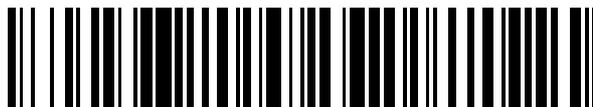


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 583 429**

21 Número de solicitud: 201530360

51 Int. Cl.:

A21D 13/08 (2006.01)

A21D 2/36 (2006.01)

A23L 33/20 (2006.01)

A23L 7/10 (2006.01)

A23L 33/105 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A2

22 Fecha de presentación:

18.03.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.09.2016

71 Solicitantes:

MENDEZ COBOS, Rafael (50.0%)

C/ ALMAZARA, 74

41960 GINES (Sevilla) ES y

RODRIGUEZ GASPARD, M^a Begoña (50.0%)

72 Inventor/es:

MENDEZ COBOS, Rafael

74 Agente/Representante:

COBO DE LA TORRE, María Victoria

54 Título: **DULCE HIPOGLUCEMIANTE**

57 Resumen:

Dulce hipoglucemiante.

La invención consiste en una masa ideal para obtener todo tipo de productos de pastelería, ya sean bollos, tartas, magdalenas, etc, mediante el moldeado y horneado de la misma. Para ello, dicha masa comprende los siguientes ingredientes: chía, estevia, canela, sirope de agave, gimnema silvestre, tomillo, agua, cúrcuma, levadura, orégano, quinoa, frutos del bosque, huevo ecológico, harina de espelta o harina de avena, aceite de oliva ecológico de primera prensada en frío, y naranja confitada, obteniéndose una mezcla que se amasada durante 10 minutos y una vez reposada se vierte en un molde para su introducción en un horno a 180°C durante un tiempo de entre 25 a 40 minutos, obteniéndose así un dulce con unas características organolépticas cuya principal característica es la de ser un producto hipoglucemiante.

ES 2 583 429 A2

DULCE HIPOGLUCEMIANTE

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un dulce hipoglucemiante, que se consigue mediante la mezcla de una pluralidad de productos o ingredientes con unas proporciones concretas, que es horneado para conseguir un producto de pastelería y/o panadería con unas características que permiten reducir, o al menos mantener, el azúcar en el consumidor.

Por lo tanto, el objeto de la invención es proporcionar al público en general y en particular a las personas tendentes al aumento de azúcar en sangre, un dulce que resulta hipoglucemiante, y por lo tanto apto para ser consumido por dichas personas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Por parte del solicitante no se conoce ningún dulce o producto con las características e ingredientes que permitan obtener un producto similar al de la presente invención.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

El dulce de la invención se obtiene a partir de la mezcla de una serie de ingredientes con agua, en las proporciones que a continuación se van a exponer, de manera que la masa obtenida por dicha mezcla es trabajada (amasada) durante aproximadamente diez minutos, dejándola seguidamente reposar e introduciéndola después en un molde untado con aceite de oliva y con una espolvoreación de harina.

30

Ese molde con la mezcla amasada se introduce definitivamente en un horno en el que se mantiene durante 25 a 40 minutos a una temperatura máxima de 180°C.

La masa obtenida antes del horneado puede ser utilizada para elaborar pasteles, magdalenas, bizcochos, tartas, galletas o cualquier otro tipo de alimento de pastelería y/o panadería, pero siempre como producto hipoglucemiante.

5

Los ingredientes que participan son los siguientes:

- Chia, entre el 0,4 y el 0,6 %
 - Estevia, entre entre el 0,6 y el 0,9%
 - 10 - Canela, entre 0,3 y 0,5 %
 - Sirope de Agave, entre 10 y el 15%
 - Gimnema silvestre, entre 0,2 y 0,4%
 - Tomillo, entre 0,4 y 0,6%
 - Agua, entre el 30 y el 60%
 - 15 - Cúrcuma, entre 0,1 y 0,3 %
 - Levadura, entre 0,25 y 0,5 %
 - Orégano, entre 0,3 y 0,7%
 - Quinoa, entre 1,5 y 3 %
 - Frutos del bosque, entre 0,5 y 1%
 - 20 - Huevo ecológico, entre 8 y 18%
 - Harina de espelta ó harina de avena, entre 5 y el 16%
 - Aceite de oliva ecológico de primera prensada en frío, entre 7 y el 20%
 - Naranja confitada entre el 1 y el 4%
- 25 El producto obtenido es un dulce hipoglucemiante, que puede moldearse de muy diversas formas.

EJEMPLO DE REALIZACIÓN DE LA INVENCION

5 En un ensayo realizado se mezclaron 7 gramos de chia, 10 gramos de estevia, 5 gramos de canela, 170 gramos de sirope de Agave, 4 gramos de gymnema silvestre, 7 gramos de tomillo, 550 gramos de agua, 3 gramos de cúrcuma, 5 gramos de levadura, 7 gramos de orégano, 30 gramos de quinoa, 10 gramos de frutos del bosque, 175 gramos de huevo ecológico, 150 gramos de harina de espelta ó harina de avena, 180 gramos de aceite de oliva ecológico de primera prensada en frío, y 30 gramos de naranja confitada, 10 obteniéndose una mezcla que fue convenientemente amasada durante 10 minutos y dejándola reposar al menos diez minutos antes de verterla en un molde para su introducción en un horno a 180°C durante un tiempo de 35 minutos, obteniéndose así un dulce con unas características organolépticas cuya principal característica es la de ser un producto hipoglucemiante.

15

20

REIVINDICACIONES

- 1ª.- Dulce hipoglucemiante, que pudiéndose materializar en cualquier tipo de formato de pastelería, obtenido a partir de una masa vertida en un molde y sometida a un proceso de horneado, se caracteriza porque en la masa a partir de la que se obtiene el dulce participan los siguientes ingredientes:
- 5
- Chia, entre el 0,4 y el 0,6 %
 - Estevia, entre entre el 0,6 y el 0,9%
 - 10 - Canela, entre 0,3 y 0,5 %
 - Sirope de Agave, entre 10 y el 15%
 - Gimnema silvestre, entre 0,2 y 0,4%
 - Tomillo, entre 0,4 y 0,6%
 - Agua, entre el 30 y el 60%
 - 15 - Cúrcuma, entre 0,1 y 0,3 %
 - Levadura, entre 0,25 y 0,5 %
 - Orégano, entre 0,3 y 0,7%
 - Quinoa, entre 1,5 y 3 %
 - Frutos del bosque, entre 0,5 y 1%
 - 20 - Huevo ecológico, entre 8 y 18%
 - Harina de espelta ó harina de avena, entre 5 y el 16%
 - Aceite de oliva ecológico de primera prensada en frío, entre 7 y el 20%
 - Naranja confitada entre el 1 y el 4%

25