

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la Propiedad
Intelectual
Oficina internacional



(43) Fecha de publicación internacional
23 de diciembre de 2010 (23.12.2010)

PCT

(10) Número de Publicación Internacional
WO 2010/146193 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes:
A23L 1/48 (2006.01)

(21) Número de la solicitud internacional:
PCT/ES2010/000209

(22) Fecha de presentación internacional:
13 de mayo de 2010 (13.05.2010)

(25) Idioma de presentación: español

(26) Idioma de publicación: español

(30) Datos relativos a la prioridad:
P200901462 19 de junio de 2009 (19.06.2009) ES

(72) Inventor; e

(71) Solicitante : LEE LEE, Eui Sung [ES/ES]; P.I.
Azucarera Parc 37, E-14620 El Carpio (Córdoba) (ES).

(74) Mandatario: HERRERA DÁVILA, Álvaro;
Jacometrezo 15 4A1, E-28013 Madrid (ES).

(81) Estados designados (a menos que se indique otra cosa,
para toda clase de protección nacional admisible): AE,
AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR,

BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE,
DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE,
GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG,
KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU,
LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ,
NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS,
RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ,
TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA,
ZM, ZW.

(84) Estados designados (a menos que se indique otra cosa,
para toda clase de protección regional admisible):
ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, SD,
SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), euroasiática (AM, AZ, BY,
KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europea (AL, AT, BE, BG,
CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU,
IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT,
RO, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI,
CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publicada:

— con informe de búsqueda internacional (Art. 21(3))

(54) Title: FOOD COMPLEX FOR BALANCING MASCULINE ENERGY AND FEMININE ENERGY AND FOR RECOVERING VITAL ENERGY

(54) Título : COMPLEJO ALIMENTICIO PARA EQUILIBRAR LA ENERGÍA MASCULINA Y LA FEMENINA Y PARA RECUPERAR LA ENERGÍA VITAL

(57) Abstract: The invention relates to a food complex for balancing masculine energy and feminine energy and for recovering vital energy. The invention is characterized in that the three food groups of the main patent are reduced to two: yin foods together with vital energy for women and yang foods together with vital energy for men, in which the proportions of the foods are altered and substances are added from hot plants, which, when consumed, generate heat inside the human body, such as ginseng and ginger which are Yin in character, sulphur and reishi mushroom which are Yang in character and antler which is intermediate in character. To ensure that the food proposed is suitable for treating the general symptoms of disease in males and females, owing to the constitution thereof, and for providing heat to the body in both cases, the proportion of cereals is increased up to 70-80 percent whilst that of fruit and vegetables is 5 percent, that of meat and fish 10-15 percent, that of condiments 5-10 percent, and 5 percent hot substances is added. Moreover, in order to prevent side effects from drugs, eliminate toxins and improve resistance, depending on the constitution thereof, the proportions of the intermediate food are altered in order to confer thereon an intermediate energy food character, and chemical substances or drugs specific for each disease are blended.

(57) Resumen: Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital. Caracterizado porque las tres clases de alimentos de la patente principal se reducen a dos: alimentos yin junto energía vital para la mujer y alimentos yang junto energía vital para el hombre alterándose las proporciones de los alimentos y añadiéndose sustancias de plantas calientes, que al tomarlas generan calor interior en el cuerpo humano, tales como el ginseng y el jengibre de carácter Yin, el azufre y la seta reishi de carácter Yang y el cuerno de ciervo de carácter intermedio. Para que el tipo de alimentación propuesta sea idónea para el tratamiento de los síntomas generales de enfermedad en varones y hembras por su constitución y para proporcionar calor al cuerpo en ambos casos se aumenta la proporción de cereales hasta un 70-80 por 100, mientras que la de frutas y verduras es del 5 por 100, la de carnes y pescados del 10-15 por 100, la de condimentos un 5-10 por 100 y se añade un 5 por 100 de sustancias calientes. Para prevenir los efectos secundarios de los medicamentos, eliminar toxinas y resistir mejor

[Continúa en la página siguiente]

WO 2010/146193 A1



Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital

La presente invención incluye mejoras y ampliaciones de la patente principal referida a un producto alimenticio hecho a base de mezclar determinadas materias primas de propiedades y características específicas para compensar las carencias yin que presenta la constitución y el metabolismo masculinos y las carencias yang que presenta la constitución y el metabolismo femenino, así como para recuperar la energía vital tanto en el varón como en la mujer, por lo que es un producto para ser consumido por el hombre (varón), por la mujer y por ambos según sus distintas composiciones.

Se basaba en el taoísmo y la medicina oriental que hablan del equilibrio entre la energía negativa y la energía positiva y de la energía vital intermedia, de que en la naturaleza hay dos caracteres, el yin (-) y el yang (+), y que la mujer es de carácter yin (um) y el hombre de carácter yang. Esto quiere decir que tanto en el hombre como en la mujer convergen las dos energías, el yin y el yang, pero la naturaleza femenina tiende a concentrar más cantidad de energía yin que de energía yang, mientras que la masculina tiende a concentrar más energía yang que yin. La vida es un continuo intercambio energético y la principal vía por la que recibimos la energía es la alimentación, tanto que debemos comer varias veces al día durante todos los días de nuestra vida para recuperar las energías y equilibrarlas, y para que el cuerpo pueda realizar su metabolismo. El equilibrio reside en mantener la misma cantidad de las dos energías, ya que si se llega a tener más cantidad de una que de otra aparecen desequilibrios que suelen manifestarse en nuestro comportamiento e incluso en nuestra vida interior, afectando generalmente a la parte más débil de cada uno a través de somatizaciones, síntomas de ansiedad y otros, manifestándose en el hombre lo que en el taoísmo se conoce como síntomas del yin y en la mujer como síntomas del yang. Es por ello por lo que el objeto de la invención propuesta en la patente principal radicaba en equilibrar estas dos energías a través de un tratamiento alimenticio que aporta al hombre las energías yin que le faltan, y de un tratamiento alimenticio que aporta a la mujer las energías yang de que carece y de un tercer tratamiento alimenticio que aporta a ambos la energía vital que precisan para vivir.

