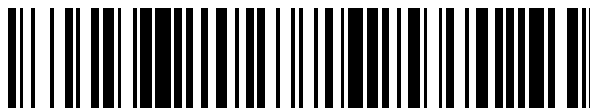


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 641 054**

21 Número de solicitud: 201630593

51 Int. Cl.:

A23L 2/02 (2006.01)

C12G 3/06 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

06.05.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

07.11.2017

Fecha de concesión:

13.06.2018

45 Fecha de publicación de la concesión:

20.06.2018

73 Titular/es:

**GARCIA CAMPOY, Asuncion (100.0%)
ALCALDE SAINZ DE BARANDA 65
28009 MADRID (Madrid) ES**

72 Inventor/es:

GARCIA CAMPOY, Asuncion

74 Agente/Representante:

BISTUER RUIZ, Alejandro

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA Y PRODUCTO OBTENIDO**

57 Resumen:

Procedimiento de preparación de una bebida y producto obtenido.

Se trata de obtener una bebida sin alcohol con un sabor similar al del mojito, ya sea el clásico mojito, mojito de fresa o mojito de melón. Para ello, el procedimiento consiste en realizar una primera mezcla a la que se añaden azúcar, agua, benzoato sódico, sorbato potásico, emulsión neutra C (5206), Ketrol Rd (Grindsted-X clear supra), goma arábica, aromatizantes, colorantes, acidulantes, y conservantes, que se mezclan hasta conseguir una mezcla homogénea, tras lo que se añade más agua, azúcar, molienda y ácido cítrico.

ES 2 641 054 B1

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

**PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA Y
PRODUCTO OBTENIDO**

5

DESCRIPCIÓN

OBJETO DE LA INVENCIÓN

10 La presente invención se refiere a un procedimiento de preparación de una bebida, que puede consumirse sola, si bien ha sido preferentemente ideada para ser mezclada con ron, en orden a obtener un cóctel tipo mojito.

15 El objeto de la invención es conseguir una bebida que combinada con ron permita obtener distintas variedades de mojitos pero con una elaboración en un tiempo mínimo.

20 De forma más concreta, la invención se refiere al preparado de una bebida con sabor a mojito clásico, de fresa o de melón.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

25 Son conocidos diferentes combinados a base de ron, azúcar y hierbabuena, así como alguna fruta adicional, para obtener los clásicos “mojitos” tradicionales, de melón o de fresa.

30 El problema que presentan este tipo de combinados es que su preparación resulta lenta y compleja, lo que supone un problema, sobretodo si se trata de establecimientos con alta afluencia de público.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

5 El procedimiento de preparación de bebida de la invención resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, al conseguirse una bebida ya preparada que, puede tomarse sola, o bien combinarse con ron, de forma rápida y sencilla.

10 Para ello, el proceso parte de la obtención de una mezcla inicial a base de azúcar, agua, benzoato sódico, sorbato potásico, emulsión neutra C (5206), Ketrol Rd (Grindsted-X clear supra), goma arábica, agua, aromatizantes, colorantes y acidulantes, que se mezclan hasta obtener un producto homogéneo, para seguidamente añadirse más agua y azúcar, ácido cítrico y molienda, estando ésta última compuesta por una mezcla molida de
15 agua, hierbabuena y limón.

De forma más concreta, los ingredientes descritos participan en las siguientes proporciones en % peso con respecto al producto final:

- 20
- Azúcar, entre el 0,4 y el 1,1 %
 - Agua, entre el 1,4 y el 1,53%
 - Benzoato sódico, entre el 0,0015 y el 0,0024%
 - Sorbato potásico, entre el 0,0015 y el 0,0024%
 - Emulsión neutra C (5206), entre el 0,129 y el 0,195%
- 25
- Ketrol Rd (Grindsted-X clear supra), entre el 0,006 y el 0,0075%
 - Goma arábica, entre el 0,025 y el 0,035%
 - Aromatizantes, entre el 0,28 y el 0,0163%
 - Colorantes, entre el 0,001 y el 0,008%
 - Acidulantes, entre el 0,9% y el 0,018%
- 30
- Conservantes, entre el 0% y el 0,0003%

y para completar la mezcla:

- 5
- Agua, entre el 25,5 y el 27,5%
 - Azúcar, entre el 49 y el 51%
 - Molienda, entre el 18 y el 20%
 - Ácido cítrico, entre el 1,3 y el 1,4%

10

A partir de esta composición general, en función de si se quiere obtener una bebida con sabor a mojito tradicional, de mojito de fresa o de mojito de melón, se seleccionarán unos tipos u otros de colorantes, acidulantes, aromas y conservantes.

