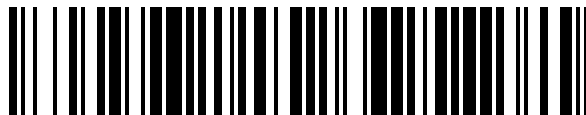


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 247 764**

21 Número de solicitud: 202030084

51 Int. Cl.:

A23L 33/105 (2006.01)

A23L 33/115 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

20.01.2020

43 Fecha de publicación de la solicitud:

15.06.2020

71 Solicitantes:

ESQUIVA ARENAS, Jose Antonio (100.0%)
C/ PRINCIPE DE ASTURIAS, 20A
03380 BIGASTRO (Alicante) ES

72 Inventor/es:

ESQUIVA ARENAS, Jose Antonio

74 Agente/Representante:

PAZ ESPUCHE, Alberto

54 Título: **Comestible para untar a base de ajo negro**

ES 1 247 764 U

DESCRIPCIÓN

Comestible para untar a base de ajo negro

5 **Campo técnico de la invención**

La presente invención corresponde al campo técnico alimenticio, en concreto a un comestible para untar a base de ajo negro

10 **Antecedentes de la Invención**

El ajo negro es un alimento relativamente novedoso que cada vez va siendo más conocido y empieza a estar presente en mercados y comercios. Se obtiene a partir del ajo tradicional, que siempre ha sido un producto muy utilizado para dar sabor en multitud de recetas y que se caracteriza porque además de presentar un fuerte aroma y un gustoso sabor, es un alimento que aporta múltiples beneficios para la salud.

El descubrimiento del ajo negro surgió por casualidad en Japón, cuando tratando de reducir el olor del ajo tradicional, éste se sometió a un proceso de fermentación que derivó en un producto como el ajo negro, de un color más oscuro, textura más suave y con un sabor más dulce. Por otra parte, además de conseguir reducir el olor del ajo normal, lo más revelador fue que la propiedades del mismo se vieron potenciadas de una forma significativa, comprobándose que el ajo negro resultaba mucho más nutritivo, y tanto sus vitaminas, aminoácidos y oligoelementos, se habían visto multiplicadas por 10.

Es debido a ello que en la actualidad el ajo negro es considerado un alimento muy beneficioso para la salud, con múltiples propiedades y cualidades que lo hacen muy recomendable. Entre estas cualidades puede destacarse que resulta un gran antioxidante, para frenar la acción de los radicales libres causantes del envejecimiento; es un estimulante del proceso digestivo; un energizante; un fortalecedor del sistema inmune, gracias a su contenido de vitamina C; elimina los problemas digestivos, tales como diarrea y estreñimiento; es nutritivo por su elevado contenido en yodo, calcio, potasio, fósforo, azufre y vitaminas B1, B2, B3 y C; es antimicrobiano, por lo que ataca las bacterias y previene su desarrollo en el organismo, favorecedor de la circulación, contribuyendo a la reducción de problemas en músculos y articulaciones; y, mejora el sistema respiratorio, combatiendo afecciones como la gripe, el asma y la bronquitis.

Su uso suele estar limitado a su utilización como ingrediente en algunas recetas, pero dadas sus múltiples propiedades beneficiosas para la salud, sería muy conveniente encontrar un modo de poder consumir este alimento de una forma independiente, degustando su sabor
5 mejorado respecto al del ajo tradicional.

En vista de la gran afición existente en la actualidad por una moda comúnmente conocida como “dipear”, consistente en la acción de mojar, bañar, untar... diversos alimentos como pueden ser panecillos, verduras, palitos, galletas, nachos... en cualquier tipo de salsa, sería
10 muy interesante encontrar un alimento como el ajo negro, tan beneficioso para la salud, que además de permitirnos degustar de su apreciado sabor, esté favoreciendo nuestro organismo.

No se conoce por el solicitante ningún alimento a base de ajo negro que permita su
15 degustación de una forma sencilla mediante su untado o como indicábamos, mediante el dipeado del mismo.

Descripción de la invención

20 Comestible para untar a base de ajo negro, que comprende ajo negro machacado y/o triturado, en un porcentaje comprendido entre un 40 y un 75%, aceite de oliva en un porcentaje comprendido entre un 15 y un 45% y, al menos un producto adicional obtenido a partir del grupo de las frutas, en un porcentaje comprendido entre el 2 y el 40%.

25 El propio ajo negro ayuda a inhibir el crecimiento de ciertas bacterias, al igual que el producto adicional a base de frutas, que en el caso de tratarse de cítricos, acidifican el medio y retrasan el crecimiento de bacterias y microorganismos. Por otra parte, el aceite de oliva también actúa de conservante si se realiza un correcto impregnado de todos los elementos. Con todo ello, se consigue un comestible que no precisa de la adición de
30 conservantes, por lo que resulta muy natural.

