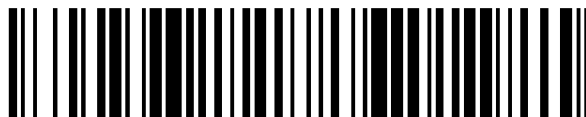


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 310 079**

21 Número de solicitud: 202300441

51 Int. Cl.:

A23L 25/00 (2006.01)

A23L 19/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

14.12.2023

43 Fecha de publicación de la solicitud:

28.08.2024

71 Solicitantes:

MUÑOZ BULLEJOS, Javier (100.0%)

Cerrillo Redondo, 5

18140 Zubia (Granada) ES

72 Inventor/es:

MUÑOZ BULLEJOS, Javier

74 Agente/Representante:

LÓPEZ MORENO, Pilar

54 Título: **Composición alimenticia con semillas de calabaza**

ES 1 310 079 U

DESCRIPCIÓN

Composición alimenticia con semillas de calabaza

- 5 Composición mejorada de un alimento afrodisíaco, energético y funcional que contiene semillas de calabaza mezcladas con aceites de calabaza.

SECTOR DE LA TÉCNICA

- 10 La presente invención corresponde al campo de la alimentación, en concreto al ámbito de los alimentos con propiedades afrodisíacas que en su composición usan exclusivamente alimentos vegetales.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

- 15 Cada día es mayor el número de personas interesadas en conocer las propiedades nutricionales y los beneficios de los alimentos que consumen.

- 20 Existen alimentos a los que se le atribuyen propiedades afrodisíacas. Algunos de estos alimentos son ricos en macro y micronutrientes, es decir, vitaminas, minerales, proteínas, grasas, hidratos de carbono y fibra que pueden beneficiar la sexualidad y la fertilidad humana, como parte de una dieta sana, variada y equilibrada.

- 25 En numerosas publicaciones mencionan como alimentos afrodisíacos a los aguacates, el pescado azul, las ostras, el marisco, las espinacas, los frutos secos, el chocolate, la miel, las fresas, los higos, la sandía, el salmón, los arándanos, los pimientos, el aceite de oliva, el café, los frutos del bosque, los dátiles, los puerros, los cítricos, los huevos, el pavo, el ajo, el apio, entre otros. También existen frutas y especias a las que tradicionalmente se les atribuyen cualidades afrodisíacas como: el mango, el coco, la
30 maca, el anís, la cayena, la canela, el chontaduro, el borojón, el plátano, las fresas y las calabazas, entre otros.

- En este ámbito, el objetivo de una nueva invención es fabricar un nuevo producto energético afrodisíaco, basado en alimentos vegetales con propiedades afrodisíacas
35 que se potencian entre sí, aportando los nutrientes que benefician a la función sexual.

La preparación, composición o fórmula gastronómica de dicho producto tiene que tener las siguientes características:

- Que sea un alimento funcional que aporte beneficios nutricionales a la salud.
- 5 - Que una mayoría de personas sanas pueda notar sus efectos afrodisíacos a los pocos días de consumirlo.
- Que se pueda fabricar, envasar y comercializar con la normativa vigente.
- Que tenga una fecha de caducidad de al menos un año.
- Que el sabor sea delicioso.
- 10 - Que los ingredientes sean vegetales, es decir, un producto vegano.
- Que la fórmula gastronómica y el proceso de fabricación facilite que los nutrientes sean asimilables y biodisponibles.
- Que sea fácilmente dosificable.
- Que sea fácilmente moldeable para adoptar cualquier forma.
- 15 - Que se pueda incorporar a otras composiciones, recetas o presentaciones.
- Que se pueda consumir en dosis pequeñas, fáciles y agradables de tomar.

Las semillas de calabaza son un alimento funcional con características afrodisíacas, muy rico en los nutrientes que participan en muchas funciones metabólicas y especialmente en la función sexual, aunque no existe en la actualidad ningún producto afrodisíaco basado en las semillas de calabaza.

