

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **2 325 435**

②1 Número de solicitud: 200800055

⑤1 Int. Cl.:

A23G 1/42 (2006.01)

A23G 1/48 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

②2 Fecha de presentación: **02.01.2008**

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **03.09.2009**

④3 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
03.09.2009

⑦1 Solicitante/s: **Armando José Yáñez Soler**
Dos de Mayo, 37
03600 Elda, Alicante, ES
Antonio Muñoz Cerdá

⑦2 Inventor/es: **Yáñez Soler, Armando José y**
Muñoz Cerdá, Antonio

⑦4 Agente: **No consta**

⑤4 Título: **Composición a base de cacao y espirulina.**

⑤7 Resumen:

Composición a base de cacao y espirulina constituida exclusivamente por productos naturales, contiene también, en proporciones variables, jalea real, cúrcuma, maca, quinoa, estevia, jojoba y aceite de argán. La composición puede presentarse en forma de barrita, caramelo, bombón o bebida. Es altamente energética e inhibidora del apetito.

ES 2 325 435 A1

DESCRIPCIÓN

Composición a base de cacao y espirulina.

5 **Objeto de la invención**

La presente invención tiene por objeto una composición energética que comprende cacao y microalga espirulina, para uso alimentario y medicinal.

10

Estado de la técnica

15 Son de sobra conocidas las barras alimenticias compuestas a base de chocolate y elementos energizantes, sin embargo, si comprobamos la composición de dichas barritas, observamos que poseen una alta cantidad de productos de síntesis química con la finalidad de incorporar las proteínas, vitaminas y aminoácidos necesarios.

En cuanto a las FITNESS DRINKS, o bebidas energéticas, normalmente poseen una gran cantidad de azúcares y presentan vitaminas incorporadas, vitaminas que no llegan a ser asimiladas por el cuerpo humano.

20

La utilización del chocolate en este tipo de productos o compuestos energizantes se debe a su aporte energético.

El cacao (*Theobroma cacao*) es rico en un gran número de minerales esenciales incluyendo el magnesio, el potasio, el sodio, calcio, fósforo, cinc que desempeñan un papel importante en el cuerpo humano.

25

Igualmente, es una fuente de flavonoides, vitaminas como la vitamina E y algunas de las vitaminas B.

Sin embargo, uno de los efectos más conocidos del cacao es el producido sobre el estado de ánimo, el comportamiento y la actividad mental. El cacao, debido a su alto contenido en xantinas, produce una estimulación del sistema central nervioso, la estimulación del músculo cardíaco y la relajación de los músculos en general.

30

Debido al gran bienestar que aporta, así como a su exquisito sabor, el chocolate es uno de los productos más ansiados por el ser humano.

35

El uso del chocolate, (cacao) combinado con otros alimentos para finalidades medicinales y alimenticias, es ampliamente conocido en el estado de la técnica. A continuación presentamos el uso del chocolate en varias patentes:

40

WO 98/02165 revela un método y composición para reducir el apetito y el ansia de carbohidratos, utilizando precursores de los neurotransmisores serotonina, dopamina, norepinefrina e histamina, que incluyen triptófano, fenilalanina, tirosina e histidina. De acuerdo con la referencia, los precursores se combinan entre sí y con xantinas para conseguir un efecto de sinergia que permite reducir de forma ventajosa la dosis de los precursores. Las xantinas, incluida la teobromina, la cafeína y el cacao se pueden derivar de fuentes naturales utilizadas en alimentos como cacao, te, café y similares.

45

La Patente US n. 6051236 revela una composición nutricional para optimizar el rendimiento muscular durante el ejercicio y para aumentar la reparación y recuperación celular del músculo tras cesar el ejercicio, incluye un portador que puede ser en forma de chocolate, avena, trigo, mantequilla de cacao, frutos semideshidratados y combinaciones de ellos para proporcionar un portador semilíquido al polvo seco de la composición nutricional.

