

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **2 245 246**

②1 Número de solicitud: 200401390

⑤1 Int. Cl.:
A23L 2/38 (2006.01)

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

②2 Fecha de presentación: **08.06.2004**

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **16.12.2005**

Fecha de la concesión: **20.02.2007**

④5 Fecha de anuncio de la concesión: **16.03.2007**

④5 Fecha de publicación del folleto de la patente:
16.03.2007

⑦3 Titular/es: **Rosina Walter García
Greco, nº 6 B
07820 San Antonio de Portmany, Baleares, ES**

⑦2 Inventor/es: **Walter García, Rosina**

⑦4 Agente: **Pons Ariño, Ángel**

⑤4 Título: **Composición de una bebida digestiva usada como aperitivo.**

⑤7 Resumen:

Composición de una bebida digestiva usada como aperitivo que comprende utilizar: zumo de limón 11,08% en peso; miel 22,02 de % en peso; jengibre 33,45% en peso y agua 33,45% en peso.

ES 2 245 246 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP.

DESCRIPCIÓN

Composición de una bebida digestiva usada como aperitivo.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a la composición de una bebida que se usa como aperitivo.

Antecedentes de la invención

En la actualidad existen bebidas utilizadas como aperitivo, como son los zumos que se circunscriben en cuanto a características al propio y único componente principal que da nombre al zumo: naranja, limón, tomate, piña.

Estas bebidas por lo general tomadas frías constituyen principalmente un refresco.

La composición de la invención debido a sus propios componentes es muy nutritiva, digestiva y tiene acción farmacológica.

Descripción de la invención

La composición de la invención al estar constituida por: limón, jengibre y miel presenta las siguientes características.

El limón aporta gran variedad de vitaminas.

La miel aporta gran cantidad de nutrientes como: hidratos de carbono, fructosa y glucosa. Además, aporta gran variedad de vitaminas y es muy rica en enzimas y ácidos orgánicos.

El jengibre tiene propiedades medicinales. Es un

antiespasmódico, carminativo y respiratorio. Es un agente saborizante.

De acuerdo con la invención la composición utiliza:

- zumo de limón 11,08% en peso.
- miel 22,02% en peso.
- jengibre 33,45% en peso.
- agua 33,45% en peso.

Descripción de una realización práctica de la invención

Se pela el jengibre y se corta en rodajas.

Se introduce en una batidora, cuyo eje gira 300 revoluciones por minuto hasta obtener una papilla.

Posteriormente la papilla del jengibre con el agua de la composición se cuele a una presión de 0,5 kg/cm² hasta obtener todo el zumo del jengibre.

Se exprime el limón y se añade el zumo al del jengibre.

Por último se añade la miel al zumo de limones y jengibre y con la batidora citada se mezclan hasta conseguir un producto homogéneo y líquido.

Una vez embotellada la bebida se conserva refrigerada.

Para tomar la bebida se sirve muy fría y bien agitada.

REIVINDICACIONES

1. Composición de una bebida digestiva usada como aperitivo; que se **caracteriza** porque se utiliza:

- zumo de limón 11,08% en peso.

5

- miel 22,02 de % en peso.

- jengibre 33,45% en peso.

- agua 33,45% en peso.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 245 246

② Nº de solicitud: 200401390

③ Fecha de presentación de la solicitud: 08.06.2004

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.7: A23L 2/38

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	HERB FESTIVAL 2003. "PUNGENT GINGER". Febrero 2004 [en línea] [recuperado el 01.08.2005]. Recuperado de Internet: <URL:http://herbfestival.org/artman/publish/article_59.shtml> Ver página 2.	1
Y	OJAS, LLC. COURSES & WORKSHOPS. "Ojas Ayurveda Yoga Wellness Center", 2003 [en línea] [recuperado el 02.08.2005]. Recuperado de Internet: <URL:http://www.ojas.us/courses.html>. Ver página 6: Series 2.1. Ginger-Lemon-Honey Appetizer.	1
A	LISA MALIGA. LISA'S LIBRARY OF WRITING. "Çhamomile Times", 2003 [en línea] [recuperado el 02.08.2005]. Recuperado de Internet: <URL:http://www.lisamaliga.com/ÇhamomileTimes/htm>. Ver página 4.	1
A	Encyclopedia of ASIAN FOOD. ASIA FOOD GLOSSARY PAGE. "Ginger. Zingiber officinale", 2001 [en línea] [recuperado el 01.08.2005]. Recuperado de Internet: <URL:http://www.asiafood.org/glossary_1.cfm?alpha=G&wordid=3352&starno=1&endno=25>. Ver página 2, Medicinal uses.	1
A	SUZANNE CATTY. Articles – Hydrosols: The Next Aromatherapy. "Ginger Root", 2003 [en línea] [recuperado el 02.08.2005]. Recuperado de Internet: <URL:http://www.hydrosols.com/articles_1.html>	1

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

03.08.2005

Examinador

Asha Sukhwani

Página

1/1