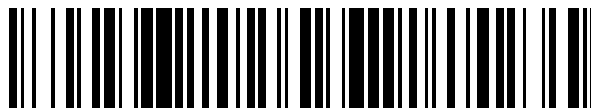


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 640 578**

21 Número de solicitud: 201730878

51 Int. Cl.:

A23L 27/30

(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

03.07.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.11.2017

71 Solicitantes:

**GUENES, Sabahattin (50.0%)
C/ Alameda Colón, 6
29001 Málaga y
SCHWARZ, Stefan (50.0%)**

72 Inventor/es:

**GUENES, Sabahattin y
SCHWARZ, Stefan**

74 Agente/Representante:

SEGURA MAC-LEAN, Mercedes

54 Título: **PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN SIROPE Y PRODUCTO OBTENIDO**

57 Resumen:

Procedimiento para la elaboración de un sirope y producto obtenido.

El procedimiento consiste en la obtención en paralelo de dos siropes, uno a base de xilitol y otro a base de eritritol, que finalmente se mezclan entre sí para obtener el sirope de la invención. En el primero de los siropes está obtenido a partir de xilitol y agua, donde el agua participa entre un 24 y un 34% en peso y el xilitol entre un 66 y un 76%, mientras que el segundo de los siropes está obtenido a partir de eritritol y agua, en donde el agua participa entre un 29 y un 39% en peso y el eritritol entre un 61 y un 71% en peso. Ambos siropes se dejan reposar hasta quedar perfectamente estabilizados, momento en el cual se procede a su mezclado para obtener el producto final.

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN SIROPE Y PRODUCTO OBTENIDO

5

DESCRIPCIÓN

OBJETO DE LA INVENCION

10 La presente invención se refiere a un procedimiento para la elaboración de sirope, especialmente ideado para el ámbito de la salud, bajo en calorías y apto para diabéticos.

El objeto de la invención es pues proporcionar un sirope mucho más sano que los siropes tradicionales y que además sea ideal para profundizar en la higiene dental, por ejemplo después de haberse cepillado los dientes, en orden a proteger y mineralizar los dientes.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20 El xilitol es un polialcohol de 5 carbonos, obtenido por la reducción del azúcar xilosa, ideal para la higiene dental, el mismo consiste en un polvo cristalino que si bien se ha utilizado en la formulación de algunos productos en una participación mínima, hasta la fecha no se ha producido en formato de sirope, con los beneficios que el mismo conlleva a la hora de aumentando el pH de la boca (alcalino) y eliminar las bacterias dañinas que están en la boca produciendo ácido láctico estropeando los dientes.

25

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

30 El procedimiento para la elaboración de sirope que se preconiza viene a llenar el vacío anteriormente descrito, proporcionando un sirope sano y dulce a base de xilitol y eritritol, ideal para profundizar en la higiene dental, protegiendo y mineralizando los dientes, además de resultar un producto bajo en calorías y apto para diabéticos.

Para ello, y de forma más concreta, el procedimiento de la invención consta de las siguientes fases operativas:

- 5
 - Se produce un primer sirope a base de xilitol, en el que se mezclan agua y xilitol, en donde el agua participa entre un 24 y un 34% en peso y el xilitol entre un 66 y un 76% en peso, calentando la mezcla de forma progresiva hasta alcanzar una temperatura del orden de 65°C con remoción durante un periodo del orden de 5 minutos hasta la total disolución del xilitol en el agua.
- 10
 - Se aumenta la temperatura de la mezcla hasta alcanzar una temperatura del orden de 80 °C durante un tiempo del orden de 10 minutos con remoción constante de la mezcla.
 - Dejar reposar la mezcla hasta alcanzar la temperatura ambiente en un envase cerrado y sin contacto aéreo.
- 15
 - Producir un segundo sirope, a base de eritritol, en el que se mezclan agua y eritritol, en donde el agua participa entre un 29 y un 39% en peso y el eritritol entre un 61 y un 71% en peso, calentando la mezcla de forma progresiva hasta alcanzar una temperatura del orden de 75°C con remoción durante un periodo del orden de 25 minutos hasta la total disolución del eritritol en el agua.
- 20
 - Subir la temperatura de esta segunda mezcla de forma lenta hasta alcanzar una temperatura del orden de 85°C durante un periodo de tiempo del orden de 10 minutos con remoción constante de la mezcla.
 - Verter dicha segunda mezcla en un recipiente caliente a una temperatura del orden de 30-40°C y tapar dicho recipiente con un film de plástico.
- 25
 - Dejar que la segunda mezcla se enfríe hasta alcanzar los 20-25°C y reposar la mezcla a dicha temperatura durante al menos 72 horas.
 - Mezclar las dos mezclas o siropes anteriormente obtenidos para obtener finalmente el sirope que constituye el producto de la invención.

