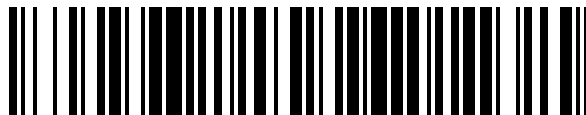


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 247 449**

21 Número de solicitud: 202030586

51 Int. Cl.:

A23D 9/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

02.04.2020

43 Fecha de publicación de la solicitud:

08.06.2020

71 Solicitantes:

**ADROVER SANSO, María (100.0%)
Calle del Verderol, 25 - Cala Moreia
07011 Manacor (Illes Balears) ES**

72 Inventor/es:

ADROVER SANSO, María

74 Agente/Representante:

ÁLVAREZ LÓPEZ, Sonia

54 Título: **COMPOSICIÓN DE UN ACEITE COMESTIBLE**

ES 1 247 449 U

DESCRIPCIÓN

COMPOSICIÓN DE UN ACEITE COMESTIBLE

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una composición de un aceite comestible basado en aceite de oliva (procedente de olivos cultivados, en cualquiera de sus variedades) o de acebuchina (fruto de la variedad silvestre del olivo, denominado acebuche).

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

15

La elaboración de aceite de oliva se lleva realizando desde la antigüedad, mediante el prensado de aceitunas. Modernamente se ha aumentado el rendimiento, mediante sucesivos prensados y procedimientos con modificación de las temperaturas, utilizando maquinaria industrial, pero el inigualable sabor y calidad del aceite de oliva virgen, que es el obtenido en la primera prensada, es muy apreciado.

20

También es muy apreciado el sabor del aceite virgen de la variedad silvestre del olivo –el acebuche-, ya que tiene un mayor sabor a campo. Sin embargo el fruto del acebuche –la acebuchina- tiene muy poca pulpa, por lo que su precio es muy superior y resulta poco rentable su explotación, perdiendo la posibilidad de disfrutar en la mesa de los sabores y finura de este aceite.

25

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

30

La composición de un aceite comestible de la invención comprende:

-80-95% en volumen de aceite de oliva de cualquier variedad, ya sea de origen silvestre (de acebuchina) y/o cultivado (de oliva propiamente dicho), individualmente o mezclado, y

-5-20% en volumen de hoja de árbol de olivo silvestre (acebuche) y/o cultivado (olivo propiamente dicho).

De este modo, la aportación de la hoja consigue aumentar en el sabor los aromas de campo, (a hierba recién cortada, y a manzana, característicos del acebuche) consiguiendo una calidad

de sabor en el aceite de oliva similar al de acebuchina, incluso puede potenciar estos matices en el aceite de acebuchina.

Pero es que, además, con la composición del aceite de la invención se consigue aumentar su nivel de verbascosidos (derivados del verbasco), de elevada capacidad antioxidante, y que según diversos estudios, tienen la capacidad de regenerar las células dañadas y frenar los efectos nocivos de los radicales libres, consiguiendo por tanto un aceite de un sabor muy refinado y con potencial antioxidante, pudiendo incluso ser utilizado de modo tópico (untado en la piel). Estos verbascosidos se encuentran especialmente en las hojas del olivo, y en mayor proporción las hojas de acebuche, por lo que se puede regular el sabor y la cantidad de verbascosidos seleccionando mayor o menor proporción, en la composición general, de aceite de acebuchina y/o de hoja de acebuche.

La composición de la invención se puede preparar con cualquier variedad de aceite de oliva, solo o mezclado con otros, y/o con aceite de acebuchina. Como se ha dicho, la acebuchina es el árbol primitivo del olivo actual y no deja de ser una variedad más de las que hay: hojiblanca, empeltre (la mallorquina) arbequina, etc.

Para la preparación del aceite de la composición de la invención puede ser necesario realizar modificaciones en la maquinaria de la almazara, tales como reducir los orificios del tamiz, reducir la entrada de fruto, reducir la entrada de pasta a la centrifugadora y añadir una salida directa de la pasta en caso de atasco, para triturar las hojas sin alterar en exceso el funcionamiento normal de la máquina.

El hecho de añadir la hoja podría aumentar el sabor amargo, pero hoy en día, el sabor algo amargo de un aceite de calidad, lejos de ser considerado de mal sabor, es un indicativo de la alta concentración en antioxidantes fenólicos, y de calidad, por lo que es apreciado.

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PRÁCTICA DE LA INVENCIÓN

La composición de un aceite comestible de la invención comprende:

-80-95% en volumen de aceite de oliva de origen silvestre y/o cultivado, en cualquiera de sus variedades, individual o mezclado, y

-5-20% en volumen de hoja de árbol de olivo silvestre y/o cultivado olivo propiamente dicho.

Como composición ideal, donde se ha encontrado un mejor sabor y nivel de verbascosidos, se prefiere que la composición comprenda:

-90% en volumen de aceite de oliva de origen silvestre y/o cultivado en cualquiera de sus variedades, individual o mezclado, y

5 -10% en volumen de hoja de árbol de olivo silvestre (acebuche) y/o cultivado.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren el principio fundamental.

10

15

REIVINDICACIONES

1.-Composición de un aceite comestible, **caracterizada porque** comprende:

5 -80-95% en volumen de aceite de oliva de origen silvestre o cultivado, o de origen silvestre y de origen cultivado, mezclados, y

-5-20% en volumen de hoja de árbol de olivo silvestre o cultivado, o de olivo silvestre y de origen cultivado, mezcladas.

2.-Composición de un aceite comestible según reivindicación 1, **que** comprende:

10 -90% en volumen de aceite de oliva de origen silvestre o cultivado, o de origen silvestre y de origen cultivado, mezclados, y

-10% en volumen de hoja de árbol de olivo silvestre o cultivado, o de olivo silvestre y de origen cultivado, mezcladas.