50

La Patente US N. 5612074 revela una barra alimenticia fortalecida con nutrientes que contiene diversos ingredientes, incluidos vitaminas, magnesio, aminoácidos, etc, en la que la barra alimenticia puede estar revestida de materiales como chocolate, cacahuete, caramelo, miel, algarroba, fruta y yogur.

55

En cambio, en el estado de la técnica no existe ningún producto alimenticio y/o medicinal compuesto mediante la combinación de cacao con el alga espirulina.

60

El alga espirulina (*Spirulina platensis*) cuyo nombre proviene del latín “espiral o helix” por su configuración física, alga microscópica verde-azulada, contiene muchos nutrientes esenciales: clorofila, ficocianina y betacaroteno; vitamina B12, minerales como el hierro, selenio, cinc y cobre y ácidos grasos esenciales como el ácido gamma linolénico. Contiene un 65% de proteínas de origen vegetal que comprenden los 8 aminoácidos esenciales a los que se suman 9 más.

65

El efecto de la suma de los ingredientes de la microalga es mayor que el beneficio de cada una de estas sustancias por sí solas.

ES 2 325 435 A1

| | | | | | |
|----------------------|-----------------|--------------------------|--------------------|----------------------|----------------|
| Proteínas | 60-70 % | Ficocianina | 1400 mg. | Arginina | 430 mg. |
| Carbohidratos | 15-25 % | γ-Linolénico | 100 mg. | Ac. Aspártico | 610 mg. |
| Minerales | 7-13 % | Cis-Linoleico | 80 mg. | Cistina | 60 mg. |
| Lípidos | 6-8 % | Vitamina A | 23000 I.U. | Ac. Glutámico | 910 mg. |
| Fibra | 8-10 % | Beta-caroteno | 14 mg. | Glicina | 320 mg. |
| Calcio | 70 mg. | Vitamina E | 1 mg. | Histidina | 100 mg. |
| Fósforo | 80 mg. | Vitamina B1 | 0.35 mg. | Isoleucina | 350 mg. |
| Magnesio | 40 mg. | Vitamina B2 | 0.40 mg. | Leucina | 540 mg. |
| Hierro | 10 mg. | Vitamina B3 | 1.40 mg. | Lisina | 290 mg. |
| Zinc | 300 mcg. | Vitamina B6 | 80 mcg. | Metionina | 140 mg. |
| Cobre | 120 mcg. | Vitamina B12 | 25 mcg. | Fenilalanina | 280 mg. |
| Manganeso | 500 mcg. | Ácido Fólico | 1 mcg. | Prolina | 270 mg. |
| Cromo | 25 mcg. | Biotina | 0.5 mcg. | Serina | 320 mg. |
| Sodio | 90 mg. | Ac.Pantoténico B5 | 10 mcg. | Treonina | 320 mg. |
| Potasio | 140 mg. | Vitamina C | 0.5 mg. | Triptófano | 90 mg. |
| Selenio | 10 mcg. | Vitamina K1 | 200 mcg. | Tirosina | 300 mg. |
| Germanio | 60 mcg. | Inositol | 6.4 mg. | Valina | 400 mg. |
| Clorofila | 100 mg. | S.O.D. | 15.000 I.U. | Sulfolípidos | 100 mg. |
| Carotenoides | 37 mg. | Alanina | 470 mg. | | |

Como se puede observar del cuadro de componentes de la espirulina adjuntado, dicha alga constituye una de las fuentes biológicas de proteínas, vitaminas, minerales y otros nutrientes.

La espirulina posee alrededor de un 65% de proteínas, cantidad muy superior a la encontrada en la carne de cerdo (un 28%) o incluso a la de vaca (un 22%) convirtiéndose en uno de los almacenes más equilibrados de vitamina natural.

Dentro del grupo de las vitaminas encontramos las siguientes:

- Betacaroteno o provitamina A, sin posibilidad de sobredosis, que contribuye de forma importante a su acción antioxidante, así como su vitamina E.

- Vitamina B12: la espirulina es una de las pocas plantas que son fuente de esta vitamina.

