

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 683 842**

21 Número de solicitud: 201700281

51 Int. Cl.:

A23L 33/19 (2006.01)

A23L 33/24 (2006.01)

A23G 1/30 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

28.03.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

28.09.2018

71 Solicitantes:

**OTERO VIDAL, Luis Ángel (50.0%)
Nuñez 2852 Piso 3 Departamento B
1429 Buenos Aires AR y
NOEMÍ GUIADA, Roxana (50.0%)**

72 Inventor/es:

**OTERO VIDAL, Luis Ángel y
NOEMÍ GUIADA, Roxana**

74 Agente/Representante:

ALESCI NARANJO, Paola

54 Título: **Composición alimenticia funcional**

57 Resumen:

Composición alimenticia funcional que comprende una masa con coco (11,3-12% peso), caseinato de calcio u ovoalbúmina (17,3-18%), inulina soluble, inulina de achicoria o rafilosa u oligofructosa (7,8-8,5%) mezcla de celulosa microcristalina y carboximetilcelulosa de sodio (3,0-3,2%), agua (29,3-30,5%), semillas (1,0-1,2%), nueces (4,0-4,5%) y canela, jengibre, cúrcuma o cacao amargo (0,25-0,30%) y un baño de cobertura de chocolate o cacao amargo con manteca de cacao o aceite.

También se refiere al procedimiento de fabricación de la composición alimenticia sin etapas de cocción o altas temperaturas que puedan desnaturalizar los ingredientes. Comprende hidratar la celulosa, la inulina y el caseinato de calcio con el agua, moler las semillas y nueces y mezclar todo con la canela. Esta masa será moldeada y bañada en la cobertura.

ES 2 683 842 A1

DESCRIPCIÓN

Composición alimenticia funcional

5 SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a una composición alimenticia, fuente de ingredientes funcionales, rica en proteínas de alto valor biológico; grasas poliinsaturadas, monoinsaturadas y saturadas de origen vegetal; baja en carbohidratos de bajo índice glucémico; adicionado con fibras prebióticas (fermentables) y fibras no fermentables. Se presentará generalmente como un snack con cubierta de chocolate de alto contenido en cacao.

ESTADO DE LA TÉCNICA

15

Durante la primera mitad del Siglo XX, los especialistas en nutrición identificaron los nutrientes esenciales y establecieron pautas nutricionales con el objeto de prevenir las deficiencias y ayudar al crecimiento, desarrollo y mantenimiento del organismo.

20 En el último tercio del siglo XX, las investigaciones científicas recomendaron evitar el consumo excesivo de ciertos nutrientes, al comprender la influencia potencial en el desarrollo de diversas patologías crónicas, como las enfermedades cardiovasculares, la diabetes, la hipertensión arterial y el cáncer. Se evidenció que ciertos nutrientes, cuando se consumen en cantidades superiores a las recomendaciones, pueden tener efectos
25 negativos sobre la salud. Como consecuencia de ello, se comenzaron a desarrollar una amplia gama de productos alimenticios con cantidades reducidas de ciertos nutrientes como grasas, azúcar y sal.

A comienzos del siglo XXI, los países industrializados enfrentan nuevos desafíos, como
30 el incremento en el costo de la atención de la salud, la mayor esperanza de vida, el aumento del conocimiento científico, la aparición de nuevas tecnologías y grandes cambios en el estilo de vida. La investigación en nutrición desarrolla el concepto de “nutrición óptima”, determinando la calidad de ingesta diaria de nutrientes y las propiedades de los alimentos que favorecen el mantenimiento de la salud. Se comienza
35 a desarrollar el concepto de alimentos funcionales.

Un alimento puede considerarse funcional si ejerce un efecto beneficioso sobre una o más funciones del organismo, además de sus efectos nutritivos intrínsecos, de modo tal que resulte apropiado para mejorar el estado de salud y bienestar y reducir el riesgo de enfermedad.

5

Una condición fundamental de los alimentos funcionales es que deben ser parte integrante de un régimen normal y demostrar sus efectos en cantidades que normalmente se consumen en la dieta.

10 Los nutrientes específicos (ejemplo proteínas) y los componentes alimentarios (ejemplo prebióticos) de los alimentos funcionales deben mejorar las funciones selectivas o respuestas biológicas del organismo, fundamentalmente las funciones de regulación de procesos metabólicos básicos, defensa contra el estrés oxidativo, fisiología cardiovascular, fisiología gastrointestinal, rendimiento cognitivo y mejora del estado
15 físico.

