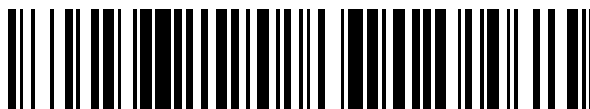


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 725 631**

51 Int. Cl.:

A23G 9/42 (2006.01)

A23G 9/36 (2006.01)

A23L 3/36 (2006.01)

A23L 33/00 (2006.01)

A23L 29/206 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **01.08.2014 PCT/US2014/049354**

87 Fecha y número de publicación internacional: **05.02.2015 WO15017753**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **01.08.2014 E 14831600 (3)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **13.02.2019 EP 3027042**

54 Título: **Método para el suministro de sustancias que promueven la salud en el cuerpo humano**

30 Prioridad:

01.08.2013 US 201361860934 P

02.08.2013 US 201361861468 P

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
25.09.2019

73 Titular/es:

DERIN, ANATOLY (100.0%)
1849 South Ocean Drive Suite 607
Hallandale Beach, Florida 33009, US

72 Inventor/es:

DERIN, ANATOLY

74 Agente/Representante:

SÁEZ MAESO, Ana

ES 2 725 631 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Método para el suministro de sustancias que promueven la salud en el cuerpo humano

5 Antecedentes de la invención

Esta solicitud y su divulgación generalmente se relacionan con el campo del suministro de sustancias saludables a un cuerpo humano.

10 A lo largo de los años, se han desarrollado diversos métodos y sistemas para el suministro de sustancias que promueven la salud en el cuerpo humano. Por ejemplo, se suministran muchas vitaminas y minerales a las personas en forma de píldoras, polvos y/o inyecciones. Sin embargo, muchas personas consideran que estos métodos de suministro son desagradables.

15 Para eliminar los problemas asociados con los métodos de la técnica anterior para suministrar y administrar sustancias que promueven la salud, la presente invención divulga un nuevo sistema para suministrar tales sustancias. Los documentos WO-A1-2011/069224, WO-A1-03/020048, CN-A-101530152, EP-A1-1925210 y EP-A1-1676486 divulgan sustancias de acuerdo con la técnica anterior.

20 Resumen de la invención

En general, un objeto de la presente invención es proporcionar un nuevo método de suministro de diversas sustancias que promueven la salud y el bienestar en un cuerpo humano.

25 En un aspecto general, la invención es un método para suministrar una sustancia que promueve la salud de acuerdo con la reivindicación 1

Breve descripción de los dibujos

30 La figura 1 es un diagrama esquemático de los pasos del método para suministrar sustancias que promueven la salud a un cuerpo humano de acuerdo con la primera realización;

La figura 2 es un diagrama esquemático de los pasos del método para suministrar sustancias que promueven la salud a un cuerpo humano de acuerdo con la segunda realización

35 La figura 3 es una ilustración de la composición nutricional del postre congelado.

La Figura 4 es una ilustración de la composición nutricional del postre congelado;

40 La figura 5 es una ilustración de la composición nutricional del postre congelado;

La figura 6 es una ilustración de la composición nutricional del postre congelado;

45 La figura 7 es una hoja de formulación de ejemplo para el postre congelado que incorpora un ingrediente que promueve la salud; y

La figura 8 es una hoja de formulación de ejemplo para el postre congelado que incorpora un ingrediente que promueve la salud.

