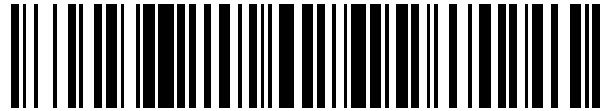


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 680 270**

21 Número de solicitud: 201730270

51 Int. Cl.:

A23J 1/20 (2006.01)
A23L 33/175 (2006.01)
A23L 33/19 (2006.01)
A23G 1/44 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

01.03.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

05.09.2018

71 Solicitantes:

**BRUGOS ESPINA, Roberto (100.0%)
C/ ISLA DE MENORCA, N. 25
45224 SESEÑA NUEVO (Toledo) ES**

72 Inventor/es:

BRUGOS ESPINA, Roberto

74 Agente/Representante:

CALCERRADA CARRION, Francisco

54 Título: **COMPOSICION PARA COMPLEMENTO DIETETICO PROTEINICO**

57 Resumen:

Composición para un complemento dietético proteínico, del tipo que comprenden caseinato cálcico y triptófano, y que además comprende aminoácidos esenciales específicos de etapa de crecimiento.

ES 2 680 270 A1

COMPOSICION PARA COMPLEMENTO DIETETICO PROTEINICO

DESCRIPCIÓN

5 **Objeto de la Invención**

La presente invención se refiere a una composición para un complemento dietético proteínico.

Antecedentes de la invención

10

Se conocen composiciones proteínicas utilizables como suplemento o complemento dietético, especialmente para vegetarianos, deportistas o personas con estados carenciales transitorios, depresivos o de bajo estado de ánimo así como para personas que siguen dietas especiales con consumo controlado de grasas y proteínas y reducción del consumo de hidratos de carbono, fruta y verdura.

15

20

Por ejemplo, existe una composición conformada esencialmente a base de caseinato de calcio que, además, incorpora triptófano. El caseinato de calcio es una proteína de alto valor biológico propia de la leche, cuya propiedad esencial es ralentizar el metabolismo de los aminoácidos y con ello prolongar la síntesis de las proteínas. Por su parte, el triptófano permite superar situaciones de carencia de dicho aminoácido, y que en determinadas circunstancias de estrés, agotamiento o sobreentrenamiento, con mucha frecuencia se convierte en el aminoácido limitante y su escasez puede originar agotamiento, insomnio, bajo estado de ánimo, falta de energía, etc. También es muy conveniente para personas que siguen dietas de estilo vegetariano por ser el aminoácido limitante en muchas de las proteínas que contienen los productos vegetales, incluso en una de las más completas como es la soja.

25

30

Con la adición de triptófano a la composición proteínica se conseguía una mejora sustancial en el estado de ánimo y bienestar de deportistas sometidos a entrenamientos severos y, en general, de personas sometidas a estrés.

Sin embargo, estas composiciones sólo se limitan a personas que siguen dietas de estilo vegetariano, deportistas sometidos a entrenamientos severos y, en general, de personas sometidas a estrés. En general son dietas que restringen el consumo de carbohidratos, ricas

en proteína y grasa, pero no adecuadas para la nutrición infantil.

Descripción de la invención

5 La composición de la invención consigue un complemento dietético proteínico adecuado para un amplio rango de usuarios potenciales, incluso para menores, ya que incluye componentes esenciales de la etapa de crecimiento infantil.

10 La composición de la invención es del tipo que comprende caseinato cálcico y triptófano, la cual además, según la invención, comprende aminoácidos esenciales específicos de etapa de crecimiento. Con la adición de estos aminoácidos, además de potenciar su presencia en consumidores en etapa de crecimiento, se consigue que en ningún momento se interrumpa el proceso nutricional por carencia de alguno de ellos. Hoy en día la nutrición infantil se preocupa únicamente de proporcionar energía a los niños, y no elementos nutritivos para la correcta
15 nutrición celular de los niños.

Descripción de la Forma de Realización Preferida

20 La composición de la invención es del tipo que comprende caseinato cálcico y triptófano, y según la invención además comprende aminoácidos esenciales específicos de etapa de crecimiento. De forma muy preferente, dichos aminoácidos esenciales específicos de etapa de crecimiento comprenden histidina y/o arginina, ya que éstos son esenciales y específicos en la etapa infantil de crecimiento, no siendo esenciales en etapas adultas.

25 Además, se ha previsto que la composición pueda comprender cacao en polvo y/o aroma de chocolate y/o ciclamato y/o sacarina, como mejoradores del sabor, que además, en el caso del cacao tienen un aporte energético compatible con la finalidad del producto.

