



República Federativa do Brasil
Ministério do Desenvolvimento, Indústria
e do Comércio Exterior
Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

(21) **PI 1102778-9 A2**

(22) Data de Depósito: 15/06/2011
(43) Data da Publicação: 29/01/2013
(RPI 2195)



(51) *Int.Cl.:*
A23L 1/236

(54) Título: COMPOSIÇÕES PARA ADOÇANTE NATURAL E PRODUTO ADOÇANTE OBTIDO A PARTIR DAS COMPOSIÇÕES

(73) Titular(es): Paulo Urban Baptista de Castro

(72) Inventor(es): Marcelo Antonio de Queiroz Urban

(57) Resumo: COMPOSIÇÕES PARA ADOÇANTE NATURAL E PRODUTO ADOÇANTE OBTIDO A PARTIR DAS COMPOSIÇÕES. Refere-se a composições para obtenção de um adoçante natural, utilizado no gênero alimentício para adoçar bebidas em geral, e ainda aos produtos, obtidos das composições, na suas formas pó e líquidos; caracteriza-se por compreender numa primeira composição o composto eritritol, numa faixa proporcional de 2 a 5 gramas; extrato de Luo Han Guo numa faixa de 20 a 80 mg; e dióxido de silício numa proporção de 0,5% a 2%; e por meio da dita composição se obter um produto adoçante em forma de pó; e numa segunda composição compreender de 30 a 100 mg do composto eritritol; de 10 a 50 mg de extrato de Luo Han guo; de 0,1 a 0,8% de benzoato de sódio como conservante; de 0,1 a 0,5% de sorbato de potássio como conservante e água qsp 100 ml.

COMPOSIÇÕES PARA ADOÇANTE NATURAL E PRODUTO ADOÇANTE OBTIDO A PARTIR DAS COMPOSIÇÕES

O objeto do presente pedido de patente refere-se a composições para obtenção de um adoçante natural, utilizado no gênero alimentício para adoçar
5 bebidas em geral. Refere-se ainda aos produtos obtidos das composições na sua forma pó e líquida.

Existem no mercado diferentes tipos de adoçantes. Dentre os conhecidos estão os adoçantes à base de aspartame, sacarina sódica, sucralose, acesulfame-k, neotame, stevia, ciclamato de sódio. Podem ser citados nomes de
10 produtos conhecidos comercialmente como Finn[®], Assugrin[®], Zero Cal[®], Adocil[®], Gold[®], Linea[®], Doce Menor[®], dentre outros. Outra linha de aplicação de adoçantes consiste em adoçantes naturais à base de Stevia; já são conhecidos comercialmente diversos produtos como Stevia Plus[®] (lowsugar), Doce Menor Stevia[®], Stevita[®], Magro com Stevia[®]. Outras composições de adoçantes naturais
15 também são encontrados, como os adoçantes que contêm extratos de outras frutas, como o *Luo Han Guo* presente no produto comercialmente conhecido como Purelo[®] da empresa "Biovittoria" entre outros produtos abaixo relacionados. No estado da técnica diversos documentos de patentes fazem referência a adoçantes, como o documento de patente PI0900161-1, o documento
20 US2009/0162511, o documento MX2009001317, o documento WO2007/062087, o documento US2008/0274258, o documento US2009/0311404, o documento US2004/0137094, o documento US2008/0226803, o documento US7575772 e o documento WO2008030121, que descrevem adoçantes contendo *luo han guo* em suas composições. O documento de patente US2006/0286188 também descreve
25 uma composição usando *luo han guo* juntamente com a fruta *morinda citrifolia*,

além de diversos outros documentos de patentes que descrevem produtos adoçantes.

A aplicação do objeto da presente invenção consiste em composições, caracterizadas por compreender o composto eritritol para a obtenção de um
5 adoçante natural. O extrato da fruta utilizado na obtenção do adoçante desenvolvido é o *luo han guo*, já conhecido pelo estado da técnica, devido às suas características flavorizantes e adoçantes, bem como suas propriedades antioxidantes. Um composto antiumectante e um componente excipiente compreendem os demais componentes que constituem o adoçante desenvolvido.

