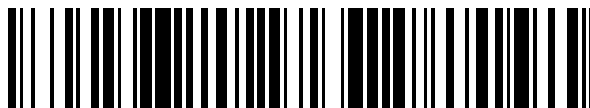


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 651 715**

21 Número de solicitud: 201600622

51 Int. Cl.:

A23L 2/38

(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

29.07.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

29.01.2018

71 Solicitantes:

GALEY ZAFORA, José Gabriel (100.0%)
Urb. Buenas Noches, Reposo Nº 9
29680 Estepona (Málaga) ES

72 Inventor/es:

GALEY ZAFORA, José Gabriel

54 Título: **Formulación del agua con cafeína natural**

57 Resumen:

Formulación de agua con cafeína natural.

Es una bebida activa que se caracteriza por la fusión del agua mineral con cafeína natural procedente del grano del café, utilizando el procedimiento MEBAK, proporcionando en la fusión un sabor agradable, no amargo, que es una de las características principales del producto. Se le puede añadir o no sabor a naranja, limón y otros.

No contiene aditivos, conservantes, colorantes, azúcares, gas, y tiene 0% kcal, es una bebida sana y proporciona un impulso extra de energía natural.

ES 2 651 715 A1

DESCRIPCIÓN

FORMULACIÓN DEL AGUA CON CAFEÍNA NATURAL

5 **SECTOR DE LA TÉCNICA**

La presente invención pertenece al sector de las bebidas; Alimentación.

El objeto principal de la presente invención es una nueva bebida, un agua mineral, fusionada con cafeína natural, sin los ingredientes nocivos de las bebidas energéticas ya que no contiene
10 azúcar, no contiene gas, no contiene aditivos, no contiene conservantes, no contiene colorantes, es 0% Kcal. Y no tiene sabor amargo.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

15 No existen antecedentes en fabricación industrial de algún producto similar a nuestra agua + cafeína natural L1quid, embotellada o sin embotellar; Sí tenemos conocimiento teórico de la patente con numero de solicitud 9700161, y número de publicación ES 2 117 595 B1; a diferencia de nuestra formulación de agua con cafeína, en la patente 9700161 hace referencia a una forma de suministrar agua con cafeína artificial y añadida a un vaso de agua. El agua
20 de esta patente es agua potable a la cual se le añade la cafeína artificial y para que la cafeína se disuelva completamente es necesario que el agua esté entre 35° C y 70° C, preferiblemente entre 37° C y 60° C y más preferiblemente entre 39° C y 52° C. y se agita la mezcla con un agitador mecánico o magnético hasta su disolución. Y para mitigar el sabor amargo le añade o no, anís. Igualmente se trata de un agua que por su mezcla con cafeína artificial sería un
25 agua muy amarga al paladar.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

FORMULACIÓN DEL AGUA CON CAFEÍNA NATURAL

30 La invención propone un nuevo sistema industrial de administración de agua mineral con cafeína natural, no artificial, procedente de la valla del café mediante el método MEBAK. (Mitteleuropäische Brautechnische Analysenkommision Ev), fusionando la cafeína natural con el agua mineral. Una característica importante es el sabor agradable y no amargo de la fusión de la cafeína natural más el agua mineral, conseguido a través de nuestro proceso de
35 elaboración, cuyos rangos de temperatura utilizados oscilan entre 0, 1° C y 34,999° C en

valores mínimos, Y 71° C a 300 ° C, en valores máximos.

La actividad inventiva a diferencia de otras patentes es el sabor NO AMARGO en la bebida, debido a la temperatura de la fusión.

El uso principal de la invención es para proporcionar energía natural extra, ya que la cafeína natural más el agua mineral, mejora las funciones cognitivas y aumenta la resistencia física. Además, la cafeína estimula la liberación de dopamina en el cerebro, lo que brinda una sensación general de bienestar y felicidad.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

- 10 La formulación del Agua con cafeína natural, objeto de la invención comprende el siguiente procedimiento:

Ingredientes:

- Agua mineral natural. A continuación, se detalla el análisis parcial del agua mineral.

