

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 538 601**

21 Número de solicitud: 201331883

51 Int. Cl.:

A23L 1/08 (2006.01)

A23L 1/076 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

20.12.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

22.06.2015

71 Solicitantes:

PRIMO MENDOZA, S.L. (100.0%)
Pol. Ind. Ciutat de Carlet C/ Mestral Nº 18
46240 Carlet (Valencia) ES

72 Inventor/es:

PRIMO MENDOZA, Gracia Mercedes

74 Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

54 Título: **Composición alimenticia de miel**

57 Resumen:

Composición alimenticia de miel.

Una composición alimenticia que comprende: entre 75 y 95 % de miel cremosa, entre 0,5 y 3 % de jalea real, entre 1,5 y 12 % de propóleo y entre 3 y 10 % de saborizante, todas las cantidades expresadas en peso respecto al peso total de la composición. Así como el producto nutricional que la comprende, y el uso de la composición alimenticia o el producto nutricional que la comprende para reforzar el organismo en aquellas situaciones que se necesita un aporte extra de energía física y mental.

ES 2 538 601 A1

DESCRIPCIÓN

Composición alimenticia de miel

5 **SECTOR DE LA TÉCNICA**

La presente invención se encuentra situada dentro del sector de la alimentación, más concretamente la alimentación dietética con productos naturales.

10 **ESTADO DE LA TÉCNICA**

La utilización de miel como producto energético de origen natural es ampliamente conocida en el sector de la alimentación.

15 Con anterioridad se han descrito varios productos nutricionales a base de miel que combinan este producto natural con otros productos naturales. Así, por ejemplo, en la patente US4880655 (Douglas Dow et al.) se describe un jarabe de chocolate que no necesita refrigeración que comprende cacao rico en grasas y miel.

20 Adicionalmente, en la solicitud ES2396099 (Naturval Apícola S.L.) se describe una crema de cacao y miel. En particular, en esta solicitud de patente se describe una crema de cacao con bajo contenido en grasa y alto valor energético que comprende cacao, una combinación de miel líquida y miel natural, aromas de avellana y chocolate, y opcionalmente otras sustancias como estabilizantes o conservantes.

25 Por otro lado, en la solicitud WO9507617 A1 (Marcos Dominguez, Cirilo) se describe un producto energético natural que comprende una mezcla de leche y miel, polen, cacao en polvo y aromas naturales extraídos de hierbas.

30 En la patente ES2372196 B1 (Primo Mendoza, S.L.) se describe un producto alimenticio a base de miel que comprende una mezcla cremosa homogeneizada de miel y polen de flores. En una realización particular de esta invención se describe un producto alimenticio que adicionalmente comprende jalea real y propóleos.

35

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

En un primer aspecto, la presente invención se refiere a una composición alimenticia que comprende:

- 5 entre 75 y 95 % de miel cremosa, preferiblemente 84 %;
 entre 0,5 y 3 % de jalea real, preferiblemente 2 %;
 entre 1,5 y 12 % de propóleo, preferiblemente 8 %; y
 entre 3 y 10 % de saborizante, preferiblemente 6 %, todas las cantidades están expresadas en peso respecto al peso total de la composición alimenticia.

10

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. En particular, es un producto muy rico en vitaminas del grupo B y vitamina C, contiene todos los minerales que son esenciales para la salud, como hierro, fósforo y magnesio. Adicionalmente, este producto natural es una fuente de energía inmediata para el organismo, por su composición en hidratos de carbono de rápida absorción.

15

Dependiendo de su origen floral presenta una composición nutricional ligeramente variable. Para obtener la composición alimenticia descrita en esta solicitud de patente es posible, e incluso preferible, utilizar mieles de diferentes orígenes polínicos, de diferentes familias florales: Crucíferas, Leguminosas, Rosáceas, Labiadas y compuestas.

20

La jalea real es el alimento elaborado por las abejas de forma natural. Este producto tiene un gran contenido en proteínas, aminoácidos esenciales, vitaminas del grupo B y oligoelementos necesarios para el organismo humano. En consecuencia, 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. En particular, es un buen reconstituyente para el cansancio, aumenta la vitalidad y potencia las defensas del organismo. Este producto es beneficioso en cualquier época del año, especialmente en épocas de mayor desgaste energético como exámenes, competiciones deportivas, períodos de convalecencia, cambios de estación, etc.

