

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 616 149**

21 Número de solicitud: 201531778

51 Int. Cl.:

**A23G 4/12** (2006.01)

**A61P 19/02** (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

**09.12.2015**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**09.06.2017**

Fecha de la concesión:

**05.04.2018**

45 Fecha de publicación de la concesión:

**12.04.2018**

73 Titular/es:

**WUG FUNTIONAL GUMS, S.L. (100.0%)**  
**Avenida Chartrettes 71**  
**14860 DOÑA MENCIA (Córdoba) ES**

72 Inventor/es:

**ROJANO JORGE, José Luis y**  
**CLARAMONTE CALLEJÓN, Jordi**

74 Agente/Representante:

**GUTIERREZ DIAZ, Guillermo**

54 Título: **Composición para elaborar chicles**

57 Resumen:

Composición para elaborar chicles que, además de goma base o goma de mascar, comprende, membrana de huevo, preferentemente de OVOMET PLUS®, Vitamina C, L-Glicina y Vitamina H. En particular, para elaborar un chicle, además de entre 1,7 a 2 gramos de goma de mascar, comprende: 100 miligramos de OVOMET PLUS®; 40 miligramos de Vitamina C; 50 miligramos de L-Glicina; y 0,025 miligramos de Vitamina H. Opcionalmente, también comprende: edulcorantes, por ejemplo, xilitol o manitol; aromas naturales antiaglomerantes, por ejemplo, talco, estearato de magnesio, dióxido de silicio; edulcorante, por ejemplo, glicosidos de esteviol); y agentes de recubrimiento, por ejemplo, goma arábica, talco, cera de carnauba, aroma y colorantes.

ES 2 616 149 B1

## DESCRIPCIÓN

### COMPOSICIÓN PARA ELABORAR CHICLES

#### 5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a una composición para elaborar chicles.

- 10 Más concretamente, el objeto de la invención se centra en una composición para elaborar chicles con propiedades beneficiosas para la salud, en particular para el cuidado de las articulaciones, al contar entre sus ingredientes esenciales con un producto obtenido de la membrana interna de las cáscaras de huevo, cuyos componentes, sumados a otros adicionales a base de vitaminas, determinan una sinergia que aumenta de manera positiva
- 15 dichas propiedades, con la ventaja de que, al tratarse de un chicle, supone un modo cómodo y agradable de conseguir tales beneficios.

#### CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

- 20 El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose en el ámbito de los complementos alimenticios a la vez que en el ámbito de la confitería y más en particular en la elaboración de chicles.

#### ANTECEDENTES DE LA INVENCION

- 25 Como referencia al estado actual de la técnica, cabe mencionar que, si bien se conocen infinidad de composiciones distintas para elaborar chicles, entre los que existen múltiples variedades y sabores, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguno que presente una composición como la que aquí se preconiza y según se reivindica.
- 30

#### EXPLICACION DE LA INVENCION

- 35 En concreto, la presente invención hace referencia a una composición para elaborar chicles con propiedades beneficiosas para la salud, especialmente en el cuidado de las

articulaciones, en la que, además de goma base o goma mascar, elaborada según cualquier procedimiento conocido, comprende, al menos, membrana de huevo, Vitamina C, L-Glicina y Vitamina H.

5 Preferentemente, la membrana de huevo que incorpora como ingrediente principal la composición de la invención es un producto existente en el mercado con el nombre comercial OVOMET PLUS®, cuya composición comprende:

Ácido hialurónico (4%)

10 Colágeno (33-38%)

Glucosamina (2%)

Condroitín sulfato (2%)

Queratina (1%)

Lisozima (1%)

15 Otros elementos (factores de crecimiento  $\beta$ )

Ovocalixina

Ovocleidina Ovotransferrina

Elastina Desmosina Isodesmosina

Aminoácidos azufrados: Metionina, cisteína

20

Los efectos que proporciona dicho producto son, esencialmente, anti-inflamatorio, analgésico y regenerador del cartílago, por lo que está especialmente indicado para ayuda en la flexibilidad articular, fortalecer articulaciones, reducir dolores articulares, tratamiento de la osteoartritis, artritis y artrosis (enfermedades reumáticas), y para prevenir las lesiones articulares.

25

Sin embargo, el resto de componentes que integran la composición actúan de forma sinérgica con el principal, mejorando las cualidades en el tratamiento y cuidado de las articulaciones.

