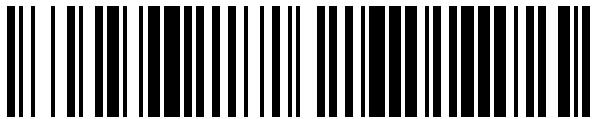




OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA



(11) Número de publicación: **1 076 009**

(21) Número de solicitud: 201131322

(51) Int. Cl.:

B65D 41/00

(2006.01)

(12)

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

(22) Fecha de presentación: **23.12.2011**

(71) Solicitante/s:
SERVICIO Y CONSULTING IDEAS BOX S.L.
SANT MARIA, 3
08840 VILADECANS, BARCELONA, ES

(43) Fecha de publicación de la solicitud: **26.01.2012**

(72) Inventor/es:
LOZANO HERNÁNDEZ, Abraham y
RUIZ OLONDRIZ, Ignasi

(74) Agente: **Curell Aguilá, Mireya**

(54) Título: **Golosina asociable a un recipiente de tipo vaso o similar**

ES 1 076 009 U

DESCRIPCION

Golosina asociable a un recipiente de tipo vaso o similar.

Campo de la invención

La invención se sitúa en el campo de las golosinas y más particularmente, ésta se refiere a una golosina asociable a un recipiente de tipo vaso o similar.

Estado de la técnica

En el sector de la restauración a menudo los vasos, copas o recipientes similares se acompañan con frutas tipo naranja o limón montadas sobre el borde del vaso. Para ello, el camarero realiza un corte radial sobre una rodaja de la fruta e inserta el borde del vaso en el interior del corte. Con ello, se logra un efecto decorativo y si el cliente lo desea puede tirar la rodaja dentro de la bebida para añadir el sabor de la fruta a la bebida correspondiente. No obstante, esta solución está limitada a sabores de las frutas típicas y la manipulación de la fruta en cuestión puede resultar poco higiénica.

Sumario de la invención

La invención tiene por objeto proponer una golosina asociable a un recipiente de tipo vaso o similar que permita conferir un sabor adicional a la bebida contenida en el recipiente de una forma higiénica.

Esta finalidad se consigue mediante una golosina del tipo indicado al principio, caracterizada porque comprende una zona superior adaptada para contactar con los labios de un consumidor durante el consumo de una bebida contenida en dicho recipiente y una zona inferior que presenta una ranura que se extiende en toda la longitud de dicha zona inferior apta para encajar dicha golosina en el borde de dicho recipiente.

20 En primer lugar debe indicarse que en la invención el recipiente sobre el que se monta la golosina debe ser uno de los del tipo destinado a consumir bebidas frías o calientes sorbiendo o decantando el líquido hacia la boca. Así por ejemplo, la golosina según la invención está destinada a ser encajada en el borde de vasos corrientes, vasos de tubo o de chupito, copas, jarras, tazas, o similares. En cambio, no entra dentro del alcance de la invención otros recipientes tales como ollas, platos, bandejas o demás.

25 Mediante la ranura prevista en la zona inferior, la golosina puede ser encajada sobre el borde del recipiente. De esta forma, al consumir una bebida el consumidor apoya los labios sobre la golosina en lugar de sobre el borde del vaso o copa. Al humedecerse la golosina, la bebida arrastra parte del sabor de la golosina y por lo tanto modifica el sabor de la bebida. Por ejemplo, se puede prever una golosina con sabor a limón de forma que el consumidor apreciará este sabor junto con la bebida de una forma parecida a la rodaja de limón del estado de la técnica.

30 Otra ventaja adicional consiste en que la golosina puede tener cualquier sabor que se desee, como menta, aceituna, fresa o similar.

Además, la invención abarca una serie de características preferentes que son objeto de las reivindicaciones dependientes y cuya utilidad se pondrá de relieve más adelante en la descripción detallada de una forma de realización de la invención.

35 Preferentemente y para adaptarse a los labios de forma cómoda para el consumidor, la zona superior presenta una longitud por lo menos 30 milímetros.

También de forma preferente la ranura presenta una anchura comprendida entre 1 y 7 milímetros, permitiendo así adaptar la golosina tanto a vasos como tazas.

40 De forma especialmente preferente, la ranura presenta una profundidad de por lo menos 5 milímetros para mejorar la fijación y sujeción de la golosina en el borde del recipiente, y especialmente en el caso de que no cubra la totalidad del borde.

En una forma de realización preferente la lengüeta interior termina en forma de cuña lo cual tiene como efecto una mejora en la salida del líquido.

45 En una forma de realización alternativa, la golosina es un anillo, de forma que se puede beber desde cualquier posición del perímetro del borde del recipiente.

Para dar una mayor flexibilidad a la golosina es deseable que la golosina comprenda gelatina, un saborizante y un edulcorante. Con ello se puede adaptar mejor la golosina a distintas formas del borde del vaso. El saborizante y el edulcorante se encargan de definir el sabor que se transmite a la bebida.

Preferentemente la golosina según la invención es soluble al agua. Esto facilita la transmisión del sabor de la golosina hacia la bebida durante el consumo de la misma.

