



OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: 2 625 255

(51) Int. CI.:

A23L 27/30 (2006.01) A23L 27/00 (2006.01)

A23L 33/10 (2006.01) A61K 9/20 (2006.01) A61K 31/7016 (2006.01) A61K 31/353 A23L 2/00 (2006.01) A23L 2/39 A23L 2/52 (2006.01)

A23L 33/105 (2006.01) A23F 3/16 (2006.01)

(12)

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

23.11.2006 PCT/EP2006/011219 (86) Fecha de presentación y número de la solicitud internacional:

(87) Fecha y número de publicación internacional: 31.05.2007 WO07059953

(96) Fecha de presentación y número de la solicitud europea: 23.11.2006 E 06829109 (5)

15.03.2017 (97) Fecha y número de publicación de la concesión europea: EP 1973423

(54) Título: Preparación, la cual comprende una composición que contiene polifenol, e isomaltulosa

(30) Prioridad:

25.11.2005 DE 102005056652

(45) Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente: 19.07.2017

(73) Titular/es:

SÜDZUCKER AKTIENGESELLSCHAFT **MANNHEIM/OCHSENFURT (50.0%)** Maximilianstrasse 10 68165 Mannheim, DE y **DSM IP ASSETS B.V. (50.0%)**

(72) Inventor/es:

DÖRR, TILLMANN; HAUSMANNS, STEPHAN; **KOWALCZYK, JÖRG; BECKER, MARTINA y** KILLEIT, ULRICH

(74) Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

DESCRIPCIÓN

Preparación, la cual comprende una composición que contiene polifenol, e isomaltulosa

5 La presente invención, se refiere a preparaciones, las cuales contienen composiciones que contienen polifenol, e isomaltulosa, a la utilización de las citadas preparaciones, así como a la utilización de la isomaltulosa, como agente enmascarante del sabor, en una preparación la cual comprende composiciones que contienen polifenol.

En una considerable cantidad de productos alimenticios de tipo estándar y de productos alimenticios de alta gama (exquisteces), así como también y de una forma particular, en bebidas alimenticias, se encuentran presentes una gran cantidad de composiciones, las cuales son parcialmente deseables, si bien, no obstante, también se encuentran presentes una gran cantidad de susbtancias amargantes, parcialmente no deseables, así como también, composiciones las cuales provocan un sabor amargo, para los consumidores, de una forma particular, cuando se trata de un consumidor humano. La substancias amargantes típicas son, de una forma típica, por ejemplo, aquellas substancias de la clase de materias consistente en los glicósidos, pero también, de las clases de materias consistentes en los isoprenoides y en las catequinas, las cuales son las substancias de base las cuales se encuentran presentes como substancias de base de una gran cantidad de taninos oligoméricos o poliméricos. Las substancias amargantes, a base de polifenol, se encuentran presentes y disponibles, así mismo, también, en los tés y en los extractos de tés. A los extractos de esta clases, pertenecen así mismo, también, extractos del té verde, tal como, por ejemplo, el extracto de té de la marca comercial TEAVIGO®, a base de hojas de té verde, el cual contiene un porcentaje del 90 % de galato de epigalocatequina (EGCG - [de sus siglas, en idioma inglés -). Sin embargo, no obstante, y a pesar del hecho de que éste contiene ya un grado comparativamente y relativamente aceptable de amargor, éste es todavía demasiado amargo para algunos consumidores. Los taninos, tales como, por ejemplo, los ácidos tánicos, presentan, por regla general, un sabor amargo, los cuales pueden encontrarse presentes en los productos tales como los consistentes en las bebidas, y en los productos alimenticios del tipo estándar, en los productos alimenticios de alta gama (exquisteces), y en los productos farmacéuticos, y los cuales pueden molestar. El documento de patente estadounidense U S nº 5. 902. 628, describe la reducción de un regusto o sabor residual dulce, que deja la materia extremadamente dulce consistente en la sucralosa, mediante la adición y mezcla de ácidos tánicos. Si bien es verdad el hecho consistente en que, el ácido tánico, según dicho documento, influye de una forma positiva en el sabor residual o regusto fuertemente dulce de la sucralosa, éste presenta como inconveniente, sin embargo, no obstante, el sabor amargo del ácido tánico, en muchas clases de aplicaciones, a pesar de la simultánea presencia de la sucralosa.

El disacárido-cetosa Isomaltulosa (6-O-α-D-Glucopiranosil-fructosa) reductor, el cual se encuentra presente, de una forma natural en la miel, y que se conoce, por parte de aquéllas personas expertas en el arte de la técnica, con el nombre comercial de Palatinose®, (Palatinosa), se utiliza principalmente como producto de partida para la producción de isomalt (isomaltosa hidrogenada, también denominada como isomanitol), la cual se trata de una mezcla casi equimolar de los diastereómeros 6-O-α-D-Glucopiranosil-sorbitol (1,6-GPS) y 6-O-α-D-Glucopiranosil-manitol (1,1-GPM). Como agente edulcorante, la isomaltulosa, debido a su reducida potencia edulcorante, y a su reducido sabor que resulta de ello, se aplica en productos alimenticios, principalmente, en combinación con sustitutos o sucedáneos del azúcar y / o edulcorantes. A causa de la descomposición enlentecida y retardada de la isomaltulosa, la cual acontece, en primer lugar, en el ámbito del intestino delgado, ésta se utiliza así mismo, también, en productos alimenticios o nutritivos especiales, para deportistas, con objeto de mantener en éstos el metabolismo oxidante.

La isomaltulosa, cristaliza en forma de un monohidrato. La solubilidad de la isomaltulosa en el agua, es la correspondiente a un valor de 0,49 g de isomaltulosa exenta de agua, por gramo de agua. La isomaltulosa, presenta unas propiedades acariogénicas ventajosas, ya que, ésta, apenas se descompone por parte de la flora bucal humana. La isomaltulosa, únicamente se descompone de forma lenta y retardada, en la pared del intestino delgado, en donde, los productos resultantes de la descomposición, la glucosa y la fructosa, se vuelven a reabsorber. Esto tiene como resultado, de una forma comparativa con respecto a los hidratos de carbono de digestión rápida, un lento crecimiento e la glucosa en sangre. La isomaltulosa, de una forma contraria a lo que sucede con los alimentos o productos alimenticios altamente glucémicos de digestión rápida, apenas necesita insulina para la metabolización.