50 Descripción detallada de la invención

Como se ilustra en las Figuras adjuntas de acuerdo con la realización preferida, un postre congelado que promueve la salud (en adelante también denominado "helado") se formula con los ingredientes deseados que promueven la salud. Como se muestra en la figura 1, en la primera realización preferida del método de administrar una sustancia promotora de la salud en un cuerpo humano, la sustancia promotora de la salud deseada (por ejemplo, Garcinia Cambogia) se combina primero con mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, xantano, goma de algarroba, goma guar, en un tanque de cocción, donde todos los ingredientes se cocinan juntos. La proporción preferida de ingredientes es: 1 porción de helado a 1 dosis recomendada de la sustancia promotora de la salud deseada. Paso 101. A continuación, se forma un helado líquido en combinación con la sustancia deseada durante el primer proceso de enfriamiento. Paso 102. Después de que se completa el proceso de enfriamiento del helado líquido, se combina con al menos un ingrediente de sabor, por ejemplo, puré de fresa, y con otros ingredientes deseados, por ejemplo, palmitato de vitamina A y vitamina D3 en un tanque de sabor. Paso 103. Finalmente, el segundo proceso de enfriamiento completa la formación del helado, que posteriormente puede ser consumido por los humanos. Paso 104.

65 Alternativamente, como se muestra en la figura 2, en el método de suministro de sustancias que promueven la salud en un cuerpo humano, se combinan primero mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina

orgánica de agave, goma de xantano, goma de algarroba y goma guar en un tanque de cocción, donde todos los ingredientes se cocinan juntos. Paso 201. A continuación, se forma un helado líquido durante el primer proceso de enfriamiento. Paso 202. Después de que se completa el proceso de enfriamiento del helado líquido, se combina con los promotores de salud deseados a una dosis recomendada de la sustancia deseada promotora de la salud. Paso 203. Finalmente, el segundo proceso de enfriamiento completa la formación del helado, que posteriormente puede ser consumido por los humanos. Paso 204.

El "sistema de suministro" en la presente divulgación es un postre congelado, por ejemplo, helado con cualquier contenido de grasa, yogurt congelado, helado, batidos congelados, licuado, etc. Específicamente, como se muestra en las Figuras 3-8, el postre congelado comprende una sustancia que tiene un beneficio para la salud deseado, cuya sustancia es de naturaleza herbal o botánica. Específicamente, una sustancia que promueve la salud deseada (por ejemplo, extracto de flor de damiana) se combina con mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, palmitato de vitamina A, vitamina D3, y al menos un ingrediente de sabor, y se forma en un producto similar a un postre congelado para ser consumido por los humanos.

Como se ilustra en las Figuras adjuntas, de acuerdo con una realización preferida, un helado rico en proteínas y bajo en grasa se hace con mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, palmitato de vitamina A, vitamina D3, junto con el ingrediente de sabor. El postre congelado está actualmente disponible en cuatro sabores: café Chi Energy, té verde dragón, deleite de chocolate de media noche y sueño de grano de vainilla. Los beneficios claves de esta realización del postre congelado son que contiene vitaminas A y D3 fortificadas, contiene fibra orgánica prebiótica y concentrado de proteína de leche, y no contiene sabores artificiales, conservantes, antibióticos, azúcar agregada, gluten, hormonas y soja. El contenido de vitaminas preferido de esta fórmula se muestra a continuación en la Tabla 1.

Tabla 1. Formulación de proteínas (con vitaminas añadidas)

Valores recalculados de vitamina	A	D3
Sueño de grano de vainilla	603 IU	100 IU
Café Chi Energy	601 IU	100 IU
Té verde dragón	624 IU	100 IU
Deleite de chocolate de media noche	600 IU	100 IU

De acuerdo con la realización preferida, el postre helado de sueño de grano de vainilla incluye los siguientes ingredientes: mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol. Inulina orgánica de agave, goma xantana, goma de algarroba, goma guar, extracto de grano de vainilla, motas de grano de vainilla, palmitato de vitamina A, vitamina D3. De acuerdo con la realización preferida, el postre congelado de café Chi Energy incluye los siguientes ingredientes: Mantequilla. Agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, goma xantana, goma de algarroba, goma guar, extracto de café, palmitato de vitamina A, vitamina D3. De acuerdo con la realización preferida, el postre congelado deleite de Chocolate de media noche incluye los siguientes ingredientes: mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, polvo de cacao (procesado con álcali), Palmitato de Vitamina A, Vitamina D3. De acuerdo con la realización preferida, el postre helado de té verde Dragon incluye los siguientes ingredientes: mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, polvo de té verde, palmitato de vitamina A, vitamina D3. Finalmente, de acuerdo con la realización preferida, el postre congelado de fresa incluye los siguientes ingredientes: mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, puré de fresa, vitamina A Palmitato, Vitamina D3.