Parámetros de estudio	Límite de los informes	Resultados	FDA SOQ	Unidades
Calcio	0.04	88		mg/L
Cloro	2	17	250	mg/L
Cromo (incluye cromo hexavalente)	0.001	ND	0.1	mg/L
Cobre	0.001	ND	1	mg/L
Cianuro Total	0.01	ND	0.2	mg/L
Fluoruro	0.1	0.1	1.4	mg/L
Hierro	0.02	ND	0.3	mg/L
Plomo	0.001	ND	0.005	mg/L
Magnesio	0.4	22		mg/L
Manganeso	0.001	ND	0.05	mg/L
Mercurio	0.0002	ND	0.002	mg/L
Níquel	0.001	ND	0.1	mg/L
Nitrógeno, Nitrato	0.05	0.94	10	mg/L N
Nitrógeno, Nitrito	0.025	ND	1	mg/L N
Total, Nitrato + Nitrito-Nitrógeno	0.02	0.94	10	mg/L
Potasio	0.5	2.2		mg/L
Selenio	0.002	ND	0.05	mg/L
Plata	0.001	ND	0.1	mg/L
Sodio	0.5	8.2		mg/L
Sulfato como SO4	10	120		mg/L
Tensioactivos (MBAS)	0.2	ND		mg/L

a) Ph = 10

- Cafeína:

a) Procede de la extracción natural del grano del café. (Cafeína natural)

b) Características físicas:

5 Condición física: Polvo extraído de forma natural.

a) Color: Blanco

b) Inoloro.

c) Sabor: Amargo.

d) Solubilidad de agua: (20°C): 20 g/l

10 e) pH 10 g/l aq. (20°C): 5.5 6.5

Proceso de producción:

15 • Se disuelve el polvo de la cafeína natural en el agua fría, así se generará un producto semi-acabado.

• Purificación del agua mineral

• Se mezcla el agua mineral purificada con el producto semi-acabado (relación 1: 5,25).

20 • Se realiza la pasteurización del producto a 86 ° C. (La pasteurización no influye en el sabor).

• Se enfría el producto

• Se obtiene un producto sin sabor. No amargo, debido a los porcentajes de la mezcla, como característica principal y a la temperatura de fusión.

25

REIVINDICACIONES

1. Bebida activa obtenida por la fusión del agua mineral de manantial con cafeína natural a partir del grano del café caracterizada porque su composición es:

- 5 Cafeína: 0.05% - 1%
 Agua: 99,95% - 99.00%

2. Bebida según reivindicación 1, en la que se puede añadir sabor a naranja, se caracteriza porque su composición es:

- 10 Cafeína: 0.25%
 Sabor naranja: 1.1%
 Agua: 98.65%

3. Bebida según reivindicación 1, en la que se puede añadir sabor a limón, se caracteriza porque su composición es:

- 15 Cafeína: 0.25%
 Sabor limón: 0.6%
 Agua: 99.15%

4. Bebida según reivindicación 1, que se caracteriza porque la cantidad de cafeína natural para la botella de 90 mg oscila entre 0,10% y 0,20%.

- 20 Cafeína: 0.18%
 Agua: 99.82%

5. Bebida según reivindicación 1, que se caracteriza porque la cantidad de cafeína natural para la botella de 125 mg oscila entre 0,20% y 0,50%

- 25 Cafeína 0,25%.
 Agua: 99,75%

6.- Procedimiento para la fabricación y obtención de la bebida activa obtenida a partir de la fusión del agua mineral con cafeína natural, caracterizado porque sigue las siguientes etapas:

- Se disuelve el polvo de la cafeína natural en el agua fría, así se generará un producto semi-acabado.

- Se purifica el agua mineral
- Se mezcla el agua mineral purificada con el producto semi-acabado (relación 1: 5,25).
- Se realiza la pasteurización del producto a 86 ° C.
- Se enfría el producto.
- Se obtiene un producto no amargo.

