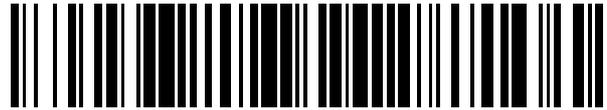


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 677 445**

21 Número de solicitud: 201700081

51 Int. Cl.:

A23D 9/04 (2006.01)
A23D 9/06 (2006.01)
A23P 20/10 (2006.01)
A23L 29/256 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

01.02.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

01.08.2018

71 Solicitantes:

CASTRO LLAMAS, María Dolores (100.0%)
Huerta de la Sacedilla 6 Puerta 16
28220 Majadahonda (Madrid) ES

72 Inventor/es:

CASTRO LLAMAS, María Dolores

74 Agente/Representante:

HERRERA DÁVILA, Álvaro

54 Título: **Bolitas aromatizadas de aceite de oliva**

57 Resumen:

Bolitas aromatizadas de aceite de oliva.
Constituidas a partir de cápsulas uniformes sin costuras, de diámetro entre 5 y 8 mm, compuestas por una membrana de alginato sódico (E-401) (procedente de las algas marinas), y un relleno de aceite de oliva virgen extra aromatizado del sabor y aroma que proceda con ingredientes naturales sin conservantes donde el aceite de oliva virgen extra es su mayor ingrediente, y que dichas esferas quedan sumergidas en aceite de oliva virgen extra en la botella o contenedor donde se encuentran almacenadas.

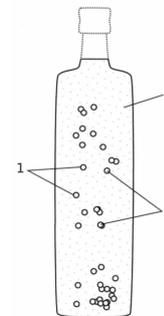


FIG 1

DESCRIPCIÓN

BOLITAS AROMATIZADAS DE ACEITE DE OLIVA

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un aceite aromatizado encapsulado en bolitas o esferas de diferentes sabores sumergidas en aceite de oliva virgen extra primera calidad las cuales no mezclan el sabor hasta que dicha bolita se rompa.

Hasta ahora los aceites aromatizados iban con las especias a la vista, es decir, por la especia que llevaba se deducía que era aromatizado a romero, ajo o perejil. La idea es encapsular ese aceite aromatizado en bolitas que quedan sumergidas en aceite de oliva virgen extra de primera calidad pero que no fusiona los sabores hasta que la bolita aromatizada se rompa, bien en la boca del comensal o de cualquier otra forma buscada.

A día de hoy ni el falso caviar ni los aromatizados llevan ese formato.

Las ventajas de esta invención son las siguientes:

- 15 - Se puede utilizar el aceite de la misma botella para aderezar sin sabor o con sabor, ya que al estar encapsulado el aromatizado no mezcla sabores.
- El caviar de oliva es ideal para aderezar cualquier tipo de plato, ya sea frío o caliente como pueden ser sopas o cremas.
- 20 - El producto aumenta el valor nutricional de los alimentos a los que se adiciona.
- La estabilidad y la resistencia mecánica de la cápsula le permiten poder añadir el producto y mezclarlo con otros alimentos sin que la membrana se dañe.
- 25 - Son termoirreversibles y tienen gran estabilidad térmica, soportan temperaturas de hasta 102 °C.

La aplicación industrial de esta invención se encuentra dentro de la elaboración y utilización de aceites de oliva aromatizados, y más concretamente en aceites de oliva encapsulado en bolitas o esferas aromatizadas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Aunque no se ha encontrado ninguna invención idéntica a la descrita, exponemos a continuación los documentos encontrados que reflejan el estado de la técnica relacionado con la misma.

5 Así ES2332190T3 describe una composición de sabor que comprende, como mínimo, un 0,1% en peso de sustancias saborizantes y entre un 0,001 y un 50% en peso, preferentemente entre un 0,01 y un 10% en peso, de una o más sustancias que mejoran el gusto según la fórmula (I), sales comestibles de las mismas y/o ésteres comestibles de las mismas en la que: X representa
10 alquilo C1-C3, opcionalmente sustituido con uno o más sustituyentes seleccionados entre metilo e hidroxilo; y en la que Y representa un alquileo C2-C5 lineal o un alquenilo C2-C5 lineal, cada uno opcionalmente sustituido con uno o más sustituyentes seleccionados del grupo de oxo, alquilo C1-C5; y alqueno C1-C5, en los que el alquilo C1-C5 y el alqueno C1-C5 pueden estar
15 cada uno opcionalmente sustituidos con uno o más grupos hidroxilo. Dicho producto dista de lo que pretende la invención principal, que contempla la utilización de aceites aromatizantes encapsulados en esferas que aíslan su sabor del aceite de oliva virgen que los contiene.