15

Así pues, sumando el agua y el azúcar que se añaden en las dos etapas del procedimiento, se obtiene un producto con la siguiente composición en peso:

- 20
- Azúcar, entre el 49,4 y el 52,1 %
 - Agua, entre el 26,9 y el 29,03%
 - Benzoato sódico, entre el 0,0015 y el 0,0024%
 - Sorbato potásico, entre el 0,0015 y el 0,0024%
 - Emulsión neutra C (5206), entre el 0,129 y el 0,195%
- 25
- Ketrol Rd (Grindsted-X clear supra), entre el 0,006 y el 0,0075%
 - Goma arábiga, entre el 0,025 y el 0,035%
 - Aromatizantes, entre el 0,28 y el 0,0163%
 - Colorantes, entre el 0,001 y el 0,008%
 - Acidulantes, entre el 0,9% y el 0,018%
- 30
- Conservantes, entre el 0% y el 0,0003%

- Molienda, entre el 18 y el 20%
- Ácido cítrico, entre el 1,3 y el 1,4%

5 De forma más concreta, en el caso de pretender obtener una bebida con sabor a mojito clásico, el aromatizante utilizado será aroma de limón hierbabuena en una proporción entre el 0,0162 y el 0,0164%, como conservante se emplea metabisulfito potásico en una proporción del orden de 0,0003%, como acidulantes emulsión limón 867 s/c en una proporción
10 comprendida entre el 0.2% y el 0,202% y lima limón, en una proporción comprendida entre el 0,68 y 0,7% y como colorantes colorante verde S, en una proporción del orden de 0,0001% y colorante tartracina super 85% en una proporción del orden de 0,0013%.

15 En caso de pretender obtener una bebida con sabor a mojito de fresa, se utilizarán tres aromatizantes, concretamente aroma spearmint, del orden de un 0,0051%, aroma fresa 0367 en una proporción del orden de 0,00051% y aroma granadina 515 en una proporción del orden del 0,0408%. Como acidulante se utilizará ácido cítrico, concretamente en una proporción
20 comprendida entre el 0,017 y el 0,019%, y como colorantes colorante escarlata 4R 85%, en una proporción del orden del 0,006% y colorante azorubino 85%, en una proporción del orden de 0,0017%.

Finalmente, y en el caso que pretender obtener una bebida con
25 sabor a mojito de melón, se utilizarán tres aromatizantes, concretamente aroma de melón IA024CA, en una proporción comprendida entre el 0,18 y el 0,2%, aroma spearmint, en una proporción del orden del 0,006% y aroma granadina 515, en una proporción del orden del 0,04%. Como acidulantes se emplean ácido cítrico, en un porcentaje del orden del 0,018%, y citral E.Q.
30 (Extra), en una proporción del orden del 0,0009%, utilizándose como

colorantes el colorante tartracina super 85% en una proporción del orden del 0,00138 y colorante verde S, en una proporción del orden del 0,00014%.

5 En último lugar y para una mejor comprensión de los términos mencionados hemos de significar las composiciones químicas de los siguientes productos mencionados:

- **Emulsión Limón 867 SC** (agua, estabilizante E-414, E-445, aroma de limón, conservador E-211, acidulante E-330, antioxidante E-320)
- 10 • **Emulsión neutra** (agua, estabilizante E-414, E-445, aroma, conservador E-211, acidulante E-330, antioxidante E-320)
- **Ketrol Rd o Gristed-x clear supra** (goma xantana alimentaria granulada).

15 EJEMPLO PRÁCTICO

En un primer ejemplo de realización se pretende obtener una bebida con sabor a mojito clásico, preparándose en primer lugar una mezcla en la que
20 participan los siguientes componentes en gramos:

- Azúcar 4,38g
- Benzoato sódico 0,024g
- Sorbato potásico 0,015g
- 25 • Emulsión neutra C (5206) 1,95g
- Ketrol Rd (Grindsted-X clear supra) 0,06g
- Goma arábica 0,3g
- Agua 14,181g
- Lima limón 6,9 g
- 30 • Metabisulfito potásico 0,003 g

- Limón emulsión 867 s/c 2,01g
- Aroma limón hierbabuena 0,366 g
- Colorante verde S 0,00135g
- Colorante tartracina super 85% 0,0129g

5

La mezcla se agitó hasta obtener un producto homogéneo al que se añadió seguidamente los siguientes componentes:

- Azúcar 500g
- 10 • Molienda 190g
- Acido cítrico 13,2g
- Agua 266,8g

15 Obteniéndose así, y tras su mezclado y homogeneizado una bebida sin alcohol con sabor a mojito clásico.

De acuerdo con un segundo ejemplo de realización, para obtener una bebida con sabor a mojito de fresa, se preparó una mezcla inicial en la que participan los siguientes componentes en gramos:

20

- Azúcar 9,9g
- Benzoato sódico 0,015g
- Sorbato potásico 0,024g
- Emulsión neutra C (5206) 1,29g
- 25 • Ketrol Rd (Grindsted-X clear supra) 0,075g
- Goma arábiga 0,3g
- Agua 15,34g
- Aroma Spearmint 0,051 g
- Aroma fresa 0367, 2,34g
- 30 • Aroma granadina (515) 0,408g

- Acido cítrico 0,18g
- Colorante escarlata 4R 85% 0,06g
- Colorante azorubino 85% 0,017 g

5 La mezcla se agitó hasta obtener un producto homogéneo al que se añadió seguidamente los siguientes componentes:

- Azucar 500g
- Molienda 190g
- 10 • Acido cítrico 13,2g
- Agua 266,8g

En un tercer ejemplo de realización, para obtener una bebida con sabor a mojito de melón, se preparó una mezcla inicial en la que participan los
15 siguientes componentes en gramos:

- Azúcar 10,5g
- Benzoato sódico 0,015g
- Sorbato potásico 0,024g
- 20 • Emulsión neutra C (5206) 1,29g
- Ketrol Rd (Grindsted-X clear supra) 0,06g
- Goma arábica 0,3g
- Agua 15,177g
- Aroma Spearmint 0,06 g
- 25 • Aroma de melón IA024CA 1,98g
- Aroma de arándano IA 083 0,39g
- Acido cítrico 0,18g
- Citral E.Q. (Extra) 0,009 g
- Colorante verde S 0,0135g
- 30 • Colorante tartracina super 85% 0,0138 g

La mezcla se agitó hasta obtener un producto homogéneo al que se añadió seguidamente los siguientes componentes:

- 5
- Azucar 500g
 - Molienda 190g
 - Acido cítrico 13,2g
- Agua 266,8g

REIVINDICACIONES

1^a.- Procedimiento de preparación de una bebida, caracterizado porque consiste en realizar una primera mezcla en la que participan los
5 siguientes componentes en tanto por ciento en peso con respecto al peso del producto final obtenido:

- Azúcar, entre el 0,4 y el 1,1 %
- Agua, entre el 1,4 y el 1,53%
- 10 • Benzoato sódico, entre el 0,0015 y el 0,0024%
- Sorbato potásico, entre el 0,0015 y el 0,0024%
- Emulsión neutra C (5206), entre el 0,129 y el 0,195%
- Ketrol Rd (Grindsted-X clear supra), entre el 0,006 y el 0,0075%
- Goma arábica, entre el 0,025 y el 0,035%
- 15 • Aromatizantes, entre el 0,28 y el 0,0163%
- Colorantes, entre el 0,001 y el 0,008%
- Acidulantes, entre el 0,9% y el 0,018%
- Conservantes, entre el 0% y el 0,0003%

20 Habiéndose previsto que una vez homogeneizada esta primera mezcla, a la misma se añade:

- Agua, entre el 25,5 y el 27,5%
- Azúcar, entre el 49 y el 51%
- 25 • Molienda a base de hierbabuena agua y limón, entre el 18 y el 20%
- Ácido cítrico, entre el 1,3 y el 1,4%

2^a.- Procedimiento de preparación de una bebida, según reivindicación 1^a, caracterizado porque cuando se pretende obtener una
30 bebida con un sabor similar al de un mojito clásico, el aromatizante utilizado será aroma de limón hierbabuena en una proporción entre el 0,0162 y el

0,0164%, como conservante se emplea metabisulfito potásico en una proporción del orden de 0,0003%, como acidulantes emulsión limón 867 s/c en una proporción comprendida entre el 0.2% y el 0,202% y lima limón, en una proporción comprendida entre el 0,68 y 0,7%, como colorantes colorante verde S, en una proporción del orden de 0,0001% y colorante tartracina super 85% en una proporción del orden de 0,0013%.