En parte, la isomaltulosa, se utiliza así mismo, también, para tapar u ocultar el sabor desagradable de otros productos alimenticios. En el documento de patente internacional WO 2004 / 008 870, se describen tés instantáneos, los cuales contienen isomaltulosa como único agente edulcorante, y como único agente portador o soporte. El documento de patente europea EP 0 809 939 A 1, describe un yogurt, el cual contiene un aceite de pescado refinado, con un alto porcentaje de ácidos grasos no saturados, así como también un agente edulcorante, tal como, por ejemplo, isomaltulosa. La adición de isomaltulosa, debe evitar el desarrollo de los típicos sabor y olor del pescado. El documento de patente japonesa JP 63 152 950 A 2, describe la fabricación de productos del tipo consistente en gelatinas de verduras, mediante la utilización de técnicas de elaboración de verduras, y un agente gelatinizante, en donde se aplican isomaltulosa y otros aditivos, tales como los consistentes en la canela, la para cubrir u ocultar el desagradable olor de los ingredientes constitutivos de las verduras.

65

10

15

20

25

30

35

40

45

El documento de patente alemana DE 690 005 48 T 2, describe composiciones de substancias o agentes edulcorantes, los cuales contienen sucralosa e isomaltulosa, en donde, las composiciones en cuestión, presentan un efecto sinérgico, es decir que, éstas, muestran una mayor fuerza o intensidad edulcorante, ya que, éstas, mediante una sencilla adición de los componentes de las substancias o agentes edulcorantes, se espera que exhiban una intensidad o fuerza edulcorante. La mezcla de substancias o agentes edulcorantes en cuestión, puede utilizarse, por ejemplo, para la elaboración de bebidas y productos de confitería.

Tal y como antes, no obstante, sigue habiendo una necesidad en cuanto al hecho de poder disponer de enseñanzas, mediante las cuales, pueda cubrirse u ocultarse el sabor amargo no deseable de las substancias amargas, de una forma particular, de las substancias amargas a base de polifenoles, en preparaciones, es decir, en preparaciones tales como por ejemplo las consistentes en los productos alimenticios, en las bebidas, en los medicamentos, y en los productos alimenticios de alta gama (exquisiteces), de tal forma que pueda eliminarse tanto como sea posible dicha percepción amarga, por parte del consumidor.

10

35

Mediante el término sabor, se pretende dar a entender, en el sentido químico, la percepción y la diferenciación, por parte de los seres humanos, de las substancias alimenticias. El ser humano, esencialmente, puede diferenciar entre cuatro cualidades de sabor: dulce, ácido o agrio, amargo y salado. El estímulo del gusto, se realiza mediante la activación de una célula sensorial del gusto, mediante la acumulación de moléculas de una substancia saborizante o aromatizante, en las moléculas receptoras. Un estímulo del gusto, puede revelarse o expresarse distintamente, tanto
 en cuanto a lo referente a su cualidad, tal como por ejemplo, si éste es dulce, ácido o agrio, amargo, salado, o una mezcla de entre estas cualidades, o en cuanto a lo referente a su intensidad, es decir, la intensidad del sabor, o también, en cuanto a lo referente a su duración.

La presente invención, tiene como finalidad el poner a disposición unas enseñanzas, mediante las cuales, pueda solucionarse el problema técnico del sabor amargo no deseable de las materias o substancias amargas, de una forma particular, de las composiciones que contienen polifenol, en una preparación, de tal forma que éste se enmascare, es decir que, por parte de los consumidores, de una forma particular, por parte de los consumidores humanos o por parte de los consumidores animales, éste ya no se perciba, o se haya reducido fuertemente, de una forma particular, en cuanto a lo referente al hecho de que ya no se perciba una sensación de sabor amargo, durante su consumo, y después de éste.

La presente invención, soluciona el problema técnico expuesto, poniendo a disposición las enseñanzas y conocimientos necesarios en cuanto al hecho de utilizar la isomaltulosa, para enmascarar el sabor amargo de las mezclas con contenido en polifenol, de una forma particular, de composiciones que contienen polifenol. La presente invención, soluciona el problema subyacente en cuestión, de una forma particular, también mediante la puesta a disposición de una preparación, la cual contiene una composición que contiene polifenol, e isomaltosa, de la forma la cual se describe en las reivindicaciones anexas en este documento de solicitud de patente.

La presente invención, se refiere así mismo, también, a las enseñanzas en cuanto al hecho de utilizar isomaltosa, conjuntamente con una composición que contiene polifenol, la cual, de una forma particular, tiene un sabor amargo, en donde, la isomaltulosa, enmascara el de otro modo sabor amargo de la composición que contiene polifenol. En concordancia con la presente invención, la isomaltulosa, actúa así, de este modo, como un agente enmascarante del sabor, el cual actúa tanto durante el consumo de la composición que contiene polifenol o, respectivamente, de una preparación la cual contiene una composición que contiene polifenol, así como también enmascara el sabor amargo, el cual se percibe por parte del consumidor, después de su consumo, es decir, el regusto o sabor residual. De una forma ventajosa, puede proporcionarse, así, por lo tanto, una preparación, la cual, debido a la isomaltulosa utilizada, presenta una fuerza o capacidad edulcorante, pero no obstante, también, cuidadosa para los dientes, acariogénica, no laxante, y adecuada para los diabéticos.

En el ámbito de la presente invención, mediante la expresión enmascarante del sabor de una composición la cual contiene polifenol, se pretende dar a entender el hecho consistente en que, un sabor el cual se percibe como siendo amargo, de la composición con contenido en polifenol en una preparación comparativa con una composición con contenido en polifenol y un agente edulcorante comparativo con una significatividad estadísticamente relevante, se percibe en unas proporciones significativamente reducidas, y preferiblemente, ya no se percibe en absoluto, por parte de una persona experta en la participación en tests de ensayo, si dicha composición con contenido en polifenol, se encuentra presente en una preparación de la presente invención, en lugar de estarlo con un agente edulcorante comparativo, conjuntamente con isomaltulosa.

En el ámbito de la presente invención, mediante la expresión composición con contenido en polifenol, de sabor amargo, se pretende dar a entender una composición, la cual contiene polifenoles, de una forma preferible, la cual contiene 0derivados del polifenol, en una cantidad, la cual, por parte de las personas expertas en la participación en tests de ensayo, con una significatividad estadísticamente relevante, se considera como teniendo un sabor amargo.