La patente principal aportaba significativas ventajas al estado de la técnica, tales como: La alimentación diaria ocupa un lugar central en la Medicina oriental para la que es habitual recetar diferentes alimentos para sanar de las diferentes enfermedades, e incluso para sentirse bien. De todos es sabido cómo en estados agudos como la depresión o la ansiedad el paciente se lanza a comer sin freno y a menudo lo que hace es agravar la situación. También sabemos que hay determinadas comidas que incitan a la acción,

mientras que otras por el contrario frenan los impulsos de hiperactividad que impiden hacer debidamente tareas que requieren concentración y atención al detalle. Es sabido también que a la mayoría de las mujeres les sienta bien tomar cítricos y sabores amargos como la naranja, el limón, kiwi, chocolate, té... mientras que a muchos hombres no les sientan bien
5 estos mismos sabores cítricos y amargos, provocándoles acidez en el estómago, dolor de cabeza, aflojamiento del cuerpo, diarrea... Sin embargo los hombres sienten una especial predilección por los sabores dulces y picantes como la miel, el azúcar, el ajo,,, alimentos que sientan bien a los hombres, pero no a las mujeres, apareciendo en ellas estreñimiento, hinchazón, engorde, molestias de garganta... Sin embargo los alimentos de sabor salado
10 como por ejemplo el jamón serrano, el queso, las aceitunas sientan bien tanto al hombre como a la mujer. Esto se debe a que la constitución del hombre es distinta a la de la mujer y al mismo tiempo complementaria. Es por ello por lo que en esta invención se mezclan en las proporciones que más adelante se indican las materias primas que más se adecuan a la constitución del varón para equilibrar la energía de la mujer y viceversa a fin de que no
15 aparezcan los síntomas citados, complementando esta alimentación específica con otra común de energía vital para ambos géneros.

Hoy podemos decir sin duda alguna que muchos de los problemas de salud se deben a la mala alimentación, y es que los alimentos inadecuados que comemos hoy en día pueden provocar desequilibrios cuando los incorporamos a la dieta alimenticia. Si a ello
20 unimos que hoy se gastan más energías que antes por la propia forma de vivir actual, una vida en la que existe más competencia que antes, en la que nos encontramos sometidos a un mayor nivel de estrés, razón por la que necesitamos no sólo más energía, sino también una energía más equilibrada. Pero las teorías científicas sobre la alimentación del mundo occidental han tratado siempre sobre las propiedades de los alimentos y sus calorías, no ocupándose de analizar cuáles son los alimentos adecuados para el varón y cuáles los apropiados para la mujer. Puesto que el hombre y la mujer son constitucionalmente opuestos y complementarios, cada género tiene necesidades distintas, el varón necesita
25 más alimentos de carácter yin (um) que de carácter yang para equilibrar sus energías y la mujer al contrario, necesita más alimentos de carácter yang que de yin. De ahí se desprende otra ventaja de la presente invención, que trata de equilibrar la energía masculina o yang con energía femenina o yin aportando alimentos yin al régimen alimenticio del varón y viceversa en relación con el régimen alimenticio de la mujer.
30

La inadecuada alimentación de hoy provocada por los malos hábitos alimenticios a causa de las prisas, de la falta de tiempo, de vernos obligados a comer fuera de casa, de la
35 comodidad de las comidas rápidas, perjudica directamente la salud. Por ello, el producto objeto de la presente invención presenta como ventaja la de ayudar a equilibrar la

inadecuada alimentación, además de restituir la energía vital.

Continuamente el cuerpo humano quema energía para realizar su metabolismo y seguir vivo, todo proceso fisiológico requiere un gasto de energía que debe recuperar por medio de la alimentación, pero la mayoría de las comidas que ingerimos son cocinadas, perdiendo a través de su cocción gran parte de sus principios activos (proteínas, vitaminas, minerales), razón por la cual a pesar de comer mucho volumen de alimentos continuamos necesitando más cantidad de energía. Sin embargo el complejo alimenticio que se propone en esta patente conserva al máximo las propiedades de cada una de las materias primas que utiliza, al no usar el calor en el proceso de elaboración (temperatura de 40 a 80 centígrados), por lo que otra ventaja de esta invención radica en que preserva el valor energético de los alimentos frente a los compuestos alimenticios conocidos en el estado de la técnica.

En el estado de la técnica relativo a la invención principal se conocían procedimientos para la obtención de alimentos de características determinadas tales como los que se describen en los documentos ES 1199942, ES 2055663 y A3 550606 que se refieren a un compuesto alimenticio altamente nutritivo a base de cereales, un compuesto alimenticio revitalizante y un complejo alimenticio utilizable en suplementación nutritiva como medio de mejora de la salud respectivamente. Sin embargo no se conoce ningún método o procedimiento para obtener un complejo alimenticio específico para equilibrar la energía de los varones, para equilibrar la energía de las mujeres y para aportar a ambos energía vital como el que se propone en la presente invención, de tal forma que constituye una novedad en sí en el estado de la técnica.

Otra de las ventajas de la invención principal era la comodidad de su administración oral o ingestión, ya que el complejo alimenticio que se propone se presenta en envases listos para ser ingeridos varias veces al día sin más preparación previa que la que requiere su modalidad de presentación y envasado, como se describe a continuación.

