490**

21 Número de solicitud: 201230815

51 Int. Cl.:

A23L 1/09 (2006.01)

A23L 2/38 (2006.01)

A61K 36/15 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

29.05.2012

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.12.2013

71 Solicitantes:

**DURO VIDAL, Josep (100.0%)
Plaça Rebés, 4
AD500 Andorra la Vella AD**

72 Inventor/es:

DURO VIDAL, Josep

74 Agente/Representante:

MORALES DURÁN, Carmen

54 Título: **Procedimiento para la preparación de jarabe de abeto y composición resultante**

57 Resumen:

El objeto de la presente invención consiste en una composición y un procedimiento que permita la producción de un jarabe de abeto con fines terapéuticos y alimenticios. El proceso para la elaboración, parte de una primera etapa de cosecha de los conos del abeto, los cuales se colocan en una relación de entre 5 y 12 Kg. de conos de abetos (dependiente de la madurez de los mismos) por cada 9 kg. de Azúcar en un recipiente tapado.

El conjunto formado se deja en maceración por aproximadamente 8 meses a una temperatura controlada entre 10 y 18°C.

Una vez terminado el lapso de 8 meses se filtra el resultado para eliminar los residuos sólidos y se mantiene en reposo el filtrado por un mes, con el fin de conseguir una textura ideal.

PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE JARABE DE ABETO Y
COMPOSICIÓN RESULTANTE

5

DESCRIPCIÓN

OBJETO DE LA INVENCION

El objeto de la presente invención consiste en una composición y un procedimiento que permita la producción de un jarabe de abeto con fines terapéuticos y alimenticios.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Existen muchas especies de Abetos y todas son plantas curativas. Pertenecen a la familia de las coníferas que gozan de buena reputación en cuanto a sus propiedades curativas y vivificantes que poseen.

Con las hojas, piñas y brotes nuevos del abeto se pueden preparar varios tipos de té que tienen un efecto depurativo en la sangre, además es un gran fortificador del sistema respiratorio, ayudando en gran medida a las personas que sufren de asma, a quienes se les recomienda larga caminatas en los bosques de pinos y si es posible que coloquen en sus habitaciones ramas cortadas de pino en floreros, pues su aroma purificará y energizará el ambiente.

Para preparar el té pueden utilizarse, como se dijo, las hojas, piñas verdes y brotes, que se colocarán a razón de 20 gramos en un recipiente y se le agregará 1 litro de agua hirviendo dejando en reposo media hora. Luego se filtrará para poder beberse una taza cada 6 horas, endulzada con miel de abeja o melaza.

También podemos obtener el jugo fresco de los brotes, ramas tiernas y piñas del abeto, exprimiéndolo manualmente o con la maquina casera de extraer jugos. Se puede tomar media cucharadita cada 2 horas si fuera necesario en caso de enfermedades rebeldes. En poco tiempo se restablecerá la salud, además de cuidarla mediante una dieta de alimentos sanos y completos. Con el jugo obtenido también pueden hacerse fricciones en partes doloridas por los problemas antes mencionados, como por ejemplo en caso de

dolores de cintura, huesos o golpes. Al usar este jugo también se previene en tiempos de gripes o enfermedades del sistema respiratorio ya que actúa fortaleciendo el organismo ante los ataques de dichas enfermedades.

- 5 Sin embargo estas infusiones no presentan todos los nutrientes necesarios para su aplicación en alimentación y con fines terapéuticos.

10 Sin embargo la invención aquí descrita revela un procedimiento para la preparación de un jarabe realizado a base de abeto, con unas proporciones características y con una composición fundamental para ser utilizado tanto como producto terapéutico como producto alimenticio.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

- 15 El jarabe de la presente invención es eficaz para dolores de garganta, ya que el abeto presenta muchas cualidades anti pectorales y mezclado con pro polis le potencia sus propiedades en la prevención de catarrros.

20 El jarabe de la presente invención es útil como condimento natural para quesos, yogurt y como reemplazo al azúcar en la fabricación de helados, pasteles, caramelos, etc. Su mezcla con vinagre permite la fabricación de bálsamos y cócteles.