Las composiciones con contenido en polifenol de la presente invención, se trata de una composición la cual contiene un porcentaje de por lo menos un 90 %, en peso, de galato de epigalocatequina, al cual, en la parte que sigue de este documento de solicitud de patente, se le hará referencia como EGCG (3-galato de polifenol(-)-

epigalocatequina), conteniendo, de una forma preferible, un porcentaje de por lo menos un 94 %, en peso, de EGCG, respectivamente, referido de la substancia seca de la composición la cual contiene polifenol.

La presente invención, se refiere a una preparación en concordancia con la reivindicación 1, preparación la cual contiene una composición que contiene polifenol, en una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 0,1 %, en peso, hasta un 10 %, en peso, referido a la substancia seca de la preparación, con un contenido de galato de epigalocatequina (EGCG) correspondiente a un porcentaje de por lo menos un 90 %, en peso, de una forma preferible, con un contenido de EGCG, correspondiente a un porcentaje de por lo menos un 94 %, en peso, referido a la substancia seca de la composición con contenido en polifenol, y un contenido de isomaltulosa, correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 30 %, en peso, hasta un 80 %, en peso, referido a la substancia seca de la preparación.

10

15

35

40

45

50

55

60

65

En una forma adicionalmente preferida de presentación de la presente invención, ésta se refiere a una preparación anteriormente citada, arriba, en este documento de solicitud de patente, en donde, la composición con contenido en polifenol en cuestión, presenta un contenido de cafeína, correspondiente a un porcentaje de como máximo un 2,5 % en peso, siendo dicho contenido de cafeína, de una forma preferible, el correspondiente a un porcentaje de como máximo un 0,1 %, en peso, respectivamente, referido al peso de la substancia seca de la composición que contiene polifenol.

- 20 En una forma adicionalmente preferida de presentación de la presente invención, ésta se refiere a una preparación anteriormente citada, arriba, en este documento de solicitud de patente, en donde, la composición con contenido en polifenol en cuestión, presenta un contenido de galato de galocatequina (GCG), correspondiente a un porcentaje de como máximo un 2,5 % en peso, referido al peso de la substancia seca de la composición que contiene polifenol.
- En otra forma adicionalmente preferida de presentación de la presente invención, ésta se refiere a una preparación de la clase anteriormente citada arriba, en este documento de solicitud de patente, en donde, la composición con contenido en polifenol en cuestión, presenta un contenido de galato de epicatequina (ECG), correspondiente a un porcentaje de como máximo un 5,0 % en peso, siendo dicho contenido de ECG, de una forma preferible, el correspondiente a un porcentaje de como máximo un 3,0 %, en peso, respectivamente, referido al peso de la substancia seca de la composición que contiene polifenol.

En una forma adicionalmente preferida de presentación de la presente invención, ésta se refiere a una preparación anteriormente citada, arriba, en este documento de solicitud de patente, en donde, la composición con contenido en polifenol en cuestión, presenta un contenido de ácido gálico, correspondiente a un porcentaje de como máximo un 0,1 % en peso, referido al peso de la substancia seca de la composición que contiene polifenol.

En otra forma adicionalmente preferida de presentación de la presente invención, ésta se refiere a una preparación de la clase anteriormente citada arriba, en este documento de solicitud de patente, en donde, la composición con contenido en polifenol en cuestión, presenta, aparte del EGCG, un contenido de otros polifenoles y catequinas, correspondiente a un porcentaje de como máximo un 5,0 % en peso, polifenoles y catequinas éstas tales como las consistentes el galato de galocatequina (GCG), el galato de catequina (CG), el galato de epicatequina (ECG), la epigalocatequina (EGC), la galocatequina (GC), y la epicatequina (EC), respectivamente, referido al peso de la substancia seca de la composición que contiene polifenol. En una forma preferida de presentación de la presente invención, la composición con contenido en polifenol, es la consistente en producto de la marcaTEAVIGO®.

El producto TEAVIGO®, se trata de un extracto altamente purificado de hojas de té de la clase Camellia sinensis, y éste presenta un contenido de EGCG correspondiente a un porcentaje de por los menos un 90 %, en peso, presentando éste, de una forma preferible, un porcentaje de EGCG de por lo menos un 94 %, en peso, y un contenido de cafeína correspondiente a un porcentaje de como máximo un 0,1 %, en peso.

La presente invención, se refiere, de una forma adicional, además, en una forma adicionalmente preferida de presentación, por supuesto, también, a la utilización de la isomaltulosa, en una preparación la cual comprende una composición que contiene polifenol, para enmascarar el sabor. En una forma especialmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, el enmascaramiento del sabor, se trata de un enmascaramiento del sabor de una composición la cual contiene polifenol.

En una forma adicionalmente preferida de presentación, de la presente invención, ésta se refiere a la utilización de una preparación de la presente invención, para incrementar la oxidación o quema de grasas, en los mamíferos, de una forma particular, en seres humanos. En una forma adicionalmente preferida de presentación, de la presente invención, ésta se refiere a la utilización de una preparación de la presente invención, para ayudar en el metabolismo de las grasas, en mamíferos, de una forma preferible, en seres humanos.

En una forma adicionalmente preferida de presentación, de la presente invención, ésta se refiere a la utilización de una preparación anteriormente mencionada, para reducir la masa de grasa, en los mamíferos, de una forma particular, en seres humanos.

En una forma adicionalmente preferida de presentación, de la presente invención, ésta se refiere a la utilización de una preparación anteriormente mencionada, para la fabricación de un medicamento, para incrementar la oxidación o quema de grasas y / o para ayudar en el metabolismo de las grasas y / o para reducir la masa de grasa, en mamíferos, de una forma preferible, en seres humanos.

La presente invención, se refiere, de una forma adicional, así mismo, también, a una materia en polvo instantánea, la cual tiene un contenido de isomaltulosa, correspondiente a un porcentaje comprendido dentro unos márgenes los cuales van desde un 50 %, en peso, hasta un 80 %, en peso, un contenido de EGCG, correspondiente a un porcentaje comprendido dentro unos márgenes los cuales van desde un 0,1 %, en peso, hasta un 10 %, en peso, un contenido de cafeína, correspondiente a un porcentaje comprendido dentro unos márgenes los cuales van desde un 0,1 %, en peso, hasta un 10 %, en peso, así como un contenido de vitamina B, correspondiente a un porcentaje comprendido dentro unos márgenes los cuales van desde un 0,005 %, en peso, hasta 1,0 %, en peso.

