

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 660 382**

51 Int. Cl.:

A21D 2/36

(2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE REIVINDICACIONES DE SOLICITUD DE
PATENTE EUROPEA

T1

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **05.10.2015 PCT/US2015/053971**

87 Fecha y número de publicación internacional: **14.04.2016 WO16057382**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **05.10.2015 E 15848875 (9)**

97 Fecha y número de publicación de la solicitud europea: **16.08.2017 EP 3203844**

30 Prioridad:

06.10.2014 US 201462060399 P

04.03.2015 US 201562128432 P

02.07.2015 US 201562188349 P

46 Fecha de publicación y mención en BOPI de la
traducción de las reivindicaciones de la solicitud:
22.03.2018

71 Solicitantes:

**BLUE PRAIRIE BRANDS, INC. (100.0%)
Corporation Trust Center 1209 Orange Street
Wilmington, Delaware 19801, US**

72 Inventor/es:

**PEET, RICHARD C. y
JUSTICE, BRAD**

74 Agente/Representante:

ARIAS SANZ, Juan

54 Título: **Productos de achicoria de bajo amargor**

ES 2 660 382 T1

REIVINDICACIONES

- 5 1. Una harina de achicoria de bajo amargor, en la que dicha harina es menos amarga que una harina preparada a partir de las raíces primarias de la variedad de achicoria 'Orquídeas', tal como se determina en una prueba de degustación.
- 10 2. La harina de achicoria de bajo amargor según la reivindicación 1, en la que dicha harina de achicoria comprende del 10 % al 90 % menos de dihidrolactucina, en comparación con una harina de achicoria amarga preparada a partir de las raíces primarias de la *Chicorium intybus*.
- 15 3. La harina de achicoria de bajo amargor según la reivindicación 2, en la que dicha harina comprende del 10 % al 90 % menos de dihidro-8deoxi-lactucina, en comparación con una harina de achicoria amarga preparada a partir de las raíces primarias de la *Chicorium intybus*, y en la que dicha harina no comprende niveles reducidos de lactucina, 8-deoxilactucina y lactucopicrina, en comparación con una harina de achicoria amarga preparada a partir de las raíces primarias de la *Chicorium intybus*.
- 20 4. La harina de achicoria de bajo amargor según la reivindicación 3, en la que dicha harina comprende menos del 10 % en peso de azúcares, menos del 5 % en peso de grasas, entre el 10 % y el 20 % en peso de fibras insolubles, entre el 50 % y el 75 % en peso de fibras solubles y entre el 2,5 % y el 10 % en peso de proteínas.
- 25 5. Un producto alimenticio que comprende al menos el 1,5 % en peso de ingredientes totales de una harina de achicoria de bajo amargor, en el que dicha harina es menos amarga que una harina preparada a partir de las raíces primarias de la variedad de achicoria 'Orquídeas', tal como se determina en una prueba de degustación.
- 30 6. El producto alimenticio según la reivindicación 4, en el que el producto alimenticio es uno o más de productos lácteos, yogures, helados, bebidas basadas en leche, guarniciones basadas en leche, púdines, batidos, flanes de huevo, quesos, barras nutritivas, barras energéticas, barras de desayuno, confitería, productos de panadería, galletas saladas, galletas dulces, bollos, aperitivos de cereales, productos de aperitivos, té helados, zumos de frutas, bebidas dietéticas, gaseosas, bebidas para deportistas, mezclas de bebidas en polvo para el aporte suplementario dietético, alimentos para niños y para bebés, zumos de naranja con aporte suplementario de calcio, panes, cruasanes, cereales para desayuno, pasta, fideos, pastas para untar, bollos y chocolates libres de azúcar, masticables de calcio, productos cárnicos, mayonesa, aderezos para ensaladas, mantequillas de nueces, salsas y sopas.
- 35 7. El producto alimenticio según la reivindicación 5, en el que el producto alimenticio comprende al menos el 5 % de la harina de achicoria de bajo amargor.
- 40 8. El producto alimenticio según la reivindicación 5, en el que el producto alimenticio comprende al menos el 10 % en peso de ingredientes totales de la harina de achicoria de bajo amargor.
- 45 9. El producto alimenticio según la reivindicación 5, en el que el producto alimenticio comprende al menos el 20 % en peso de ingredientes totales de la harina de achicoria de bajo amargor.
- 50 10. El producto alimenticio según la reivindicación 5, en el que el producto alimenticio comprende al menos el 30 % en peso de ingredientes totales de la harina de achicoria de bajo amargor.
- 55 11. El producto alimenticio según la reivindicación 5, en el que el producto alimenticio comprende al menos el 40 % en peso de ingredientes totales de la harina de achicoria de bajo amargor.
- 60 12. Un pienso para animales que comprende al menos el 1,5 % en peso de ingredientes totales de la harina de achicoria de bajo amargor según la reivindicación 1.
- 65 13. El pienso para animales según la reivindicación 11, en el que el pienso para animales es uno o más de un alimento para perros, alimento para gatos, pienso para aves, pienso para vacas, alimento para reptiles y alimento para roedores.
14. El pienso para animales según la reivindicación 12, en el que el pienso para animales comprende del 5 % al 20 % de la harina de achicoria de bajo amargor.
15. El pienso para animales según la reivindicación 12, en el que el pienso para animales comprende del 20 % al 40 % en peso de ingredientes totales de la harina de achicoria de bajo amargor.
16. Un método para la obtención de un producto alimenticio con amargor reducido, que comprende cocer las raíces primarias de achicoria a una temperatura entre aproximadamente 43 °C y 100 °C (110 ° y 212 °F), secar las raíces primarias de achicoria después de la cocción para producir virutas de achicoria, moler las virutas de achicoria para producir la harina de achicoria y producir un producto alimenticio a partir de la harina.