La composición concreta más favorita, dentro de las características anteriores, sería:

30 -caseinato cálcico 87,734%
-triptófano 0,6%
-histidina 1%
-arginina 1%
-cacao en polvo 8%

- aroma de chocolate 0,833%
- ciclamato 0,7497%
- sacarina 0,0833%,

5 ya que con la misma se potencia una correcta y completa nutrición que permitirá una regeneración celular óptima, colaborando al correcto crecimiento.

10 No obstante lo anterior, y puesto que la descripción realizada corresponde únicamente a un ejemplo de realización preferida de la invención, se comprenderá, que dentro de su esencialidad, podrán introducirse múltiples variaciones de detalle, asimismo protegidas, que podrán afectar a las proporciones de la composición, sin que ello suponga alteración alguna de la invención en su conjunto, delimitada únicamente por las reivindicaciones que se proporcionan en lo que sigue.

15

20

25

30

REIVINDICACIONES

- 5 1.-Composición para un complemento dietético proteínico, del tipo que comprenden caseinato cálcico y triptófano; **caracterizada porque** además comprende aminoácidos esenciales específicos de etapa de crecimiento.
- 10 2.-Composición para un complemento dietético proteínico según reivindicación 1 **caracterizada porque** los aminoácidos esenciales específicos de etapa de crecimiento comprenden histidina y/o arginina
- 15 3.-Composición para un complemento dietético proteínico según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizada porque** comprende cacao en polvo y/o aroma de chocolate y/o ciclamato y/o sacarina
- 20 4.-Composición para un complemento dietético proteínico según las reivindicaciones anteriores **caracterizada porque** comprende las siguientes proporciones:
- caseinato cálcico 87,734%
 - triptófano 0,6%
 - 20 -histidina 1%
 - arginina 1%
 - cacao en polvo 8%
 - aroma de chocolate 0,833%
 - ciclamato 0,7497%
 - 25 -sacarina 0,0833%



- ②① N.º solicitud: 201730270
②② Fecha de presentación de la solicitud: 01.03.2017
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
Y A	ES 2536661 A1 (MORENO MARTÍN, S.L.) 27/05/2015, reivindicaciones 1, 3-4	1 3-4
Y A	ES 2240172 T4 (SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A.) 16/10/2005, reivindicaciones 1, 3, 8-9	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 n.º:

Fecha de realización del informe
22.01.2018

Examinador
I. Galíndez Labrador

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23J1/20 (2006.01)

A23L33/175 (2016.01)

A23L33/19 (2016.01)

A23G1/44 (2006.01)

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

A23L, A23J, A23G

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, MEDLINE

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 22.01.2018

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-4	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 2-4	SI
	Reivindicaciones 1	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 2536661 A1 (MORENO MARTÍN, S.L.)	27.05.2015
D02	ES 2240172 T4 (SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A.)	16.10.2005

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

El documento a estudio describe una composición para un complemento dietético proteínico que comprende 87,734% de caseinato cálcico, 0,6% de triptófano, 1% de histidina, 1% de arginina, ambos aminoácidos esenciales específicos de la etapa de crecimiento y, opcionalmente, 8% de cacao en polvo y/o 0,833% de aroma de chocolate para mejorar el sabor y aportar energía, 0,7497% de ciclamato y 0,0833% de sacarina.

El documento D1 mencionado en el Informe sobre el Estado de la Técnica tiene por objeto una composición proteínica como suplemento dietético, conformada a base de caseinato de calcio, 97,664%, y que, además, comprende Triptófano, 0,5-1%, aroma de vainilla, 0,833%, ciclamato/sacarina, 0,833% y colorante.

El documento D2 describe una composición para bebés que comprende proteínas de caseína, 20-40% y de suero de leche, 6-50%, proteína de leche rica en Triptófano, Triptófano libre o una mezcla de ambos, Arginina e Histidina libres, así como una fuente de lípidos y una fuente de carbohidratos. El porcentaje de His-Arg-Trp es de 1,5-3%.

A la vista de los documentos del Estado de la Técnica citados se estima que, considerados conjuntamente, el experto en la materia podría llegar fácilmente a la composición reivindicada, en la que el papel aromatizante desempeñado por el cacao en la solicitud analizada estaría, en el caso del documento D1, a cargo de la vainilla, aunque en un porcentaje notablemente más bajo.

Por esta razón se estima que se destruye la Actividad Inventiva de la reivindicación 1 de la solicitud analizada, de acuerdo con el Artículo 8.1 de la Ley 24/2015 de Patentes. Las reivindicaciones 2-4 sí cumplirían el requisito de Actividad Inventiva.

Las reivindicaciones 1-4 se considera que están dotadas de Novedad y Aplicación Industrial, según los art. 6.1 y 9 respectivamente, de la citada Ley.