10

45

50

55

60

En el ámbito de este documento de solicitud de patente, para la presente invención, bajo la expresión de mamíferos, se pretende dar a entender de una forma particular, seres humanos, gatos, perros y caballos. También, en el ámbito de este documento de solicitud de patente, para la presente invención, bajo la expresión de vitaminas B, se pretende dar a entender, de una forma particular, la vitamina B₁, la vitamina B₂ y la nicotinamida.

En formas preferidas de presentación, en las preparaciones en concordancia con la presente invención, y en sus usos, se procede a la utilización del EGCG, de tal forma que, la dosis efectiva, sea la correspondiente a una tasa comprendida dentro de unos márgenes, los cuales van desde los 0,14 mg / kg de peso corporal, por día, hasta los 25 mg / kg de peso corporal, por día, siendo dicha tasa, de una forma preferible, la correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes los cuales van desde los 2,0 mg / kg de peso corporal, por día, hasta los 9,0 mg / kg de peso corporal, por día, de una forma especialmente preferida, la correspondiente un valor comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde los 4,0 mg / kg de peso corporal, por día, hasta los 9,0 mg / kg de peso corporal, por día, y de una forma particular, la correspondiente un valor comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde los 4,0 mg / kg de peso corporal, por día, hasta los 4,5 mg / kg de peso corporal, por día.

30 En una forma preferida de presentación de la presente invención, la composición la cual contiene polifenol, se trata de un extracto de plantas, tratándose ésta, de una forma preferible, de un extracto de plantas aislado y purificado, de una forma particular, de alta pureza y altamente purificado, tratándose éste, de una forma particular de un extracto de té.

En una forma adicionalmente preferida de presentación de la presente invención, el extracto en cuestión, se trata de un extracto de té verde, de un extracto de té verde, tratándose, éste, de una forma preferible, de un extracto de hojas de té verde, a saber, de un extracto de té del tipo Camellia sinensis.

En una forma adicionalmente preferida de presentación de la presente invención, el extracto de la clase anteriormente mencionada, en el párrafo anterior, contiene, de una forma adicional, agentes aromatizantes y / o agentes saborizantes, de una naturaleza idéntica.

En concordancia con la presente invención, se prevé el hecho consistente en que se utilice la isomaltulosa, con objeto de enmascarar el sabor amargo de la composición que contiene polifenol, la cual se encuentra presente en una preparación en concordancia con la presente invención, es decir, con objeto de convertir dicho sabor amargo en irreconocible o no perceptible, o bien, de reducir enormemente su percepción. En una forma preferida de presentación de la presente invención, una preparación de este tipo, se trata de una determinada o apropiada composición de consumo, tal como, por ejemplo, la consistente en una materia en polvo para la elaboración de una bebida, en una materia en polvo instantánea, en un producto para la higiene oral, en un producto cosmético, en una formulación aromatizante seca, en un producto comestible, en un producto alimenticio, en un producto alimenticio de alta gama (exquisitez), o en un pienso para animales. En una forma preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, la preparación en cuestión, se presenta en una forma seca, de una forma preferible, en una forma susceptible de poderse espolvorear o rociar, de una forma particular, en forma de un aglomerado, en una forma pulverizada y / o en una forma secada por congelación (liofilizada).

La presente invención, se refiere, de una forma particular, así mismo, también, a preparaciones eventualmente recubiertas, las cuales se encuentran a disposición en forma de comprimidos, en forma de cápsulas, o en forma de tabletas, como productos comestibles, como productos alimenticios, como productos alimenticios de alta gama o exquisiteces, o como medicamentos o fármacos, como materias en polvo instantáneas, como materias en polvo para la elaboración de bebidas, como bebidas, o como productos cosméticos, así como productos para la higiene oral.

Evidentemente, la preparación en concordancia con la presente invención, puede también utilizarse para la elaboración de bebidas, a saber, como una materia en polvo instantánea, de una forma particular, para la elaboración de té en polvo, instantáneo, o ésta puede servir como una formulación aromática en polvo. Los efectos los cuales se contemplan, en concordancia con la presente invención, se encuentran entonces en el agente o substancia de la bebida elaborada con la preparación en concordancia con la presente invención, tal como, por

ejemplo, la consistente en una bebida a base de té, la cual, eventualmente, es un objeto de las presentes enseñanzas.

En otra forma adicionalmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, en la preparación según la presente invención, pueden encontrarse presentes ácidos y / o sales, las cuales sean compatibles con productos alimenticios, y tolerables. En otra forma adicionalmente preferida de presentación de la presente invención, en las preparaciones en concordancia con la presente invención, pueden también encontrarse presentes edulcorantes intensos, tales como, por ejemplo, los consistentes en la sacarina-Na (sacarina sódica), en la sacarina-Ca (sacarina cálcica), en el ciclamato sódico, en el ciclamato cálcico, en el acesulfamo-K (acesulfamo potásico), en el aspartamo, en la dulcina, en el esteviósido, en la neoesperidina dihidrocalcona, o en la sucralosa.

10

15

20

35

40

45

50

55

65

En otra forma adicionalmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, en la preparación según la presente invención, pueden encontrarse presentes antioxidantes, estabilizantes, substancias minerales y u oligoelementos. En una forma adicionalmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, en la preparación según la presente invención, pueden encontrarse presentes, así mismo, también, vitaminas, tales como, por ejemplo, vitaminas naturales o vitaminas sintéticas, de una forma particular, las vitaminas consistentes en la Vitamina A, en la Vitamina B₁, en la Vitamina B₂, en la Vitamina B₃, en la Vitamina B₅, en la Vitamina B₆, en la Vitamina B₁, en el complejo de la Vitamina B, en la Nicotinamida, en la Vitamina C, en la Vitamina E, en la Vitamina F y en la Vitamina K.

En otra forma adicionalmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, en la preparación según la presente invención, pueden encontrarse presentes agentes fluidificantes, tal como, por ejemplo, el consistente en el dióxido de silicio.

En otra forma adicionalmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, en la preparación según la presente invención, pueden encontrarse presentes colorantes naturales y / o sintéticos, tales como, por ejemplo, los consistentes en los colorantes de origen vegetal (procedentes de plantas), en los colorantes de origen animal, en los pigmentos inorgánicos, en los productos del dorado enzimático, en los productos del dorado no enzimático, y en los productos calóricos de hidratos de carbono. Como colorantes sintéticos, pueden utilizarse, por ejemplo, compuestos azoicos, compuestos de trifenilmetano, compuestos indigoides, compuestos de xanteno, o compuestos de quinolina.