17. El método según la reivindicación 15, en el que la cocción comprende uno o más de ebullición, sometimiento a microondas, vaporizado o escaldado de las raíces primarias de achicoria sin tostar.

5 18. El método según la reivindicación 16, en el que las raíces primarias de achicoria se escaldan a una temperatura de entre aproximadamente 60 °C y 71 °C (140 °F y 160 °F) durante 1 a 10 minutos.

19. El método según la reivindicación 15, en el que las virutas de raíz de achicoria se secan a una temperatura de horno de entre aproximadamente 149 °C y 177 °C (300 °F y 350 °F), o en una secadora de lecho fluidizado.

10 20. El método según la reivindicación 15, en el que dicha harina de achicoria comprende menos del 10 % en peso de azúcares, menos del 5 % en peso de grasas, entre el 5 % y el 15 % en peso de fibras insolubles, entre el 50 % y el 75 % en peso de fibras solubles, entre el 2,5 % y el 10 % en peso de proteínas; en el que dicha harina de achicoria contiene del 10 % al 90 % menos de dihidrolactucina y del 10 % al 90 % menos de dihidro-8deoxilactucina, en comparación con una harina de achicoria amarga preparada a partir de las raíces primarias de la *Chicorium intybus*; y en el que dicha harina no comprende niveles reducidos de lactucina, 8-deoxilactucina y lactucopicrina, en comparación con una harina de achicoria amarga preparada a partir de las raíces primarias de la *Chicorium intybus*.