De acuerdo con otra realización preferida, un helado bajo en grasa que promueve la energía se hace con mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, palmitato de vitamina A, vitamina D3, junto con al menos un ingrediente de sabor y una combinación energética de cafeína, taurina, inositol, vitamina B6 y vitamina B12. En este en particular, la fórmula de helado de golpe energía no tiene azúcar agregada, baja en carbohidratos, colesterol bajo y calorías reducidas. El postre de energía congelada tiene un sabor similar al helado regular y suministra energía sin ningún aumento de azúcar o los choques de bebidas postenergéticas. El producto se puede consumir como un bocadillo para proporcionar un estímulo previo al entrenamiento o para un estimulante posterior al entrenamiento. Se pueden utilizar diversos ingredientes de sabor con esta fórmula, por ejemplo, baya de acai, naranja, fresa, etc.

De acuerdo con una realización preferida adicional, un helado bajo en grasa que mejora la libido se hace con mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, vitamina A, vitamina D3, junto con al menos un ingrediente de sabor, zinc y extracto de flor de damiana. El beneficio clave de esta fórmula es el efecto de aumento de la libido para hombres y mujeres. Damiana (Turnera diffusa)

ha sido reivindicada durante mucho tiempo por tener un efecto estimulante sobre la libido, y su uso como afrodisíaco ha continuado en los tiempos modernos. El postre afrodisíaco congelado resultante tiene un sabor similar al helado regular con un sabor similar al de los higos. El producto se puede consumir como un bocadillo para aumentar la funcionalidad masculina y aumentar la libido en ambos sexos. Se pueden utilizar diversos ingredientes de sabor con esta fórmula, por ejemplo, arándanos, baya de acai, etc.

De acuerdo con una realización preferida adicional, un helado bajo en grasa que promueve la pérdida de peso se hace con mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, palmitato de vitamina A, vitamina D3, junto con al menos un ingrediente de sabor y extracto de Garcinia Cambogia que promueve la pérdida de peso. Sus beneficios clave: reduce el colesterol LDL y los triglicéridos y causa la pérdida de peso en los seres humanos. La inhibición de la síntesis de los lípidos por parte de Garcinia hace que el glucógeno se incremente en el hígado; Las señales de saciedad resultantes enviadas al cerebro reducen el apetito. El postre congelado de acuerdo con esta realización no contiene azúcar agregada debido al reemplazo natural del azúcar, los bajos carbohidratos y las bajas calorías, por lo que es deseable para cualquiera que esté tratando de perder peso. Otro ejemplo de sustancia promotora de la pérdida de peso es un extracto de Mangifera indica, que se puede usar en lugar de Garcinia Cambogia o en combinación con el mismo. Se pueden utilizar diversos ingredientes de sabor con esta fórmula, por ejemplo, fresa, mango, etc.

De acuerdo con una realización preferida adicional, un postre congelado anticólico menstrual y antidepresivo se hacen con mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, Palmitato de vitamina A, vitamina D3, junto con al menos un ingrediente de sabor y extracto de Kava Kava y/o de raíz de arándano. Kava Kava ha sido recomendado para el insomnio, la depresión y la ansiedad. Kava Kava trabaja en el sistema nervioso central y promueve la relajación para aquellos que sufren de ansiedad o depresión. Debido a las propiedades relajantes de Kava Kava, es muy beneficioso para tratar los cólicos menstruales, ya que Kava Kava relaja el útero. El postre congelado de acuerdo con esta realización no contiene azúcares agregados, bajos en carbohidratos y calorías reducidas. El producto se puede consumir como un bocadillo para producir relajación física y mental y una sensación de bienestar. Se pueden utilizar diversos ingredientes de sabor con esta fórmula, por ejemplo, bayas mixtas, chocolate, coco, etc.

