

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

(19) Organización Mundial de la  
Propiedad Intelectual  
Oficina internacional



(10) Número de Publicación Internacional  
**WO 2015/092098 A1**

(43) Fecha de publicación internacional  
25 de junio de 2015 (25.06.2015) **WIPO | PCT**

- (51) **Clasificación Internacional de Patentes:**  
*A23L 1/305* (2006.01)      *A23C 20/02* (2006.01)  
*A23L 1/32* (2006.01)      *A23G 3/52* (2006.01)  
*A23C 11/10* (2006.01)      *A23J 3/34* (2006.01)  
*A23L 1/187* (2006.01)      *A23J 3/04* (2006.01)
- (21) **Número de la solicitud internacional:**  
PCT/ES2014/070902
- (22) **Fecha de presentación internacional:**  
10 de diciembre de 2014 (10.12.2014)
- (25) **Idioma de presentación:** español
- (26) **Idioma de publicación:** español
- (30) **Datos relativos a la prioridad:**  
P201331886  
20 de diciembre de 2013 (20.12.2013) ES
- (71) **Solicitante:** **CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS (CSIC)** [ES/ES]; Serrano, 117, E-28006 Madrid (ES).
- (72) **Inventor; e**
- (71) **Solicitante :** **SANDOVAL HUERTAS, Mario** [ES/ES]; Francisco Encinas, 8, E-28970 HUMANES DE MADRID (Madrid) (ES).
- (72) **Inventores:** **MIGUEL CASTRO, Marta**; Serrano, 117, E-28006 Madrid (ES). **GARCES RIMON, Marta**; Serrano, 117, E-28006 Madrid (ES). **LOPEZ FANDIÑO, Rosina**; Serrano, 117, E-28006 Madrid (ES).
- (74) **Mandatario:** **CARPINTERO LOPEZ, Mario**; Herrero & Asociados, S.L., Alcalá, 35, E-28014 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, 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, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, 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, SA, 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, ST, 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, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- Publicada:**  
— *con informe de búsqueda internacional (Art. 21(3))*

(54) **Title:** HEALTHY FOOD COMPOSITIONS HAVING THE TEXTURE OF GEL OR FOAM AND COMPRISING HYDROLYSED EGG PRODUCTS

(54) **Título :** COMPOSICIONES ALIMENTARIAS SALUDABLES QUE PRESENTAN TEXTURAS DE GEL O ESPUMA Y QUE COMPRENEN OVOPRODUCTOS HIDROLIZADOS

(57) **Abstract:** The invention relates to healthy food compositions having the texture of gel or foam, as well as being rich in proteins, having anti-oxidant properties, being low in fat, free from lactose and casein, and being easy to chew. The compositions comprise a neutral-tasting egg hydrolysate as a basic ingredient. The compositions are provided as an alternative to sweet and savoury dishes that use dairy products as a base, given that the compositions have a similar flavour, appearance and texture, but the compositions are also provided as new foodstuffs particularly intended for consumption by people with an intolerance to dairy products or with obesity problems.

(57) **Resumen:** La invención se refiere a composiciones alimentarias saludables con textura de gel o espuma, ricas en proteínas, con propiedades antioxidantes, bajas en grasa, libres de lactosa y caseína y de fácil masticación, que comprenden como ingrediente básico un hidrolizado de huevo de sabor neutro. Estas composiciones se presentan como alternativa a platos de cocina dulce y salada que utilizan como base productos lácteos, puesto que presentan características de sabor, apariencia y textura similares, pero también como nuevos alimentos, que están especialmente indicados para su consumo por personas con intolerancia a los lácteos y con problemas de obesidad.

WO 2015/092098 A1