Las grasas beneficiosas de las pepitas de calabaza contenidas en una porción de consumo normal de 1 a 10 gramos son insuficientes para percibir, claramente, el efecto afrodisíaco o aumento de la libido y otros beneficios nutricionales que afectan a la función sexual y a la fertilidad masculina y femenina.

Muchas veces se consumen las pepitas de calabaza sobre panes, bizcochos o añadidas en ensaladas o mueslis de cereales, en cantidades tan pequeñas que apenas se pueden apreciar sus beneficios nutricionales en relación a la función sexual. Además, en la forma habitual de comer las pepitas de calabaza como un fruto seco que hay que masticar entero, se desaprovechan gran parte de los micronutrientes que no se absorben en la digestión porque se encuentran contenidos en pequeños trocitos que son evacuados por el recto sin llegar a ser asimilados por el organismo.

35

Las semillas de calabaza se consideran alimentos funcionales porque están repletas de nutrientes como ácidos grasos insaturados linoleico (omega 6), alfa-linolénico, ALA (omega 3), oleico (omega 9) y triptófano. También contienen vitaminas como la Colina, D, E, K, B1, B2, B3, B6 y B9, proteínas, carbohidratos, fibra, aminoácidos como arginina y minerales como magnesio, fósforo, selenio, potasio, calcio y zinc que promueven la salud cardiovascular, fortalecen el sistema inmunológico, protegen la próstata y ayudan a la fertilidad.

Las semillas de calabaza tienen un color verde oscuro debido a su alto contenido en clorofila, que, junto con la cucurbitacina, el betacaroteno y los flavonoides, son potentes antioxidantes. El zinc ayuda a la formación de los espermatozoides y a la división celular de los óvulos, previene el daño oxidativo de las células reproductoras. En la mujer, la vitamina B6 ayuda a regular el equilibrio de estrógenos y progesterona. La vitamina B3 participa en la síntesis de hormonas, incluida la testosterona. La vitamina B9 (ácido fólico) es responsable de la metilación del ADN. La arginina es un aminoácido que mejora el rendimiento físico y participa en la erección masculina. El triptófano es otro aminoácido que impulsa la producción de serotonina que interviene en el deseo sexual.

Las pepitas de calabaza son bien conocidas por sus beneficios para la próstata. Numerosas investigaciones han hallado relación entre los niveles de vitamina D y parámetros relacionados con la fertilidad de hombres y mujeres.

Las semillas de calabaza se suelen comer enteras y en cantidades muy pequeñas sobre panes, bollería, ensaladas o mueslis. Las dosis habituales de consumo de semillas de calabaza resultan insuficientes para notar claramente el efecto afrodisíaco.

No existen en la actualidad productos afrodisíacos patentados basados en las semillas de calabaza, existiendo la ausencia de una invención que solucione el citado déficit de grasas beneficiosas en una porción de 1 a 10 gramos, y que permita crear un delicioso producto con semillas de calabaza que potencie el efecto afrodisíaco y todos los beneficios para la salud sexual asociados al consumo de dichas semillas.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

El objeto de la presente invención es una composición alimenticia que permite obtener

un producto energético afrodisíaco con semillas de calabaza, que potencian el efecto afrodisíaco y los beneficios para la salud sexual y la nutrición asociados al consumo de dichas semillas.

- 5 La composición está formada, al menos, por semillas de calabaza trituradas, molidas o machacadas mezcladas con aceite de calabaza.

Un proceso de obtención consiste en añadir aceite de semillas de calabaza a las semillas de calabaza molidas, trituradas o machacadas. Este proceso consigue que los
10 nutrientes de las semillas de calabaza estén más biodisponibles y asimilables, aumentando considerablemente los efectos afrodisíacos y otros beneficios nutricionales.