El complejo alimenticio de la patente principal se constituía a base de materias primas que se agrupan en torno a los siguientes alimentos básicos: semillas, verduras, frutas, hierbas, algas marinas, carnes, pescados y mariscos, condimentos y otros. Los alimentos específicos que van a constituir las mezclas características de cada uno de los tres productos, el específico para varones, el específico para mujeres y el de energía vital para ambos se clasifican en tres categorías, que son las siguientes:

A) Alimentos de carácter yang: (sabores ácido y amargo)

Semillas a granel de: Azuki, Avena, Centeno, Trigo, Cebada, Alubias, Guisante Verde, Lino, Sésamo Negro, Sésamo Blanco, Sorgo, Yeros. Amapola, Albaricoque, Kamut,

Verduras deshidratadas de Apio, Endibia, Alcachofa, Escarola, Oliva,
Frutas deshidratadas de Manzana, Piña, Pistacho, Algarroba, Piñón, Nuez,
Cacahuete, Avellana, Coco, Cacao, Pipas de Girasol, Membrillo, Albaricoque,
Ciruela, Cereza, Limon, Pomelo, Kiwi, Fresa, Mango, Nuez de Cola,
5 Hierbas para infusiones; Mate, Té rojo, Malta, Te rojo, te negro, Cana de Limon,
Carnes, Pescados y Mariscos deshidratados: Pollo, Hígado de Merluza y Tiburón.
Yema de huevo,
Condimento de Polvo de Ume (Ciruela japonesa),
Otros: Salvado de Trigo y de Avena, Polvo de vinagre, Acido citrico, Levadura de
10 cerveza, Proteina texturizada, Yoghourt polvo, Vitamina C,

B) Alimentos de carácter yin: (sabores dulce y picante)

Semillas a granel de: Arroz Integral, Arroz Salvaje, Arroz negro, Arroz glutinoso
dulce, Mijo, Arroz bastami, Trigo Sarraceno, Cuscús Integral, Quinoa, Amaranto,
15 Perla de cebada, Semilla de Alfalfa, Berro, Rabanito y Mostaza.
Verduras deshidratadas: Calabaza, Espinaca, Genjibre, Ajo, Ñame, Nabo, Chufa,
Puerro, Berros, Rábanos, Remolacha. Caña de azucar, Papaya, Calabaza,
Calabacin, Acelga, Boniato,
Frutas deshidratadas: Melocotón, Caqui, Tuno, Higo. Dátil, Pasa, Jojoba,
20 Hierbas de la cocina: Menta, Cilantro, Anís, Laurel, Perejil, Salvia, Tomillo, Anís,
Hinojo. Azafrán, Comino, Orégano, Salvia,
Hierbas para infusiones; Manzanilla, Regaliz, Hierba Luisa,
Carnes, Pescados y Mariscos deshidratados: Ternera, Gambas, Pescadito, Almejas,
Ostras, Atún, Centollo, Cangrejo,
25 Condimentos: Pimienta Negra, Pimienta blanca, Fructosa, Guindilla, Curry, Miel de
abeja, Miel de caña, Miel vegetal, Chili. Canela, Pimienton,
Otros; Glucosa vegetal, Levadura de Cebada,

C) Alimentos de carácter intermedio: (sabores áspero y salado)

Semillas a granel de Soja Verde, Maiz, Soja Negra, Soja Amarilla. Mijo glucosado,
Verduras deshidratadas: Setas, Patata, Col, Zanahoria, Champiñón, Brote de soja.
Semilla de uva,
Frutas deshidratadas de Castaña, Plátano, Almendra, Bellota, Pipas de Calabaza,
Berenjena.
35 Hierbas para las infusiones de Té Verde y Té de algas marinas,
Carnes, Pescados y Mariscos deshidratados de Calamar, Sepia, Pulpo, Merluza.

Jamón, Huevas de pescado, Mejillón, Angula y Anguila

Queso deshidratado,

Algas marinas de Kombu, Wakame, Nori, Espageti, Agar agar, Arame, Hiziki,

Condimentos: Sal Yodada, Sal de mina.

5 Otros: Polen de Abeja, Jalea real, Aloe vera, Spirulina, Lecitina de soja.

El complejo alimenticio yang para ser consumido por varones contenía la siguiente composición:

Entre un 30 y un 40 por 100 de alimentos de la clase B

El 50 por 100 de alimentos de la clase C

10 Entre un 10 y un 20 por 100 de alimentos de la clase A

El complejo alimenticio yin para ser consumido por mujeres contenía la siguiente composición:

Entre un 30 y un 40 por 100 de alimentos de la clase A

El 50 por 100 de alimentos de la clase C

15 Entre un 10 y un 20 por 100 de alimentos de la clase B

El complejo alimenticio de energía vital para hombre y mujer contenía la siguiente composición en relación al peso:

Entre el 5 y el 10 por 100 de alimentos de la clase A

Entre el 80 y el 90 por 100 de alimentos de la clase C

20 Entre el 5 y el 10 por 100 de alimentos de la clase B

El producto obtenido por la patente principal se podía envasar en un bote de cristal transparente de 1000 gramos de peso, tapando el envase al vacío. Igualmente podía envasarse el producto en polvo tostado después de preparar, tostar, moler y mezclar o en cápsulas si formamos con el polvo las cápsulas con la máquina de encapsular, o bien en perlititas si amasamos el polvo con miel y agua y formamos las perlititas con la máquina hacer perlititas. También es posible envasar el producto en paquetes de fideos después de amasar con agua y formar la pasta de fideos o en envase de pan amasando el producto con agua, dejándolo fermentar, formando el pan o la pasta y cociendo al horno. Por último en yogurt mezclando el polvo con yogurt normal, fermentando de 2 a 5 días en una cámara a temperatura adecuada y envasando en botes de yogurt y guardando en frío. Es también posible fermentar los ingredientes juntos durante un período de 1 a 12 meses en un recipiente y en un lugar adecuado, hasta obtener un compuesto fermentado. Si los vegetales se someten a un proceso de deshidratación, se pueden usar en infusiones o en sopas.

30 Con independencia de cada una de las presentaciones en todos los casos se trata de un complejo alimenticio para el varón y para la mujer tanto adulto como niño pensado como ayuda nutricional para regular la mala alimentación, equilibrar el cuerpo masculino,

equilibrar el cuerpo femenino y dar la energía vital, pudiéndose preparar en crudo, en tostado y en líquido.

