

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 773 082**

51 Int. Cl.:

A23L 2/39 (2006.01)
A23L 2/52 (2006.01)
A23L 2/60 (2006.01)
A61K 35/63 (2015.01)
A23F 5/14 (2006.01)
A23F 5/40 (2006.01)
A23F 5/44 (2006.01)
A23L 21/20 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- 86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **03.07.2012 PCT/RU2012/000527**
 87 Fecha y número de publicación internacional: **10.01.2013 WO13006093**
 96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **03.07.2012 E 12807257 (6)**
 97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **25.12.2019 EP 2710902**

54 Título: **Bebida de café en forma de polvo y método para producirlo**

30 Prioridad:

05.07.2011 RU 2011128763

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

09.07.2020

73 Titular/es:

**OBSHESTVO S OGRANICHENNOJ
OTVETSTVENNOSTJU (100.0%)
Ul. Sverdlova 4
Penza 440026 , RU**

72 Inventor/es:

**TRIFONOV, VYACHESLAV NIKOLAEVICH;
ELISTRATOVA, JULIA ANATOLJEVNA;
ELISTRATOV, KONSTANTIN GENNADIEVICH;
KURUS, NATALIA VYACHESLAVOVNA;
HOMYSKOVA, IRINA VLADIMIROVNA y
ELISTRATOVA, TATIANA VIKTOROVNA**

74 Agente/Representante:

**INGENIAS CREACIONES, SIGNOS E
INVENCIONES, SLP**

Observaciones:

**Véase nota informativa (Remarks, Remarques o
Bemerkungen) en el folleto original publicado por
la Oficina Europea de Patentes**

ES 2 773 082 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

Bebida de café en forma de polvo y método para producirlo

5 La invención se refiere a la industria alimentaria y a la medicina, en particular a los suplementos dietéticos biológicamente activos (BADs, por sus siglas en inglés). Está destinada a la profilaxis y la profilaxis terapéutica en condiciones asociadas con la fatiga.

10 Actualmente, en Rusia u otros países no se produce café u otras bebidas con propiedades tónicas basadas en la cría de zánganos.

15 El documento CN 1 325 718 A divulga una composición compleja, que incluye jalea real, propóleo, abejas obreras, Epimedium, Cynomorium, Astragalus, Ginseng rojo y otras hierbas medicinales. El propóleo no se puede añadir a un café en polvo debido a su sabor fuerte y específico que no le gustaría a los consumidores de la bebida.

El documento CN 101 444 244 A divulga una composición compleja de un sustituto de té que consiste en té de té de hojas de jazmín, melocotones, rosas, crisantemos, osmanthus, miel natural, polen, propóleo, jalea real y otros ingredientes.

20 El documento JP 2006 197 911 A divulga una composición de un aditivo alimentario complejo que consiste en polen de abeja, larvas de abejas o zánganos, levadura de cerveza, algas, polvo fino de brotes de arroz integral, extracto de hongo yamabushi, canela, dióxido de titanio, coenzima Q-10. La composición se usa para recuperarse de la fatiga. Este documento no divulga un método de conservación de la cría de zánganos. La composición contiene ingredientes, que no se pueden disolver en agua, por ejemplo, polen.

25 El documento JP 2010 051 313 A describe una composición para ingestión oral que contiene larva de abeja, propóleo y jalea real. Esta composición tendrá una actividad antioxidante sinérgica.

30 Un "Suplemento biológicamente activo para la fabricación de productos cosméticos con actividad regenerativa" ("Biologically Active Supplement for the Manufacture of Cosmetic Products with Regenerative Activity") fue patentado en Rusia (Patente N.º 2128501). Este suplemento dietético biológicamente activo comprende larvas de abejas zánganos recomendadas para su uso en la fabricación de productos cosméticos con propiedades regenerativas. Se patentó en Rumanía un método para producir un producto biológicamente activo a partir de larvas de abejas zánganos, o abejas obreras, o abejas reinas (Patente N.º 74872/1980, OSIM), que es un agente biológicamente activo utilizado en la fabricación de productos medicinales y cosméticos. Este producto contiene lactosa, que no se disuelve en agua y es una suspensión. También se conoce la Patente N.º 2245155 "COMPOSITION OF THE CANNED HOMOGENATE OF THE BEES BROOD (DRONE BROOD AND QUEEN LARVAE)". Se considera la sustancia como un prototipo.