La nutrición óptima mediante la utilización de alimentos funcionales se constituye en una herramienta eficaz para la prevención y forma parte del tratamiento de las denominadas Enfermedades Inflamatorias Crónicas no transmisibles (EIC): obesidad,
20 diabetes, arteriosclerosis, hipertensión arterial, artritis, sarcopenia, enfermedades de la piel, trastornos neurológicos, cáncer y otras.

Las EIC son la gran epidemia del siglo XXI. Teniendo en cuenta una población mundial de 7400 millones, la incidencia es: sobrepeso 39% (2886 millones); obesidad 13% (962
25 millones); diabetes 9% (666 millones); hipertensión arterial 13,6% (1006 millones); muertes por enfermedad cardiovascular 31% (17,5 millones).

El consumo excesivo de alimentos procesados, la falta de actividad física (sedentarismo) y el estrés crónico configuran una trilogía peligrosa, que puede cobrarse
30 vidas precozmente a través de enfermedades agudas como el infarto agudo de miocardio (IAM), el accidente cerebro vascular (ACV), demencias, coma diabético y otras.

Otra patología debida a las EIC de lenta evolución es el envejecimiento precoz o
35 también llamado envejecimiento patológico. Ésta es la causa por la cual la “expectativa de Vida” de las personas NO aumenta significativamente (75 años promedio), pese a los importantes avances científicos y tecnológicos de las últimas décadas. Se infiere que

una persona que se alimenta de manera saludable, mantiene un nivel de actividad física moderada regularmente y no está sometido a estrés crónico, tendría una expectativa de vida superior a los cien años, sin discapacidad motora ni mental.

5 BREVE EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

La invención consiste en una composición alimentaria según las reivindicaciones.

La presente invención se refiere a un alimento funcional, y a su método de elaboración, desarrollado por profesionales de la medicina y la nutrición. Se trata de un alimento funcional ya que, consumido en cantidades normales como parte de una alimentación equilibrada, resulta apropiado para promover la salud metabólica y cardiovascular y el descenso de peso. Es apto para el consumo en la población general; envasado en porciones individuales, listo para consumir, fácil de conservar y de transportar.

15

Es un alimento funcional, de composición novedosa, que se puede categorizar como “snack”, ideal para complementar la alimentación de la población general y en especial para ser aplicado en el tratamiento dieto-terapéutico de las personas que padecen enfermedades metabólicas como sobrepeso y obesidad, factores de riesgo cardiovascular y enfermedades inflamatorias crónicas.

20

Este producto se caracteriza por ser un alimento funcional, libre de aditivos artificiales. Su método de elaboración permite mantener intacto el valor nutricional de cada uno de sus ingredientes, a la vez que preserva el medio ambiente, pues no requiere cocción ni operaciones con alto gasto energético.

25

Las principales ventajas de sus realizaciones son:

1. Es reducido en calorías, con sabor agradable no adictivo.
2. El producto es hiperproteico, con proteínas de origen animal, de alto valor biológico y de excelente digestibilidad. Estimula la saciedad (disminuye el apetito) en el corto plazo, aumenta la masa muscular y contribuye a bajar el peso corporal y la masa grasa corporal. Las grasas que contiene son de origen vegetal, de buena calidad nutricional, ricas en ácidos grasos poliinsaturados y monoinsaturados
3. El producto es un alimento funcional ya que aporta fibras no fermentables, fibras prebióticas (inulina y oligofructosa), fitoesteroles, flavonoides, vitaminas, minerales y oligoelementos. Todos estos componentes contribuyen a optimizar una gama de

35

funciones corporales relacionadas con el estado de salud y bienestar, y la reducción de riesgo de enfermedad con beneficios científicamente demostrados.

4. El producto tiene muy bajo contenido de carbohidratos, con carbohidratos complejos como fuente principal dentro del escaso contenido total.

5 5. El producto no requiere aditivos, conservantes, colorantes artificiales, edulcorantes artificiales, polialcoholes, azúcares simples agregados, JMAF (jarabes altos en fructosa y glucosa), almidones, maltodextrinas, lactosa, colesterol, grasas trans, aceites hidrogenados, grasas de origen animal, trigo, gluten, soja y derivados

6. El método de elaboración se caracteriza por no requerir cocción. La mezcla a 10 temperatura ambiente mantiene inalterables las propiedades de las proteínas y micronutrientes. El proceso de elaboración tiende a preservar el medio ambiente por el bajo consumo de energía y mínima cantidad de agua empleadas sin emisión de gases.