Tanto los modos de preparación como las composiciones relativas se daban a modo de ejemplo no limitativo, entendiéndose que formaban parte de la memoria aquellas que no alterando sus aspectos esenciales encerrarán diferencias no significativas.

El objeto del presente documento de adición se fundamenta en aportar un conjunto de mejoras técnicas en el complejo alimenticio descrito en la patente principal, aprovechando igualmente el carácter Yin, el carácter Yang, los sabores y la energía vital contenidos en los alimentos según la fitología oriental y sus propiedades curativas, pero que sea idóneo para tratar por un lado problemas de salud del hombre, por otro problemas de salud de la mujer además de proporcionar energía vital a ambos. Se basa en las propiedades y características específicas de determinadas materias primas para compensar las carencias Yin que presenta la constitución y el metabolismo masculinos y compensar las carencias Yang que presenta la constitución y el metabolismo femenino, así como para recuperar la energía vital tanto en el varón como en la mujer, por lo que es un producto para ser consumido por el hombre (varón) y por la mujer según sus distintas composiciones.

Es así cómo los preparados alimenticios que propone esta adición han sido concebidos tras numerosos ensayos para ayudar, ya que estos alimentos son independientes de los medicamentos prescritos facultativamente, a que el hombre o varón mejore lo antes posible de sus enfermedades, dolencias o carencias y al igual lo haga la mujer, sin que ello signifique que sustituyan a los medicamentos, aunque sí ayudan a mitigar los efectos perniciosos de éstos en el organismo y a incentivar sus efectos curativos.

Podría decirse que enriquecen el organismo masculino y el femenino dotándolos con la energía calórica más apropiada para uno y para otro a la hora de defenderse mejor y salir cuanto antes de su postración física.

Sabemos que los alimentos poseen efectos curativos, se habla de que la soja ayuda a adelgazar, la alcachofa es buena para el hígado, el azafrán para la circulación, el té verde es tranquilizante, diurético y antioxidante, las algas marinas ayudan a eliminar toxinas, adelgazan, regulan el colesterol y el azúcar y mejoran el estreñimiento, el aroma de pino tranquiliza, el de eucalipto es bueno para la respiración y para el resfriado, la cebolla estimula el apetito y regulariza las funciones del estómago, además de ser diurética. Y así podríamos seguir hablando de propiedades curativas de los alimentos que ingerimos a diario, siendo ello motivo común de conversación, pues desde siempre se ha sabido lo bien o mal que sientan determinadas plantas, hiervas, algas, especias, infusiones dependiendo de las circunstancias.

También se sabe que la vitamina c es buena para la gripe, previene el cáncer, es

indispensable para los deportistas, ya que colabora a que éstos se aclimaten al esfuerzo físico sin comprometer su rendimiento, que la vitamina e ayuda a mantener la fortaleza corporal, que las proteínas son necesarias para crecer, que el calcio es bueno para los huesos, la aspirina para el dolor, que hay medicamentos para regular la tensión, quemar las grasas, diuréticos, se conocen los efectos de los minerales, de las fibras, de las vitaminas, de las sustancias.

Según la filosofía en la que se sustenta la medicina oriental, cada materia prima tiene su carácter Yin y su carácter Yang, y esta misma medicina confiere tanto a los alimentos como a sus sabores y aromas propiedades curativas para determinados síntomas de algunas enfermedades, de ahí que las recetas de la fitoterapia oriental para tratar las enfermedades tengan en cuenta el carácter Yin y el carácter Yang de los alimentos y sus sabores. Todo ello se halla claramente explicado en el libro más importante de la medicina oriental, el llamado "Ne jing". En él se señala que cuando se presenta algún problema de salud es mejor tratarlo con alimentos que con medicamentos, porque el alimento contiene la energía vital y porque los sabores y aromas poseen también efectos curativos. De igual modo el padre de medicina occidental Hipócrates dijo que la enfermedad que no se puede solucionar con los alimentos es una enfermedad incurable.

Sabiendo que la mala alimentación provoca debilitamiento en el cuerpo y desequilibrio en el organismo, y que esa misma mala nutrición origina además otros muchos problemas de salud, entre los que destacan el sobrepeso y la obesidad, podemos asegurar sin temor a equivocarnos que resulta más seguro tratar los problemas de salud con la alimentación más idónea.

Es objeto de la presente adición mejorar el complejo alimenticio propuesto en la patente principal. Para ello, se han introducido novedades que vienen a resolver problemas relacionados con el inconveniente de que en la patente principal se trata de alimentos concebidos para equilibrar la energía en varones, en mujeres y dar energía vital a ambos, pero no han sido diseñados para ayudar a curar enfermedades, a mejorar el organismo del hombre y de la mujer para que los medicamentos ejerzan mejor sus efectos, a dotar de mejores defensas al organismo del hombre, de la mujer y de ambos. Por ello, las características de estos alimentos para mitigar enfermedades de hombres, mujeres y de ambos se adaptan a las diferentes dolencias o enfermedades de los pacientes.

Los sabores según la medicina oriental sirven para reforzar órganos y vísceras del cuerpo humano dependiendo del carácter de los mismos. Así los sabores de carácter ácido refuerzan el hígado y la vesícula, los de carácter amargo el corazón y el intestino delgado, los dulces el páncreas y estómago, los picantes refuerzan los pulmones e intestino grueso, los salados vigorizan los riñones y la vejiga y por último los ásperos refuerzan el plexo solar

y la energía corporal. Pero además de reforzar órganos y vísceras según su carácter, estos mismos sabores tienen efectos curativos sobre esos mismos órganos y vísceras disminuyendo con su ingestión los síntomas de las enfermedades que afecten a dichos órganos o vísceras. Por último, al proporcionar energía vital a dichos órganos mejoran sus defensas, su sistema inmunológico, su capacidad y control para hacer frente a la enfermedad.