40 La invención se define mediante las reivindicaciones.

45 El homogeneizado de larvas es una fuente barata y prometedora fácilmente disponible para obtener productos de profilaxis y profilaxis terapéutica y productos alimenticios. El ambiente neutro de la cría y la presencia de sustancias nutricionales obviamente proporcionan condiciones favorables para el crecimiento de microorganismos y hongos. Esto conduce a un rápido deterioro de las materias primas cuando se almacenan incorrectamente. La adición de ácidos sórbicos y cítricos al prototipo estabiliza la cría de zánganos; sin embargo, los ácidos tienen un efecto adverso sobre los componentes biológicamente activos de la cría de zánganos, causando su destrucción.

50 Se propone preservar la cría de zánganos utilizando glucosa o fructosa mediante la mezcla de 1 parte de homogeneizado de cría de zánganos con 3 a 9 partes de glucosa y añadir esta mezcla a un café u otra bebida en forma de polvo para disolver la mezcla en agua.

Los experimentos han demostrado que esta composición está bien estabilizada en términos de sus parámetros fisicoquímicos y permite el almacenamiento a largo plazo de este producto (durante más de un año).

55 El producto resultante reduce la fatiga y tiene un efecto estimulante y ergogénico.

A continuación se muestra un procedimiento de ejemplo para hacer el producto.

60 Se toman larvas de cría de zánganos y se homogenizan con un mezclador (o cualquier otro dispositivo similar) hasta que se forme una masa uniforme. Se añaden 5 partes de glucosa al homogeneizado resultante de cría de zánganos. El producto se mezcla nuevamente con un mezclador hasta que se forme una masa uniforme. El producto resultante final se añade luego a una bebida de café en forma de polvo con una proporción de 1 a 9 y se mezcla una vez más hasta que se forme una masa uniforme. El producto se debe utilizar de acuerdo con las instrucciones para la bebida de café.

65 Una bebida de café en forma de polvo consta de:

1 parte de cría de zángano,
3-9 partes de glucosa y/o fructosa, y
1-100 partes de bebida de café en forma de polvo.

5 A pesar del hecho de que los componentes que forman los ingredientes del producto reivindicado son conocidos, su combinación en un solo producto no se conoce en la técnica anterior, es decir, la formulación resultante permite alcanzar los siguientes objetivos:

- 10
- preservar y estabilizar las propiedades de la cría de zánganos,
 - proporcionar solubilidad en agua del producto resultante, y
 - lograr el resultado técnico reivindicado, es decir, mejorar el efecto de profilaxis y profilaxis terapéutica en condiciones asociadas con la fatiga.

REIVINDICACIONES

1. Una bebida de café en forma de polvo, que consiste en:

- 5 1 parte de cría de zángano;
3-9 partes de glucosa y/o fructosa; y
1-100 partes de bebida de café en forma de polvo.

10 2. Método para producir la bebida de café en forma de polvo de acuerdo con la reivindicación 1 que comprende las siguientes etapas:

- se mezcla 1 parte de larvas de cría de zánganos con un mezclador hasta que esté homogénea;
- se añaden 5 partes de glucosa al homogeneizado de cría de zángano resultante y esa mezcla se mezcla nuevamente con un mezclador en una masa uniforme;
- 15 • la mezcla resultante se añade luego a una bebida de café en forma de polvo en una proporción de 1 a 9 y se mezcla en una masa uniforme.