Preferiblemente se comercializara en porciones individuales, con la cantidad justa y 15 apropiada para el consumo (unos 40 g por consumición). De esta forma puede sustituir a snacks o golosinas, además de controlar más fácilmente el sobreconsumo.

Las proteínas generan mayor saciedad que una ingesta iso-energética de carbohidratos o grasas. Esto sugiere que el aumento de la proporción de proteínas en la alimentación 20 puede promover la saciedad y facilitar la pérdida de peso. Más aún, las proteínas de origen animal han demostrado producir 2% mayor gasto energético que las proteínas de origen vegetal. El mayor efecto de saciedad se logra cuando se consume media hora antes de las comidas, acompañado de abundante hidratación (aproximadamente 400 cl).

25

Las proteínas aumentan la termogénesis inducida por la dieta (gasto calórico generado por el metabolismo de nutrientes) la cual también influye en la saciedad y el aumento del gasto energético en mayor proporción que otros macronutrientes.

30 La grasa que aporta el producto retrasa el vaciado gástrico, proporcionando sensación de plenitud gástrica por un período más largo de tiempo.

El tipo y cantidad de carbohidratos y de fibra alimentaria soluble y viscosa que posee le confieren bajo índice glucémico y baja carga glucémica. Esta característica disminuye la 35 absorción de glucosa en el torrente sanguíneo, de modo que las fluctuaciones del nivel de glucosa en sangre son menos pronunciadas y, en consecuencia, los requerimientos de insulina resultan menores. Esta característica evita el aumento de la glucemia post

prandial y ayuda a evitar el estado de prediabetes. En las personas diabéticas estables en su enfermedad, el producto puede ser indicado como colación.

5 La inulina contribuye a descender los niveles de colesterol LDL en sangre, y tiene un rol en la modificación de dos factores de riesgo clave para el desarrollo de diabetes, el control del peso corporal y los depósitos corporales de grasa.

La oligofruktosa tiene buena tolerancia y contribuye a promover la saciedad en la siguiente ingesta alimentaria.

10

Los ácidos grasos de cadena corta, que son producidos en el colon durante la fermentación de la fibra, pueden afectar la liberación de hormonas intestinales de la saciedad, tales como el péptido tirosina tirosina (PYY) y el péptido glucagon-like 1 (GLP-1).

15

Los polifenoles, incluidos los flavonoides, contribuyen a reforzar las defensas antioxidantes propias del organismo. Si bien el oxígeno es esencial para la vida humana, también interviene en la formación de especies reactivas del oxígeno, que actúan como oxidantes y que son las principales causantes del envejecimiento y de muchas enfermedades asociadas a éste como las patologías cardiovasculares, el

20 cáncer y las enfermedades neurológicas degenerativas.

25

El tipo de grasas que contiene, asociadas a los fitoesteroles, contribuye a aumentar el colesterol HDL y a disminuir el colesterol LDL en sangre. En las personas con diagnóstico de dislipemia, el producto puede ser indicado como colación.

30

El aporte de prebióticos contribuye a mantener la microbiota intestinal previniendo la inflamación sistémica, la obesidad y la translocación bacteriana intestinal. Un prebiótico es un ingrediente alimenticio no digerible que produce efectos beneficiosos al estimular selectivamente el crecimiento o modificar la actividad metabólica de una o varias especies bacterianas del colon, mejorando en consecuencia la salud del huésped. También es fuente de prebióticos para aquellas personas que requieran recuperar la flora intestinal, tales como pacientes en recuperación nutricional o que reciban tratamiento con antibióticos.

35

ES 2 683 842 A1

Puede indicarse como suplemento de fibra fermentable y no fermentable para personas que realizan dietas con carencias o que sufren constipación o alteración del ritmo evacuatorio intestinal.

- 5 La composición nutricional del producto lo hace apto para ser consumido por personas que están en tratamiento por diabetes, hipertensión arterial, accidente cerebro vascular, enfermedades cardiovasculares, intolerancia al gluten, intolerancia a la lactosa, insulino-resistencia y prediabetes.
- 10 La consistencia del producto lo hace apto para personas con dificultad en la masticación o con pérdida de piezas dentarias.