De acuerdo con una realización preferida adicional, un helado bajo en grasa que ayuda a estabilizar y regular el azúcar en la sangre se hace con mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, palmitato de vitamina A, vitamina D3, junto con al menos un ingrediente de sabor y una serie de extractos de hierbas que se sabe que estabilizan y regulan el azúcar en la sangre, por ejemplo, fenogreco, arándano, canela, baya de Jambul y hibisco. El beneficio clave del postre congelado, de acuerdo con esta realización, es que ofrece una variedad de suplementos naturales para ayudar a estabilizar y regular el azúcar en la sangre. Sin azúcar agregada, carbohidratos bajos y calorías reducidas hace que el producto sea deseable para cualquier persona que no pueda disfrutar de los postres congelados debido a su condición médica (diabética). Se pueden utilizar diversos ingredientes de sabor con esta fórmula, por ejemplo, bayas mixtas, chocolate, té verde, té púrpura, coco, etc.

De acuerdo con una realización preferida adicional, un helado bajo en grasa que mejora el sistema inmunológico se hace con mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, palmitato de vitamina A, vitamina D3, junto con al menos un ingrediente de sabor y extracto de flor de Echinacea que ayuda a mejorar nuestro sistema inmunológico. Los beneficios clave de este postre congelado es que mejora el sistema inmunológico humano y se puede usar como un remedio para una variedad de infecciones y problemas de salud, en particular resfriados y gripe. Sin azúcar agregada, carbohidratos bajos y calorías reducidas hace que el producto sea deseable para cualquier persona que intente mejorar su sistema inmunológico, y que tome las medidas de precaución para prevenir el resfriado común o la gripe. Se pueden utilizar diversos ingredientes de sabor con esta fórmula, por ejemplo, fresa, uva, piña, etc.

De acuerdo con una realización preferida adicional, un helado bajo en grasa que mejora el rendimiento cognitivo se hace con mantequilla, agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, inulina orgánica de agave, goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, palmitato de vitamina A, vitamina D3, junto con al menos un ingrediente de sabor y extracto de Melissa officinalis que mejora el rendimiento cognitivo humano. Los beneficios clave de este postre congelado es que mejora el rendimiento cognitivo y puede utilizarse como un remedio para aliviar el estrés y para controlar el peso. Sin azúcar agregada, carbohidratos bajos y calorías reducidas hace que el producto sea deseable para cualquier persona que esté tratando de mejorar su estado de alerta y concentración. Otro ejemplo de potenciador del rendimiento cognitivo es el extracto de Ginkgo biloba. Se pueden utilizar diversos ingredientes de sabor con esta fórmula, por ejemplo, té verde, menta, limón, etc.

Las "sustancias" en el sistema de suministro de sustancias son los ingredientes que tienen el efecto descrito en la descripción del producto, es decir, proteínas, complejos energéticos, plantas/hierbas afrodisíacas/que mejoran la libido, plantas/hierbas reguladoras/estabilizadoras de la sangre, plantas/hierbas antimenstruales/antidepresivas, plantas/hierbas que mejoran el sistema inmunológico. Estos pueden ser en forma de, pero no limitados a: polvos, extractos, concentrados, aceites, elixires, etc.

REIVINDICACIONES

1. Un método para suministrar una sustancia que promueve la salud como un postre congelado, el método que comprende los pasos de:

5

proporcionar una sustancia promotora de la salud en estado sólido o líquido que comprende al menos uno de Palmitato de vitamina A, vitamina D3, un extracto de flor de damiana, un extracto de Garcinia Cambogia, un Extracto de Mangifera indica, un extracto de Fenogreco, un extracto de arándano, un extracto de canela, extracto de baya de jambul, un extracto de Hibiscus, un extracto de Kava Kava, un extracto de raíz de arándano, un extracto de flor de Echinacea, un extracto de Melissa Officinalis o un extracto de Gingko Biloba;