Así aprovechando el carácter Yin, el carácter Yang, el carácter propio de cada uno de los sabores y la energía vital y efectos curativos contenidos en los diferentes complejos alimenticios que desarrolla esta invención, la misma se propone preparar diversos tipos de alimentos idóneos para tratar diversos problemas de salud del hombre, de la mujer y proporcionar energía vital a ambos.

Entre sus ventajas destaca la de ser este tipo de alimento natural y por consiguiente, no tener efectos secundarios, y bien administrado, no sólo ayuda a que los tratamientos químicos y medicamentos ejerzan mejor su efecto en el cuerpo humano, sino también a eliminar más rápidamente las toxinas que quedan en el cuerpo y a evitar los efectos secundarios de los tratamientos. Además cuanto más energía vital tenga el cuerpo del paciente más efecto hacen en él los tratamientos químicos o medicamentosos, por lo que reforzando el cuerpo con el alimento apropiado objeto de la presente invención, el paciente la aprovecha para funcionar mejor y resistir mejor los tratamientos.

Para una mejor comprensión de lo anterior exponemos el ejemplo de un quimioterapeuta que practica terapia a base de medicamentos a un varón enfermo de cáncer y como consecuencia se debilita la fortaleza de su cuerpo. Pues bien, con el alimento objeto de la presente invención el paciente varón al que nos referimos resiste mejor, aumentan en él los efectos del tratamiento químico y su organismo elimina más eficazmente las toxinas. En cambio, si el enfermo no tiene fortaleza corporal suficiente, el medicamento no hace todo su efecto y pueden aparecer efectos secundarios.

Las ventajas de los alimentos para tratamientos de las enfermedades del hombre y la mujer propuestos en la presente adición son las siguientes:

- Aumentan la energía vital del cuerpo humano
- Estimulan los efectos de las sustancias naturales y químicas
- El cuerpo humano resiste mejor el tratamiento
- Disminuyen los dolores
- Tranquilizan
- Mejoran el sistema inmunológico
- Equilibran el organismo del hombre o la mujer
- Previenen los efectos secundarios de las sustancias al contrario de su

constitución

- Eliminan mejor y más rápidamente las toxinas

- La recuperación del paciente masculino o femenino es más rápida durante y después del tratamiento.

5 - Se consigue que cada tratamiento de salud obtenga mejor resultado

Las mejoras, alternativas o variaciones introducidas en la presente patente de adición son las siguientes:

Adición 1

10 Las tres clases de alimentos de la patente principal se reducen a dos, incorporando los alimentos de la clase intermedia tanto a la clase de alimentos de carácter yang como a los de carácter yin.

En la patente principal había 3 clases de alimentos:

-1 Alimentos yang para hombre,

-2 Alimentos yin para la mujer,

15 -3 Alimentos para aportar energía vital en ambos sexos.

En la presente adición tan sólo hay dos clases de alimentos:

-alimentos yin junto energía vital para la mujer

-alimentos yang junto energía vital para el hombre

20 Las nuevas proporciones que incorpora esta adición para mantener el equilibrio del hombre y de la mujer y aportar energía vital son las siguientes:

Alimento para el hombre:

30-40 por 100 de alimentos de carácter Yin

10-20 por 100 de alimentos de carácter Yang

50 por 100 de alimentos de carácter intermedio

25 Alimento para la mujer:

10-20 por 100 de alimentos de carácter Yin

30-40 por 100 de alimentos de carácter Yang

50 por 100 de alimentos de carácter intermedio.

30 Con ello se consiguen las siguientes ventajas: No es necesario ofrecer tres tipos de alimentos, siendo dos suficiente, ya que el tercer tipo, el intermedio, era igual para ambos. Se reduce la presentación, envasado, administración y en general el uso a tan sólo dos preparados alimenticios.

Adición 2

35 Con la presente adición se alteran las proporciones de los alimentos para mantener el equilibrio del hombre y la mujer y aportar energía vital a ambos propuestas en la primera adición y se añaden sustancias de plantas calientes, así llamadas porque al tomarlas

general calor interior en el cuerpo humano, tales como el ginseng y el jengibre de carácter Yin, el azufre y la seta reishi de carácter Yang y el cuerno de ciervo de carácter intermedio, con la finalidad de que el tipo de alimentación de la patente principal sea idónea para el tratamiento de los síntomas generales de enfermedad en varones y hembras por su constitución, y proporcionar calor al cuerpo de ambos. Así mismo se alteran las proporciones del alimento intermedio para conferirle un carácter de alimento intermedio energético, aumentando la proporción de cereales hasta un 70-80 por 100, mientras que la de frutas y verduras es del 5 por 100, la de carnes y pescados del 10-15 por 100, la de condimentos un 5-10 por 100 y se añade un 5 por 100 de sustancias calientes, de la siguiente forma:

Alimento para el tratamiento de síntomas generales de varón:

15 por 100 de alimentos de carácter Yin

5 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias de plantas calientes de carácter Yin e intermedio

Alimento para el tratamiento de síntomas generales de mujer:

5 por 100 de alimentos de carácter Yin

15 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias de plantas calientes de carácter Yang e intermedio

Son ventajas de esta segunda adición las de proporcionar un alimento idóneo para el hombre y para la mujer en aquellas ocasiones en que tanto el uno como la otra presentan síntomas generales de cualquier tipo de enfermedad, ayudando estos alimentos a aportar más energía vital y a que su cuerpo genere más calor interior, necesarios para luchar contra la afección de la enfermedad según la distinta constitución del hombre y de la mujer.

