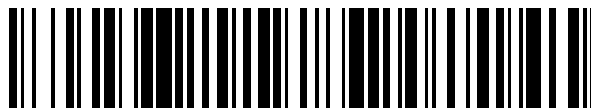


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 457 093**

21 Número de solicitud: 201201030

51 Int. Cl.:

A61K 9/00 (2006.01)
A61K 35/02 (2006.01)
A61K 47/36 (2006.01)
A61K 8/96 (2006.01)
A61P 17/00 (2006.01)
A61Q 19/00 (2006.01)
A61Q 7/00 (2006.01)
A23L 1/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

22.10.2012

43 Fecha de publicación de la solicitud:

24.04.2014

71 Solicitantes:

NAVARRO FERNÁNDEZ, Eva María (100.0%)
Paseo de la Montaña 7
08402 Granollers (Barcelona) ES

72 Inventor/es:

NAVARRO FERNÁNDEZ, Eva María

54 Título: **Gelatina de agua de mar elaborada con agar-agar para usos terapéuticos**

57 Resumen:

Gelatina de agua de mar elaborada con agar-agar para usos terapéuticos.

Gelatina de agua de mar elaborada con agar-agar como gelatinizante. La textura de gelatina permite que el agua de mar esté más tiempo en contacto con la zona afectada por problemas dermatológicos y/o heridas, permitiendo de este modo una óptima regeneración y desinfección de la piel.

ES 2 457 093 A1

DESCRIPCIÓN

Gelatina de agua de mar elaborada con agar-agar para usos terapéuticos.

5 Sector de la técnica

La invención se encuadra en el sector terapéutico, siendo un producto para aliviar y curar problemas dermatológicos (eccemas, dermatitis, psoriasis, caspa.), antiinflamatorio, desinfectante en heridas y también regenerador del cuero cabelludo para disminuir y frenar la pérdida del cabello.

10

Estado de la técnica

Actualmente se conocen las enormes propiedades del agua de mar para curar un sinfín de enfermedades, como son los problemas dermatológicos, así como también procesos infecciosos y, debido al proceso de ósmosis, reducir la inflamación.

15

Por el momento, el agua de mar en forma de gelatina no se ha comercializado.

Objeto de la invención: problema técnico-solución propuesta

20

Para poder aprovechar de manera fácil y cómoda las propiedades terapéuticas del agua de mar en cualquier lugar y de manera prolongada en el tiempo, sería óptimo el poder utilizarla con una textura que se quede durante horas en contacto con la piel, permitiendo que penetren las sustancias nutritivas en nuestro cuerpo, y a la vez, en caso necesario, permitiendo que se desinflan zonas inflamadas. Y también sería óptimo el hecho de que este producto esté elaborado de manera 100% natural, y a ser posible con elementos del mar. Para ello la presente invención se basa en la elaboración de una gelatina de agua de mar.

25

Descripción de la invención

30

La presente invención se basa en la elaboración de gelatina de agua de mar utilizando el agar-agar (obtenido del alga Gellidium), con fines terapéuticos. Esta textura permite aplicarla en la piel en forma de película y permanecer en contacto largo tiempo para realizar su función. Se trata de un producto 100% natural y con componentes procedentes al 100% del mar.

35

El agua de mar contiene todos los elementos de la tabla periódica de Mendeleiev, y en contacto con la piel ayuda a nutrirla, a regenerarla, y en casos necesarios, a desinfectarla. También se produce una disminución de la retención de líquidos y de la inflamación, ya que por el fenómeno de ósmosis hay un mayor flujo neto de moléculas de agua que pasan de la zona de baja concentración en sales a la de alta concentración, es decir, desde la zona del cuerpo inflamada o con retención de líquidos hacia la gelatina elaborada con agua de mar (cuya salinidad es de 36000 ppm).

40

Ejemplo de realización

45

La gelatina de agua de mar se realiza a partir de la siguiente proporción (aunque las proporciones pueden variar ligeramente en función de la consistencia requerida de la gelatina):

por cada 250 ml agua de mar añadir 1,5 gr agar-agar

50

Se lleva a ebullición unos 5 minutos, se pone en un recipiente y a enfriar, hasta obtener la gelatina.

También debe tenerse en cuenta que para determinadas aplicaciones, como por ejemplo la de nutrir el cuero cabelludo para evitar la pérdida del cabello, pueden añadirse a la gelatina diversos aceites esenciales tonificantes, como por ejemplo el romero.

REIVINDICACIONES

1. Gelatina producida con agua de mar y agar-agar que consiste en los siguientes ingredientes:

- 5 a) 99 - 99,5% agua de mar
 b) 0,5 - 1% agar-agar.

10



- ②① N.º solicitud: 201201030
②② Fecha de presentación de la solicitud: 22.10.2012
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	KR 20080100506 A (KIM KYU JONG) 19.11.2008, Resúmenes de las bases de datos WPI y EPODOC. Recuperados de EPOQUE [en línea] [recuperados el 31.10.2013].	1
X	KR 20080100507 A (KIM KYU JONG) 19.11.2008, Resúmenes de las bases de datos WPI y EPODOC. Recuperados de EPOQUE. [en línea] [recuperados el 31.10.2013].	1
A	KR 100762288 B1 (WATERVIS CO LTD) 04.10.2007, Resúmenes de las base de datos WPI y EPODOC. Recuperados de EPOQUE. [en línea] [recuperados el 31.10.2013].	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
31.10.2013

Examinador
A. I. Polo Díez

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A61K9/00 (2006.01)
A61K35/02 (2006.01)
A61K47/36 (2006.01)
A61K8/96 (2006.01)
A61P17/00 (2006.01)
A61Q19/00 (2006.01)
A61Q7/00 (2006.01)
A23L1/06 (2006.01)

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

A61K, A61Q, A61P, 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, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 31.10.2013

Declaración

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

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	KR 20080100506 A (KIM KYU JONG)	19.11.2008
D02	KR 20080100507 A (KIM KYU JONG)	19.11.2008

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

La invención se refiere a una gelatina que consiste en un 99% a 99,5% de agua de mar y un 0,5 a un 1% de agar.

Novedad y actividad inventiva (art. 6 y 8 de la L.P).

El documento D01 es un resumen de una patente coreana que divulga una gelatina que contiene agua de mar. La gelatina se obtiene añadiendo un agente gelificante (que puede ser agar) al agua de mar con objeto de facilitar su almacenaje y transporte. La gelatina se utiliza como alimento saludable y altamente nutritivo.

En este documento no se mencionan las proporciones exactas de cada uno de los componentes, sin embargo, se considera que al no haber ningún efecto asociado a las concentraciones mencionadas en la reivindicación, éstas son unas de las posibles concentraciones que un experto en la materia podría elegir a la vista del documento D01. La selección arbitraria de estas concentraciones no otorga a la reivindicación actividad inventiva.

Tampoco se considera que la reivindicación 1 tenga actividad inventiva respecto al documento D02 (resumen de patente coreana) ya que se trata igualmente de una gelatina con agua de mar pero en la que se ha empleado otro gelificante. La sustitución de gelificante por otro se considera obvia para un experto en la materia que quisiera elaborar la gelatina de D02.

Por tanto, teniendo en cuenta cada uno de los documentos D01 y D02 por separado, la reivindicación 1 es nueva pero no cumple el requisito de actividad inventiva.