10

combinar la sustancia promotora de la salud en estado sólido con mantequilla, agua, leche, concentrado de proteínas, maltitol, eritritol, inulina de agave orgánico, goma xantana, goma de algarrobo e ingredientes de goma guar en un tanque de cocción y cocinar todos los ingredientes combinados juntos;

15

posteriormente, formar un postre congelado líquido mejorado enfriando los ingredientes combinados cocidos en una primera etapa de enfriamiento;

20

después de que se complete la primera etapa de enfriamiento, combinar el postre congelado líquido mejorado con al menos un ingrediente de sabor en un tanque de sabor para formar un postre congelado líquido mejorado saborizado; y

después, solidificar el postre congelado líquido mejorado con sabor enfriándolo en una segunda etapa de enfriamiento;

25

en donde una proporción de ingredientes es una porción del postre congelado mejorado con sabor solidificado a una dosis recomendada de la sustancia que promueve la salud.

FIG. 1

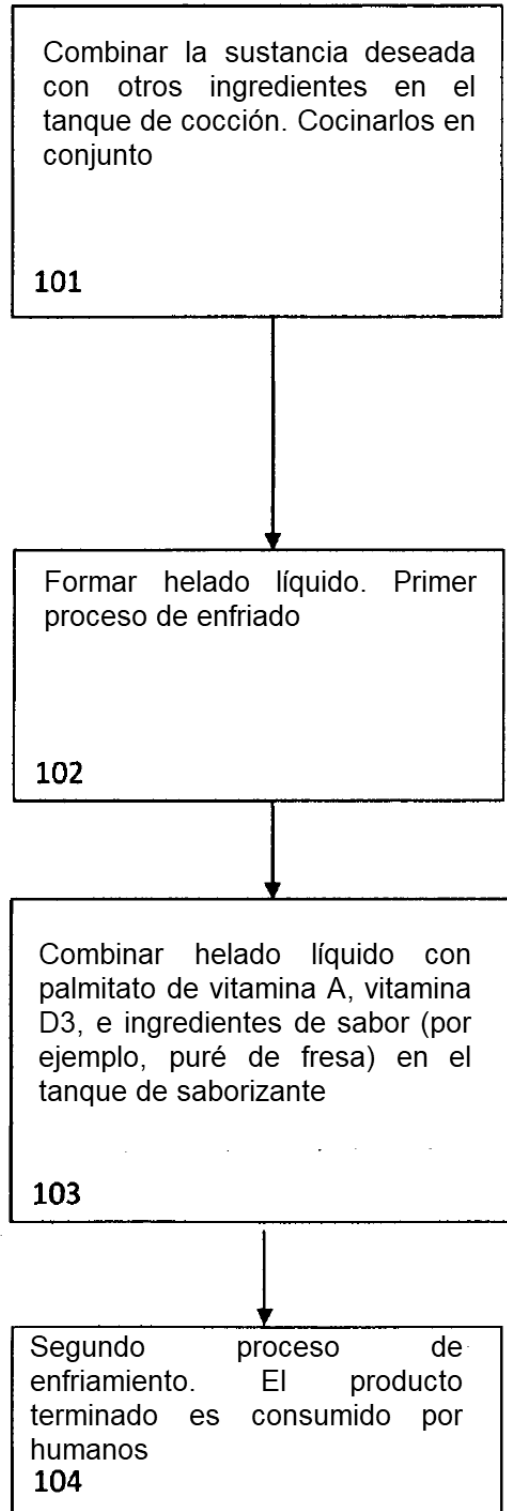


FIG. 2

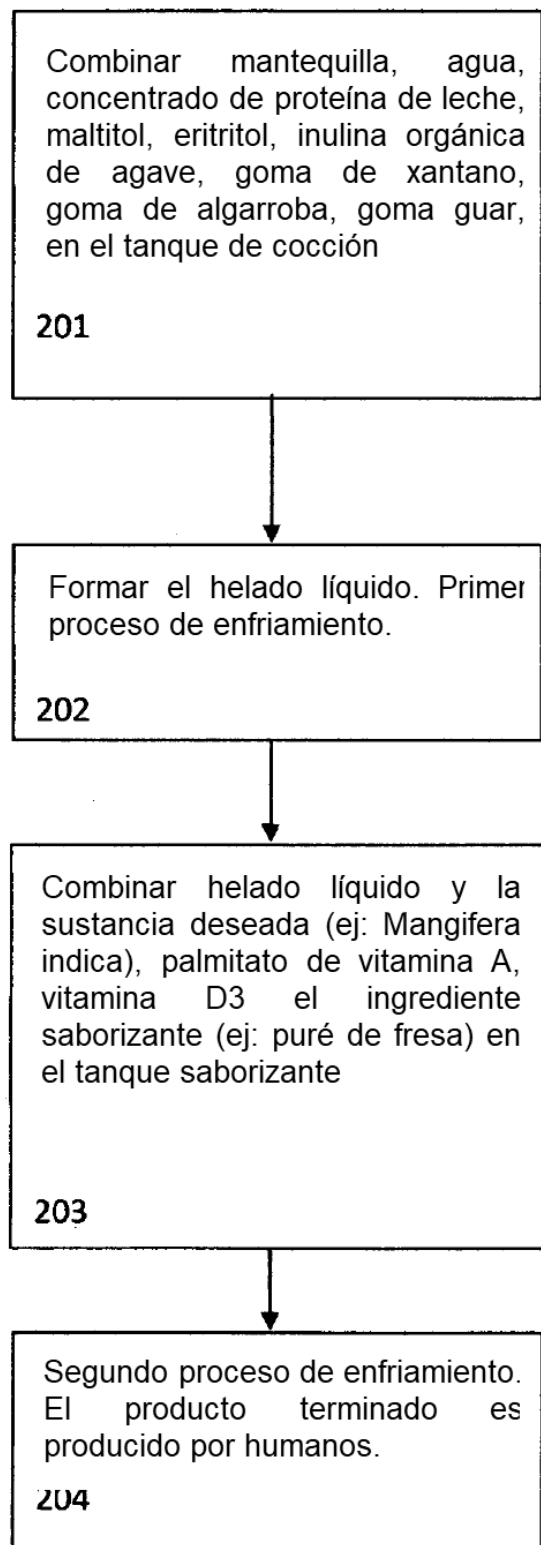


FIG. 3

Hechos nutricionales			
Tamaño de la porción	89.70 g		
	4.0 oz		
			% valor diario
Calorías	100		
Calorías de la grasa	25		
Grasa total (g)	2.5		4.00%
Grasa saturada (g)	1.5		8.00%