En concreto, la composición alimenticia comprende un núcleo y una cobertura. El núcleo es una masa constituida por un gel de proteínas, fibras prebióticas y fibras no fermentables complementada con semillas, frutos secos y canela. La cobertura es un baño a base de chocolate amargo (sin azúcar agregado, con alto contenido de cacao y manteca de cacao o aceite neutro).

15

Composición porcentual del producto:

20

Ingredientes núcleo	Porcentaje (peso)
Coco	11,3 a 12%
Caseinato de calcio u ovoalbúmina	17,3 a 18%
Inulina altamente soluble, inulina de achicoria o raifilosa u oligofructosa.	7,8 a 8,5%
Mezcla de celulosa microcristalina y carboximetilcelulosa de sodio	3,0 a 3,2%
Agua	29,3 a 30,5%
Semillas de lino (o de calabaza o de zapallo o de chía o de girasol o de amaranto o de amapola o combinaciones de las mismas)	1,0 a 1,2 %
Nueces de pecán (o nueces de castilla o almendras o avellanas o combinaciones de los mismos)	4,0 a 4,5 %
Canela (o jengibre o cúrcuma o cacao amargo o una combinación de los anteriores.)	0,25 a 0,30 %

Ingrediente cobertura	Porcentaje (peso)
Chocolate (70-100% de cacao, preferiblemente 80%) o cacao amargo	20,5 a 21,0 %
Manteca de cacao o aceite neutro	1,75 a 2,0 %

Como ejemplos de aceite neutro se puede citar los aceites de girasol, de canola y/o de maíz

- 5 El procedimiento de fabricación de la composición comprende las etapas de:
- a1) Hidratar la mezcla de celulosa microcristalina y carboximetilcelulosa de sodio, la inulina y/u oligofruktosa y el caseinato de calcio y/u ovoalbúmina con el agua y reposar 2 a 4 horas a temperatura ambiente y mezclar.
 - 10 a2) Moler el coco, la semilla seleccionada y el fruto seco seleccionado, cada uno con molinillo de baja potencia y mezclar.
 - a3) Integrar la mezcla hidratada, los ingredientes molidos y la canela (o jengibre o cúrcuma o cacao amargo o de una combinación de los anteriores) y mezclar hasta lograr la integración de todos los componentes y obtener una pasta maleable de consistencia cremosa.
 - 15 b1) Fundir y templar el chocolate hasta una temperatura de remonte de 30°C a 32°C. En caso de utilizar cacao amargo, éste no requiere fundido ni templado pues se presenta generalmente bajo la forma de polvo.
 - b2) Fundir y templar la manteca de cacao a baño maría de 18°C a 22°C de temperatura. En caso de utilizar aceite neutro, éste no requiere fundido ni
20 templado.
 - b3) Unir y mezclar hasta la integración completa los productos de las etapas b1) y b2), manteniendo la mezcla entre 30°C y 32°C de temperatura hasta finalizar el proceso de bañado. La mezcla de aceite neutro y el cacao amargo no requiere el
25 una temperatura concreta, por ser aplicable directamente.
 - c) Moldear el producto de la etapa a3) y bañar en la mezcla de la etapa b3), enfriar y secar

El procedimiento se terminará habitualmente con el envasado en atmósfera controlada
30 o al vacío.

La invención no precisa de figuras que aclaren la descripción.

MODOS DE REALIZACIÓN DE LA INVENCION

35

A continuación se pasa a describir de manera breve un modo de realización de la invención, como ejemplo ilustrativo y no limitativo de ésta.

Los porcentajes expresados en el apartado anterior se aplicarán generalmente a barras de aproximadamente 35-45 g de peso, resultando en masas de cada ingrediente como se indica:

5

Ingredientes núcleo	Peso
Coco	4 a 5 g
Caseinato de calcio u ovoalbúmina	6 a 8 g
Inulina altamente soluble, inulina de achicoria o raftilosa u oligofruetosa.	2,8 a 3,8 g
Mezcla de celulosa microcristalina y carboximetilcelulosa de sodio	1 a 1,5 g
Agua	10,5 a 13,5 ml
Semillas de lino (o de calabaza o de zapallo o de chíá o de girasol o de amaranto o de amapola o combinaciones de las mismas)	0,4 a 0,5 g
Nueces de pecán (o nueces de castilla o almendras o avellanas o combinaciones de los mismos)	1,6 a 1,9 g
Canela (o jengibre o cúrcuma o cacao amargo o de una combinación de los anteriores.)	0,1 a 0,2 g