Adición 3

Con esta adición se alteran las proporciones de la patente principal con la finalidad de que el alimento para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital de aquélla sirva para prevenir los efectos secundarios de los medicamentos, eliminar toxinas y en general resistir mejor en los casos de pacientes masculinos y femeninos sometidos a tratamientos medicinales según su diferente constitución. Así mismo se alteran las proporciones del alimento intermedio para conferirle un carácter de alimento intermedio energético según se describe en la adición 2, de la siguiente forma:

Alimento para prevenir efectos secundarios de medicamentos y eliminar con mayor rapidez las toxinas para el varón:

15 por 100 de alimentos de carácter Yin

5 por 100 de alimentos de carácter Yang

75 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de algas marinas, soja negra, jengibre y ginseng

Alimento para prevenir efectos secundarios de medicamentos y eliminar con mayor rapidez las toxinas para la mujer:

5 5 por 100 de alimentos de carácter Yin

15 por 100 de alimentos de carácter Yang

75 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de algas marinas y soja negra.

10 Son ventajas de esta tercera adición las de proporcionar a los alimentos idóneos para el hombre y para la mujer propuestos en la patente principal unas características que lo hagan también adecuados en aquellas ocasiones en que tanto el hombre como la mujer se encuentran sometidos a tratamientos medicamentosos, ayudando a prevenir los efectos secundarios de éstos y a eliminar con mayor rapidez las toxinas.

Adición 4

15 Con esta cuarta adición se alteran las proporciones de la patente principal con la finalidad de que el alimento para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital de aquélla sea también idóneo para tratar problemas de salud y enfermedades concretos en los casos de pacientes masculinos y femeninos que padezcan enfermedades, según su diferente constitución, mezclando sustancias químicas o
20 medicamentos específicos para cada enfermedad. Así mismo se alteran las proporciones del alimento intermedio para conferirle un carácter de alimento intermedio energético apropiado a este tipo de alimentación para tratamiento de enfermedades, en el que la proporción de cereales es del 50-60 por 100, la verduras y frutas del 15-20 por 100, la de condimentos del 2-3 por 100 y la de sustancias calientes del 2-3 por 100, de la siguiente forma:

25 Alimento con las sustancias para tratar problemas concretos de enfermedad para el varón:

15 por 100 de alimentos de carácter Yin

5 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

30 5 por 100 de sustancias químicas o medicamentos específicos.

Alimento con las sustancias para tratar problemas concretos de enfermedad para para la mujer:

5 por 100 de alimentos de carácter Yin

15 por 100 de alimentos de carácter Yang

35 80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias químicas o medicamentos específicos.

Entre las sustancias químicas para el tratamiento de enfermedades del hombre y de la mujer se encuentran la aspirina, calmantes, insulina, sustancias que bajan la tensión, sustancias de quimioterapia, sustancias que disuelven la grasa, sustancias que ayudan a crecer el pelo.

5 Son ventajas de esta cuarta adición las de proporcionar a los alimentos idóneos para el hombre y para la mujer propuestos en la patente principal unas características que lo hagan también adecuados para el tratamiento de enfermedades tanto del hombre como de la mujer.

Adición 5

10 El producto obtenido se puede envasar en un bote de cristal transparente de 1000 gramos de peso, tapando el envase al vacío. Igualmente puede envasarse el producto en polvo tostado después de preparar, tostar, moler y mezclar o en cápsulas si formamos con el polvo las cápsulas con la máquina de encapsular, o bien en perlititas si amasamos el polvo con miel y agua y formamos las perlititas con la máquina hacer perlititas. También es posible
15 envasar el producto en paquetes de fideos después de amasar con agua y formar la pasta de fideos o en envase de pan amasando el producto con agua, dejándolo fermentar, formando el pan o la pasta y cociendo al horno. Por último en yogurt mezclando el polvo con yogurt normal, fermentando de 2 a 5 días en una cámara a temperatura adecuada y envasando en botes de yogurt y guardando en frío. Es también posible fermentar los
20 ingredientes juntos durante un período de 1 a 12 meses en un recipiente y en un lugar adecuado, hasta obtener un compuesto fermentado. Si los vegetales se someten a un proceso de deshidratación, se pueden usar en infusiones o en sopas.

Una realización preferida de la invención se puede encontrar en la aplicación de una de estas composiciones, en concreto la de carácter yang para ser consumida por varones,
25 al mezclar el polvo crudo resultante de la molienda de los siguientes alimentos en el peso que a continuación se indica:

1. Adzuki	15g
2. Avena	15g
3. Cebada	15g
30 4. Alubias	15g
5. Guisante Verde	15g
6. Sésamo Negro	15g
7. Sorgo	15g
8. Apio	15g
35 9. Manzana	15g
10. Pistacho	15g

	11. Piñón	15g
	12. Cacahuete	15g
	13. Avellana	15g
	14. Coco	15g
5	15. Cacao	15g
	16. Pipas de Girasol	15g
	17. Albaricoque	15g
	18. Ciruela	15g
	19. Nuez de Cola	15g
10	20. Ácido cítrico	15g
	21. Soja Verde	15g
	22. Maíz	25g
	23. Soja Amarilla	25g
	24. Soja negra	25g
15	25. Mijo glucosado	25g
	26. Setas	25g
	27. Champiñón	25g
	28. Col	25g
	29. Zanahoria	25g
20	30. Plátano	25g
	31. Castaña	25g
	32. Almendra	25g
	33. Pipas de Calabaza	25g
	34. Bellota	25g
25	35. Sal Yodada	25g
	36. Queso	25g
	37. Merluza	25g
	38. Polen	25g
	39. Jalea real	25g
30	40. Lecitina de soja.	25g
	41. Arroz integral	10g
	42. Arroz blanco	10g
	43. Mijo	10g
	44. Trigo sarraceno	10g
35	45. Quinoa	10g
	46. Amaranto	10g

	47. Jengibre	10g
	48. Acelga	10g
	49. Ajo	10g
	50. Chufa	10g
5	51. Puerro	10g
	52. Papaya	10g
	53. Melocotón	10g
	54. Higo	10g
	55. Dátil	10g
10	56. Pasa	10g
	57. Azúcar moreno	10g
	58. Pimienta negra	10g
	59. Fructosa	10g
	60. Canela	10g
15	TOTAL	1000g

Como se puede apreciar los 20 primeros alimentos son de carácter yang y su porcentaje dentro del conjunto es del 30%. Los 20 alimentos siguientes son de carácter intermedio y constituyen el 50% del compuesto, mientras que los 20 últimos son de carácter yin y suponen el 10% del total. Es éste concretamente un producto para ser consumido por varones, para equilibrar la energía masculina.