25 El proceso para la elaboración, parte de una primera etapa de cosecha de los conos del abeto, los cuales se colocan en una relación de entre 5 y 12 Kg. de conos de abetos (dependiente de la madurez de los mismos) por cada 9 kg. de Azúcar en un recipiente tapado.

30 El conjunto formado se deja en maceración por aproximadamente 8 meses a una temperatura controlada entre 10 y 18 °C, con el fin de lograr la total fermentación, en este lapso al menos cada mes se debe remover la mezcla para lograr una fermentación homogénea.

Una vez terminado el lapso de 8 meses se filtra el resultado para eliminar los residuos sólidos y se mantiene en reposo el filtrado por un mes, con el fin de conseguir una textura ideal, si se desea acelerar el procedimiento para conseguir la textura ideal, se puede

colocar el filtrado en un recipiente de mayor tamaño y se deja hervir por aproximadamente de 10 a 15 minutos.

5 Un análisis de la composición del jarabe de la presente invención arroja como resultados un contenido de glucosa de al menos 63,30 %, un contenido de agua de al menos 35,36% y el resto en aceites esenciales y trazas de resina (alfa-pirenos).

10 Esta composición de jarabe es la ideal para utilizar el jarabe con el fin de aliviar síntomas como tos, catarro, gripe y también permite ser utilizada con fines alimenticios en la condimentación de queso, yogurt, etc. y como reemplazo al azúcar en la fabricación de helados, pasteles, caramelos, etc.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Procedimiento para la preparación de jarabe de Abeto que se caracteriza por presentar las siguientes etapas operativas:
- se colocan los conos de abeto en un recipiente cerrado en una proporción de entre 5 y 12 kg de Abeto por cada 9 Kg. de azúcar
- 10 - el conjunto formado en la etapa anterior se deja en maceración por aproximadamente 8 meses a una temperatura controlada entre 10 y 18 °C, removiendo la mezcla al menos una vez al mes;
- 15 -una vez terminado el lapso de 8 meses se filtra el resultado para eliminar los residuos sólidos y se mantiene en reposo el filtrado por un mes o bien se coloca el filtrado en un recipiente de mayor tamaño y se deja hervir por aproximadamente un lapso de 10 a 15 minutos para acelerar el proceso.
- 20 2. Jarabe de abeto obtenido por el procedimiento de la reivindicación 1, caracterizado por que se forma por la fermentación de una proporción de conos de abeto y azúcar con una composición de al menos 63,30 % de azúcar, al menos 35,36 % de agua y el resto conformado por aceites esenciales y trazas de resina (Alfa pirenos)



- ②① N.º solicitud: 201230815
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 29.05.2012
 ③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	NECTUM DE ABETO / Productos de la tierra y del mar. Nectum de abeto, 24.11.2011 [en línea] [recuperado el 06.03.2013] Recuperado de Internet: <URL: http://comercialester-es.blogspot.com.es/2011/11/nectum-de-abeto.html	1-2
A	WO 2007009203 A1 (VOROTNIKOV, N.) 25.01.2007, primera página, resumen en inglés.	1-2
A	SK 342009 U (PIAR SLAVOMIR) 05.11.2009, (resumen) [en línea] [recuperado el 22.03.2013] Recuperado de EPO EPODOC Database.	1-2
A	RO 97221 A (INTR MEDICAMENTO BIOFARM) 30.06.1989, (resumen) [en línea] [recuperado el 22.03.2013] Recuperado de EPO WPI Database.	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 25.03.2013	Examinador A. Sukhwani	Página 1/4
---	----------------------------------	----------------------

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L1/09 (2006.01)

A23L2/38 (2006.01)

A61K36/15 (2006.01)

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

A23L, A61K

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, CAPLUS, FSTA, AGRICOLA, CABA, SCISEARCH

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 25.03.2013

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1 - 2	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1 - 2	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 procedimiento para la preparación de jarabe de abeto que presenta las siguientes etapas (reivindicación 1):

- se colocan los conos de abeto en un recipiente cerrado en una proporción de 5 a 12 kg de abeto por cada 9 kg de azúcar.
- se deja macerar el abeto con azúcar durante aproximadamente 8 meses a temperatura de 10 a 18°C, removiendo la mezcla al menos una vez al mes.
- tras lo cual se filtra para eliminar residuos sólidos y se mantiene en reposo el filtrado por un mes o bien se coloca en un recipiente de mayor tamaño y se deja hervir de 10 a 15 minutos para acelerar el proceso.