ES2581583T3 describe una microcápsula que comprende una
20 composición de perfume encerrada dentro de una cubierta polimérica, en la que: - la composición de perfume incluye una fragancia, - la cubierta incluye partículas coloidales sólidas que tienen un tamaño de partícula primaria medio comprendido entre 5 nm y 1 µm, - la cubierta incluye además, en forma polimerizada, una mezcla que incluye: i) entre un 20 % y un 75 % en peso con
25 respecto al peso combinado de los compuestos (I) a (III) en la mezcla de un compuesto (I) que es un monómero monoetilénicamente insaturado y/o cloruro de dimetildialil amonio, ii) entre un 20 % y un 70 % en peso con respecto al peso combinado de los compuestos (I) a (III) en la mezcla de un compuesto (II) que es un monómero polietilénicamente insaturado seleccionado entre el grupo
30 que consiste en un di- o poliéster de alquilo C2-C24 del ácido (met)acrílico, una di- o poliamida de alquilo C2-C24 del ácido (met)acrílico y mezclas de los mismos, y iii) entre un 0,01 % y un 10 % en peso con respecto al peso

combinado de los compuestos (I) a (III) en la mezcla de un compuesto (III) que es un compuesto de silano. Dicha invención se encuentra referida al ámbito de la perfumería mientras que la invención principal trata de la elaboración de aceite aromatizado.

- 5 Conclusiones: Como se desprende de la investigación realizada, ninguno de los documentos encontrados soluciona los problemas planteados como lo hace la invención propuesta.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

10 Las bolitas aromatizadas de aceite de oliva objeto de la presente invención se constituye a partir de cápsulas uniformes sin costuras, de diámetro entre 5 y 8 mm, compuesta por una membrana de alginato sódico (E-401) (procedente de las algas marinas), y un relleno de aceite de oliva virgen extra aromatizado del sabor y aroma que proceda con ingredientes naturales sin conservantes donde el aceite de oliva virgen extra es su mayor ingrediente.

15 Dichas esferas quedan sumergidas en aceite de oliva virgen extra en la botella o contenedor donde se encuentra almacenado.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

20 Para una mejor comprensión de la presente descripción se acompañan unos dibujos que representan una realización preferente de la presente invención:

Figura 1: Vista en alzado de una botella de aceite de oliva virgen extra que contiene dichas bolitas aromatizadas de aceite de oliva objeto de la invención.

25 Las referencias numéricas que aparecen en dichas figuras corresponden a los siguientes elementos constitutivos de la invención:

1. Cápsulas en forma de bolitas o esferas aromatizadas
2. Aceite aromatizado
3. Aceite de olivan virgen extra sin aromatizar

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

- Una realización preferente de las bolitas aromatizadas de aceite de oliva objeto de la presente invención, con alusión a las referencias numéricas, puede
- 5 basarse en cápsulas (1) uniformes sin costuras, de diámetro entre 5 y 8 mm, compuesta por una membrana de alginato sódico (E-401) (procedente de las algas marinas), y un relleno de aceite de oliva virgen extra aromatizado (2) del sabor y aroma que proceda con ingredientes naturales sin conservantes donde el aceite de oliva virgen extra es su mayor ingrediente.
- 10 Dichas esferas (1) quedan sumergidas en aceite de oliva virgen extra (3) en la botella o contenedor donde se encuentra almacenado.

REIVINDICACIONES

1.- Bolitas aromatizadas de aceite de oliva, constituidas por cápsulas (1) uniformes sin costuras, de diámetro entre 5 y 8 mm, compuesta por una
5 membrana de alginato sódico (E-401) (procedente de las algas marinas) caracterizadas por estar rellenas de aceite de oliva virgen extra aromatizado (2) del sabor y aroma que proceda con ingredientes naturales sin conservantes donde el aceite de oliva virgen extra es su mayor ingrediente.

2.- Bolitas aromatizadas de aceite de oliva, según reivindicación 1,
10 caracterizadas porque dichas esferas (1) quedan sumergidas en aceite de oliva virgen extra (3) en la botella o contenedor donde se encuentra almacenado.

