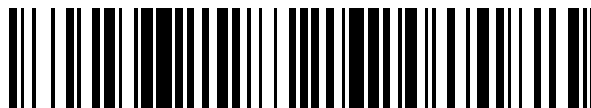


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 735 003**

21 Número de solicitud: 201800139

51 Int. Cl.:

A61K 36/18

(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

11.06.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

13.12.2019

71 Solicitantes:

CORET FERRIOLS, Jose (100.0%)
Sagrario 10
46240 Carlet (Valencia) ES

72 Inventor/es:

CORET FERRIOLS, Jose

54 Título: **Aumento del lívido tanto masculino como femenino**

57 Resumen:

Aumento del libido tanto masculino como femenino.
La presente invención pertenece al sector alimenticio.
La invención es una mezcla o combinación de unas determinadas especias que son las causantes del aumento del libido tanto en hombres como en mujeres.

Esta fórmula es susceptible de aplicación industrial ya que puede ser comercializada en todo el mundo. El producto es natural sin conservantes ni colorantes.

Actualmente los horarios de trabajo impiden una buena conciliación familiar, la población actual sufre stress y este afecta a las relaciones sexuales; con este producto, se puede apalejar dicho stress y poder disfrutar de una forma más placentera y duradera de la relación con la pareja.

La presente invención puede ser muy beneficiosa para muchas personas en todo el mundo tanto hombres como mujeres en especial para los hombres (que tienen disfunción eréctil) y las mujeres (que carecen de apetito sexual o tienen la menopausia).

ES 2 735 003 A1

DESCRIPCIÓN

Aumento del lívido tanto masculino como femenino.

5 Sector de la técnica

La presente invención pertenece al sector alimenticio.

10 La invención objeto de descripción es una mezcla o combinación de unas determinadas especias que con las dosis adecuadas son las causantes del aumento del lívido tanto en hombres como en mujeres.

15 Este producto puede ser beneficioso para muchas personas en todo el mundo, en especial para los hombres (que tienen disfunción eréctil) y las mujeres (que carecen de apetito sexual o tienen la menopausia).

Antecedentes de la invención

20 Desde tiempos inmemoriales todas las civilizaciones han consumido y consumen todo tipo de hierbas y especias para uso culinario ya que estas le dan un sabor peculiar a los alimentos que se están cocinando en ese momento. Estas especias objeto de la presente invención las podemos encontrar en todas las tiendas de alimentación de todo el mundo.

25 Como podemos ver más adelante las especias objeto de mezcla, van dirigidas a toda la población. Cabe la posibilidad que algunas personas puedan ser alérgicas a alguno de estos ingredientes y puede ser que su organismo no los tolere. Por esta razón su composición tiene que estar muy bien descrita en la etiqueta del producto ya sea para comercialización como sazonador de especias, cápsulas, pastillas, etc.

30 Si no hay excitación por parte del hombre o de la mujer no pasa nada ya que esta mezcla actúa también como relajante muscular, por esta razón sobre todo en el caso del hombre puede aguantar mucho más tiempo haciendo el acto sexual debido a los efectos que tiene la mezcla en sí. Se recomienda tomar la mezcla en las comidas, el tiempo estimado antes de que haga efecto la mezcla es de 3 o 4 horas, antes de hacer el acto sexual.

35 Como ya hemos dicho anteriormente la mezcla objeto de la presente descripción aumenta el lívido tanto en el sexo masculino como femenino, además de darle un sabor muy apetecible en el tipo de alimento en el que se tiene que preparar (si estamos hablando de mezclarlo junto las comidas con un sazonador).

40 A continuación haremos una breve descripción de todos los componentes que lleva la fórmula:

45 *. Cúrcuma o Cúrcuma longa: Es una planta herbácea de la familia de las zingiberáceas nativa del suroeste de la India que alcanza una altura de hasta 1 metro. De color amarillo a naranja, cilíndricos y aromáticos. Está adaptada a zonas cálidas húmedas. Se puede encontrar en la Polinesia y Micronesia hasta el sudeste asiático. El sur de la India es uno de los mayores productores de esta planta.

50 *. Jengibre o Zingiber Officinale: Planta herbácea de tallo subterráneo horizontal, hojas lanceoladas, casi lineales, flores de corola purpúrea, dispuestas en espiga y fruto capsular con mucha pulpa y varias semillas. De olor aromático y sabor acre y picante. Planta muy popular en la China y en la India.

*. Pimiento Rojo Dulce o Capsicum Annuum: Arbusto de la familia de las solanáceas que tiene en común la ausencia de sabor picante característico de su especie. Es originario de México, América Central y Norte de Sudamérica. En la actualidad China es el mayor productor de este producto.