En otra forma adicionalmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, ésta se refiere a una preparación anteriormente citada, en donde, el contenido de la composición la cual contiene polifenol, en la preparación, asciende a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 0,1 %, en peso, hasta un 10 %, en peso, ascendiendo, de una forma preferible, a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 0,3 %, en peso, hasta un 10 %, en peso, hasta un 5 %, en peso, ascendiendo, de una forma preferible, a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 0,6 %, en peso, hasta un 9 %, en peso, de una forma particular, a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 0,7 %, en peso, hasta un 8 %, en peso, ascendiendo, de una forma preferible, a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 0,9 %, en peso, hasta un 7 %, en peso, de una forma particular, a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 1 %, en peso, hasta un 5 %, en peso (respectivamente, referido a la substancia seca en la preparación).

En otra forma adicionalmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, ésta se refiere a una preparación anteriormente citada, en donde, el contenido de isomaltulosa, en la preparación, asciende a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 30 %, en peso, hasta un 85 %, en peso, ascendiendo, de una forma preferible, a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 30 %, en peso, hasta un 80 %, en peso, ascendiendo, de una forma más preferible, a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 50 %, en peso, hasta un 80 %, de una forma particular, a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 35 %, en peso, hasta un 75 %, en peso, ascendiendo, también de una forma particular, a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 40 %, en peso, hasta un 70 %, en peso, ascendiendo, de una forma preferible, a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 45 %, en peso, hasta un 65 %, en peso, de una forma particular, a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 50 %, en peso, hasta un 65 %, en peso, hasta un 61 %, en peso (respectivamente, referido a la substancia seca en la preparación).

En otra forma adicionalmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, ésta se refiere a una preparación anteriormente citada, en donde, el contenido de ácidos compatibles con los productos alimenticios, y tolerables, en la preparación, asciende a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 5 %, en peso, hasta un 10 %, en peso, (respectivamente, referido a la substancia seca en la preparación).

En otra forma adicionalmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, ésta se refiere a una preparación anteriormente citada, en donde, el contenido de edulcorantes intensos en la preparación, asciende

a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 0,1 %, en peso, hasta un 1 %, en peso, (respectivamente, referido a la substancia seca en la preparación).

En otra forma adicionalmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, ésta se refiere a una preparación anteriormente citada, en donde, el contenido de substancias saborizantes, en la preparación, asciende a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 0,5 %, en peso, hasta un 30 %, en peso, (respectivamente, referido a la substancia seca en la preparación).

En otra forma adicionalmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, la preparación según la invención, aparte de la isomaltulosa, no contiene ningún otro azúcar adicional, no conteniendo, de una forma particular, ninguna sacarosa, ninguna fructosa, ni ninguna glucosa. De una forma preferible, la isomaltulosa, es el único y sólo azúcar, el cual se encuentra presente en la preparación, tratándose ésta, de una forma particular, en el unido y sólo agente edulcorante, el cual se encuentra presente en la preparación.

En el contexto de la presente invención, mediante la expresión agente edulcorante, se pretende dar a entender una substancia, la cual presenta un potencial o fuerza edulcorante, agente éste, el cual se añade, por ejemplo, en productos alimenticios o en bebidas, con objeto de proporcionarles un sabor dulce. En el ámbito de la presente invención, los agentes edulcorantes, se dividen en azúcares, tales como los consistentes en la isomaltulosa, la sacarosa, la glucosa, o la fructosa, substancias éstas, las cuales proporcionan cuerpo y potencial edulcorante o de dulzor, así como "agentes edulcorantes", es decir, substancias, las cuales no son azúcares, pero que, no obstante, presentan un potencial edulcorante o de dulzor, y que otra vez se subdividen, en "substancias sucedáneas o sustitutas del azúcar, es decir, agentes edulcorantes, los cuales presentan un cuerpo y un valor energético fisiológico, adicionalmente a un potencial edulcorante o de dulzor (substancias edulcorantes que proporcionan cuerpo), y "substancias edulcorantes intensas", es decir, substancias, la cuales, por regla general, no presentan ningún valor energético fisiológico, o bien, que sólo presentan un valor energético fisiológico insignificante.

En una forma particularmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, la preparación según la invención, se trata de una preparación cuidadosa para los dientes, acariogénica y / o adecuada para los diabéticos.

En concordancia con la presente invención, en una forma adicional de presentación de la presente invención, puede de todos modos preverse el hecho de que, en la preparación, se utilice isomaltulosa, conjuntamente con substancias dulces o edulcorantes y / o de una forma eventual, substancias sustitutas o sucedáneas del azúcar, tales como, por ejemplo, la isomalta (isomanitol).

30

35

40

45

50

55

En otra forma adicionalmente preferida de presentación, en concordancia con la presente invención, ésta se refiere a una preparación según la presente invención, la cual contiene polifenol, y que contiene isomaltulosa, conjuntamente con por lo menos un hidrato de carbono, preferiblemente, fuertemente edulcorante, el cual, de una forma preferible, presente un potencial edulcorante correspondiente a un valor > 0,5, referido a una solución de sacarosa al 10 %, tal como, por ejemplo, sacarosa, fructosa, glucosa, azúcar invertido, y / u oligoelementos. La presente invención, se refiere así mismo, también, a preparaciones en concordancia con la presente invención, las cuales contienen polifenol, y que contienen isomaltulosa y jarabes los cuales contienen glucosa, jarabes los cuales contienen fructosa y / o jarabes los cuales contienen leucrosa, tal como, por ejemplo, sucromalta. La presente invención, se refiere así mismo, también, a preparaciones en concordancia con la presente invención, las cuales contienen isomaltulosa, mezclas de sacarosa, glucosa y / o fructosa, con otros hidratos de carbono.

Las propiedades sensoriales altamente enmascarantes de la isomaltulosa, de una forma particular, en combinación con hidratos de carbono altamente edulcorantes, proporcionan, en las formulaciones de bebidas las cuales contienen polifenol, de una forma particular, en las formulaciones las cuales contienen el producto de la marca Teovigo, un perfil de dulzor equilibrado y rotundo, con un completo sabor en boca, en comparación con los productos edulcorantes clásicos.

