

(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
27 de junio de 2013 (27.06.2013)

WIPO | PCT

(10) Número de Publicación Internacional
WO 2013/093161 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes:

A23L 1/212 (2006.01) A23L 1/308 (2006.01)
A23L 1/29 (2006.01) A23L 2/52 (2006.01)

(21) Número de la solicitud internacional:

PCT/ES2012/070885

(22) Fecha de presentación internacional:

20 de diciembre de 2012 (20.12.2012)

(25) Idioma de presentación:

español

(26) Idioma de publicación:

español

(30) Datos relativos a la prioridad:

P 201132052
20 de diciembre de 2011 (20.12.2011) ES

(71) Solicitante: **CONSEJO SUPERIOR DE
INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (CSIC)** [ES/ES];
C. Serrano, 117, E-28006 Madrid (ES).

(72) Inventor: **SAURA CALIXTO, Fulgencio Diego**; C/ José
Antonio Nováis nº10, E-28040 Madrid (ES).

(74) Mandatario: **ZEA CHECA, Bernabé**; Pl. Catalunya, 1,
E-08002 Barcelona (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, BN,

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, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO,
RS, RU, RW, 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, RW,
SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), euroasiática (AM, AZ,
BY, KG, KZ, 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, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI,
CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Declaraciones según la Regla 4.17:

— sobre el derecho del solicitante para solicitar y que le sea
concedida una patente (Regla 4.17(ii))

Publicada:

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

(54) Title: ANTIOXIDANT INGREDIENT WITH LOW CALORIE CONTENT, METHOD FOR OBTAINING SAME AND USE THEREOF

(54) Título : INGREDIENTE ANTIOXIDANTE DE BAJO CONTENIDO CALÓRICO, PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN Y USO.

(57) Abstract: The present invention relates to an antioxidant ingredient with low calorie content which can be obtained by means of a method that includes the following steps: (a) selecting as raw material at least one fruit and/or plant material with high antioxidant content, greater than 6 g / 100 g dry matter; (b) obtaining juice and pulp by means of grinding, squeezing and/or pressing the raw material; (c) extracting sugars from the pulp obtained in the preceding step in order to produce a pulp with low calorie content; (d) dehydrating the pulp by means of a method selected from among air drying, low-temperature drying with application of vacuum and/or freeze-drying; and (e) milling the pulp in order to produce the antioxidant ingredient with low calorie content. Likewise, the invention relates to the method for obtaining said ingredient and to the use thereof for the production of functional foods.

(57) Resumen: La presente invención se refiere a un ingrediente antioxidante de bajo contenido calórico obtenible a partir de un procedimiento que comprende las siguientes etapas:(a) selección como materia prima de al menos una fruta y/o material vegetal con un alto contenido en antioxidantes, superior a 6 g/100 g materia seca; (b) obtención de zumo y pulpa mediante trituración, exprimido y/o prensado de la materia prima; (c) extracción de azúcares de la pulpa obtenida en la etapa anterior, dando lugar a una pulpa con un bajo contenido calórico; (d) deshidratación de la pulpa mediante un método seleccionado entre secado por aire, secado a bajas temperaturas con aplicación de vacío y/o liofilización; y (e) molienda de la pulpa, dando lugar al ingrediente antioxidante de bajo contenido calórico. Así mismo, se refiere al procedimiento de obtención de dicho ingrediente y a su uso para la elaboración de alimentos funcionales.



WO 2013/093161 A1