Ingrediente cobertura	Porcentaje (peso)
Chocolate (70-100% de cacao) o cacao amargo	7,0 a 9,3 g
Manteca de cacao o aceite neutro	0,7 a 1,0 g

Un ejemplo de producto, en tabletas de 35 g, y 91 Kcal, con todos los ingredientes preferidos, comprendería:

Ingrediente	Cantidad por porción
Masa (Núcleo)	
Coco	4 g
Semillas de lino	0,4 g
Caseinato de Calcio	6,3 g
Nueces pecan	1,6 g
Canela en polvo	0,1 g
Inulina altamente soluble (Orafti® HSI)	3 g
Mezcla de celulosa microcristalina y carboximetilcelulosa de sodio (®Arcell SC 591)	1,2 g
Agua	10,5 ml (10,5 g)
Baño (cobertura)	

ES 2 683 842 A1

Chocolate Amargo (80% de cacao)	7,2 g
Manteca de cacao	0,7 g

A continuación se procederá a enunciar el procedimiento de preparación de la composición de la invención (para los ingredientes preferidos), apropiado para mantener todas las propiedades. Los rangos de tiempos dependerán de la cantidad de masa. Los valores aquí indicados se aplican para productos de unos 35 g.

- 5
- a). Preparación de la masa
- Hidratar la mezcla de celulosa microcristalina y carboximetilcelulosa de sodio, la inulina altamente soluble y el caseinato de calcio con el agua total del producto. Dejar reposar 2 a 4 horas a temperatura ambiente. Mezclar durante 2 a 5 minutos con mezcladora potente (dependiendo de la cantidad).
 - Moler el coco, las semillas de lino y las nueces pecan, cada uno con molinillo de baja potencia, durante 1 a 3 minutos y mezclar durante 1 a 2 minutos con mezcladora media.
 - 15 • Integrar la mezcla hidratada, los ingredientes molidos y la canela y mezclar hasta lograr la integración de todos los componentes y obtener una pasta maleable de consistencia cremosa.
- b). Preparación del baño
- Fundir y templar el chocolate hasta una temperatura de remonte de 30°C a 32 °C
 - 20 • Fundir y templar la manteca de cacao a baño maría de 18°C a 22°C de temperatura.
 - Unir y mezclar hasta la integración completa, manteniendo la mezcla entre 30°C y 32°C de temperatura hasta finalizar el proceso de bañado
- c). Moldeado y baño, tras lo cual se aplica frío (4°-6°C) y secado (2 a 6 minutos).
- 25
- El envasado se hará preferiblemente en atmósfera controlada o al vacío para poder obviar los aditivos. El producto se puede conservar a temperatura ambiente sin problemas.
- 30 El procedimiento será similar cuando se sustituya alguno de los ingredientes por alguno de los sustitutivos ya reseñados.

REIVINDICACIONES

1- Composición alimenticia funcional caracterizada por que comprende una masa con:

Ingredientes núcleo	Porcentaje (peso)
Coco	11,3 a 12%
Caseinato de calcio u ovoalbúmina	17,3 a 18%
Inulina altamente soluble, inulina de achicoria o raifilosa u oligofructosa.	7,8 a 8,5%
Mezcla de celulosa microcristalina y carboximetilcelulosa de sodio	3,0 a 3,2%
Agua	29,3 a 30,5%
Semillas de lino (o de calabaza o de zapallo o de chía o de girasol o de amaranto o de amapola o combinaciones de las mismas)	1,0 a 1,2 %
Nueces de pecán (o nueces de castilla o almendras o avellanas o combinaciones de los mismos)	4,0 a 4,5 %
Canela (o jengibre o cúrcuma o cacao amargo o de una combinación de lo anteriores.)	0,25 a 0,30 %

5 con un baño de cobertura de:

Ingrediente cobertura	Porcentaje (peso)
Chocolate (70-100% de cacao, preferiblemente 80%) o cacao amargo	20,5 a 21,0 %
Manteca de cacao o aceite neutro	1,75 a 2,0 %