Grasas trans (g)	0		0.00%
Colesterol (mg)	15		5.00%
Sodio (mg)	25		1.00%
Carbohidratos totales (g)	18		6.00%
Fibra dietaria (g)	3		12.00%
Azúcares (g)	3		
Alcoholes del azúcar (g)	12		
Proteína (g)	10		
Vitamina A (IU)	437		8.00%
Vitamina C (mg)	0		0.00%
Vitamina D (IU)	67		15.00%
Calcio (mg)	311		30.00%
Hierro (mg)	0		0.00%

Ingredientes: agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, mantequilla, inulina, (extracto de café) goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, palmitato de vitamina A, y vitamina D3.

FIG. 4

Hechos nutricionales			
Tamaño de la porción	89.68 g		
	4.0 oz		
			% valor diario
Calorías	100		
Calorías de la grasa	25		
Grasa total (g)	2.5		4.00%
Grasa saturada (g)	1.5		8.00%
Grasas trans (g)	0		0.00%
Colesterol (mg)	15		5.00%
Sodio (mg)	25		1.00%
Carbohidratos totales (g)	19		6.00%
Fibra dietaria (g)	3		12.00%
Azúcares (g)	2		
Alcoholes del azúcar (g)	13		
Proteína (g)	10		
Vitamina A (IU)	434		8.00%
Vitamina C (mg)	0		0.00%
Vitamina D (IU)	67		15.00%
Calcio (mg)	305		30.00%
Hierro (mg)	0		0.00%

Ingredientes: agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, mantequilla, inulina, (extracto de café) goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, palmitato de vitamina A, y vitamina D3.