3^a.- Procedimiento de preparación de una bebida, según reivindicación 1^a, caracterizado porque cuando se pretende obtener una bebida con un sabor similar al de un mojito de fresa se utilizan tres aromatizantes, concretamente aroma spearmint, en una proporción del orden de un 0,0051%, aroma fresa 0367 en una proporción del orden de 0,00051% y aroma granadina 515 en una proporción del orden del 0,0408%, como acidulante se utilizará ácido cítrico, en una proporción comprendida entre el 0,017 y el 0,019%, y como colorantes colorante escarlata 4R 85%, en una proporción del orden del 0,006% y colorante azorubino 85%, en una proporción del orden de 0,0017%.

4^a.- Procedimiento de preparación de una bebida, según reivindicación 1^a, caracterizado porque cuando se pretende obtener una bebida con un sabor similar al de un mojito de melón se utilizan tres aromatizantes, concretamente aroma de melón IA024CA, en una proporción comprendida entre el 0,18 y el 0,2%, aroma spearmint, en una proporción del orden del 0,006% y aroma granadina 515, en una proporción del orden del 0,04%; mientras que como acidulantes se emplean ácido cítrico, en un porcentaje del orden del 0,018%, y citral E.Q. (Extra), en una proporción del orden del 0,0009%, utilizándose como colorantes el colorante tartracina super 85% en una proporción del orden del 0,00138 y colorante verde S, en una proporción del orden del 0,00014%.

5^a.- Bebida obtenida según el procedimiento de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la misma presenta la siguiente composición

en % peso:

- Azúcar, entre el 49,4 y el 52,1 %
- Agua, entre el 26,9 y el 29,03%
- 5 • Benzoato sódico, entre el 0,0015 y el 0,0024%
- Sorbato potásico, entre el 0,0015 y el 0,0024%
- Emulsión neutra C (5206), entre el 0,129 y el 0,195%
- Ketrol Rd (Grindsted-X clear supra), entre el 0,006 y el 0,0075%
- Goma arábica, entre el 0,025 y el 0,035%
- 10 • Aromatizantes, entre el 0,28 y el 0,0163%
- Colorantes, entre el 0,001 y el 0,008%
- Acidulantes, entre el 0,9% y el 0,018%
- Conservantes, entre el 0% y el 0,0003%
- Molienda, entre el 18 y el 20%
- 15 • Ácido cítrico, entre el 1,3 y el 1,4%

6^a.- Bebida, según reivindicación 5^a, caracterizada porque cuando se pretende obtener una bebida con un sabor similar al de un mojito clásico, en la misma el aromatizante utilizado es aroma de limón hierbabuena en una proporción entre el 0,0162 y el 0,0164%, el conservante metabisulfito potásico en una proporción del orden de 0,0003%, los acidulantes emulsión limón 867 s/c en una proporción comprendida entre el 0.2% y el 0,202% y lima limón, en una proporción comprendida entre el 0,68 y 0,7%, los colorantes colorante verde S, en una proporción del orden de 0,0001% y colorante tartracina super 85% en una proporción del orden de 0,0013%.

7^a.- Bebida, según reivindicación 5^a, caracterizada porque cuando se pretende obtener una bebida con un sabor similar al de un mojito de fresa se los aromatizantes que participan en la misma sone aroma spearmint, en una proporción del orden de un 0,0051%, aroma fresa 0367 en una

proporción del orden de 0,00051% y aroma granadina 515 en una proporción del orden del 0,0408%, el acidulante se materializa en ácido cítrico, en una proporción comprendida entre el 0,017 y el 0,019%, y los colorantes en colorante escarlata 4R 85%, en una proporción del orden del 0,006% y
5 colorante azorubino 85%, en una proporción del orden de 0,0017%.

8^a.- Bebida, según reivindicación 5^a, caracterizada porque cuando se pretende obtener una bebida con un sabor similar al de un mojito de melón los aromatizantes se materializan en aroma de melón IA024CA, en una
10 proporción comprendida entre el 0,18 y el 0,2%, aroma spearmint, en una proporción del orden del 0,006% y aroma granadina 515, en una proporción del orden del 0,04%; los acidulantes se materializan en ácido cítrico, en un porcentaje del orden del 0,018%, y citral E.Q. (Extra), en una proporción del orden del 0,0009%, utilizándose como colorantes el colorante tartracina super
15 85% en una proporción del orden del 0,00138 y colorante verde S, en una proporción del orden del 0,00014%.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201630593