30

En concreto, la Vitamina C es un potente antioxidante que reduce el daño causado por los radicales libres, producidos generalmente por factores como la contaminación, el tabaco y una mala alimentación. La acumulación de estos radicales provoca el envejecimiento prematuro y enfermedades como: hipertensión, accidentes cerebro-vasculares, entre otras.

35 Previene la mutación celular que provoca el cáncer. También evita enfermedades

degenerativas asociadas a la tercera edad como las cataratas, el Alzheimer y la arteriosclerosis.

5 Además, potencia el sistema inmune, pues aumenta la producción de leucocitos (glóbulos blancos) los cuales generan anticuerpos que protegen al organismo de ataques externos, como resfriados y enfermedades virales. También disminuye el colesterol y regula el metabolismo de los lípidos (grasas); elimina los metales pesados y actúa como desintoxicante, pues se adhiere a las toxinas del cuerpo y las elimina de las células.

10 La Vitamina C asimismo contribuye a sanar las heridas más rápido y favorece la cicatrización, acelera el proceso de recuperación de fracturas de huesos, y protege a las glándulas suprarrenales de un estado de agotamiento, causado por altos niveles de estrés.

15 En cuanto a la glicina es un aminoácido no esencial que es sintetizado por el cuerpo. Es un antiácido y edulcorante natural. La Glicina actúa en la síntesis del ADN, los fosfolípidos y el colágeno, importantes todos ellos para el crecimiento y recuperación de los tejidos. También favorece las reservas de glucógeno en el músculo, es decir, ayuda a guardar glucosa para la producción de energía muscular. L-Glicina en forma libre (no péptido) para mejor absorción.

20 La glicina es el más simple de los 20 aminoácidos usados para la formación de proteínas, es útil en el tratamiento de la esquizofrenia: puede realzar la efectividad de los medicamentos estándar usados para la esquizofrenia, especialmente los medicamentos a base de fenotiazina. Sin embargo, puede no ser útil para personas que usan las medicinas antipsicóticas más recientes, como la clozapina.

25 Hay estudios que sugieren también que la glicina puede ser útil para aumentar la memoria y la función mental. También se ha comprobado que sola o con otros aminoácidos puede ayudar en la curación de heridas.

30 En estudios animales se ha demostrado que puede proteger contra daños en el hígado o riñones inducidos químicamente.

Otras propiedades que se le han atribuido a la glicina son: prevenir los ataques epilépticos, reducir la acidez de estómago, prevenir la esclerosis múltiple y aumentar el sistema

inmunitario. Sin embargo, todavía no hay evidencia científica de todas estas propiedades.

Finalmente, la Vitamina H, más conocida B8 o biotina, tiene un papel muy importante en el metabolismo de los hidratos de carbono, proteínas y grasas. La Biotina es necesaria para nuestro organismo. Estos son algunos de sus beneficios:

- Previene la calvicie.
- Interviene en la formación de la hemoglobina.
- Ayuda a mantener las uñas, el cabello y la piel en buenas condiciones.
- 10 Contribuye a estabilizar los niveles de azúcar en sangre.
- Es necesaria para el metabolismo de las proteínas y los lípidos.
- Alivia los dolores musculares.
- Ayuda a mantener la piel bien hidratada.
- Ayuda a combatir el insomnio y la depresión.
- 15 Funciona conjuntamente con el ácido fólico y el pantoténico.

En consecuencia, la suma de dichas vitaminas como ingredientes que se suman a la membrana de huevo proporciona a la composición para chicle preconizada mayor efectividad a sus propiedades beneficiosas para la salud.

20 Preferentemente, la composición preconizada comprende también alguno, varios o todos los ingredientes siguientes:

- edulcorantes (xilitol, manitol),
- 25 - aromas naturales antiaglomerantes (talco, estearato de magnesio, dióxido de silicio),
- edulcorante (glicósidos de esteviol),
- agentes de recubrimiento (goma arábiga, talco, cera de carnauba, aroma, colorantes: E-171, E-120).

30 En una realización preferida, para elaborar cada chicle, la composición está formada por una cantidad variable de goma de mascar de entre 1,7 a 2 gramos y los antedichos ingredientes en las cantidades que se indican:

- OVOMET PLUS ®..... 100 miligramos,
- 35 - Vitamina C .....40 miligramos,

- L-Glicina.....50 miligramos,
- Vitamina H.....0,025 miligramos.

5 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o  
10 modifique su principio fundamental.

**REIVINDICACIONES**

1.- COMPOSICIÓN PARA ELABORAR CHICLES que, comprendiendo goma base o goma de mascar, está **caracterizada** porque, además, comprende membrana de huevo, Vitamina C, L-Glicina y Vitamina H.

