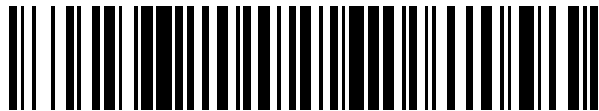


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 526 269**

21 Número de solicitud: 201330826

51 Int. Cl.:

C12G 3/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A2

22 Fecha de presentación:

05.06.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

08.01.2015

71 Solicitantes:

**JIMENEZ MARTIN, Raul (100.0%)
AVDA. MEDITERRANEO, 27
18680 SALOBREÑA (Granada) ES**

72 Inventor/es:

JIMENEZ MARTIN, Raul

74 Agente/Representante:

DOMÍNGUEZ COBETA, Josefa

54 Título: **LICOR DE CHIRIMOYA Y PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN**

57 Resumen:

Procedimiento de elaboración de un licor de chirimoya que comprende disolver un compuesto con ácido cítrico y pulpa de chirimoya en alcohol y homogeneizar la disolución para posteriormente añadir a la disolución homogeneizada agua azucarada, macerándose posteriormente la mezcla final.

ES 2 526 269 A2

LICOR DE CHIRIMOYA Y PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN

DESCRIPCIÓN

5 La presente invención, según se expresa en el enunciado de la presente memoria descriptiva, tiene como objeto un licor de chirimoya, constituido a base de pulpa de chirimoya, concebido especialmente como elemento a emplear como bases de cócteles y elaboración de repostería, pudiendo tomarse directamente como licor alcohólico.

10 **ESTADO DE LA TÉCNICA**

La chirimoya (*annona cherimoya*) es una fruta que pertenece a la familiar de las Anonáceas, procede del chirimoyo, un árbol que puede alcanzar hasta ocho metros de altura, y suele cultivarse en diferentes países o zonas con clima subtropical. Su pulpa es refrescante, muy
15 aromática y de sabor dulce aunque ligeramente ácido.

La chirimoya, cuenta con multitud de propiedades nutritivas, entre los que destaca su aporte de hidratos de carbono, entre los que predomina la glucosa y fructosa. Además es rica tanto en potasio como en vitamina C. Finalmente, hay que indicar que la chirimoya tiene un alto
20 valor calórico, debido a su alto contenido en azúcares.

~~Son conocidos y comercializados algunos licores basados en la chirimoya que incluyen alcohol, azúcar y ron. El procedimiento de elaboración, artesanal, consiste en tomar una chirimoya grande, pelarla y cortarla en trozos, quitando las semillas. Posteriormente se
25 colocan los trozos en un frasco y se completa con aguardiente durante 15 días y en completa oscuridad. Pasado este tiempo se separa la fruta del aguardiente, se tritura y se cuela a fin de colar la pulpa, mezclándolo posteriormente con ron, azúcar o similar y dejándolo reposar antes de su ingesta.~~

30 En todos los casos conocidos en el estado de la técnica la pulpa es eliminada totalmente, lo que implica el uso de grandes cantidades de azúcares y/u otros licores dulces como el ron.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

35 La presente memoria describe un licor de chirimoya, con pulpa de chirimoya, alcohol, agua y

azúcar, donde, gracias a su contenido, con al menos un 10 % de pulpa natural de chirimoya, se consigue un licor dulce (debido a la alto contenido en azúcares que tiene la chirimoya natural, lo que evita el empleo de altas cantidades de añadidos de azúcar), lo que optimiza su uso como licor alcohólico de sabor dulce, como base en repostería y en cócteles.

5

También es reseñable, que debido al empleo de la pulpa de chirimoya, no se pierden sus propiedades nutritivas, no caduca y puede conservarse a temperatura ambiente.

10 El producto obtenido, al estar correctamente homogeneizado no se decanta. Además, al ser la pulpa de la chirimoya muy dulce, el azúcar añadido es menor que en otros licores de chirimoya que no emplean la pulpa, con lo que se obtiene un producto mucho más natural. Además, la presencia de ácido cítrico en la pulpa evita la oxidación y la pérdida de un aspecto agradable.

15 A lo largo de la descripción y las reivindicaciones la palabra "comprende" y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. Los siguientes ejemplos y dibujos se proporcionan a modo de ilustración, y no se pretende que
20 restrinjan la presente invención. Además, la presente invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones particulares y preferidas aquí indicadas.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCIÓN

25 En una realización práctica de la invención, para la etapa de maceración del licor, se proporciona ácido cítrico (1 gramo de zumo concentrado de limón) y 200 gramos de pulpa de chirimoya disueltos en 500 ml de etanol ETOH - H₂O a 48%.

30 Posteriormente, la mezcla se homogeneiza y se me mezcla con agua azucarada hasta alcanzar un volumen de alcohol entre un 15 – 17 %.

35 La proporción de agua y azúcar recomendable está comprendida entre 2:1 y 4:1 partes de agua y azúcar, respectivamente, en función del grado de dulzor que se quiera alcanzar, y teniendo en cuenta el grado de dulzor de la pulpa natural de chirimoya obtenida previamente.

La etapa de maceración, puede durar entre una y dos semanas. Y durante la mismo, generalmente la superficie del líquido macerado oscurecerá su color, debido a la oxidación por contacto con el aire, por lo que, es recomendable que durante dicha maceración, se
5 extraiga el oxígeno del recipiente donde se procesa (generalmente una cuba o tanque habilitado para tal efecto), reduciendo la superficie de exposición a la oxidación, y por tanto, minimizando dicha oxidación.

10

REIVINDICACIONES

1.- Licor de chirimoya **caracterizado porque** comprende ácido cítrico, pulpa de chirimoya, etanol, agua y azúcar.

5

2 – Licor de acuerdo con la reivindicación 1 donde el ácido cítrico es zumo concentrado de limón.

10 48%.

3 – Licor de acuerdo con las reivindicaciones 1 y 2 donde el etanol es ETOH - H₂O a

10

4 – Procedimiento de elaboración de un licor de acuerdo con las reivindicaciones 1 a 3 que comprende disolver un compuesto con ácido cítrico y pulpa de chirimoya en alcohol y homogeneizar la disolución para posteriormente añadir a la disolución homogeneizada agua azucarada, macerándose posteriormente la mezcla final entre una y dos semanas.

15

5 – Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 4 donde se disuelve 1 gramo de zumo concentrado de limón y 200 gramos de pulpa de chirimoya en 500 ml de etanol ETOH - H₂O a 48%; y donde posteriormente, la mezcla se homogeneiza y se mezcla con agua azucarada hasta alcanzar un volumen de alcohol de 15 – 17 % sobre el total.

20

6 – Procedimiento de acuerdo con las reivindicaciones 4 a 5 donde la proporción de agua y azúcar está comprendida entre 2:1 y 4:1 partes de agua y azúcar.