- Dentro del grupo de vitaminas B, se encuentran la tiamina (B1) riboflavina (B2), niacina (B3) y la vitamina B6, que disminuye los efectos depresivos y los cuadros de ansiedad, teniendo un efecto beneficioso en enfermedades neuropsiquiátricas.

Igualmente en la espirulina encontramos una gran fuente de minerales, como el hierro, el magnesio, el selenio, el cinc y el cobre, todos ellos minerales de fácil absorción por el organismo, actuando de manera directa sobre los tejidos del sistema nervioso.

Los ácidos grasos esenciales o poliinsaturados que contiene, omega3 -gamma linolénico, omega6 -linoléico y omega9 -oleico, producen un efecto beneficioso antiinflamatorio y reductor del colesterol en sangre.

Gracias a su contenido en fenilalanina, aminoácido supresor natural del apetito que actúa directamente en el hipotálamo, controla los cambios de carácter y el apetito.

La espirulina posee una de las combinaciones más poderosas de nutrientes, de tal forma que es el único alimento que puede llegar a sustituir a la leche materna.

Existen numerosos estudios realizados en bebés desnutridos, con pérdida incluso de la vista debido a su desnutrición, que mediante la ingesta del alga espirulina no sólo han recuperado la vista, sino que gozan de una excelente salud.

A continuación presentamos el Estado de la Técnica en el cual encontramos referencias al alga espirulina utilizada en el sector alimenticio:

WO 2007/094498 composición alimenticia compuesta por espirulina y clorella. Alimento provisto de una composición antioxidante, en particular un alimento natural con efectos para la salud, con Espirulina y Clorella y opcionalmente con Kale, que puede ser ingerida para uso diario.

WO 2007/062274 Alga y Extracto de Alga, como composición adicional en la dieta. Composición adicional para la dieta humana que comprende biomasa en polvo del alga azul verde (espirulina) y astaxantina. La composición

ES 2 325 435 A1

es estable, efectiva y conveniente para la salud y el bienestar, tanto de personas sanas como de personas con salud deficiente.

Ninguna de las referencias anteriormente mencionadas combina el alga azulverdosa espirulina con el cacao, cuya combinación proporciona innumerables ventajas, no sólo para la salud de los seres humanos sino también a efectos dietéticos.

Como es sabido por todos, el cacao posee un sabor único y delicioso, siendo uno de los alimentos más ansiados por el ser humano; sin embargo, la espirulina posee un sabor y olor característicos no aceptados por los europeos, por lo que, añadiéndola al cacao se transformaría en un producto sabroso y delicioso, desapareciendo igualmente su olor.

El chocolate representa un gran aporte energético, sin embargo, su acción es rápida y su efecto beneficioso dura poco tiempo; con la adición de la espirulina, ésta actuaría ralentizando su efecto, manteniendo la reserva energética en los músculos.

Normalmente, al cacao, para su consumo, se le añade un gran número de azúcares y grasas saturadas, cuya ingesta masiva resulta perjudicial para la salud; con el aporte de la espirulina dichas grasas no serían necesarias, resultando una combinación totalmente saludable, con un alto grado de nutrientes y vitaminas y con escaso aporte calórico. De igual forma ayudaría a evitar los procesos de oxidación, permitiendo el menor uso de sustancias conservantes en el caso de chocolates.

El cacao es uno de los alimentos más ansiados, sobre todo por aquellas personas que realizan dieta; con la aportación de la espirulina al chocolate dicho compuesto podrá no sólo ser ingerido por personas que estén a dieta, sino que incluso resultará beneficioso, pues ingerido con anterioridad a las comidas puede resultar un inhibidor del apetito.

Otro de los grupos de población que más ansía la ingesta de chocolate son los niños, quienes, no ansían, sin embargo, verduras y frutas, alimentos que proporcionan las vitaminas y proteínas necesarias. Con la combinación de la espirulina y el chocolate, los niños tomarán no sólo su alimento preferido sino que además se nutrirán de las vitaminas y proteínas necesarias.