5

2.- COMPOSICIÓN PARA ELABORAR CHICLES, según la reivindicación 1, **caracterizada** porque la membrana de huevo que comprende es obtenida del producto comercial OVOMET PLUS®.

10

3.- COMPOSICIÓN PARA ELABORAR CHICLES, según la reivindicación 2, **caracterizada** porque, para elaborar un chicle, además de entre 1,7 a 2 gramos de goma de mascar, comprende:

- 15 - OVOMET PLUS ®..... 100 miligramos,
- Vitamina C.....40 miligramos,
- L-Glicina.....50 miligramos,
- Vitamina H.....0,025 miligramos.

20

4.- COMPOSICIÓN PARA ELABORAR CHICLES, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizada** porque además comprende:

- edulcorantes, por ejemplo, xilitol o manitol,
- 25 - aromas naturales antiaglomerantes, por ejemplo, talco, estearato de magnesio, dióxido de silicio,
- edulcorante, por ejemplo, glicósidos de esteviol,
- agentes de recubrimiento, por ejemplo, goma arábica, talco, cera de carnauba, aroma y colorantes.

30



②① N.º solicitud: 201531778

②② Fecha de presentación de la solicitud: 09.12.2015

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23G4/12** (2006.01)  
**A61P19/02** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2181580 A1 (BDN INGENIERIA DE ALIMENTACION) 16/02/2003, todo el documento.	1-4
A	KR 20140129492 A (UNIV INDUSTRY COLLABORATION & CONSULTING FOUNDATION) 07/11/2014, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 28/06/2016]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 201504, N° DE ACCESO 2014-U84354.	1-4
A	JP 2013095723 A (FANCL CORP) 20/05/2013, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 28/06/2016]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 201336, N° DE ACCESO 2013-H51036.	1-4
A	JP 2011246387 A (NISSHIN PHARMA INC) 08/12/2011, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 28/06/2014]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 201202, N° DE ACCESO 2011-P88701.	1-4
A	US 2011117207 A1 (MINATELLI JOHN A ET AL.) 19/05/2011, todo el documento.	1-4
A	WO 2008154178 A1 (NOVUS INT INC ET AL.) 18/12/2008, todo el documento.	1-4
A	US 2007154575 A1 (SHIMODA HIROSHI ET AL.) 05/07/2007, todo el documento.	1-4

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  
30.06.2016

Examinador  
A. Maquedano Herrero

Página  
1/4



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

A23G, A61P

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, BIOSIS

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 30.06.2016

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-4	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-4	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<b>NO</b>

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 2181580 A1 (BDN INGENIERIA DE ALIMENTACION)	16.02.2003
D02	KR 20140129492 A (UNIV INDUSTRY COLLABORATION & CONSULTING FOUNDATION)	07.11.2014
D03	JP 2013095723 A (FANCL CORP)	20.05.2013
D04	JP 2011246387 A (NISSHIN PHARMA INC)	08.12.2011
D05	US 2011117207 A1 (MINATELLI JOHN A et al.)	19.05.2011
D06	WO 2008154178 A1 (NOVUS INT INC et al.)	18.12.2008
D07	US 2007154575 A1 (SHIMODA HIROSHI et al.)	05.07.2007

**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 de la solicitud consiste en una composición para elaborar chicles beneficiosos para el cuidado de las articulaciones, al contar entre sus ingredientes un producto obtenido de la membrana interior de la cáscara del huevo, a base de colágeno, ácido hialurónico, sulfato de condroitina, queratina, lisozima, glucosamina, etc. junto con otros ingredientes como vitamina C, glicocola y biotina. Con la unión de estos componentes se consigue un efecto sinérgico de la composición en dicho cuidado de las articulaciones.

D01-D07 representan el estado de la técnica anterior. No se ha encontrado ningún chicle con una composición como la de la invención. Por otro lado, ni siquiera se encontró una composición análoga a la de la invención, aunque no fuera en forma de chicle. En D01-D07 tan sólo se incluyen documentos que hacen mención a chicles o a composiciones que contienen alguno de los ingredientes de la composición de la invención.

Por otra parte, no se considera que un experto en la materia pudiera llegar de forma obvia de las composiciones del estado de la técnica a la composición que se reivindica en la solicitud.

Por todo ello, se estima que las reivindicaciones 1-4 de la solicitud cumplen los requisitos de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986 y de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.