5



- ②① N.º solicitud: 201600622
②② Fecha de presentación de la solicitud: 29.07.2016
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L2/38** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	FR 2072876 A5 (MALINVERNI VICTOR) 24/09/1971, resumen, reivindicaciones.	1-6
A	EP 2910131 A1 (CHENGZHI LIFE SCIENCE LTD et al.) 26/08/2015, reivindicaciones.	1-6
A	CO 5650206 A2 (NESTEC SA) 30/06/2006, reivindicaciones 2-4.	1-6

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
19.12.2017

Examinador
J. Manso Tomico

Página
1/4

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, BUSQUEDA INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 19.12.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-6	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-6	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	FR 2072876 A5 (MALINVERNI VICTOR)	24.09.1971
D02	EP 2910131 A1 (CHENGZHI LIFE SCIENCE LTD et al.)	26.08.2015
D03	CO 5650206 A2 (NESTEC SA)	30.06.2006

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

D01 divulga una bebida obtenida al mezclar una infusión de café endulzado, o una bebida de cafeína, con una solución de agua que contiene CO₂ y sulfato de quinina. La composición contiene, en % de peso: cafeína 0.002 - 0.004, CO₂ 0.2 - 1.0, y sulfato de quinina 0.01 - 0.04. La bebida hecha de acuerdo con el proceso propuesto refresca, alivia la sed por un largo tiempo y preserva el cuerpo humano de las afecciones nerviosas físicas producidas por la sed insoportable. Por lo tanto, esta bebida garantiza un verdadero apaciguamiento de la sed.

D02 divulga una composición con una función anti-fatiga, en donde los ingredientes activos de la misma son ribosa y cafeína. La composición comprende componentes con las siguientes partes en peso: 1-99.9 partes de ribosa y 0.1-99 partes de café, o 1-99.99 partes de ribosa y 0.01-99 partes de cafeína.

D03 divulga una bebida elaborada a partir de polvo de café soluble y después de la reconstitución con agua, que comprende: (a) sólidos de café convencionales que contienen cafeína, y (b) sólidos adicionales que contienen cafeína, de una fuente natural diferente de (a), en donde la bebida contiene al menos de 80 a no más de 115 mg de cafeína.

Ninguno de los documentos del estado de la técnica divulga una bebida con la misma composición que la que aparece en las reivindicaciones 1-5, ni un proceso de elaboración de la misma como el que aparece en la reivindicación 6, por lo que el objeto de la invención contenido en tales reivindicaciones cumpliría con el requisito de novedad tal y como se menciona en el art. 6 de la ley 11/1986.

Tomando en consideración D01 como el documento del estado de la técnica más cercano al objeto de la invención, la diferencia entre ambos sería la proporción de cafeína en la mezcla, que en el caso del objeto de la invención sería de 0.05-1%. Sin embargo esta diferencia no trae consigo efecto técnico alguno, por lo que la composición de la bebida que aparece en las reivindicaciones 1-5 equivaldría a una alternativa a las bebidas con cafeína que están disponibles en el estado de la técnica, careciendo de actividad inventiva tal y como se menciona en el art. 8 de la ley 11/1986.

El solicitante señala como efecto importante de la presente composición, la ausencia de sabor amargo en la bebida, que se consigue como resultado de la temperatura a la que se funden los componentes de la mezcla. Este efecto técnico sería el resultado de una determinada etapa del procedimiento de elaboración, pero no sería una consecuencia de la composición final de la mezcla. Por tanto, solo la bebida de café preparada por el procedimiento adecuado sería la que tuviera ese sabor no amargo. Además, esa temperatura de fusión debería de aparecer como característica técnica esencial en las reivindicaciones de procedimiento de elaboración del producto.

Así pues, tal y como está reivindicada, el objeto de la invención contenido en las reivindicación 6 tampoco cumpliría con el requisito de actividad inventiva, según el art.8 de la ley 11/1986, puesto que la temperatura de fusión no aparece como característica técnica responsable del efecto técnico mencionado anteriormente.