30 Dado que en el proceso de obtención de las dos mezclas o siropes que se mezclan a su vez para obtener el sirope final existe una merma de masas de los productos debido al calentamiento y evaporación del agua, el producto finalmente obtenido tendrá la siguiente composición en peso:

- Xilitol, entre un 15 y un 25%.
- Eritritol, entre un 42 y un 52%.
- Agua, entre un 28 y un 38%.

5

Se obtiene así un sirope dulce y sana, con las beneficiosas propiedades que aportan en xilitol y el eritritol, dulce y a la vez bajo en calorías, apto para diabéticos.

10

EJEMPLO DE REALIZACIÓN DE LA INVENCION

A modo meramente ejemplario, para la obtención de un sirope como el del objeto de la invención se partió de los siguientes componentes:

15

- 250 gramos de xilitol
- 100 gramos de agua
- 190 gramos de eritritol
- 100 gramos de agua.

20

Inicialmente se mezclaron 250 gramos de xilitol con 100 ml de agua, calentando la mezcla de forma progresiva hasta alcanzar una temperatura del orden de 65°C, removiendo la misma durante 5 minutos hasta la total disolución del xilitol en el agua.

25

Seguidamente se procedió a calentar la mezcla hasta alcanzar una temperatura de 80 °C durante 10 minutos, también con remoción constante.

A continuación se dejó reposar la mezcla hasta alcanzar la temperatura ambiente en un envase cerrado y sin contacto aéreo (oxígeno).

30

Paralelamente se procedió a obtener un segundo sirope, mezclando 190 gramos de eritritol con 100 ml de agua, calentando la mezcla de forma progresiva hasta alcanzar 75°C con remoción durante un periodo de 25 minutos hasta la total disolución del eritritol en el agua.

- 5 Seguidamente se calentó la mezcla hasta alcanzar 85°C durante 10 minutos con remoción constante de la mezcla.

- 10 La mezcla obtenida se virtió en un recipiente caliente a una temperatura del orden de 30-40°C, siendo cerrado con un film de plástico y dejado enfriar hasta alcanzar los 20-25°C, reposando a dicha temperatura durante al menos 72 horas.

Una vez estabilizados ambos siropes se mezclaron entre sí, obteniéndose finalmente el sirope que constituye el producto de la invención.

15

REIVINDICACIONES

1^a.- Procedimiento para la elaboración de un sirope, caracterizado porque en el mismo se establecen las siguientes fases operativas:

5

- Se produce un primer sirope a base de xilitol, en el que se mezclan agua y xilitol, en donde el agua participa entre un 24 y un 34% en peso y el xilitol entre un 66 y un 76% en peso, calentando la mezcla de forma progresiva hasta alcanzar una temperatura del orden de 65°C con remoción durante un periodo del orden de 5 minutos hasta la total disolución del xilitol en el agua.

10

- Se aumenta la temperatura de la mezcla hasta alcanzar una temperatura del orden de 80 °C durante un tiempo del orden de 10 minutos con remoción constante de la mezcla.

15

- Dejar reposar la mezcla hasta alcanzar la temperatura ambiente en un envase cerrado y sin contacto aéreo.

20

- Producir un segundo sirope, a base de eritritol, en el que se mezclan agua y eritritol, en donde el agua participa entre un 29 y un 39% en peso y el eritritol entre un 61 y un 71% en peso, calentando la mezcla de forma progresiva hasta alcanzar una temperatura del orden de 75°C con remoción durante un periodo del orden de 25 minutos hasta la total disolución del eritritol en el agua.

25

- Subir la temperatura de esta segunda mezcla de forma lenta hasta alcanzar una temperatura del orden de 85°C durante un periodo de tiempo del orden de 10 minutos con remoción constante de la mezcla.
- Verter dicha segunda mezcla en un recipiente caliente a una temperatura del orden de 30-40°C y tapar dicho recipiente.
- Dejar que la segunda mezcla se enfríe hasta alcanzar los 20-25°C y reposar la mezcla a dicha temperatura durante al menos 72 horas.
- Mezclar las dos mezclas o siropes anteriormente obtenidos para obtener un sirope a base de xilitol, eritritol y agua bajo en calorías y apto para diabéticos.

30

2^a.- Sirope, caracterizado porque en el mismo participa la siguiente composición en % en peso:

- Xilitol, entre un 15 y un 25%.
- Eritritol, entre un 42 y un 52%.
- Agua, entre un 28 y un 38%.



- ②① N.º solicitud: 201730878
②② Fecha de presentación de la solicitud: 03.07.2017
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L27/30** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	CN106798310 A (JIANGSU HENGHHUI FOOD CO LTD.) 06/06/2017, Resumen [online] [recuperado 09/10/2017. Recuperado de Base de datos EPODOC/EPO.	1, 2
A	WO 2011082050 A1 (WRIGLEY JR. COMPANY) 07/07/2011, Párrafos 0069-0070.	1, 2

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
09.10.2017

Examinador
J. López Nieto

Página
1/2

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, FSTA,