②② Fecha de presentación de la solicitud: 06.05.2016

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L2/02** (2006.01)
C12G3/06 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	WO 2010142826 A1 (BETANCOURT GARCIA, D.) 16/12/2010, Reivindicaciones 1, 2, 5, 6.	1-8
A	MI SOLEDAD Y YO. FORCEVITAL. 22/03/2014 [en línea][recuperado el 18/07/2017]. Recuperado de Internet <URL:http://www.misoledadyyo.com/2014/03/forcevital.html>	5-8

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 n.º:

Fecha de realización del informe
19.07.2017

Examinador
J. López Nieto

Página
1/5

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

A23L, C12G

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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 19.07.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-8	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-8	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	WO 2010142826 A1 (BETANCOURT GARCIA, D.)	16.12.2010
D02	MI SOLEDAD Y YO. FORCEVITAL. [en línea][recuperado el 18/07/2017]. Recuperado de Internet <URL: http://www.misoledadyyo.com/2014/03/forcevital.html >	22.03.2014

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

La invención, según la reivindicación 1, se refiere a un procedimiento de preparación de una bebida que consiste en realizar una mezcla de:

- azúcar (0,4-1,1%)
- agua (1,4-1,53%)
- aditivos alimentarios: conservantes, estabilizantes, aromatizantes, colorantes y acidulantes.

A esta mezcla se le añade:

- agua (25,5-27,5%)
- azúcar (49-51%)
- molienda a base de hierbabuena, agua y limón (18-20%)
- ácido cítrico 1,3-1,4%.

Las reivindicaciones dependientes 2-4 contienen variantes del procedimiento para obtener bebidas con diferentes sabores: mojito clásico, mojito de fresa o mojito de melón.

Las reivindicaciones 5 a 8 se refieren a las bebidas con distintos sabores obtenidas con el procedimiento de la invención.

El documento D01 da a conocer un procedimiento para preparar una bebida que consiste en mezclar:

- azúcar (48-52%)
- zumo concentrado de limón (38%-42%)
- hierbabuena fresca (5%-7%)
- agua destilada (3%-5%)
- acidulante, conservante, colorante y aroma natural de limón (0,1-1%)

(Reivindicación 1)

Los conservantes utilizados pueden ser: benzoato sódico (E-211) o sorbato potásico (E-202), el acidulante puede ser ácido cítrico (E-330), el colorante puede ser tartracina (E-102) (Reivindicación 5)

El documento D02 divulga bebidas con sabor a:

- mojito clásico que cuenta con hierbabuena, azúcar y limón entre sus ingredientes.
- mojito de fresa que cuenta con hierbabuena, azúcar, limón y fresa entre sus ingredientes.
- mojito con sabor a melón que cuenta con hierbabuena, azúcar, limón y melón entre sus ingredientes.

Ninguno de los documentos citados describe la mezcla de ingredientes en las mismas proporciones que se mencionan en las reivindicaciones 1-8, por lo cual, las reivindicaciones 1-8 cumplen el requisito de novedad según el Artículo 6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El procedimiento de la invención según la reivindicación 1 se diferencia del divulgado en el documento D01 en que se incorpora aditivos estabilizantes: goma arábiga, Ketrol Rd (Grinsted-x clear supra) y emulsión neutra. Además, se indican unas proporciones de ingredientes que, o bien son diferentes, o no se indican en el procedimiento de D01.

En la solicitud no se aporta ninguna información que permita deducir un efecto técnico inesperado por el hecho de añadir aditivos estabilizantes conocidos con respecto al procedimiento divulgado en D01, por lo tanto se considera una elección arbitraria que no aporta actividad inventiva al procedimiento de la invención.

Por otra parte, se considera que el experto en la materia probaría diferentes proporciones de los ingredientes de la mezcla hasta obtener un producto con las propiedades deseadas de sabor, aroma, color, densidad, etc.

Por lo tanto la reivindicación 1 no cumple el requisito de actividad inventiva según el Artículo 8.1 de la ley de Patentes 11/86

Las reivindicaciones 2-8 contienen variantes del procedimiento y del producto de la invención en las que se indican combinaciones de aditivos alimentarios conocidos con sus proporciones. Los aditivos han sido elegidos de manera arbitraria a criterio del experto en la materia entre todos los posibles conocidos en el estado de la técnica con el fin de obtener bebidas con los sabores deseados, sin que ello implique actividad inventiva.

Así pues, las reivindicaciones 2-8 no cumplen el requisito de actividad inventiva según el Artículo 8.1 de la ley de Patentes 11/86.

El documento D02 forma parte del estado de la técnica próximo a la invención pero no afecta a su novedad ni actividad inventiva.