10 O adoçante natural, objeto do presente pedido de patente, consiste num produto natural com alto poder edulcorante, de baixo índice glicêmico, de sabor agradável, com pouco "after taste" (retrogosto). Dito produto pode ser utilizado em temperaturas mais elevadas na preparação de alimentos; acima da temperatura ambiente. As composições desenvolvidas possuem propriedades
15 antioxidantes e um bom índice de conservação.

A presente invenção está caracterizada nas composições desenvolvidas para a obtenção de produtos adoçantes naturais. Numa primeira composição apresentada, obtém-se um produto adoçante natural e é caracterizado por compreender o composto eritritol, numa faixa proporcional de 2 a 5 gramas,
20 extrato de *Luo Han Guo* numa faixa de 20 a 80 mg e dióxido de silício numa proporção de 0,5% a 2%. Estes três componentes são depositados em um misturador V e misturados por aproximadamente 30 minutos, a fim de obter homogeneidade da composição. Após esta homogeneização, o produto pode ser colocado em saches ou potes. Com esta composição é obtido um adoçante
25 natural em pó.

Uma segunda composição apresentada obtém-se o mesmo produto adoçante natural, porém na sua forma líquida. Esta composição está caracterizada por compreender de 30 a 100 mg do composto eritritol; de 10 a 50 mg de Extrato de *Luo Han guo*; de 0,1 a 0,8% de benzoato de sódio como conservante; de 0,1 a 0,5% de sorbato de potássio como conservante e água qsp 100 ml. Estes componentes são triturados e homogeneizados em misturador *High Shear* por 10 minutos, a fim de se obter homogeneidade da composição. Após esta homogeneização o produto pode ser envasado em frasco conta-gotas. Com esta variação da composição é obtido um adoçante natural na sua forma líquida.

Cabe lembrar que a invenção descrita não se limita às quantidades de cada componente apresentadas nesta descrição. As quantidades de cada componente das composições podem ser alteradas, para mais ou para menos, desde que seja em similar proporção das quantidades apresentadas nesta descrição. Desta forma, a invenção está caracterizada na relação de proporcionalidade entre a quantidade de cada um dos componentes utilizados, para a obtenção das composições descritas, em maiores ou menores quantidades.

REIVINDICAÇÕES

1. "COMPOSIÇÕES PARA ADOÇANTE NATURAL é uma composição para obtenção de um produto adoçante natural, caracterizado por compreender o composto eritritol, numa faixa proporcional de 2 a 5 gramas; extrato de *Luo Han Guo* numa faixa de 20 a 80 mg; e dióxido de silício numa proporção de 0,5% a 2%;
2. PRODUTO ADOÇANTE NATURAL caracterizado por ser produto adoçante em forma de pó e obtido por meio da composição contida na reivindicação 1;
3. "COMPOSIÇÕES PARA ADOÇANTE NATURAL é composição para obtenção de adoçante natural, caracterizada por compreender de 30 a 100 mg do composto eritritol; de 10 a 50 mg de Extrato de *Luo Han guo*; de 0,1 a 0,8% de benzoato de sódio como conservante; de 0,1 a 0,5% de sorbato de potássio como conservante e água qsp 100 ml.
4. PRODUTO ADOÇANTE NATURAL caracterizado por ser produto adoçante em forma de líquido e obtido por meio da composição contida na reivindicação 3.

RESUMO

“COMPOSIÇÕES PARA ADOÇANTE NATURAL E PRODUTO ADOÇANTE
OBTIDO A PARTIR DAS COMPOSIÇÕES” refere-se a composições para
obtenção de um adoçante natural, utilizado no gênero alimentício para adoçar
5 bebidas em geral, e ainda aos produtos, obtidos das composições, na suas
formas pó e líquidos; caracteriza-se por compreender numa primeira composição
o composto eritritol, numa faixa proporcional de 2 a 5 gramas; extrato de *Luo Han*
Guo numa faixa de 20 a 80 mg; e dióxido de silício numa proporção de 0,5% a
2%; e por meio da dita composição se obter um produto adoçante em forma de
10 pó; e numa segunda composição compreender de 30 a 100 mg do composto
eritritol; de 10 a 50 mg de extrato de *Luo Han guo*; de 0,1 a 0,8% de benzoato de
sódio como conservante; de 0,1 a 0,5% de sorbato de potássio como
conservante e água qsp 100 ml.