

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 592 567**

21 Número de solicitud: 201631194

51 Int. Cl.:

A23L 2/38 (2006.01)

A23L 2/52 (2006.01)

A23L 2/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

14.09.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.11.2016

71 Solicitantes:

**GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Rut (100.0%)
C/ GREGORIO FERNÁNDEZ, Nº20, 4ªA
32002 OURENSE ES**

72 Inventor/es:

GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Rut

54 Título: **BEBIDA FRÍA REFRESCANTE ISOTÓNICA DE PLANTA DE ROOIBÓS**

57 Resumen:

La presente invención se refiere a una bebida fría refrescante e isotónica en base de agua realizada con planta de rooibós, aromas naturales potenciadores del sabor de plantas naturales, edulcorantes y acidulantes.

La bebida ofrece características que la hacen interesante para su consumo para reponer sales eliminadas durante el ejercicio físico.

Igualmente por sus características, su consumo no estaría contraindicado para embarazadas ni para niños pequeños.

ES 2 592 567 A1

DESCRIPCIÓN

Bebida fría refrescante isotónica de planta de rooibós

5

SECTOR DE LA TÉCNICA

El objeto de la invención es una bebida refrescante e isotónica natural de planta de rooibós, que contiene iones de magnesio, calcio, manganeso, zinc, hierro, potasio, sodio, fósforo, cobre, flúor, notofagina (glúcido) que se pierden como resultado de una sudoración intensa, además de agua.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En la industria de las bebidas frías refrescantes basadas en infusiones, la mayor parte se basan en la compuesta por té en sus diversas variedades. El té es una planta que presenta compuestos que pueden ser perjudiciales para su consumo en niños pequeños y en embarazadas, tales como la teofilina y sobre todo la cafeína.

15

En la industria de las bebidas isotónicas la oferta actual se refiere a soluciones acuosas de sales y azúcares.

20

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

La presente invención trata de una bebida fría refrescante realizada a partir de las hojas de la planta del rooibós, en combinación con otras plantas medicinales tales como la menta piperita y la rosa canina para potenciar el sabor sin adicionar compuestos químicos.

25

El rooibós presenta de forma natural un alto contenido en iones de magnesio, calcio, manganeso, zinc, hierro, potasio, sodio, fósforo, cobre, flúor. Sales que se pierden como consecuencia de una sudoración intensa, por ejemplo en la realización de la práctica deportiva.

30

Además el rooibós aporta nutrientes antioxidantes como la vitamina C, los flavonoides, el superóxido dismutasa (SOD) y la quercitina que ayudan a combatir los radicales libres, principales responsables del envejecimiento y del estrés metabólico.

35

El efecto antioxidante junto a su aporte multimineral convierte esta invención en una

bebida adecuada para la práctica deportiva que ayuda a reponer las sales eliminadas durante el ejercicio y colabora a combatir la acidez que causa en nuestro cuerpo el ejercicio excesivo.

5 Conviene aclarar que aunque algunas veces se le nombre por té rojo, el rooibós (*Aspalathus linearis*) es una planta de la familia de las leguminosas, y por lo tanto no procede de la planta del té (*Camellia sinensis*), que es de la familia de las theaceas.

Al no contener teofilina ni cafeína su uso no es inapropiado ni para embarazadas ni para niños pequeños

10

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

15 Para una medida de 100ml de agua. Se calienta el agua hasta el punto de ebullición. Se le añade la medida de rooibós y elementos potenciadores del sabor. Se deja en reposo durante 8-10 min. Se le añade zumo de limón, edulcorantes, acidulantes y conservantes. Se enfría la composición para su posterior embotellado.