De una forma particular, las preparaciones que contienen polifenol, con una porción de hidratos de carbono, de una forma particular, con una porción de isomaltulosa, correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 30 % a un 85 %, y de una forma preferida, con una porción de isomaltulosa, correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde un 45 % hasta un 85 %, en bebidas, presentan pronunciada y total impresión o deje sensorial.

Otros rasgos distintivos y características adicionales de la presente invención, se revelan en las sub-60 reivindicaciones, las cuales se facilitan en este documento de solicitud de patente.

La presente invención, se explicará, ahora, de una forma más detallada, por mediación de un ejemplo de realización.

<u>Ejemplo</u>

Receta 1 (receta comparativa)

Componentes	Materia en polvo instantánea (g / kg)	rtd * (g / 200 ml)		
Maltodextrina	569,300	8,540		
Ácido cítrico exento de agua, en forma de una materia en polvo.	66,670	1,000		
Citrato trisódico dihidratado, en forma de una materia en polvo	12,500	0,188		
TWINSWEET®	3,330	0,050		
Saborizante de pomelo	8,330	0,125		
TEAVIGO®	2,540	0,038		
Cafeína	3,330	0,050		
CustoMix BE - P	0,670	0,010		
Pomelo 250 L, en polvo	333,330	5,000		
Total	1000,000	15,000		

Receta 2, con sacarosa (receta comparativa)

Componentes	Materia en polvo instantánea (g / kg)	rtd (g / 200 ml)		
Sacarosa	607,800	6,078		
Ácido cítrico exento de agua, en forma de una materia en polvo.	80,000	0,800		
Citrato trisódico dihidratado, en forma de una materia en polvo	14,400	0,144		
TWINSWEET®	3,000	0,030		
Saborizante de pomelo	11,000	0,110		
TEAVIGO®	3,800	0,038		
Cafeína	4,000	0,040		
CustoMix BE - P	1,000	0,010		
Pomelo 250 L, en polvo	275,000	2,750		
Total	1000,000	10,000		

Receta 3, con isomaltulosa

Componentes	Materia en polvo instantánea (g / kg)	rtd (g / 200 ml)		
Isomaltulosa	607,800	6,078		
Ácido cítrico exento de agua, en forma de una materia en polvo.	80,000	0,800		
Citrato trisódico dihidratado, en forma de una materia en polvo	14,400	0,144		
TWINSWEET®	3,000	0,030		
Saborizante de pomelo	11,000	0,110		
TEAVIGO®	3,800	0,038		
Cafeína	4,000	0,040		
CustoMix BE - P	1,000	0,010		
Pomelo 250 L, en polvo	275,000	2,750		
Total	1000,000	10,000		

Receta 4, con isomaltulosa

Componentes	Materia en polvo instantánea (g / kg)	rtd (g / 250 ml)		
Isomaltulosa	583,300	7,000		
Ácido cítrico exento de agua, en forma de una materia en polvo.	83,300	1,000		
Citrato trisódico dihidratado, en forma de una materia en polvo	15,000	0,180		
TWINSWEET®	4,200	0,050		
Saborizante de pomelo	11,500	0,138		
TEAVIGO®	3,200	0,038		
Cafeína	4,200	0,050		
CustoMix BE - P	0,800	0,010		
Pomelo 250 L, en polvo	294,500	3,534		
Total	1000,000	12,000		

Receta 5, con isomaltulosa y sacarosa

Componentes	Materia en polvo instantánea (g / kg)	rtd (g / 200 ml)		
Isomaltulosa	407,800	4,078		
Sacarosa	200,000	2,000		
Ácido cítrico exento de agua, en forma de una materia en polvo.	80,000	0,800		
Citrato trisódico dihidratado, en forma de una materia en polvo	14,400	0,144		
TWINSWEET®	3,000	0,030		
Saborizante de pomelo	11,000	0,110		
TEAVIGO®	3,800	0,038		
Cafeína	4,000	0,040		
CustoMix BE - P	1,000	0,010		
Pomelo 250 L, en polvo	275,000	2,750		
Total	1000,000	10,000		

Receta 6, con isomaltulosa y fructosa

Componentes	Materia en polvo instantánea (g / kg)	rtd (g / 200 ml)		
Isomaltulosa	457,800	4,578		
Fructosa	150,000	1,500		
Ácido cítrico exento de agua, en forma de una materia en polvo.	80,000	0,800		
Citrato trisódico dihidratado, en forma de una materia en polvo	14,400	0,144		
TWINSWEET®	3,000	0,030		
Saborizante de pomelo	11,000	0,110		
TEAVIGO®	3,800	0,038		
Cafeína	4,000	0,040		
CustoMix BE - P	1,000	0,010		
Pomelo 250 L, en polvo	275,000	2,750		
Total	1000,000	10,000		

Receta 7, con isomaltulosa y glucosa seca

Componentes	Materia en polvo instantánea (g / kg)	rtd (g / 200 ml)		
Isomaltulosa	207,800	2,078		
Glucosa seca (de la firma (Agrana)	400,000	4,000		
Ácido cítrico exento de agua, en forma de una materia en polvo.	80,000	0,800		
Citrato trisódico dihidratado, en forma de una materia en polvo	14,400	0,144		
TWINSWEET®	3,000	0,030		
Saborizante de pomelo	11,000	0,110		
TEAVIGO®	3,800	0,038		
Cafeína	4,000	0,040		
CustoMix BE - P	1,000	0,010		
Pomelo 250 L, en polvo	275,000	2,750		
Total	1000,000	10,000		

5 Receta 8, con un compuesto de isomaltulosa / jarabe de azúcar invertido*

Componentes	Materia en polvo instantánea (g / kg)	rtd (g / 200 ml)		
Proporción de isomaltulosa en el compuesto	487,800	4,878		
Proporción de azúcar invertido en el compuesto	120,00	1,200		
Ácido cítrico exento de agua, en forma de una materia en polvo.	80,000	0,800		
Citrato trisódico dihidratado, en forma de una materia en polvo	14,400	0,144		
TWINSWEET®	3,000	0,030		
Saborizante de pomelo	11,000	0,110		
TEAVIGO®	3,800	0,038		
Cafeína	4,000	0,040		
CustoMix BE - P	1,000	0,010		
Pomelo 250 L, en polvo	275,000	2,750		
Total	1000,000	10,000		