REIVINDICACIONES

1.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, caracterizado porque las tres clases de alimentos de la patente principal se reducen a dos: alimentos yin junto energía vital para la mujer y alimentos yang
5 junto energía vital para el hombre y porque las nuevas proporciones que incorpora esta adición para mantener el equilibrio del hombre y de la mujer y aportar energía vital son las siguientes:

Alimento para el hombre:

30-40 por 100 de alimentos de carácter Yin

10-20 por 100 de alimentos de carácter Yang

50 por 100 de alimentos de carácter intermedio

Alimento para la mujer:

10-20 por 100 de alimentos de carácter Yin

30-40 por 100 de alimentos de carácter Yang

50 por 100 de alimentos de carácter intermedio.

2.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicación 1, caracterizado porque se añaden a los alimentos para mantener el equilibrio del hombre y la mujer y aportar energía vital a ambos
20 propuestas en la patente principal las siguientes sustancias de plantas calientes, o generadoras de calor en el cuerpo humano cuando se ingestan: el ginseng y el jengibre de carácter Yin, el azufre y la seta reishi de carácter Yang y el cuerno de ciervo de carácter intermedio.

3.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque se
25 alteran las proporciones del alimento intermedio para conferirle un carácter de alimento intermedio energético, aumentando la proporción de cereales hasta un 70-80 por 100, mientras que la de frutas y verduras es del 5 por 100, la de carnes y pescados del 10-15 por 100, la de condimentos un 5-10 por 100 y se añade un 5 por 100 de sustancias calientes, de la siguiente forma:

Alimento para el tratamiento de síntomas generales de varón:

15 por 100 de alimentos de carácter Yin

5 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias de plantas calientes de carácter Yin e intermedio

Alimento para el tratamiento de síntomas generales de mujer:

5 por 100 de alimentos de carácter Yin

15 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias de plantas calientes de carácter Yang e intermedio

4.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para
recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque se
alteran las proporciones de la patente principal en aquellos alimentos que equilibran la
energía masculina y la femenina de la siguiente forma:

Alimento para prevenir efectos secundarios de medicamentos y eliminar con mayor
rapidez las toxinas para el varón:

15 por 100 de alimentos de carácter Yin

5 por 100 de alimentos de carácter Yang

75 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de algas marinas, soja negra, jengibre y ginseng

Alimento para prevenir efectos secundarios de medicamentos y eliminar con mayor
rapidez las toxinas para la mujer:

5 por 100 de alimentos de carácter Yin

15 por 100 de alimentos de carácter Yang

75 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de algas marinas y soja negra.

5.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para
recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque se
alteran las proporciones de la patente principal tanto en el alimento para equilibrar la energía
masculina como en el de la femenina, añadiéndose sustancias químicas o medicamentos
específicos para cada enfermedad de la siguiente forma:

Alimento con las sustancias para tratar problemas concretos de enfermedad para el
varón:

15 por 100 de alimentos de carácter Yin

5 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias químicas o medicamentos específicos.

Alimento con las sustancias para tratar problemas concretos de enfermedad para
para la mujer:

5 por 100 de alimentos de carácter Yin

15 por 100 de alimentos de carácter Yang

80 por 100 de alimentos de carácter intermedio energético

5 por 100 de sustancias químicas o medicamentos específicos.

Así mismo se alteran las proporciones de los alimentos de carácter intermedio, en los que la proporción de cereales es del 50-60 por 100, la verduras y frutas del 15-20 por 100, la de condimentos del 2-3 por 100 y la de sustancias calientes del 2-3 por 100.

6.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el grupo de alimentos de la clase A contienen propiedades organolépticas comprendidas entre los sabores y los aromas ácido y amargo, los de la clase B propiedades de sabor y aroma dulce y picante y los de carácter intermedio presentan propiedades organolépticas comprendidas entre los sabores áspero y salado y los aromas crudo y salado.

7.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por presentarse en forma de harina cruda o tostada.

8.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por presentarse en cápsulas.

9.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por presentarse en perlitas.

10.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por presentarse en pasta de fideos u otro tipo de pastas.

11.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por presentarse en forma de pan.

12.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por presentarse en forma de yogurt.

13.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por presentarse en un envase de polvo mezclado con líquido.

14.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por presentarse en forma de compuesto fermentado.

15.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por presentarse estando todos los componentes vegetales deshidratados para ser usados en infusiones.

16.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por presentarse en sobres con todos los componentes deshidratados para ser usados en sopas.

17.- Complejo alimenticio para equilibrar la energía masculina y la femenina y para recuperar la energía vital, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por presentarse en granulados, pasteles, fideos, zumos vegetales, infusiones, bebidas refrescantes, bebidas fermentadas, sopas preparadas, leches vegetales, muesli para desayuno, galletas, caramelos, condimentos para la comida, salsa, postres, chicles, helados, ensaladas preparadas, comidas precocidas, sustitutos de comidas, gofio canario, sándwiches, hamburguesas, pizza, quesos, tofu, vinos y licores.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/ ES 2010/000209

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A23L 1/48 (2006.01)

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

A23L

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

INVENES, EPODOC, WPI, BIOSIS, X-FULL, TCM, HCAPLUS, FSTA, AGRICOLA, CABA, CROPU, PASCAL, SCISEARCH, INTERNET

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	IONESCU-TIRGOVISTE, C. "Proper nutrition in the concept of Traditional Chinese Medicine". American Journal of Acupuncture, 1980. Vol. 8, n° 3, pages 205 - 214. ISSN 0091-3960	1 - 6, 17
A	CN 1695732 A (YU FENG) 16.11.2005, (abstract) [on line] [retrieved on 17.08.2010] Retrieved from EPO TCM (Traditional Chinese Medicine) Database	1 - 5, 17
A	KR 20020088729 A (KOREA BIO ENERGY CO LTD) 29.11.2002, (abstract) [online] [retrieved on 17.08.2010] Retrieved from EPO EPODOC Database	1 - 4, 17
A	CN 101305801 A (GUOWEN TAO) 19.11.2008, (abstract) [online] [retrieved on 17.08.2010] Retrieved from EPO EPODOC Database	1, 3 - 5, 8

☒ Further documents are listed in the continuation of Box C.