Pero además de los ingredientes endógenos de la composición, cacao y espirulina, la presente invención puede contener 1 o más ingredientes añadidos que actúan en sinergia para aumentar sus propiedades.

Dentro de estos aditivos naturales encontramos:

- La Jalea real: secreción fluida que elaboran las abejas a partir de miel, nectar y agua que recogen del exterior. Es energética y estimulante, mejora el sistema inmunológico y ofrece una mayor resistencia mental en periodos de estrés o fatiga.

Cuando se utiliza en la composición de esta invención la jalea real puede estar presente en una proporción de entre un 0,5% al 5% en producto terminado.

- La Cúrcuma: Extracto obtenido de la *Cúrcuma longa* L., planta herbácea que procede de la India, China y Oriente Medio, favorece el buen funcionamiento del hígado y disminuye el colesterol, posee poderes antiinflamatorios. Existen estudios que demuestran que elimina sustancias cancerosas y ayuda a controlar el crecimiento de tumores.

Cuando se utiliza en la composición de esta invención, la Cúrcuma puede estar presente en un porcentaje entre un 0,2% al 4% de producto terminado.

- La Maca: Extraída de la planta tuberosa (*Lepidium peruvianum*) que procede de las zonas altas y montañas de los andes en Perú. Suplemento nutricional que ayuda al incremento de la vitalidad y energía, posee un efecto beneficioso global en el cuerpo.

Cuando se utiliza en la composición de esta invención, la Maca puede estar presente en un porcentaje entre 0,1% y 5%.

- La Quinoa (*Chenopodium quinoa*): cereal que proviene del altiplano boliviano, posee un alto valor nutricional por su contenido en proteínas y su aporte en aminoácidos. Está exento de gluten, por lo que es de uso para personas celíacas. Sin colesterol.

Cuando se utiliza en la composición de esta invención, la Quinoa puede estar presente en un porcentaje entre un 1% y 55% del producto terminado.

- La Estevia (*Stevia rebaudiana*): Arbusto originario de Paraguay y Brasil. Edulcorante apto para diabéticos con propiedades antioxidantes.

Cuando se utiliza en la composición de esta invención, la Estevia puede estar presente en un porcentaje entre un 0,1% al 3% del producto terminado

ES 2 325 435 A1

- El fruto de la Jojoba (*Simmondsia chinensis*) o su extracto: la simmondsina: conocido por su efecto como inhibidor del apetito, eliminando la sensación de hambre.

5 Cuando se utiliza en la composición de esta invención, la Jojoba puede estar presente en un porcentaje entre un 1% a un 70%, o entre un 0,2% a un 10% en *Simmondsia* en producto terminado.

- El Aceite de Argán (*Argania spinosa*): obtenido de la semilla de los frutos del árbol endémico de la zona Suroeste de Marruecos. De sabor fino y agradable, muy aromático, que posee propiedades dietéticas. Tiene efectos antioxidantes y contribuye a reducir el colesterol.

10 Cuando se utiliza en la composición de esta invención, el Aceite de Argán puede estar presente en un porcentaje entre un 0,5% a un 25% en producto terminado.

15 Todos los productos utilizados en la composición objeto de esta invención son productos comerciales.

La composición de la invención puede ser desarrollada como chocolate especial, caramelo, como barra alimenticia energética, como suplemento alimenticio que puede llevarse en los bolsillos o bolsos, incluirse en el desayuno, almuerzo y cena o bien como aperitivo antes de las comidas, como bebida energética, que puede ser suministrada en casa o bien en colegios, en los campamentos, en los establecimientos militares, en instalaciones deportivas y en cualquier tipo de evento político, religioso o deportivo.

20 Es de especial importancia la aplicación y el uso de estos productos en casos de extrema necesidad, como kit de supervivencia, en programas de ayuda en desastres humanitarios, para deportistas, marineros o alpinistas o para cualquier persona que necesite un alimento con alto contenido energético, de fácil conservación y poco peso y volumen. Lo mismo cuando el espacio vital sea exiguo como en aviones, barcos submarinos, naves o satélites espaciales.