Finalmente, y de forma alternativa la golosina puede comprender chocolate. Así, la golosina se derrite y se mezcla con la bebida en el caso de una bebida caliente como leche o chocolate.

- 5 Asimismo, la invención también abarca otras características de detalle ilustradas en la descripción detallada de una forma de realización de la invención y en las figuras que la acompañan.

Breve descripción de los dibujos

Otras ventajas y características de la invención se aprecian a partir de la siguiente descripción, en la que, sin ningún carácter limitativo, se relatan unas formas preferentes de realización de la invención, haciendo mención de los dibujos que se acompañan. Las figuras muestran:

- 10 Fig. 1, una vista en perspectiva de un vaso con una primera forma de realización de la golosina según la invención montada sobre su borde superior.
- Fig. 2, una vista frontal de la ranura de la golosina de la figura 1.
- Fig. 3, una vista frontal sobre la lengüeta exterior de la golosina de la figura 1.
- 15 Fig. 4, un corte transversal por el medio de la golosina de la figura 1.
- Fig. 5, una vista cortada de detalle de la golosina y el recipiente en el momento de consumir la bebida.
- Fig. 6, un corte longitudinal de un vaso de tubo con una segunda forma de realización de la golosina según la invención.

Descripción detallada de unas formas de realización de la invención

- 20 En las figuras 1 a 5 se aprecia una primera forma de realización de la golosina 2 asociable a un recipiente 1 de tipo vaso. Como ya se ha comentado anteriormente, el recipiente 1 también podría ser una copa, taza u otros recipientes destinados a contener una bebida 20 de tipo refresco, cóctel o infusión para su ingesta por decantación o sorbo.

25 La golosina 2 presenta una zona superior 4 que tal y como se aprecia en la figura 5 está adaptada para contactar con los labios (no mostrados) de un consumidor durante el consumo de una bebida 20. La golosina 2 también presenta una zona inferior 6 dotada de una ranura 8 configurada de modo que permita encajar la golosina 2 en el borde 18 superior del recipiente 1 ya que ésta se extiende a lo largo de toda la longitud de la zona inferior 6. Como se aprecia en las figuras, la ranura 8 deja a un lado una lengüeta interior 10 y al lado opuesto una lengüeta exterior 12 que mantienen el contacto íntimo con las respectivas caras interior y exterior 14, 16 de la pared del recipiente 1. En las figuras 4 y 5, se observa que para facilitar la salida de la bebida 20, la lengüeta interior 10 termina en forma de cuña.

30 La zona superior 4 de la golosina 2 presenta en este caso una longitud L de 50 milímetros y sobresale 5 milímetros del borde 18 del vaso para garantizar el contacto con los labios del consumidor en toda la apertura de la boca. A su vez, la ranura 8 presenta una anchura A de 2 milímetros y una profundidad H de 5 milímetros, lo cual mejora la fijación de la golosina 2 sobre el borde 18 del vaso.

- 35 En esta forma de realización la golosina 2 está compuesta por lo menos de gelatina, un saborizante y un edulcorante. Gracias a la gelatina se obtiene una textura elástica y gomosa que facilita la adaptación de la golosina 2 a distintas curvaturas de borde 18 del recipiente 1. Por otra parte, el saborizante se encarga de definir el sabor de la golosina 2. Así, tal y como se aprecia en la figura 5, cuando la bebida 20 fluye sobre la lengüeta interior 10 de la golosina 2, el sabor de la golosina 2 es percibido por el consumidor junto con el sabor de la bebida 20.

- 40 También para incrementar este efecto de transferencia del sabor, en una forma de realización es preferible que la golosina 2 sea soluble en agua, de modo que al contactar con la bebida 20 las características de sabor de la golosina 2 se mezclarán más rápidamente con la bebida 20.

45 Es poco probable que la golosina 2 se consuma completamente con la bebida 20. No obstante, el consumidor, al finalizar su bebida 20 puede ingerir el resto de golosina que quede en el borde 18 sin necesidad de manipular la golosina 2 con las manos. Esto es especialmente higiénico y totalmente distinto como forma de consumir una bebida 20.

En una forma de realización alternativa destinada a bebidas calientes tales como el chocolate, leche o café, la golosina 2 puede ser de chocolate para con ello mezclar su sabor con la bebida 20 caliente durante la ingesta.

Finalmente, la figura 6 muestra una forma de realización alternativa en la que la golosina 2 presenta forma de anillo. Esto presenta la ventaja de que la bebida 20 se puede consumir en cualquier punto del perímetro del borde 18.