Con el comestible para untar a base de ajo negro que aquí se propone se obtiene una mejora significativa del estado de la técnica.

35 Esto es así pues se obtiene un comestible no existente en el mercado que permite el consumo de ajo negro, favoreciéndose de las múltiples propiedades del mismo, de un modo

práctico y sencillo que facilita su consumo en cualquier lugar y de forma directa, sin que deba formar parte de la receta de elaboración de otros alimentos.

5 La textura puede variar ligeramente dependiendo de los porcentajes exactos y del producto adicional perteneciente al grupo de las frutas que se añada. Esto aporta una variabilidad dentro del propio comestible obtenido, que permite su orientación como alimento para untar o bien para mojar según se desee. Además, la utilización de uno u otro producto adicional también le aporta un gusto característico distintivo que puede permitir distintas modalidades de comestible, pero siempre teniendo como elemento principal el ajo negro, con su sabor y
10 propiedades como características dominantes del mismo.

De este modo se obtiene un comestible novedoso que permite acercar el ajo negro a cualquier consumidor, de una forma cómoda y práctica, de manera que puede incorporarlo a su dieta y favorecerse del mismo sin necesidad de tener que limitarse a la incorporación en
15 recetas que no todo el mundo es capaz de llevar a cabo.

Descripción detallada de un modo de realización preferente de la invención

En un modo de realización preferente de la invención, el comestible para untar a base de ajo negro que aquí se propone, comprende ajo negro machacado y/o triturado, en un porcentaje comprendido entre un 40 y un 75%, aceite de oliva en un porcentaje comprendido entre un 15 y un 45% y, al menos un producto adicional obtenido a partir del grupo de las frutas, en un porcentaje comprendido entre el 2 y el 40%.

25 En un primer modo de realización preferente de la invención el comestible comprende un producto adicional obtenido del grupo de las frutas formado por corteza de cítricos molida, en un porcentaje comprendido entre el 2 y el 20%, mientras que el ajo negro machacado y/o triturado presenta un porcentaje comprendido entre un 55 y un 75%, siendo de forma preferente del 65%.

30 En este caso dicho producto adicional está formado por corteza de limón, siendo el porcentaje del mismo del 10% preferentemente.

En este primer modo de realización, el aceite de oliva es aceite de oliva virgen extra, lo que
35 además aporta las propiedades del mismo al comestible. En este caso, se encuentra en un porcentaje del 25%.

Según un segundo modo de realización preferente de la invención, el comestible comprende un producto adicional obtenido a partir del grupo de las frutas formado por uva molida, en un porcentaje comprendido entre el 10 y el 40% y siendo preferentemente del 25%. Por su parte, en este caso el ajo negro machacado y/o triturado presenta un porcentaje comprendido entre un 40 y un 60%, siendo de forma preferente del 50%.

Por otra parte, en otros modos de realización, el comestible comprende una combinación de al menos dos productos adicionales obtenidos a partir del grupo de las frutas.

En este segundo modo de realización, el aceite de oliva igualmente es aceite de oliva virgen extra, estando presente este caso en un porcentaje del 25%.

Las formas de realización descritas constituyen únicamente unos ejemplos de la presente invención, por tanto, los detalles, términos y frases específicos utilizados en la presente memoria no se han de considerar como limitativos, sino que han de entenderse únicamente como una base para las reivindicaciones y como una base representativa que proporcione una descripción comprensible así como la información suficiente al experto en la materia para aplicar la presente invención.

REIVINDICACIONES

- 1- Comestible para untar a base de ajo negro, **caracterizado por que** comprende
- 5 - ajo negro machacado y/o triturado, en un porcentaje comprendido entre un 40 y un 75%;
- aceite de oliva en un porcentaje comprendido entre un 15 y un 45%, y;
- al menos un producto adicional obtenido a partir del grupo de las frutas, en un porcentaje comprendido entre el 2 y el 40%.
- 10 2- Comestible para untar a base de ajo negro, según la reivindicación 1, **caracterizado por que** el al menos un producto adicional obtenido a partir del grupo de las frutas está formado por corteza de cítricos molida, en un porcentaje comprendido entre el 2 y el 20%, donde el ajo negro machacado y/o triturado, presenta un porcentaje comprendido entre un 55 y un 75%.
- 15 3- Comestible para untar a base de ajo negro, según la reivindicación 1, **caracterizado por que** el al menos un producto adicional obtenido a partir del grupo de las frutas está formado por uva molida, en un porcentaje comprendido entre el 10 y el 40%, donde el ajo negro machacado y/o triturado, presenta un porcentaje comprendido entre un 40 y un 60%.
- 20 4- Comestible para untar a base de ajo negro, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por que** comprende una combinación de al menos dos productos adicionales obtenidos a partir del grupo de las frutas.
- 25 5- Comestible para untar a base de ajo negro, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por que** el aceite de oliva es virgen extra.
- 30