También es objeto de protección el jarabe de abeto obtenido por el procedimiento reivindicado que se forma por la fermentación de una proporción de conos de abeto y azúcar con una composición de al menos 63,30% de azúcar, al menos 35,36% de agua y el resto conformado por aceites esenciales y trazas de resina (alfa pirenos) (reivindicación 2).

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	NECTUM DE ABETO / Productos de la tierra y del mar. Nectum de abeto, 24.11.2011, [en línea] [recuperado el 06.03.2013] Recuperado de Internet: <URL: http://comercialester-es.blogspot.com.es/2011/11/nectum-de-abeto.html	24.11.2011
D02	WO 2007009203 A1 (VOROTNIKOV, N.)	25.01.2007
D03	SK 342009 U (PIAR SLAVOMIR)	05.11.2009
D04	RO 97221 A1 (INTR MEDICAMENTO BIOFARM)	30.06.1989

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 **D04** se refieren a jarabe de abeto o de pino, siendo el más relevante el primero. En efecto,

- **D01** divulga un jarabe de piña de abeto que se dejan macerar en azúcar durante un año, tras lo cual se filtra (página 1).

El resto de los documentos citados **D02** a **D04**, se refieren a jarabes o extractos de pino, así:

- **D02** divulga la preparación de una bebida que lleva extracto de conos de pinos que se prepara con 200 kg de éstos con azúcar y se deja durante 3 a 90 días a temperatura de 5 a 95° (primera página, resumen en inglés).

- **D03** se refiere a un método de producción de jarabe de pino que se coloca en recipientes con azúcar y se le deja envejecer (macerar) hasta obtener el jarabe (resumen).

- **D04** divulga un jarabe basado en coníferas que se prepara con brotes de abeto y que se mezcla con varios componentes como ácido cítrico o tartárico. Se añade azúcar al filtrado (resumen).

Ninguno de los documentos citados divulga la maceración de 5 a 12 kg de abeto por cada 9 kg de azúcar durante 8 meses a temperatura de 10 a 18°C.

Por ello, a la vista de los documentos D01 a D04, se puede concluir que las reivindicaciones **1 - 2** son nuevas de acuerdo con el Artículo 6 LP 11/86.

ACTIVIDAD INVENTIVA

El objeto de la invención de obtener un jarabe de abeto preparado con conos de abeto y azúcar macerados durante meses a temperatura controlada, que se mezcla una vez al mes para después filtrarlo, resulta evidente para el experto en la materia a la vista del documento **D01**. En efecto,

- **D01** divulga un jarabe de piña de abeto que se deja macerar en azúcar durante un año, pasado el cual se filtra. Se utiliza como expectorante y para la tos y, además, tiene aplicaciones en cocina como edulcorante en infusiones, yogures, quesos, carnes, elaboración de pasteles, galletas y helados (página 1, resumen en inglés), usos descritos en la solicitud en estudio.

Puesto que el documento **D01** divulga las principales características técnicas de la solicitud en estudio que es la preparación de un jarabe de abeto con conos o piñas macerados en azúcar durante meses, para el experto en la materia, los tiempos de maceración que sean más o menos meses, o el control de la temperatura no supone ningún esfuerzo inventivo. El jarabe obtenido por el procedimiento carece también de actividad inventiva.

Por ello, a la vista del documento D01, se puede concluir que la reivindicaciones **1 - 2** carece de actividad inventiva según el Artículo 8 LP 11/86.