- * La elaboración de los compuestos, se llevó a cabo mediante aglomeración, a cuyo efecto, se utilizó isomaltulosa finamente molida, y se procedió a rociar mediante proyección pulverizada (spray) una solución ligeramente diluida de azúcar invertido (aproximadamente el mismo porcentaje de sacarosa, de glucosa y de fructosa), con un TS (contenido de substancia seca [TS de sus siglas, en idioma inglés, Trocken Substanz], correspondiente a un porcentaje del 60 %, como componente ligante o aglomerante.
- En las recetas las cuales se han proporcionado anteriormente, arriba, en la columna "Materia en polvo instantánea", se proporciona la concentración del respectivo componente especificado de la receta, en g / kg, en la preparación total. En la columna "rtd" (listo para beber [de sus iniciales en idioma inglés, correspondientes a ready to drink] -), se proporciona la concentración del respectivo componente especificado de la receta, en gramos por 200 ml, en una bebida elaborada mediante la preparación. Para la receta comparativa 1, se utilizaron, por 200 ml de la bebida, 15 g de la materia en polvo instantánea, mientras que, en las recetas 2, 3, 5 hasta 8, se utilizaron 10 g de la materia en polvo instantánea de la presente invención, por 200 ml de la bebida, y en la receta 4, se utilizaron 12 g de la materia en polvo instantánea en concordancia con la presente invención, por 250 ml de la bebida.
- El producto de la marca TEAVIGO®, es un extracto altamente purificado de hojas de té verde de la clase Camellia sinensis, y éste contiene una proporción de ECGG, correspondiente a un porcentaje de por lo menos un 90 %, en peso, siendo dicha proporción de ECGC, de una forma preferible, la correspondiente a un porcentaje de por lo menos un 94 %, en peso, y una proporción de cafeína, correspondiente a un porcentaje de por lo menos un 0,1 %, en peso.

Para la elaboración de la bebida, la preparación, se disolvió en agua, procediendo a proceso de agitación, consiguiendo, con ello, una bebida lista para beberse.

La bebida se presentó a un panel compuesto por 15 probandos (personas que realizarán la prueba) con un historial cualificado, para su degustación.

Los probandos o personas que realizarán la prueba de satisfacción del producto, deben efectuar una evaluación en el ámbito de un análisis del perfil, mediante una escala, mediante la cual se evaluará el amargor (al beber la bebida, o como un sabor residual), la sensación de dulzor, la textura o sensación en boca, la sensación del aroma, y la sensación global de las bebidas elaboradas con las recetas.

Los atributos, se definían, según una escala que va de 0 a 5, de la forma la cual se explica a continuación:

Amargor (al beber la bebida): 0 = desagradablemente amarga; 5 = nota de amargor, escasamente perceptible.

Amargor (sabor residual): 0 = desagradablemente amargo; 5 = nota de amargor, escasamente perceptible.

Sensación de dulzor: 0 = no equilibrada; 5 = equilibrada, rotunda.

20 Sensación en boca: desagradable; 5 = con mucho cuerpo, agradable

Sensación del aroma: 0 corta, banal; 5 = de larga duración, equilibrada

Sensación global: 0 = no equilbrada, cualitativamente mala; 5 = equilibrada, rotunda, cualitativamente buena.

Los probandos o personas que realizan las pruebas, verifican, de una forma estadísticamente concluyente, para la receta comparativa, tanto durante la degustación, como inmediatamente después de ésta, un sabor remarcablemente más amargo, que para las recetas en concordancia con la presente invención. Otras ventajas adicionales, se demuestran así mismo, también, mediante los otros atributos comprobados. De una forma particular, para la sensación de dulzor y para la sensación global, los productos en concordancia con la presente invención, con mezclas de isomaltulosa e hidratos de carbono, muestran un perfil se propiedades sensoriales, muy positivo. Los resultados del análisis de los perfiles, se encuentran recopilados, de una forma numérica, en la tabla.

Estos resultados, son sorprendentes, ya que, las recetas, varían, en cuanto a lo referente al potencial de dulzor. El potencial de dulzor, no es, de una forma manifiesta, el parámetro responsable de la ocultación de la nota de amargor, es decir para enmascarar una misma cantidad de substancias amargas, de una forma particular, una misma cantidad de extracto con contenido en polifenol, es decir, el producto TEAVIGO®. Los datos, muestran el hecho consistente en que, la isomaltulosa, conjuntamente con una composición la cual contenga polifenol, genera un perfil sensorial especialmente positivo. Si se utiliza isomaltulosa en combinación con por lo menos un hidrato de carbono fuertemente edulcorante, tal como, por ejemplo, un hidrato de carbono consistente en la fructosa, en la glucosa, en la sacarosa y / o en azúcar invertido se genera, de nuevo, un perfil sensorial especialmente positivo nuevamente mejorado.

Tabla: Resultados de los análisis de los perfiles sensoriales

1	5
7	J

5

10

15

25

30

35

	Receta 1 Malto- dextrina	Receta 2 Sacarosa	Receta 3 Isomal- tulosa	Receta 4 Isomal- tulosa	Receta 5 Isomal./ sacarosa	Receta 6 Isomal./ fructosa	Receta 7 Isomal./ glu. seca	Receta 8 Isomal./ az. inver.
Amargor al beber	1,6	1,9	3,1	3,2	3,2	3,1	3,0	3,5
Amargor (sabor residual)	2,0	2,3	3,9	3,8	4,2	4,3	4,3	4,4
Sensación de dulzor	2,4	3,1	2,9	2,7	3,5	3,8	3,3	3,9
Sensación en boca	1,5	2,7	2,9	3,1	3,2	3,4	3,2	3,5
Sensación del aroma	3,1	3,2	3,7	3,6	3,8	4,0	3,7	4,1
Sensación global	1,9	2,6	3,3	3,2	3,6	3,8	3,5	4,0

REIVINDICACIONES

- 1.- Preparación, la cual contiene un porcentaje que va del 0,1 % al 10 %, en peso, de una composición que contiene polifenol (referido a la substancia seca de la preparación), con un porcentaje de por lo menos un 90 %, en peso, de galato de epigalocatequina (EGCG), referido a la substancia seca de la composición la cual contiene polifenol, y un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 30 % hasta un 80 %, en peso, de isomaltulosa, referido a la substancia seca de la preparación.
- Preparación, según la reivindicación 1, en donde, la composición que contiene polifenol, presenta un porcentaje
 de por lo menos un 94 %, en peso, de EGCG, referido al peso de la substancia seca de la composición que contiene polifenol.
 - 3.- Preparación, según la reivindicación 1 ó 2, en donde, la composición que contiene polifenol, presenta un porcentaje de como máximo un 2,5 %, en peso, de cafeína, conteniendo, de una forma preferible, un porcentaje de como máximo un 0,1 %, en peso, de cafeína, respectivamente, referido al peso de la substancia seca de la composición que contiene polifenol.