REIVINDICACIONES

1. Bebida fría refrescante isotónica natural de planta de rooibós, caracterizada por la siguiente composición para 100 ml de agua:

5

Extracto de Rooibós (Aspalathus Linearis)	0,1 – 1,8 %
Aromas Naturales (Potenciadores del Sabor)	0,08 – 1,2%
Zumo de Limón	0,09 – 0,4 %
Edulcorante	0,1 – 15 %
10 Conservantes	0,01 – 0,5%
Acidulante	0,1 – 0,5 %

2. Composición según Reivindicación 1 en la que el potenciador de sabor es aroma natural de fresa, de manzana, de menta piperita, de rosa canina, de hibisco y mezclas de los mismos.

15

3. Composición según Reivindicación 1 en la que el zumo de limón se sustituye por zumo de melocotón, zumo de plátano, zumo de naranja y mezclas de los mismos.

20

4. Composición según Reivindicación 1, donde el edulcorante es un edulcorante seleccionado del grupo que consiste de azúcar, fructosa, dextrosa, stevia, rebaudiósido, aspartame, neotame, sacarina, acesulfame k, taumatina, sucralosa y mezclas de los mismos.

25

5. Composición según Reivindicación 1, donde el acidulante se selecciona del grupo que consiste de ácido cítrico, ácido málico, ácido tartárico, ácido láctico, ácido fosfórico y mezclas de los mismos.

30

6. Composición según Reivindicación 1, donde el conservante se selecciona del grupo que consiste de ácido ascórbico, ascorbato de sodio, diacetato de ascorbilo, palmetato de ascorbilo, ascorbato de calcio y mezclas de los mismos.

7. Composición según Reivindicaciones precedentes que comprende además un envase que la contiene.

35



- ②① N.º solicitud: 201631194
②② Fecha de presentación de la solicitud: 14.09.2016
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	EL BLOG DE GOURMET LEON [online]: "Rooibos, la bebida isotónica casera – más natural imposible", Gourmetleon, 27/05/2014. [Recuperado el 17/11/2016]. Recuperado de Internet: https://gourmetleon.wordpress.com/2014/05/27/rooibos-la-bebida-isotonica-casera-mas-natural-imposible/	1-7
A	Innatia.com [online]: "Batido isotónico de té rooibos, melocotón, manzana y nectarina", Monserrat Sosa, 20/09/2015. [Recuperado el 18/11/2016]. Recuperado de Internet: http://te.innatia.com/c-recetas-te-rooibos/a-batido-isotonico-de-te-rooibos-melocoton-manzana-y-nectarina-1294.html	1-7
A	SCHULZ H et al.: "Rooibos Tea", (2000), Deutsche Apotheke Zeitung, 33/2000, pág. 47, (versión en inglés): http://www.montegotea.com/research/document%204.pdf	1-7
A	BosSPORT.co.za [online]: "HOW IT WORKS BOS Sport – Energy that tastes great" (21/06/2016). [Recuperado el 17/11/2016]. Recuperado de Internet: http://bosSPORT.co.za/how-it-works/	1-7
A	EP 1421859 A1 (SHIN MITSUI SUGAR CO LTD) 26/05/2004, Todo el documento; en particular, reivindicaciones.	1-7
A	WO 2010078192 A2 (WINQVIST DICK LENNART) 08/07/2010, Todo el documento; en particular, reivindicaciones.	1-7
A	JP 2012019764 A (TOYO SHINYAKU CO LTD) 02/02/2012, (resumen) BASE DE DATOS WPI [En línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 06/05/2008]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 201210, N° DE ACCESO 2012-B35208.	1-7
A	JP 2012019762 A (TOYO SHINYAKU CO LTD) 02/02/2012, (resumen) BASE DE DATOS WPI [En línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 06/05/2008]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 201210, N° DE ACCESO 2012-B35217.	1-7

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
22.11.2016

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L2/38 (2006.01)

A23L2/52 (2006.01)

A23L2/02 (2006.01)

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, INTERNET (algoritmo de búsqueda de Google).