25

30

Para obtener la composición alimenticia de la presente invención puede utilizarse jalea real en cualquiera de sus estados de presentación, por ejemplo, fresca o liofilizada en extracto.

35

El propóleo también es un producto natural procesado por las abejas. En este caso se obtiene de la colmena. En su composición destacan su contenido en bioflavonoides (antioxidantes), vitaminas (A, C, E y del complejo B), oligoelementos, sales minerales, ácidos grasos, cera, resinas y balsamos. Existen diversos estudios científicos que avalan la eficacia de este producto natural como antioxidante, antiinflamatorio y antimicrobiano. Debido a su composición y propiedades, el propóleo se recomienda en caso de afecciones respiratorias, y en cualquier situación en la que las defensas del organismo están bajas.

5 Para obtener la composición alimenticia de la presente invención puede utilizarse propóleo en cualquiera de sus estados de presentación, por ejemplo, extracto glicerado, extracto hidroalcohólico o en polvo.

Así, las particularidades técnicas de la composición alimenticia descrita en esta solicitud de patente proporcionan un producto dietético natural, con un alto aporte de energía y nutrientes a partir de productos naturales con una manipulación mínima. Este producto está especialmente indicado para reforzar el organismo en aquellas situaciones que se necesita un aporte extra de energía física y mental.

15 En una realización preferida, en la composición alimenticia descrita en esta solicitud de patente el saborizante se selecciona del grupo que consiste en cacao, café, fruta natural y una combinación cualquiera de los anteriores. La inclusión de un saborizante mejora significativamente el sabor de la composición alimenticia descrita en esta solicitud de patente, permitiendo de esta forma el consumo directo de la composición.

25 En una realización aún más preferida, este saborizante es cacao. En especial, cacao puro en polvo natural, sin azúcar añadido y desgrasado, es decir, con un contenido graso máximo de 16% p/p. Esta composición alimenticia especialmente preferida es un producto nutricional energético especialmente beneficioso al no contener colesterol, gluten, lactosa, azúcares añadidos y con bajo contenido en grasa, permitiendo así obtener una composición con un contenido de grasas totales inferior a 1 % en peso respecto al peso de la composición.

30 En otra realización preferida, la miel cremosa comprendida en la composición alimenticia tal como se describe en esta solicitud de patente tiene un color entre 50-60 mm Pfund, medido

por fotometría, una relación fructosa/glucosa mínimo de 1,15 y una humedad inferior a 19 % en peso respecto al peso de la composición.

5 La textura de “miel cremosa” aumenta la estabilidad, homogeneidad y aspecto uniforme de la composición alimenticia objeto de la presente invención.

10 En una realización aún más preferida, la miel cremosa se obtiene homogenizando miel, de uno o varios orígenes polínicos, a una temperatura entre 5 y 25 °C durante un tiempo total de 6 horas a 120 horas, más preferiblemente de 6 horas a 72 horas. Este proceso de homogenización en frío aumenta la solubilidad de la composición alimenticia obtenida en líquidos fríos y calientes, en particular en líquidos como leche, zumos o agua.

15 En otra realización preferida, la miel utilizada como materia prima para elaborar la miel cremosa, en particular cuando ésta se obtiene por el procedimiento descrito en el párrafo anterior, presenta un color entre 50-60 mm Pfund, medido por fotometría, una relación fructosa/glucosa mínima de 1,10, una humedad máxima de 17 % en peso respecto al peso de la composición y una temperatura antes del proceso de homogenización máxima de 25 °C.

20 La composición alimenticia de la presente invención es una mezcla cremosa homogeneizada, que se puede almacenar a temperatura ambiente, entre 18°C y 25°C, sin que se produzca la separación del producto en diferentes fases. Esta composición es soluble tanto en líquidos fríos como calientes, preferiblemente en líquidos como leche, zumos o agua. Esto supone una ventaja sustancial respecto a otras composiciones
25 alimenticias de miel descritas en el estado de la técnica, en especial respecto a la composición descrita en la solicitud ES2372196, donde la presencia de entre 1 y 20 % en peso de polen de flores hace que la solubilidad de esa composición en líquidos fríos sea menor que la solubilidad de la composición de la presente invención, donde no se añade polen de flores.