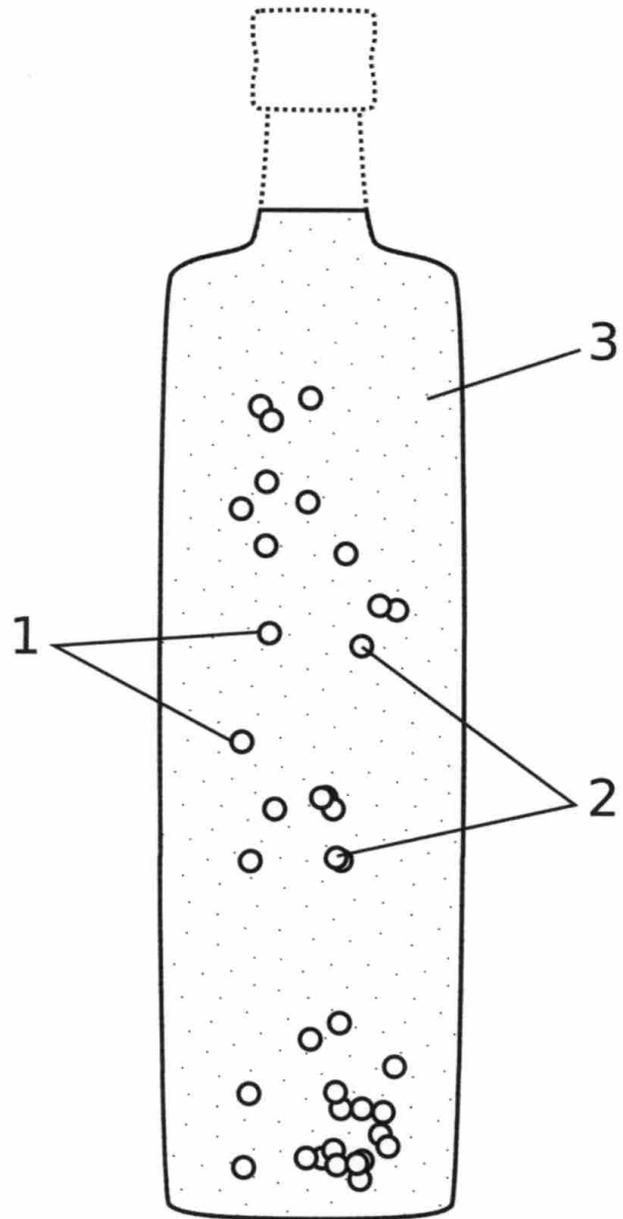


FIG 1



- ②① N.º solicitud: 201700081
②② Fecha de presentación de la solicitud: 01.02.2017
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ES 2540925 A1 (CAVIAROLI S L) 14/07/2015, Todo el documento; en particular, pág. 2, línea 5 a pág. 5, línea 17 y reivindicaciones.	1-2
X	GB 762700 A (ALGINATE IND LTD) 05/12/1956, Todo el documento; en particular, reivindicaciones y ejemplo I.	1-2
A	ES 2345601 A1 (ORIOLO CASTRO PROJECTES S L) 27/09/2010, Todo el documento; en particular, reivindicaciones.	1-2
A	ES 2595243 A1 (CAVIAROLI S L) 28/12/2016, Todo el documento; en particular, reivindicaciones.	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
28.04.2017

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23D9/04 (2006.01)

A23D9/06 (2006.01)

A23P20/10 (2016.01)

A23L29/256 (2016.01)

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

A23D, A23P, 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, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 28.04.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 2	SI
	Reivindicaciones 1	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-2	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	ES 2540925 A1 (CAVIAROLI S L)	14.07.2015
D02	GB 762700 A (ALGINATE IND LTD)	05.12.1956
D03	ES 2345601 A1 (ORIOLO CASTRO PROJECTES S L)	27.09.2010
D04	ES 2595243 A1 (CAVIAROLI S L)	28.12.2016

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 solicitud reivindica unas esferas comestibles (cápsulas) compuestas por una membrana de alginato sódico y rellenas de aceite de oliva virgen aromatizado.

Estas esferas pueden quedar sumergidas en aceite de oliva virgen dentro de una botella o contenedor.

D01-D04 representan el estado de la técnica anterior. De ellos, se considera D01 como el más cercano.

D01 reivindica un procedimiento para obtener cápsulas comestibles a base de alginato que contienen en su interior sustancias hidrófobas como aceites, etc. En particular, se reivindica como ejemplo de contenido hidrófobo aceite de oliva macerado o aromatizado.

D02 describe un procedimiento para elaborar cápsulas de alginato rellenas de aceite de hígado de bacalao.

D03 se refiere a un procedimiento para encapsular líquidos alimenticios en el interior de una cápsula de alginato. Estas cápsulas se envasan en botellas que contienen el mismo líquido.

D04 hace referencia a un procedimiento para producir cápsulas de alginato rellenas con dos líquidos alimenticios, uno hidrófilo y otro hidrófobo.

Tanto la solicitud como D01 se basan a la hora de reivindicar sus esferas en la técnica ampliamente conocida de la denominada "esferificación" con alginato e iones calcio, si bien la solicitud no reivindica ni describe este procedimiento. Tan solo reivindica el producto obtenido. Este producto es análogo al reivindicado en D01, lo que implica que la novedad de la reivindicación 1 se ve anticipada por D01.

Por otro lado, si bien no se ha encontrado un documento en el que se introduzcan las esferas rellenas de aceite de oliva en una botella o contenedor que contenga a su vez dicho aceite, ya se conoce de antes la posibilidad de introducir cápsulas que contengan un líquido alimenticio dentro de una botella que contenga dicho líquido (D03). Por lo que, un experto en la materia podría llegar, de forma obvia, a envasar las cápsulas rellenas de aceite de oliva aromatizado reivindicadas en D01 en una botella que contenga este mismo aceite a partir de lo que revela D02.

Por todo ello, se considera que la reivindicación 1 de la solicitud no cumple el requisito de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986, mientras que la reivindicación 2 sí que lo cumple. Por otro lado, ni la reivindicación 1 ni la 2 cumplen el requisito de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.