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 22.11.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-7	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-7	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	EL BLOG DE GOURMET LEON [online]: "Rooibos, la bebida isotónica casera – más natural imposible", Gourmetleon, 27/05/2014. [Recuperado el 17/11/2016]. Recuperado de Internet: https://gourmetleon.wordpress.com/2014/05/27/rooibos-la-bebida-isotonica-casera-mas-natural-imposible/	27.05.2014
D02	Innatia.com [online]: "Batido isotónico de té rooibos, melocotón, manzana y nectarina", Monserrat Sosa, 20/09/2015. [Recuperado el 18/11/2016]. Recuperado de Internet: http://te.innatia.com/c-recetas-te-rooibos/a-batido-isotonico-de-te-rooibos-melocoton-manzana-y-nectarina-1294.html	20.09.2015
D03	SCHULZ H et al.: "Rooibos Tea", (2000), Deutsche Apotheke Zeitung, 33/2000, pág. 47. (versión en inglés): http://www.montegotea.com/research/document%204.pdf	2000
D04	Bossport.co.za [online]: "HOW IT WORKS BOS Sport – Energy that tastes great" (21/06/2016). [Recuperado el 17/11/2016]. Recuperado de Internet: http://bossport.co.za/how-it-works/	21.06.2016
D05	EP 1421859 A1 (SHIN MITSUI SUGAR CO LTD)	26.05.2004
D06	WO 2010078192 A2 (WINQVIST DICK LENNART)	08.07.2010
D07	JP 2012019764 A (TOYO SHINYAKU CO LTD)	02.02.2012
D08	JP 2012019762 A (TOYO SHINYAKU CO LTD)	02.02.2012

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

El objeto de la invención reivindicado en la solicitud es una bebida isotónica a base de extracto de rooibos y zumo de limón.

El extracto de rooibos contiene iones de magnesio, calcio, manganeso, zinc, hierro, potasio, sodio, fósforo, cobre y flúor además de otras sustancias como diversos flavonoles. La mayor utilidad de la invención sería sustituir las bebidas isotónicas comerciales, por una bebida 100% natural en la que el equilibrio iónico viene aportado por la propia composición original del extracto de rooibos.

No se ha encontrado documento alguno que describa la fabricación de un producto con la composición reivindicada por la solicitud.

D01-D08 representan el estado de la técnica anterior. De ellos, se considera D01 como el más cercano a la invención. Describe la elaboración de una bebida isotónica para deportistas a base de extracto de rooibos y zumo de limón, que contiene además pequeñas cantidades de sal común, bicarbonato y miel.

El problema que se plantean tanto D01, como la solicitud es el de obtener una bebida isotónica natural en contraposición a las bebidas isotónicas comerciales que suelen tener un origen químico. Tanto D01, como la solicitud llegan a la misma solución para dicho problema técnico. Elaboran una bebida isotónica a base de extracto de rooibos y zumo de limón. Entre la bebida descrita en D01 y la de la solicitud hay una diferencia. En D01 la bebida está pensada para su ingestión inmediata. En la solicitud la idea es preparar la bebida a gran escala, envasar el producto y distribuirlo para su venta. Ello lleva consigo que en el caso de la solicitud deban añadirse conservantes conocidos en el estado de la técnica como el ácido ascórbico y derivados.

Por otro lado, la bebida de la invención contiene también aromas naturales, edulcorantes y acidulantes, todo ellos perfectamente conocidos en el estado de la técnica y muy frecuentes en la composición de refrescos embotellados. La elaboración de la bebida reivindicada en la solicitud se lleva a cabo de forma similar a como se describe en D01. Se añade agua caliente a extracto de rooibos y posteriormente se añade el zumo de limón. Una vez enfriada la mezcla se añaden el resto de componentes. Desde este punto de vista, se estima que resultaría obvio a un experto en la materia, una vez conocida la combinación del rooibos y el zumo de limón para elaborar una bebida isotónica (D01) añadirle a su composición conservantes y otras sustancias habituales en la composición de los refrescos comerciales (acidulantes, aromas, edulcorantes) para su envasado y conservación posterior. En D02 se describe la combinación del extracto de rooibos con otros zumos naturales distintos del de limón, como el de plátano y el de melocotón.

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