15

FIGURA 1

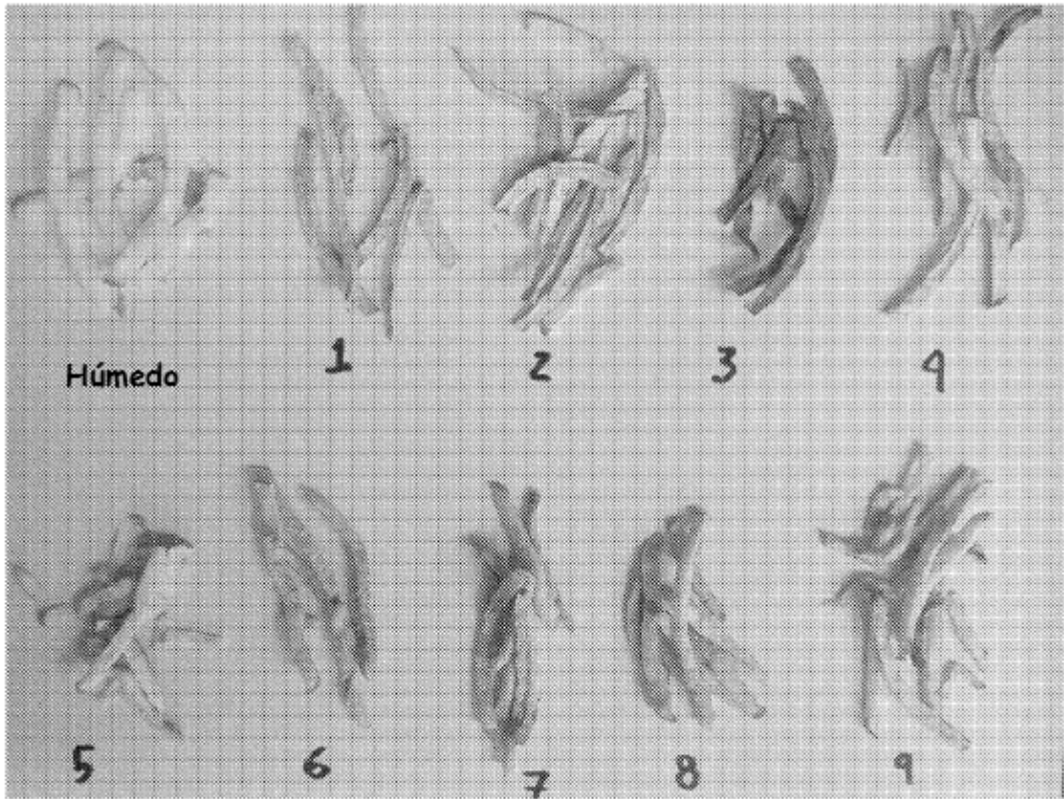


FIGURA 2

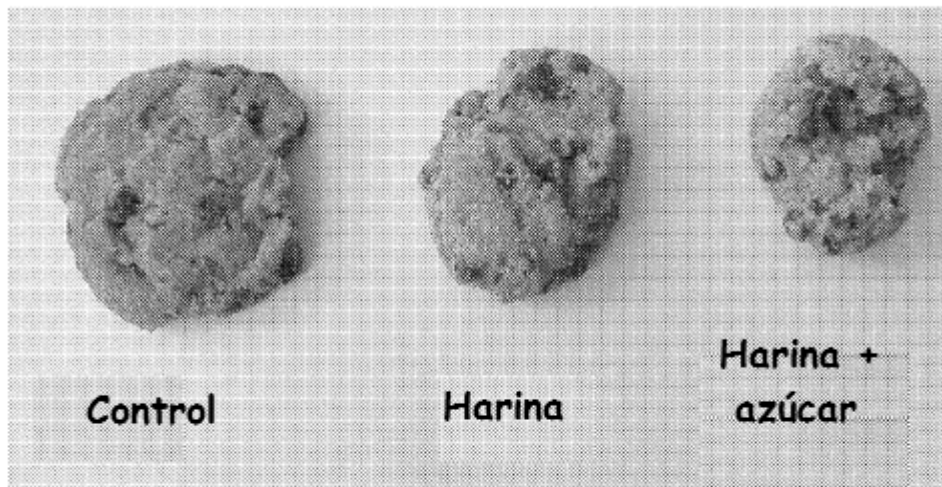


FIGURA 3



FIGURA 4