Para fabricar las semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza hay
15 que moler, triturar o machacar las semillas peladas de calabaza de las variedades seleccionadas en una máquina o utensilio adecuado y añadir aceite de semillas de calabaza. El proceso de molienda se puede hacer en una máquina trituradora, molino o en un mortero. Hay que elegir y adquirir las variedades de semillas y aceites de calabaza más adecuadas para la fabricación.

20 En este proceso las semillas de calabaza se muelen en partículas pequeñas que se mezclan con el aceite de calabaza, haciendo que los micronutrientes y macronutrientes sean más biodisponibles, dosificables y asimilables en la digestión.

25 Otro proceso para obtener semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabazas consiste en mezclar harina de semillas de calabaza con aceite de semillas de calabaza.

La proporción de semillas de calabaza y de aceite de semillas de calabaza varía según
30 el uso del alimento, la textura deseada, la receta en la que se quiera incorporar y también el tipo de envasado o presentación que se vaya a usar. Esta proporción puede variar del 1% al 90% de aceite de semillas de calabaza sobre el peso total de la mezcla de semillas de calabaza con el aceite de calabaza.

35 Se puede fabricar un jarabe en el que haya mayor proporción de aceite de calabaza y

menor proporción de semillas. También se puede fabricar un turrón blando en el que haya más cantidad de semillas y menor de aceite.

5 En algunas composiciones se usarán las semillas de calabaza molidas y el aceite de semillas de calabaza agregados como ingredientes por separado. Esto ocurre por ejemplo en los batidos y en algunas recetas o fórmulas.

10 Para proporcionar un sabor dulce, pueden añadirse a la composición de “semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza” edulcorantes artificiales como eritritol, sacarosa, glucósidos de esteviol, xilitol, sacarina, sacarosa, sorbitol, manitol, isomaltitol, maltitol, lactitol, acesulfamo, aspartamo, advantame, ciclamatos, neotame, sucralosa, taumatina.

15 También pueden añadirse para proporcionar un sabor dulce a la composición de “semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza” edulcorantes naturales como azúcar blanco, azúcar de coco, azúcar de remolacha, azúcar de caña, dátiles, stevia, miel de abejas, sirope de arce, miel de arce, cualquier concentrado de concentrado de fruta, uvas pasas, frutas glaseadas y frutas desecadas.

20 La composición de “semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza” puede ser dispensada en los formatos de tabletas, pastillas, cápsulas y/o ampollas bebibles.

Existen otras presentaciones como:

25

- Crema de semillas de calabaza con azúcar de flores de coco. La composición está formada por “semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza” a la que se le añade azúcar de flores de coco, semillas de anís verde, aceite esencial de limón o raspaduras de piel de limón, y canela en polvo.

30

- Paté de pepitas de calabaza con tomates secos. La composición está formada por “semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza” a la que se le añade ajo seco en polvo, tomillo, romero, orégano, cúrcuma, albahaca, tomate deshidratado, sal y cayena.

35

- Barritas energéticas. Cualquier receta de barritas energéticas que lleve en su

composición “semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza”.

5 - Turrónes. Cualquier receta de turrónes, duros o blandos que lleve en su composición “semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza”. Esta presentación es muy adecuada para envasar en dosis individuales.

10 - Bombones y Caramelos. Cualquier receta de bombones y caramelos que lleve en su composición “semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza”.

15 - Cualquier tableta de chocolate, chocolatinas y similares presentaciones que incorporen en su composición “semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza”.

20 - Aliños tipo *dressing* y salsas. Cualquier receta de aliños y salsas para verduras que se lleven en su composición semillas de calabaza trituradas y aceites de calabaza.

Las ventajas de la composición de “semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza” son, entre otras:

25 - Que es un producto alimenticio funcional, un afrodisíaco natural, muy nutritivo, sano, y novedoso.