☒ See patent family annex.

* Special categories of cited documents:	"T"	later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance.		
"E" earlier document but published on or after the international filing date		
"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)	"X"	document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
"O" document referring to an oral disclosure use, exhibition, or other means	"Y"	document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed		
	"&"	document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

23 August 2010 (23.08.2010)

Date of mailing of the international search report

(24/08/2010)

Name and mailing address of the ISA/

O.E.P.M.

Paseo de la Castellana, 75 28071 Madrid, España.

Facsimile No. 34 91 3495304

Authorized officer

Asha Sukhwani

Telephone No. +34 91 349 54 73

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/ES 2010/000209

C (continuation).

DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of documents, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	CN 1706490 A (DALIAN LIGHT IND COLLEGE) 14.12.2005, (abstract) [online] [retrieved on 17.08.2010] Retrieved from EPO EPODOC Database	1, 3 - 5, 8

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No.

PCT/ ES 2010/000209

Patent document cited in the search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
CN 1695732 A	16.11.2005	NONE	-----
-----	-----	-----	-----
KR 20020088729 A	29.11.2002	NONE	-----
-----	-----	-----	-----
CN 101305801 A	19.11.2008	NONE	-----
-----	-----	-----	-----
CN 1706490 A	14.12.2005	CN 100342881 C	17.10.2007
-----	-----	-----	-----

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional N°

PCT/ ES 2010/000209

A. CLASIFICACIÓN DEL OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L 1/48 (2006.01)

De acuerdo con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP) o según la clasificación nacional y CIP.

B. SECTORES COMPRENDIDOS POR LA BÚSQUEDA

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

A23L

Otra documentación consultada, además de la documentación mínima, en la medida en que tales documentos formen parte de los sectores comprendidos por la búsqueda

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda internacional (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, BIOSIS, X-FULL, TCM, HCAPLUS, FSTA, AGRICOLA, CABA, CROPU, PASCAL, SCISEARCH, INTERNET

C. DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES

Categoría*	Documentos citados, con indicación, si procede, de las partes relevantes	Relevante para las reivindicaciones N°
A	IONESCU-TIRGOVISTE, C. "Proper nutrition in the concept of Traditional Chinese Medicine". American Journal of Acupuncture, 1980. Vol. 8, n° 3, páginas 205 - 214. ISSN 0091-3960	1 - 6, 17
A	CN 1695732 A (YU FENG) 16.11.2005, (resumen) [en línea] [recuperado el 17.08.2010] Recuperado de EPO TCM (Traditional Chinese Medicine) Database	1 - 5, 17
A	KR 20020088729 A (KOREA BIO ENERGY CO LTD) 29.11.2002, (resumen) [en línea] [recuperado el 17.08.2010] Recuperado de EPO EPODOC Database	1 - 4, 17
A	CN 101305801 A (GUOWEN TAO) 19.11.2008, (resumen) [en línea] [recuperado el 17.08.2010] Recuperado de EPO EPODOC Database	1, 3 - 5, 8

☒ En la continuación del Recuadro C se relacionan otros documentos ☒ Los documentos de familias de patentes se indican en el Anexo

* Categorías especiales de documentos citados:	"T"	documento ulterior publicado con posterioridad a la fecha de presentación internacional o de prioridad que no pertenece al estado de la técnica pertinente pero que se cita por permitir la comprensión del principio o teoría que constituye la base de la invención.
"A" documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.	"X"	documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.
"E" solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.	"Y"	documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
"L" documento que puede plantear dudas sobre una reivindicación de prioridad o que se cita para determinar la fecha de publicación de otra cita o por una razón especial (como la indicada).	"&"	documento que forma parte de la misma familia de patentes.
"O" documento que se refiere a una divulgación oral, a una utilización, a una exposición o a cualquier otro medio.		
"P" documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.		

Fecha en que se ha concluido efectivamente la búsqueda internacional.

23 Agosto 2010 (23.08.2010)

Fecha de expedición del informe de búsqueda internacional

24-AGOSTO-2010 (24/08/2010)

Nombre y dirección postal de la Administración encargada de la búsqueda internacional

O.E.P.M.

Paseo de la Castellana, 75 28071 Madrid, España.

N° de fax 34 91 3495304

Funcionario autorizado

Asha Sukhwani

N° de teléfono +34 91 349 54 73

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional N°

PCT/ES 2010/000209

C (continuación).

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES

Categoría*	Documentos citados, con indicación, si procede, de las partes relevantes	Relevante para las reivindicaciones N°
A	CN 1706490 A (DALIAN LIGHT IND COLLEGE) 14.12.2005, (resumen) [en línea] [recuperado el 17.08.2010] Recuperado de EPO EPODOC Database	1, 3 - 5, 8

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Información relativa a miembros de familias de patentes

Solicitud internacional N°

PCT/ES 2010/000209

Documento de patente citado en el informe de búsqueda	Fecha de Publicación	Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de Publicación
CN 1695732 A	16.11.2005	NINGUNO	-----
-----	-----	-----	-----
KR 20020088729 A	29.11.2002	NINGUNO	-----
-----	-----	-----	-----
CN 101305801 A	19.11.2008	NINGUNO	-----
-----	-----	-----	-----
CN 1706490 A	14.12.2005	CN 100342881 C	17.10.2007
-----	-----	-----	-----