5

*. Pimienta Negra o Piper Nigrum: Es una especia de la familia de las piperáceas cultivada por su fruto. Se puede usar entera o en polvo, cultivada desde la antigüedad y es originariamente de la India.

10 *. Ajo o Allium Sativum: Es una especie tradicionalmente clasificada dentro de la familia de las liliáceas pero que actualmente se ubica en la de las amarilidáceas. Es una especie estéril de amplia variedad morfológica y fisiológica, y es originaria de Asia Occidental desde allí fue introducida en el Mediterráneo donde se cultiva desde hace más de 7.000 años.

15 Explicación de la invención

La combinación o mezcla de todos los elementos descritos anteriormente y con las dosis adecuadas, sirven para para que aumente el lívido en el hombre y la mujer.

20 Hoy en día la sociedad vive con mucho stress y esto afecta a los niveles de bienestar de la población. Este producto va dirigido a todas las personas de todo el mundo y es una mezcla de productos naturales (especias- cúrcuma, jengibre, pimiento rojo, pimienta negra y ajo), que además de aumentar el lívido en los hombres y las mujeres, actúa como relajante muscular, y en especial en el caso del hombre (los que padezcan disfunción eréctil) puede tener mucho
25 más aguante manteniendo relaciones sexuales y en el caso de la mujer (las que tengan la menopausia) aumenta el apetito sexual.

Las especias que se deben de mezclar (cúrcuma, jengibre, pimiento rojo, pimienta negra y ajo) pueden ser consumidas por toda la población aunque algunas personas pueden ser alérgicas a
30 alguno de estos ingredientes y no los pueda tolerar. Por esta razón tiene que estar muy bien descrita su composición en la etiqueta de producto, ya sea para su comercialización como sazónador, cápsulas, pastillas, etc.

Breve descripción de los dibujos

35 A continuación expondremos de una manera clara los cinco elementos que componen la invención, según las figuras más abajo expuestas, que una vez mezclados entre sí y con las dosis adecuadas hacen aumentar el lívido en el hombre y la mujer.

40 Ver Fig. 1- Cúrcuma o Cúrcuma Loriga

Ver Fig. 2- Jengibre o Zingiber Officinale

Ver Fig. 3- Pimiento dulce o Capsicum Annuum

45

Ver Fig. 4- Pimienta negra o Piper Nigrum

Ver Fig. 5 Ajo o Allium Sativum

50 Una vez mezclados los cinco elementos podemos ver el resultado final de la invención.

Ver Fig. 6- Composición final: mezcla de los cinco componentes (cúrcuma, jengibre, pimiento dulce, pimienta negra y ajo)

Realización preferente de la invención

Una vez mezclados entre sí los cinco componentes y con las dosis adecuadas obtenemos la siguiente fórmula que a continuación detallamos:

5	*. Cúrcuma o (Cúrcuma longa):	18-23%
	*. Jengibre o (Zingiber Officinale):	10-15%
10	*. Pimiento Rojo Dulce o (Capsicum Annuum):	14-20%
	*. Pimienta Negra o (Piper Nigrum):	19-28%
15	*. Ajo o (Allium Sativum):	19-33%

Todos los componentes deben de estar bien triturados o molidos.

Esta fórmula es susceptible de aplicación industrial ya que puede ser comercializada en todo el mundo. El producto es natural sin conservantes ni colorantes.

Actualmente los horarios de trabajo impiden una buena conciliación familiar, la población actual sufre stress y este afecta a las relaciones sexuales; con este producto, se puede apalea dicho stress y poder disfrutar de una forma más placentera y duradera de la relación con la pareja.

Este producto puede ser muy beneficioso para muchas personas en todo el mundo tanto hombres (que tienen disfunción eréctil, con este producto pueden aguantar más haciendo el acto sexual) como en mujeres (que carecen de apetito sexual o tienen la menopausia). Aunque el producto puede ser consumido por toda la población aunque no tenga ningún tipo de problema anteriormente descrito entre paréntesis.

REIVINDICACIONES

Mezcla o combinación de unas determinadas especias, las cuales son las causantes del aumento del lívido tanto en hombres como en mujeres.

5 Los ingredientes del objeto de la invención son los siguientes:

10 *. Cúrcuma o Cúrcuma longa: Es una planta herbácea de la familia de las zingiberáceas nativa del suroeste de la India que alcanza una altura de hasta 1 metro. De color amarillo a naranja, cilíndricos y aromáticos. Está adaptada a zonas cálidas húmedas. Se puede encontrar en la Polinesia y Micronesia hasta el sudeste asiático. El sur de la India es uno de los mayores productores de esta planta.