REIVINDICACIONES

- 1.- Golosina (2) asociable a un recipiente (1) de tipo vaso o similar, **caracterizada porque** comprende una zona superior (4) adaptada para contactar con los labios de un consumidor durante el consumo de una bebida (20) contenida en dicho recipiente (1) y una zona inferior (6) que presenta una ranura (8) que se extiende en toda la longitud de dicha zona inferior (6) apta para encajar dicha golosina (2) en el borde de dicho recipiente (1) y que define una lengüeta interior (10) y una lengüeta exterior (12).
- 5 2.- Golosina (2) según la reivindicación 1, **caracterizada porque** dicha zona superior (4) presenta una longitud (L) recta de por lo menos 30 milímetros.
- 3.- Golosina (2) según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizada porque** dicha ranura (8) presenta una anchura (A) comprendida entre 1 y 7 milímetros.
- 10 4.- Golosina (2) según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizada porque** dicha ranura (8) presenta una profundidad (H) de por lo menos 5 milímetros.
- 5.- Golosina (2) según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizada porque** dicha lengüeta interior (10) termina en forma de cuña.
- 6.- Golosina (2) según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizada porque** es un anillo.
- 15 7.- Golosina (2) según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizada porque** comprende gelatina, un saborizante y un edulcorante.
- 8.- Golosina (2) según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizada porque** comprende chocolate.
- 9.- Golosina (2) según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, **caracterizada porque** es soluble al agua.

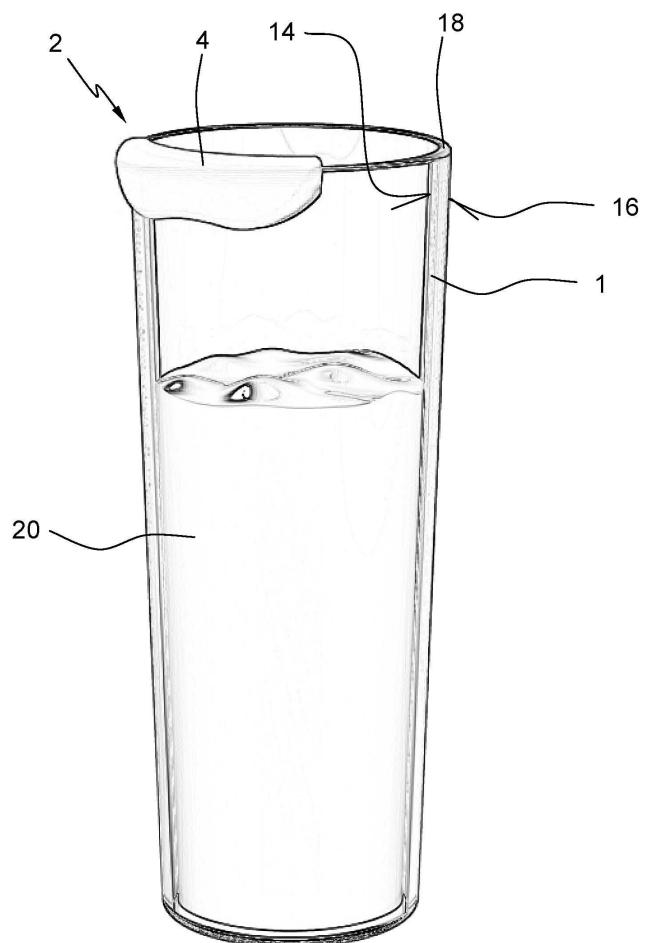


FIG.1

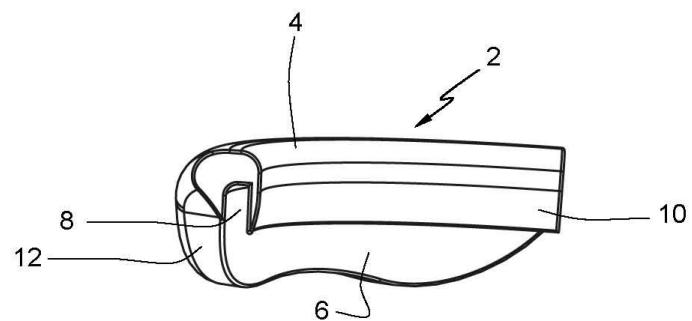


FIG.2

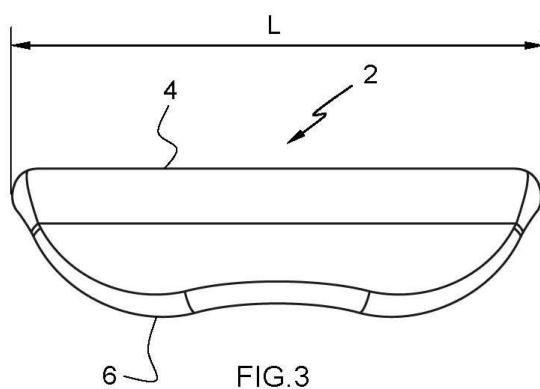


FIG.3

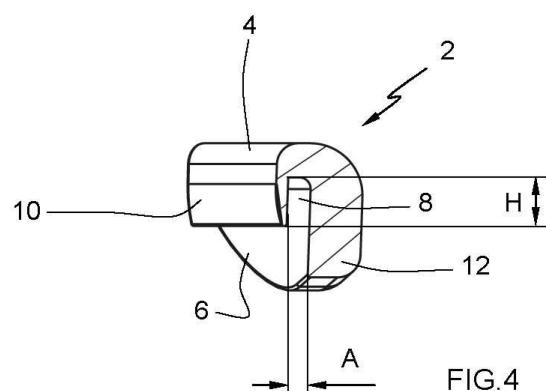


FIG.4