FIG. 5

Hechos nutricionales			
Tamaño de la porción	89.68 g		
	4.0 oz		
			% valor diario
Calorías	100		
Calorías de la grasa	25		
Grasa total (g)	2.5		4.00%
Grasa saturada (g)	1.5		8.00%
Grasas trans (g)	0		0.00%
Colesterol (mg)	15		5.00%
Sodio (mg)	25		1.00%
Carbohidratos totales (g)	19		6.00%
Fibra dietaria (g)	3		12.00%
Azúcares (g)	2		
Alcoholes del azúcar (g)	13		
Proteína (g)	10		
Vitamina A (IU)	457		10.00%
Vitamina C (mg)	0		0.00%
Vitamina D (IU)	67		15.00%
Calcio (mg)	309		30.00%
Hierro (mg)	0		0.00%

Ingredientes: agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, mantequilla, inulina, (extracto de café) goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, palmitato de vitamina A, y vitamina D3.

FIG. 6

Hechos nutricionales			
Tamaño de la porción	89.68 g		
	4.0 oz		
			% valor diario
Calorías	90		
Calorías de la grasa	25		
Grasa total (g)	2.5		4.00%
Grasa saturada (g)	1.5		8.00%
Grasas trans (g)	0		0.00%
Colesterol (mg)	15		5.00%
Sodio (mg)	25		1.00%
Carbohidratos totales (g)	18		6.00%
Fibra dietaria (g)	3		12.00%
Azúcares(g)	2		
Alcoholes del azúcar (g)	13		
Proteína (g)	10		
Vitamina A (IU)	436		8.00%
Vitamina C. (mg)	0		0.00%
Vitamina D (IU)	67		15.00%
Calcio (mg)	307		30.00%
Hierro (mg)	0		0.00%

Ingredientes: agua, concentrado de proteína de leche, maltitol, eritritol, mantequilla, inulina, (extracto de café) goma de xantano, goma de algarroba, goma guar, palmitato de vitamina A, y vitamina D3.

FIG. 7

Fórmula de sólidos totales = 35.74 %		
INGREDIENTES :	lbs.	gals.
Mantequilla: 80.00%	160.00	19.51
Agua:	2,974.85	357.55
MPC 70	750.00	
Polvo de maltitol	350.00	
Polvo de eritritol	350.00	
D.I. #206	6.00	
D. I. inulina orgánica de agave	150.00	
TOTAL	4,740.85	500.00
Peso/galón =	9.48	

%	%	%	%	%	%
Azúcares	Dulce	Lácteo	MSNF	Grasa	Proteína

Conciliación totales:	4,740.85	500.00	0.00%	0.00 %	18.20%	15.50 %	2.70 %	11.0 7%
-----------------------	----------	--------	-------	--------	--------	---------	--------	---------

134.52	g 4.0 oz mezcla
89.68	g 4.0 oz IC
50.00%	Exceso

FIG. 8

Fórmula de sólidos totales = 35.68%		
INGREDIENTES :	lbs.	gals.
Mantequilla: 80.00%	163.45	19.93
Agua:	2,971.50	357.15
MPC 70	750.00	
Polvo de maltitol	350.00	
Polvo de eritritol	300.00	
Polvo de cacao	50.00	
D.I. #206	7.00	
D. I. inulina orgánica de agave	150.00	
TOTAL	4,741.95	500.00
Peso/galón =	9.48	

%	%	%	%	%	%
Azucares	Dulce	Lácteo	MSNF	Grasa	Proteína

Reconcile Totals:	4,741.95	500.00	0.00%	0.00%	18.50%	15.50%	3.00%	11.07%
-------------------	----------	--------	-------	-------	--------	--------	-------	--------

134.55	g 4.0 oz mezcla
89.70	g 4.0 oz IC
50.00%	Exceso