15 *. Jengibre o Zingiber Officinale: Planta herbácea de tallo subterráneo horizontal, hojas lanceoladas, casi lineales, flores de corola purpúrea, dispuestas en espiga y fruto capsular con mucha pulpa y varias semillas. De olor aromático y sabor acre y picante. Planta muy popular en la China y en la India.

20 *. Pimiento Rojo Dulce o Capsicum Annuum: Arbusto de la familia de las solanáceas que tiene en común la ausencia de sabor picante característico de su especie. Es originario de México, América Central y Norte de Sudamérica. En la actualidad China es el mayor productor de este producto.

25 *. Pimienta Negra o Piper Nigrum: Es una especia de la familia de las piperáceas cultivada por su fruto. Se puede usar entera o en polvo, cultivada desde la antigüedad y es originariamente de la India.

30 *. Ajo o Allium Sativum: Es una especie tradicionalmente clasificada dentro de la familia de las liliáceas pero que actualmente se ubica en la de las amarilidáceas. Es una especie estéril de amplia variedad morfológica y fisiológica, y es originaria de Asia Occidental desde allí fue introducida en el Mediterráneo donde se cultiva desde hace más de 7.000 años.

Los componentes de dicha fórmula son los siguientes:

35	*. Cúrcuma o (Cúrcuma longa):	18-23%
	*. Jengibre o (Zingiber Officinale):	10-15%
	*. Pimiento Rojo Dulce o (Capsicum Annuum):	14-20%
40	*. Pimienta Negra o (Piper Nigrum):	19-28%
	*. Ajo o (Allium Sativum):	19-33%

45 La fórmula tiene un total de 23 gramos. Todos los componentes deben de estar bien triturados o molidos.

Ejemplo

50 Con un esterilizador de vapor cogemos cada ingrediente (cúrcuma, jengibre, pimiento rojo, pimienta negra y ajo) los metemos dentro y le quitamos todas las impurezas (en tan solo dos minutos), acto seguido, con una báscula de cocina vamos añadiendo las siguientes cantidades de producto en tantos por cien: 22% de cúrcuma, 14% de jengibre, 17% de pimiento rojo, 25%

de pimienta negra y 22% de ajo. Los mezclamos muy bien entre sí y ya tenemos la fórmula objeto de la presente invención.

5 La presente mezcla puede ser presentada con un sazonador para todo tipo de comidas (ya sea, carnes, pescados, verduras, pasta, legumbres, etc.) También se puede comercializar como complemento alimenticio, tanto en pastillas como en cápsulas.

10 En la siguiente página pondremos una descripción gráfica de los cinco elementos que componen la invención, que una vez mezclados entre sí hacen aumentar el lívido en el hombre y la mujer.



Fig. 1- Cúrcuma o Cúrcuma Longa



Fig. 2- Jengibre o Zingiber Officinale



Fig. 3- Pimiento *dulce* o *Capsicum Annuum*



Fig. 4- Pimienta negra o *Piper Nigrum*



Fig. 5- Ajo o *Allium Sativum*

Una vez se han mezclado estos cinco componentes exponemos gráficamente como queda el producto objeto de invención.



Fig. 6- Composición final: mezcla de los cinco componentes (cúrcuma, jengibre, pimienta dulce, pimienta negra y ajo)



- ②① N.º solicitud: 201800139
②② Fecha de presentación de la solicitud: 11.06.2018
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A61K36/18** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	BILAL A. W. et al. Plants as repository of aphrodisiacs. <i>Journal of Pharmacy Research</i> . 2011 4(11) páginas 3882-3887, tabla 1, recuperado de internet [Recuperado el 21.06.18] http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.736.1062&rep=rep1&type=pdf	
A	SINGH B. et al. Pharmacological potential of plant used as aphrodisiacs. <i>International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research</i> . 2010.5(1) páginas 104-113, tabla 1, recuperado de internet [Recuperado el 21.06.08]	
A	SINGH R. et al. An overview on traditional medicinal plants as aphrodisiac agent. <i>Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry</i> . 2012. Vol.1(4) páginas 43-56, tabla 1, recuperado de internet [Recuperado el 21.06.18] http://www.phytojournal.com/vol1Issue4/Issue_nov_2012/6.1.pdf	
A	DE 202006000605U U1 (GHOSH MANTU KUMAR) 29/06/2006, descripción	

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
03.09.2018

Examinador
I. Rueda Molíns

Página
1/2

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

A61K

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, BIOSIS, TCM, XPTK, MEDLINE, EMBASE, INTERNET