2 - Procedimiento de fabricación de una composición alimenticia según la reivindicación 1, caracterizado por que comprende las etapas de:

10

a1) hidratar la mezcla de celulosa microcristalina y carboximetilcelulosa de sodio, la inulina u oligofructosa y el caseinato de calcio u ovoalbúmina con el agua y reposar 2 a 4 horas a temperatura ambiente y mezclar;

15

a2) moler el coco, las semillas de lino, calabaza, zapallo, chía, girasol, amaranto, amapola o combinaciones de las mismas y las nueces pecan, de castilla, almendras, avellanas o combinaciones de las mismas con molinillo de baja potencia y mezclar;

20

a3) integrar la mezcla hidratada, los ingredientes molidos y la canela, jengibre, cúrcuma, cacao amargo o una combinación de los anteriores y mezclar hasta

ES 2 683 842 A1

lograr la integración de todos los componentes y obtener una pasta maleable de consistencia cremosa;

- 5 c) moldear el producto de la etapa a3) y bañar en una mezcla de chocolate de entre 70 y 100% de cacao o cacao amargo con aceite neutro o manteca de cacao, enfriar y secar.

3) Procedimiento, según la reivindicación 2, donde la preparación de la mezcla para el baño comprende

- 10 b1) fundir y templar el chocolate de ente 70 a 100% de cacao hasta una temperatura de remonte de 30°C a 32°C.
- b2) fundir y templar la manteca de cacao a baño maría de 18°C a 22°C de temperatura.
- 15 b3) unir y mezclar hasta la integración completa los productos de las etapas b1) y b2), manteniendo la mezcla entre 30°C y 32°C de temperatura hasta finalizar el proceso de bañado.

4) Procedimiento, según la reivindicación 1 ó 2, que comprende también el envasado en atmósfera controlada o al vacío.

20



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201700281

②② Fecha de presentación de la solicitud: 28.03.2017

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
A	US 20100278981 A1 (ERVIN, G.) 04/11/2010, resumen; ejemplo 1, reivindicaciones 1-4, 8-9, 11-13, 19-24, 26-28	1-4
A	US 20050226960 A1 (BOICE, B.C. et al.) 13/10/2005, reivindicaciones 1-4, 6-8, 11-14, 16	1-4

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
14.11.2017

Examinador
I. Galíndez Labrador

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L33/19 (2016.01)

A23L33/24 (2016.01)

A23G1/30 (2006.01)

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

A23L, 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, TXTE, WPI, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 14.11.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-4	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-4	SI
	Reivindicaciones	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	US 20100278981 A1 (ERVIN, G.)	04.11.2010
D02	US 20050226960 A1 (BOICE, B.C. et al.)	13.10.2005

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 D1 mencionado en el Informe sobre el Estado de la Técnica describe una composición alimenticia en porciones a base de chocolate o caramelo, una alta concentración de proteína, p. ej. caseinato de calcio como fuente proteica, una mezcla de fibra, inulina entre ellas, aceite, entre otros de coco, antioxidante natural, como el cacao, un suplemento de semillas, vitaminas y minerales y, adicionalmente, nueces y vainilla. Los intervalos de porcentaje de proteína y fibra utilizados coinciden parcialmente con los empleados en la solicitud analizada.

No se trata de un aperitivo con cobertura de chocolate, como en nuestro caso, pero es un documento que se aproxima mucho y que refleja muy bien el Estado de la Técnica anterior.

El documento D2 divulga un aperitivo en forma de barra cuyos componentes son de tipo proteico, tales como el caseinato de calcio, al menos dos carbohidratos, entre otros fructooligosacáridos, inulina y celulosa, en proporciones estos últimos similares a las de dichos componentes en la solicitud analizada, y, adicionalmente, semillas, nueces, vitaminas y minerales. Dicha barra puede disponer de un recubrimiento de, p.ej., chocolate. En este documento, a pesar de que es un buen exponente del Estado de la Técnica anterior, tal cobertura es una mera posibilidad. El componente proteico está en mayor proporción, y el porcentaje de los demás ingredientes no se especifica.

Por todo lo anteriormente expuesto, ninguno de los documentos citados destruye la Novedad ni la Actividad Inventiva, en el sentido de los artículos 6 y 8 respectivamente de la Ley 11/1986 de Patentes, de ninguna de las reivindicaciones de la solicitud analizada.