30 Adicionalmente, la presente invención también se refiere a un producto nutricional que comprende la composición alimenticia tal como se describe en una cualquiera de las realizaciones de esta solicitud de patente. En particular, la composición alimenticia que comprende: 84 % de miel cremosa, 2 % de jalea real, 8 % de propóleo y 6 % de cacao bajo
35 en grasas y sin azúcares añadidos, todas las cantidades expresadas en peso respecto al

peso total de la composición. Aún más preferiblemente cuando la miel cremosa se ha obtenido homogeneizando miel a una temperatura entre 5 y 25 °C durante un tiempo total de 6 horas a 120 horas.

5 En otro aspecto, la presente invención se refiere al uso de la composición alimenticia tal como se describe en una cualquiera de las realizaciones de la presente invención, así como el producto nutricional que comprende dicha composición tal como se describe en esta solicitud de patente, para reforzar el organismo en aquellas situaciones que se necesita un aporte extra de energía física y mental.

10

Las ventajosas propiedades de la composición de la presente invención permiten que ésta se pueda tomar disuelta en líquidos, en particular en líquidos fríos, como leche, zumo o agua; untado en tostadas, galletas o otros productos de panadería; mezclado con yogurt u otros productos similares, o solo.

15

EJEMPLO DE REALIZACIÓN

En una realización preferida, se mezclan mieles de diferentes orígenes polínicos en un depósito de maduración. La mezcla se mantiene entre 5 y 25 °C durante un tiempo de entre 20 6 y 72 horas hasta obtener miel con textura cremosa.

Por otra parte se mezclan y homogeneizan los otros ingredientes y que en este caso comprenden: 2 gramos de jalea real fresca, 8 gramos de propóleos y 6 gramos de cacao en polvo sin azúcar añadidos. Esta mezcla se homogeneiza en un intervalo de temperatura 25 entre 5°C y 50°C, y se mezcla con 84 gramos de la miel cremosa obtenida según se indica en el párrafo anterior.

Se realiza el mezclado y homogeneización de todos los componentes del producto en un depósito de acero inoxidable hasta obtener un producto uniforme con la textura cremosa 30 deseada. Una vez el producto está homogeneizado, ya está listo para envasar.

La composición alimenticia así obtenida se mantiene estable, sin que se produzca el fenómeno de estratificación de los ingredientes en diferentes fases, durante un periodo mínimo de 3 años a una temperatura entre 18 y 25 °C.

35

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. Una composición alimenticia que comprende:
entre 75 y 95 % de miel cremosa,
5 entre 0,5 y 3 % de jalea real,
entre 1,5 y 12 % de propóleo y
entre 3 y 10 % de saborizante, todas las cantidades expresadas en peso respecto al peso total de la composición.
- 10 2. La composición alimenticia según la reivindicación 1, donde el saborizante se selecciona del grupo que consiste en cacao, café, fruta natural y una combinación de los anteriores.
3. La composición alimenticia según la reivindicación 2, donde el saborizante es cacao.
- 15 4. La composición alimenticia según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, que comprende:
84 % de miel cremosa,
2 % de jalea real,
8 % de propóleo y
20 6 % de saborizante, todas las cantidades expresadas en peso respecto al peso total de la composición.
5. La composición alimenticia según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, donde la miel cremosa tiene un color entre 50-60 mm Pfund, una relación fructosa/glucosa de 1,15 y
25 una humedad inferior a 19 % en peso respecto al peso total de la composición.
6. La composición alimenticia según la reivindicación 5, donde la miel cremosa se obtiene homogeneizando miel a una temperatura entre 5 y 25 °C durante un tiempo total de 6 horas a 120 horas.
- 30 7. Producto nutricional que comprende la composición alimenticia tal como se describe en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6.

8. Uso de la composición alimenticia tal como se describe en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, o el producto nutricional tal como se describe en la reivindicación 7, para reforzar el organismo en aquellas situaciones que se necesita un aporte extra de energía física y mental.