- Que es una forma óptima, sencilla y agradable de consumir las semillas y los aceites de calabaza sin desvirtuar la esencia y sus cualidades nutricionales.

30 - Que al moler y mezclar las semillas de calabaza y añadir el aceite de calabaza se facilita que los nutrientes sean más asimilables y biodisponibles en la digestión.

- Que se potencian los efectos afrodisíacos y los demás beneficios para la salud que tiene el consumo de las semillas de calabaza.

- Que es un producto vegano libre de tóxicos químicos, especialmente si los ingredientes proceden de cultivos ecológicos.

35 - Que son un producto que se puede comer solo, untado, en batidos, con otros alimentos o incorporado a otras recetas culinarias, fórmulas o composiciones.

- Que es fácil de dosificar. Una dosis diaria de 5 gramos corresponde aproximadamente a una cuchara pequeña rasa y de 10 gramos a una cuchara pequeña con colmo.
- Que se puede fabricar industrialmente y envasar para su comercialización en forma de blíster, ampollas, cápsulas, tarros, botellas, tetrabrik.
- Que es un alimento funcional, energético y revitalizante que pueden consumir las mujeres embarazadas, los niños y las personas mayores.
- Que se le pueden añadir especias, azúcar, sal u otros ingredientes vegetales para mejorar el sabor, sus cualidades o hacer otras presentaciones.
- Que se puede incorporar a otras recetas o fórmulas de bollería, pastelería, suplementos nutricionales, zumos, batidos, bebidas energéticas, jarabes, caramelos y golosinas.
- Que se puede usar como relleno de caramelos, bombones o formar parte de barritas energéticas, de dulces, bebidas, batidos, galletas, salsas, aliños, jarabes y otras preparaciones de alimentos.
- Que tiene un sabor agradable a frutos secos.
- Que no tiene toxicidad si se aumentan las dosis, salvo para las personas alérgicas a algunos de sus ingredientes.
- Que pueden usarse como suplemento o complemento nutricional e incorporarse a diferentes fórmulas de productos.

En resumen, el objetivo principal de la composición alimenticia formada por semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza es ofrecer una forma óptima de comer las semillas de calabaza, molidas y enriquecidas con aceite de calabaza para aprovechar al máximo sus beneficios nutricionales y sus efectos afrodisíacos. Las semillas de calabaza y sus aceites están considerados alimentos funcionales porque contienen las vitaminas, grasas, hidratos de carbono, fibra, aminoácidos, minerales y proteínas que ayudan a la función sexual y a otras funciones metabólicas. Las semillas de calabaza no se suelen mezclar en fórmulas, composiciones, productos o recetas con aceites de calabaza.

La composición de semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza es un producto nuevo que aumenta la absorción de los nutrientes responsables del efecto afrodisíaco, incluso en pequeñas dosis. Es una preparación de un alimento energético que aumenta considerablemente en pequeñas dosis de 1 gramo a 10 gramos

el efecto afrodisíaco y otros beneficios nutricionales tanto para hombres como mujeres.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

5 Procedemos a continuación a la descripción de cinco realizaciones preferentes de la invención.

En una realización preferente, la composición alimenticia con semillas de calabaza objeto de la invención está formada, al menos, por semillas de calabaza trituradas,
10 molidas o machacadas mezcladas con aceite de calabaza.

En una realización preferente, la cantidad de aceite está entre el 1% y el 90% sobre el peso total de la mezcla según el uso del alimento, la textura deseada, la receta en la que se quiera incorporar y el tipo de envasado o presentación que se vaya a usar.

15 La composición se presenta en una realización preferente en forma de tableta, pastilla, cápsula o ampolla.

En una segunda realización preferente, se añaden para proporcionar un sabor dulce a
20 la composición edulcorantes artificiales seleccionados entre eritritol, sacarosa, glucósidos de esteviol, xilitol, sacarina, sacarosa, sorbitol, manitol, isomaltitol, maltitol, lactitol, acesulfamo, aspartamo, advantame, ciclamatos, neotame, sucralosa, taumatina.

