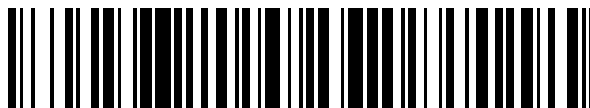


19



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

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

18.03.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.09.2016

88 Fecha de publicación diferida del informe sobre el estado de la técnica:

21.09.2016

Fecha de concesión:

28.04.2017

45 Fecha de publicación de la concesión:

09.05.2017

73 Titular/es:

MENDEZ COBOS, Rafael (50.0%)
C/ ALMAZARA, 74
41960 GINES (Sevilla) ES y
RODRIGUEZ GASPAR, 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.

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP 11/1986.

ES 2 583 429 B1

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
10 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
15 hipoglucemiante, y por lo tanto apto para ser consumido por dichas personas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20 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

25 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

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, 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:

- Chia, entre el 0,4 y el 0,6 %
- Estevia, 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



- ②① N.º solicitud: 201530360
②② Fecha de presentación de la solicitud: 18.03.2015
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
A	US 2014335123 A1 (PAK KYOUNGSIK) 13/11/2014, reivindicaciones 1, 11, 12, 15; párrafos 9, 12, 30, 45, 54.	1
A	US 2010021533 A1 (MAZED MOHAMMAD A et al.) 28/01/2010, párrafos 150-153, 156-158, 176-179, 195-204, 234-236.	1
A	US 2010178413 A1 (GORRIS MARK) 15/07/2010, párrafos 38, 43, 49.	1
A	RO 125947 A0 (GEORGE RADU GABRIEL et al.) 28/01/2011, Resumen de la base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE [en línea] [recuperado el 06.09.2016]	1
A	WO 2012078907 A2 (CAWS MICHELE ZEBERT) 14/06/2012, reivindicaciones 1, 4, 5, 7, 8, 13, 14, 20, 23, 24, 32; párrafos 10, 19, 22, 23, 27, 31, 32.	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
07.09.2016

Examinador
A. I. Polo Díez

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A21D13/08 (2006.01)

A21D2/36 (2006.01)

A23L33/20 (2016.01)

A23L7/10 (2016.01)

A23L33/105 (2016.01)

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

A23G, A23L, A21D

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, INTERNET, BD-TXTE

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 07.09.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1	SI
	Reivindicaciones		NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	1	SI
	Reivindicaciones		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	US 2014335123 A1 (PAK KYOUNGSIK)	13.11.2014
D02	US 2010021533 A1 (MAZED MOHAMMAD A et al.)	28.01.2010
D03	US 2010178413 A1 (GORRIS MARK)	15.07.2010
D04	RO 125947 A0 (GEORGE RADU GABRIEL et al.)	28.01.2011
D05	WO 2012078907 A2 (CAWS MICHELE ZEBERT)	14.06.2012

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

Los documentos D01 a D05 se refieren a composiciones alimenticias que bajan o estabilizan los niveles de glucosa en sangre.

Las composiciones descritas en D01, que pueden ser galletas o bizcochos, tienen como ingredientes principales harina de avena, té y algas. Además, pueden incluir otros ingredientes como la canela y edulcorantes como la estevia (reivindicaciones 1, 11, 12, 15; párrafos 9, 12, 30, 45, 54)

En el documento D02 se detallan componentes y mezclas sinérgicas con efecto hipoglucemiante que se pueden incluir en bebidas o alimento. Entre los ingredientes que se citan se encuentran la cúrcuma, la chía, la piel de la naranja, la *Gymnema sylvestre*, la canela y la estevia (párrafos 150-153, 156-158, 176-179, 195-204, 234-236).

El documento D03 divulga una galleta con alto contenido en canela que además contiene edulcorantes hipoglucemiantes como la estevia y el sirope de ágave (párrafos 38, 43, 49).

En cuanto al documento D04 se refiere a otra galleta dietética que incluye avena, aceite de oliva, huevos y canela.

Por último, el documento D05 tiene por objeto composiciones alimenticias (que pueden consistir en galletas) para personas con alergias, intolerancias o problemas de diabetes. Dichas composiciones incluyen proteínas no alergénicas como las derivadas de la espelta y la quinoa y edulcorantes como la estevia y el ágave (reivindicaciones 1, 4, 5, 7, 8, 13, 14, 20, 23, 24, 32)

Ninguno de los documento D01 a D05 divulga una composición con los mismos ingredientes que los de la composición de la reivindicación 1 de la solicitud, por lo que dicha reivindicación cumple el requisito de novedad según artículo 6 de la Ley de Patentes 11/1986.

Los documentos D01 a D05 citan casi todos los elementos de la composición de la reivindicación 1 como ingredientes pertinentes para elaborar composiciones que mantengan o bajen el nivel de azúcar en sangre. Sin embargo, no existe en dichos documentos ninguna indicación que hubiera podido conducir al experto en la materia a combinarlos de la manera y en la proporción que figuran en la reivindicación 1, por lo que dicha reivindicación tiene actividad inventiva de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 de la Ley de Patentes 11/1986.

En conclusión, se considera que la reivindicación independiente 1 satisface los requisitos de patentabilidad establecidos en el art. 4.1 de la Ley de Patentes 11/1986.