5



- ②① N.º solicitud: 201331883
②② Fecha de presentación de la solicitud: 20.12.2013
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

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

DOCUMENTOS RELEVANTES

| Categoría | ⑤⑥ Documentos citados | Reivindicaciones afectadas |
|-----------|--|----------------------------|
| Y | ES 2372196 A1 (PRIMO MENDOZA S L) 17.01.2012, todo el documento; en particular, reivindicaciones. | 1-8 |
| Y | EP 2548446 A2 (NATURVAL APICOLA S L) 23.01.2013, todo el documento; en particular, ejemplo 2. | 1-8 |
| Y | ES 2055663 A1 (GARCIA SANCHON BALTASAR) 16.08.1994, todo el documento; en particular, reivindicaciones. | 1-8 |
| Y | US 4880655 A (DOW DOUGLAS et al.) 14.11.1989, todo el documento; en particular, reivindicaciones 1-9. | 1-8 |
| A | WO 9507617 A1 (MARCOS DOMINGUEZ CIRILO) 23.03.1995, todo el documento. | 1-8 |
| A | CN 1336130 A (XI WEIPING) 20.02.2002, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 06.05.2014]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 200239, N° DE ACCESO 2002-353010. | 1-8 |
| A | BG 1733 U1 (ILIEVA MIRANA) 30.08.2013, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 06.05.2014]. | 1-8 |
| A | JP H07264997 A (SANO TOMOJI) 17.10.1995, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 06.05.2014]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 199550, N° DE ACCESO 1995-388634. | 1-8 |

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
08.05.2014

Examinador
A. Maquedano Herrero

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, FSTA.

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 08.05.2014

Declaración

| | | |
|---|----------------------|-----------|
| Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986) | Reivindicaciones 1-8 | SI |
| | Reivindicaciones | NO |
| Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986) | Reivindicaciones | SI |
| | Reivindicaciones 1-8 | 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 | ES 2372196 A1 (PRIMO MENDOZA S L) | 17.01.2012 |
| D02 | EP 2548446 A2 (NATURVAL APICOLA S L) | 23.01.2013 |
| D03 | ES 2055663 A1 (GARCIA SANCHON BALTASAR) | 16.08.1994 |
| D04 | US 4880655 A (DOW DOUGLAS et al.) | 14.11.1989 |
| D05 | WO 9507617 A1 (MARCOS DOMINGUEZ CIRILO) | 23.03.1995 |
| D06 | CN 1336130 A (XI WEIPING) | 20.02.2002 |
| D07 | BG 1733 U1 (ILIEVA MIRANA) | 30.08.2013 |
| D08 | JP H07264997 A (SANO TOMOJI) | 17.10.1995 |

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 solicitud reivindica una composición alimenticia que comprende miel, jalea real, propóleo y un saborizante. El saborizante preferido es cacao. Se reivindica, asimismo, su uso para reforzar el organismo en situaciones de desgaste.

Las proporciones son:

- 75-95% de miel
- 0,5-3% de jalea real
- 1,5-12% de propóleo
- 3-10 % de saborizante.

D01-D08 representan el estado de la técnica anterior. De ellos, se considera a D01-D04 como los más cercanos.

D01 hace referencia a un producto alimenticio a base de miel, que contiene polen, jalea real y propóleos.

D02 describe un procedimiento para elaborar una crema de cacao que contiene mayoritariamente miel (hasta un 90%).

D03 está relacionado con un producto alimenticio revitalizante que contiene miel, polen, jalea real, propóleos y saborizantes procedentes de hierbas.

D04 consiste en un sirope de chocolate endulzado con miel, siendo las proporciones aproximadas de 8 partes de miel por 1 de cacao.

La combinación de miel, jalea real, propóleo y un saborizante se encuentra anticipada por D03. Por otro lado, combinar miel como elemento mayoritario con cacao en un producto alimenticio, se ve anticipado por D02 y D04.

Partiendo de esta base la combinación de D01 y D02 afectaría la actividad inventiva de la solicitud ya que, una vez divulgada la mezcla de la miel con un saborizante (cacao) (D02), combinar la composición anticipada por D01 (miel-jalea real-propóleo) con cacao no parece requerir un esfuerzo inventivo para un experto en la materia.

Por otro lado, en D03 ya se anticipa la combinación de la miel, la jalea real y el propóleo con un saborizante, lo que ya de por sí comprometería la actividad inventiva de la invención en cuanto a la utilización de un saborizante para la mezcla antes citada. Pero además, D04 revela la utilización del cacao como saborizante para una composición a base de miel. De este modo, la combinación de estos dos documentos (D03 y D04) se anticipa (en términos de actividad inventiva) a todas las reivindicaciones.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1-8 de la solicitud cumplen el requisito de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986, pero no el de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.