Modo de realización

30 Compuesto energético caracterizado por la mezcla de cacao y el alga azulverdosa denominada espirulina, en un porcentaje de 0,5 hasta aproximadamente al 90% de espirulina respecto del cacao.

Una realización particular o preferente de esta invención consiste en un compuesto energético que comprende:

| Componente | % en peso respecto del total |
|-----------------|------------------------------|
| Cacao | 35 |
| Espirulina | 8 |
| Estevia | 2 |
| Aceite de argan | 5 |
| Maca | 10 |
| Quinoa | 40 |

50 En otra realización particular de esta misma invención, el compuesto energético a base de cacao y espirulina con efecto inhibidor del apetito, comprende:

| Componente | % en peso respecto del total |
|---------------|------------------------------|
| Cacao | 45 |
| Espirulina | 30 |
| Simmondsina o | |
| Fruto Jojoba | 15 |
| Azúcar | 10 |

ES 2 325 435 A1

Otra realización particular de la presente invención consiste en un compuesto energético a base de cacao y espirulina que comprende:

| Componente | % en peso respecto del total |
|------------|------------------------------|
| Cacao | 35 |
| Espirulina | 10 |
| Jalea real | 8 |
| Maca | 8 |
| Quinoa | 37 |
| Estevia | 2 |

El experto en la técnica será consciente que anteriormente se han descrito diversas realizaciones ejemplares de la presente invención con suficiente detalle, y que las realizaciones son ejemplos de un conjunto más amplio que cae dentro del espíritu y alcance de la presente invención. Por este motivo, a las siguientes reivindicaciones se les debe dar la más amplia interpretación a la luz de la descripción.

ES 2 325 435 A1

REIVINDICACIONES

- 5 1. Una composición energética para uso alimenticio y medicinal **caracterizada** por comprender una mezcla de cacao junto con el alga verde azulada llamada Espirulina.
2. Una composición energética según la reivindicación 1, **caracterizada** porque la Espirulina representa el 0,5% del total de la mezcla compuesta por cacao y Espirulina.
- 10 3. Una composición energética según la reivindicación 1, **caracterizada** porque la presencia de espirulina en la mezcla con cacao comprende un 90% del total, constituyendo una concha de espirulina recubierta de cacao.
4. Una composición energética según la reivindicación 1, **caracterizada** porque la presencia de espirulina en la mezcla con cacao puede oscilar del 0,5% al 90% del total.
- 15 5. Una composición energética según la reivindicación 1 **caracterizada** por la adición de productos naturales tales como grasas naturales, cereales, edulcorantes y productos con propiedades estimulantes.
- 20 6. Una composición energética según la reivindicación 5, **caracterizada** porque las grasas naturales las forman el Aceite de Argán, los cereales los comprenden la Maca y Quinoa y los edulcorantes la Estevia.
7. Una composición energética según la reivindicación 5, **caracterizada** porque el Aceite de Argán comprende de un 0,5% a un 25% en peso respecto del total, la Maca comprende entre un 0,1 y un 5% del total, la Quinoa entre un intervalo de un 1 a un 55% del total y la Estevia entre un 0,1% y un 3% del total.
- 25 8. Una composición energética según la reivindicación 5, **caracterizada** porque los productos con propiedades estimulantes pueden ser uno de los siguientes productos naturales: la jalea real, la cúrcuma.
9. Una composición energética según la reivindicación 1, **caracterizada** por la adición de productos inhibidores del apetito.
- 30 10. Una composición energética según la reivindicación 9, **caracterizada** porque el efecto inhibidor del apetito se consigue mediante la mezcla del alga azulverdosa espirulina, el cacao, el fruto de la Jojoba o su extracto de Simmondsina.
- 35 11. Empleo de la composición energética según las reivindicaciones 1 a 10 en la elaboración de una barrita alimenticia energética.
- 40 12. Empleo de la composición energética según las reivindicaciones 1 a 10 en la elaboración de una bebida alimenticia energética.
13. Empleo de la composición energética según las reivindicaciones 1 a 10 en la elaboración de un bombón inhibidor del apetito.

