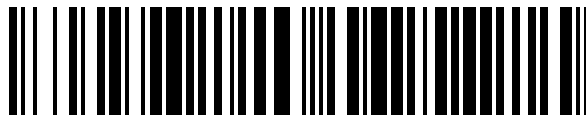


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 262 434**

21 Número de solicitud: 202130196

51 Int. Cl.:

A23L 21/25 (2006.01)

A23L 29/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

03.02.2021

43 Fecha de publicación de la solicitud:

11.03.2021

71 Solicitantes:

DE LORENZO OLIVER, Narella (75.0%)

C/ Francisco de Enzinas 22 1

09003 Burgos ES y

GABRIELA OLIVER, Karina (25.0%)

72 Inventor/es:

DE LORENZO OLIVER, Narella y

GABRIELA OLIVER, Karina

74 Agente/Representante:

ALONSO PEDROSA, Guillermo

54 Título: **Composición alimenticia miel**

ES 1 262 434 U

DESCRIPCIÓN

Composición alimenticia miel

5 **OBJETO DE LA INVENCION**

La invención, tal y como el título de la presente memoria descriptiva establece, una composición alimenticia de miel trata de una innovación que dentro de las técnicas actuales aporta ventajas desconocidas hasta ahora.

10

SECTOR DE LA TÉCNICA

Por lo tanto, esta invención se circunscribe en el ámbito de la producción de complementos alimenticios, más concretamente complementos alimenticios de miel.

15

ESTADO DE LA TÉCNICA

En la actualidad el consumo de la miel está completamente extendido gracias a las propiedades nutricionales que tiene.

20

Sin embargo no se ha realizado una gran innovación en cuanto a conseguir que la miel pueda tener diferentes sabores, olores y colores, sin que se modifiquen sus propiedades.

25

Por lo tanto, la presente invención tiene como fines resolver los problemas derivados de los factores y circunstancias descritos anteriormente.

30 **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

Es objeto de la presente invención la creación de una composición alimenticia de miel que aporta una innovación notable dentro de su campo de aplicación en el estado de la técnica actual, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que
5 acompañan la presente descripción.

La composición alimenticia de miel de la presente invención permite aportar a la miel tradicional diferentes olores y sabores. Incluso podemos conseguir que la miel tenga diferentes colores.
10

Para ello, la composición alimenticia de miel comprende entre 75% y 99,5% de miel y entre un 25% y un 0,5% de aromatizante.

Es por ello que la composición alimenticia de miel, presenta una innovación
15 notable con respecto a las técnicas actuales.

EXPLICACION DE LAS FIGURAS

No se considera necesario aportar figuras a la presente invención para su
20 comprensión.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION.

25 Es objeto de la presente invención una composición alimenticia de miel, que aporta una innovación notable dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible, convenientemente recogidos en las reivindicaciones.

30 La composición alimenticia de miel de la presente invención permite aportar a la miel tradicional unos sabores e incluso colores diferentes, consiguiendo diferentes versiones de un mismo producto base, la miel.

Para ello la composición alimenticia de miel comprende entre 75% y 99,5% de miel y entre un 25% y un 0,5% de aromatizante.

- 5 En un modo de realización preferente, el aromatizante está compuesto por agua, aromatizante artificial, estabilizante, emulsionante, colorante, acidulante y conservantes.

- Generalmente el estabilizante será goma xántica, el colorante será tartrazina, el
- 10 acidulante será ácido cítrico y los conservantes serán benzoato de sodio y sorbato de potasio.

REIVINDICACIONES

- 1.- Composición alimenticia de miel, caracterizado porque comprende:
- entre 75% y 99,5% de miel y entre un 25% y un 0,5% de aromatizante.

5

- 2.- Composición alimenticia de miel, según la reivindicación 1, caracterizado porque el aromatizante está compuesto por agua, aromatizante artificial, estabilizante, emulsionante, colorante, acidulante y conservantes.

- 10 3.- Composición alimenticia de miel, según la reivindicación 2, caracterizado porque el estabilizante es goma xántica.

- 4.- Composición alimenticia de miel, según la reivindicación 2, caracterizado porque colorante es tartrazina.

15

- 5.- Composición alimenticia de miel, según la reivindicación 2, caracterizado porque acidulante es ácido cítrico.

- 20 6.- Composición alimenticia de miel, según la reivindicación 2, caracterizado porque los conservantes son benzoato de sodio y sorbato de potasio.