15

25

30

35

40

50

- 4.- Preparación, según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde, la composición que contiene polifenol, presenta un porcentaje de como máximo un 2,5 %, en peso, de galato de galocatequina (GCG), referido al peso de la substancia seca de la composición que contiene polifenol.
 - 5.- Preparación, según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde, la composición que contiene polifenol, presenta un porcentaje de como máximo un 5,0 %, en peso, de galato de epicatequina (ECG), conteniendo de una forma preferible, un porcentaje de como máximo un 3,0 %, en peso, de epicatequina (EGC), respectivamente, referido al peso de la substancia seca de la composición que contiene polifenol.
 - 6.- Preparación, según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde, la composición que contiene polifenol, presenta un porcentaje de como máximo un 0,1 %, en peso, de ácido gálico, referido al peso de la substancia seca de la composición que contiene polifenol.
 - 7.- Preparación, según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde, la composición que contiene polifenol, presenta, aparte del EGCG, un contenido de otros polifenoles y catequinas, correspondiente a un porcentaje de como máximo un 5,0 % en peso, polifenoles y catequinas éstas tales como las consistentes el galato de galocatequina (GCG), el galato de catequina (CG), el galato de epicatequina (ECG), la epigalocatequina (EGC), la galocatequina (GC), y la epicatequina (EC), referido al peso de la substancia seca de la composición que contiene polifenol.
 - 8.- Preparación, según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde, la preparación en cuestión, además de la isomaltulosa, presenta, así mismo, también, un hidrato de carbono fuertemente elducorante.
 - 9.- Preparación, según la reivindicación 8, en donde, la proporción de isomaltulosa, y del hidrato de carbono fuertemente edulcorante, en la preparación, asciende a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 30 %, en peso, hasta un 85 %, en peso, referido al peso de la substancia seca de la preparación.
- 45 10.- Uso de una preparación, según una o más de las reivindicaciones 1 a 9, para aumentar la quema de grasas, en mamíferos, de una forma particular, en seres humanos.
 - 11.- Uso de una preparación, según una o más de las reivindicaciones 1 a 9, para ayudar en el metabolismo de las grasas, en mamíferos, de una forma particular, en seres humanos.
 - 12.- Uso de una preparación, según una o más de las reivindicaciones 1 a 9, para reducir la masa de grasa, en mamíferos, de una forma particular, en seres humanos.
- 13.- Uso de isomaltulosa, en una preparación la cual contiene una composición que contiene polifenol, de una forma
 particular, en una preparación según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, para el enmascaramiento del sabor.
 - 14.- Uso, según la reivindicación 13, en donde, el enmascaramiento del sabor, se trata de un enmascaramiento del sabor, de una composición que contiene polifenol.
 - 15.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 14, en donde, la composición que contiene polifenol, es un extracto de plantas.
- 16.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 15, en donde, el extracto de plantas, es un extracto de té negro, un extracto de té oolong, o un extracto de té verde.

- 17.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 16, en donde, el extracto en cuestión, contiene substancias adicionales, consistentes en substancias aromáticas y / o saborizantes, de origen natural, o de naturaleza idéntica.
- 18.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 17, en donde, la composición que contiene polifenol, es el galato de epigalocatequina (EGCG).
 - 19.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 18, en donde, el EGCG, en la composición que contiene polifenol, se encuentra presente en un porcentaje de por lo menos un 94 %, en peso, respectivamente, referido al peso de la substancia seca de la composición que contiene polifenol.
- 20.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 19, en donde, la proporción de la composición que contiene polifenol, en la preparación, asciende a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 0,3 %, en peso, hasta un 5 %, en peso, referido al peso de la substancia seca de la preparación.
- 15 21.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 20, en donde, la proporción de isomaltulosa, en la preparación, asciende a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 40 %, en peso, hasta un 70 %, en peso, referido al peso de la substancia seca de la preparación.
- 22.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 21, en donde, la proporción de isomaltulosa, en la preparación, asciende a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 50 %, en peso, hasta un 61 %, en peso, referido al peso de la substancia seca de la preparación.
- 23.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 22, en donde, la preparación, es una materia en polvo instantánea, un formulación aromática seca, una materia en polvo para una bebida, un producto alimenticio, un producto alimenticio consistente en una exquisitez, o un medicamento.
 - 24.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 23, en donde, la preparación, contiene ácidos tolerables y compatibles con productos alimenticios, sales tolerables y compatibles con productos alimenticios, edulcorantes intensos, substancias saborizantes, aromatizantes o aromatizantes, un agente edulcorante adicional y / o cafeína.
 - 25.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 24, en donde, la proporción de ácidos tolerables y compatibles con productos alimenticios, en la preparación, es de un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 5 %, en peso, hasta un 10 %, en peso, referido al peso de la substancia seca de la preparación.
- 26.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 25, en donde, la proporción de substancias edulcorantes intensas, en la preparación, es de un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 0,1 %, en peso, hasta un 1 %, en peso, referido al peso de la substancia seca de la preparación.
- 27.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 25, en donde, la proporción de substancias saborizantes, en la preparación, es de un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 5 %, en peso, hasta un 30 %, en peso, referido al peso de la substancia seca de la preparación.
 - 28.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 27, en donde, la preparación, se encuentra presente en una forma seca
 - 29.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 28, en donde, la preparación, se encuentra presente en una forma secada por congelación (liofilizada), en una forma aglomerada, o en una forma pulverizada.
- 30.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 29, en donde, la preparación, contiene agentes fluidificantes, de una forma particular, dióxido de silicio.
 - 31.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 30, en donde, la preparación, contiene colorantes naturales y / o sintéticos.
- 55 32.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 31, en donde, la preparación, contiene colorantes naturales y / o sintéticos.
 - 33.- Uso, según una de las reivindicaciones 10 a 32, en donde, la preparación, contiene substancias minerales y oligoelementos.
 - 34.- Materia en polvo instantánea, la cual contiene un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 50 %, en peso, hasta un 80 %, en peso, de isomaltulosa, un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 0,1 %, en peso, hasta un 10 %, en peso, de cafeína, así como un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 0,005 %, en peso, hasta un 1,0%, en peso, de vitamina B.

65

60

5

10

30