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 325 435

② Nº de solicitud: 200800055

③ Fecha de presentación de la solicitud: 02.01.2008

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: Ver hoja adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

| Categoría | ⑥ Documentos citados | Reivindicaciones afectadas |
|-----------|---|----------------------------|
| X | DE 10029743 A1 (FRISCH BACKSHOP & CAFE GMBH) 10.01.2002, reivindicaciones 1-4. | 1 |
| A | ES 2165286 A1 (MEEK MUÑOZ, FRANK) 01.03.2002, todo el documento. | 1,5 |
| A | DE 20206918 U1 (BERGEREM) 29.08.2002, reivindicaciones 1-2. | 1,5 |
| A | RO 112230 A1 (CENT CERC TEHNOLOGII ECOLOGICE) 30.07.1997, Recuperado de WPI (World Patent Index) Resumen de la Base de Datos. | 1,5 |
| A | KR 20030029254 A (PARK) 14.04.2003, reivindicaciones 9-10. | 1,5 |

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

30.04.2009

Examinador

I. Galíndez Labrador

Página

1/4

CLASIFICACIÓN DEL OBJETO DE LA SOLICITUD

A23G 1/42 (2006.01)

A23G 1/48 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

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

A23G, A23L

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, PAJ, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 30.04.2009

Declaración

| | | | |
|--|------------------|------|-----------|
| Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986) | Reivindicaciones | 2-13 | SÍ |
| | Reivindicaciones | 1 | NO |
| Actividad inventiva (Art. 8.1 LP 11/1986) | Reivindicaciones | 2-13 | SÍ |
| | Reivindicaciones | 1 | 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 ha sido publicada.

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 | DE 10029743 A1 | 10-01-2002 |
| D02 | ES 2165286 A1 | 01-03-2002 |
| D03 | DE 20206918 U | 29-08-2002 |
| D04 | RO 112230 B1 | 30-07-1997 |
| D05 | KR 20030029254 A | 14-04-2003 |

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

La solicitud a estudio tiene por objeto una composición a base de cacao y espirulina constituida exclusivamente por productos naturales. Contiene también, en proporciones variables, Jalea real, Cúrcuma, Maca, Quinoa, Estevia, Jojoba y Aceite de Argán. De éstos, el cacao, la espirulina y la jojoba ejercen un efecto inhibitor del apetito, la jalea real y la cúrcuma un efecto estimulante y la Estevia es edulcorante. La composición puede presentarse en forma de barrita, caramelo, bombón o bebida. Es altamente energética. Consta de 13 reivindicaciones, siendo sólo la primera de ellas independiente.

El documento D1 citado en el Informe de Búsqueda Internacional trata sobre la incorporación de algas comestibles, entre ellas la Espirulina, junto con grasa, que puede ser de cacao (Reivindicación 1 de la solicitud a estudio), a la masa tradicional de panadería/pastelería, en proporciones adecuadas para evitar un sabor desagradable.

El D2 tiene por objeto un procedimiento para la obtención de un alimento completo en forma de pan, al que se añaden diversos ingredientes, entre ellos cacao y espirulina. El D3 se refiere a una mezcla para preparar una bebida de cacao a la que se añade, entre otros ingredientes, quinoa.

El D4 tiene por objeto una composición nutritiva y energética integrada por diversos ingredientes, entre ellos cacao y espirulina y dotada de un olor agradable. El D5 versa sobre un producto alimenticio altamente nutritivo que contiene, como algunos de sus ingredientes adicionales, cacao y espirulina.

A la vista del Estado de la Técnica considerado, la reivindicación 1 de la solicitud considerada carece de los requisitos de Novedad y Actividad Inventiva. Las reivindicaciones 2-13 cumplen estos dos requisitos, de acuerdo con los artículos 6 y 8 respectivamente de la Ley 11/1986, de 20 de Marzo, de Patentes.