En una tercera realización preferente, se añaden para proporcionar un sabor dulce a la
25 composición edulcorantes naturales seleccionados entre azúcar blanco, azúcar de coco, azúcar de remolacha, azúcar de caña, dátiles, stevia, miel de abejas, sirope de arce, miel de arce, cualquier concentrado de concentrado de fruta, uvas pasas, frutas glaseadas y frutas desecadas.

30 En una cuarta realización preferente, la composición se presenta en forma de crema de semillas de calabaza con azúcar de flores de coco. La composición está formada por semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza a la que se le añade azúcar de flores de coco, semillas de anís verde, aceite esencial de limón o raspaduras de piel de limón, y canela en polvo.

35

En una quinta realización preferente, la composición se presenta en forma de paté de pepitas de calabaza con tomates secos. La composición está formada por semillas de calabaza trituradas mezcladas con aceite de calabaza a la que se le añade ajo seco en polvo, tomillo, romero, orégano, cúrcuma, albahaca, tomate deshidratado, sal y cayena.

5

Otras realizaciones preferentes son posibles presentando la composición en forma de barrita energética, turrón, caramelo, bombón, chocolate, chocolatina, aliño o salsa.

10

REIVINDICACIONES

1. Composición alimenticia con semillas de calabaza **caracterizada** por que comprende, al menos, semillas de calabaza trituradas, molidas o machacadas
5 mezcladas con aceites de calabaza.
2. Composición alimenticia con semillas de calabaza de acuerdo con la reivindicación 1 **donde** la cantidad de aceite de calabaza está entre el 1% y el 90% del
10 peso total de la mezcla.
3. Composición alimenticia con semillas de calabaza de acuerdo con la reivindicación 1 **caracterizada** por que comprende azúcar de flores de coco, semillas de anís verde, aceite esencial de limón o raspaduras de piel de limón, y canela en polvo.
- 15 4. Composición alimenticia con semillas de calabaza de acuerdo con la reivindicación 1 **caracterizada** por que comprende ajo seco en polvo, tomillo, romero, orégano, cúrcuma, albahaca, tomate deshidratado, sal y cayena.
- 20 5. Composición alimenticia con semillas de calabaza de acuerdo con la reivindicación 1 **caracterizada** por que comprende edulcorantes artificiales seleccionados entre eritritol, sacarosa, glucósidos de esteviol, xilitol, sacarina, sacarosa, sorbitol, manitol, isomaltitol, maltitol, lactitol, acesulfamo, aspartamo, advantame, ciclamatos, neotame, sucralosa, taumatina.
- 25 6. Composición alimenticia con semillas de calabaza de acuerdo con la reivindicación 1 **caracterizada** por que comprende edulcorantes naturales seleccionados entre azúcar blanco, azúcar de coco, azúcar de remolacha, azúcar de caña, dátiles, stevia, miel de abejas, sirope de arce, miel de arce, cualquier concentrado de concentrado de fruta, uvas pasas, frutas glaseadas y frutas desecadas.
30
7. Composición alimenticia con semillas de calabaza de acuerdo con la reivindicación 1 **caracterizada** por que está en forma de tableta, pastilla, cápsula o ampolla.
- 35 8. Barrita energética que incluye en su composición la composición alimenticia con

semillas de calabaza de la reivindicación 1.

9. Turrón que incluye en su composición la composición alimenticia con semillas de calabaza de la reivindicación 1.

5

10. Bombón o caramelo que incluye en su composición la composición alimenticia con semillas de calabaza de la reivindicación 1.

10 11. Chocolate o chocolatina que incluye en su composición la composición alimenticia con semillas de calabaza de la reivindicación 1.

12. Aliño o salsa para verduras que incluye en su composición la composición alimenticia con semillas de calabaza de la reivindicación 1.