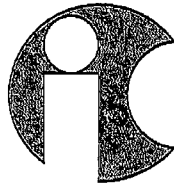




No. 14-096763- -00000-0000

Fecha: 2014-05-06 16:32:51 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 32 32

Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

DELEGATURA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD PATENTE DE INVENCION

21. EXPEDIENTE No. _____

54. TÍTULO _____
MEZCLA EN POLVO PARA LIMONADA DE COCO

Y/O BEBIDA DE PIÑA CONOCIDA COMO PIÑA COLADA

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL _____

71. SOLICITANTE _____
FERNANDO HINESTROSADOMICILIO _____
MEDELLIN, COLOMBIA74. APODERADO _____
LUZ CLEMENCIA DE PAEZ
C.C. 35.456.344 DE USAQUÉN

22. BOGOTÁ, D.C., _____

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA	SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO  No. 14-096763- -00000-0000 Fecha: 2014-05-06 16:32:51 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO Act. 411 PRESENTACION Folios: 32 32
---	---

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SOLICITUD DE PATENTE - NACIONAL

1	TIPO DE SOLICITUD	☒ Patente de invención	☐ Patente de Modelo de Utilidad
2	TÍTULO DE LA INVENCIÓN		3 CIP Clasificación Internacional de Patentes
MEZCLA EN POLVO PARA LIMONADA DE COCO Y/O BEBIDA DE PIÑA CONOCIDA COMO PIÑA COLADA			A23L 002/000
4	SOLICITANTE (S) ☒ Esta persona también es inventor. Para datos adicionales utilizar hoja de información complementaria		
APELLIDOS O RAZÓN SOCIAL		NOMBRE	IDENTIFICACIÓN TIPO
HINESTROSA		FERNANDO	
5	DATOS DEL SOLICITANTE		
DIRECCIÓN		Calle 7 # 70-500 Bloque 21 Apt 111, Medellín, Colombia	No. TELÉFONO 3 47 36 11
CIUDAD		Medellín	CORREO ELECTRÓNICO clientes@cavelier.com
DEPARTAMENTO/ESTADO			NACIONALIDAD O LUGAR DE CONSTITUCIÓN
PAÍS DE RESIDENCIA		Colombia	
6	INVENTOR (ES) Para datos adicionales utilizar hoja de información complementaria		
APELLIDOS		NOMBRES	NACIONALIDAD
1. HINESTROSA		Fernando	Colombiana
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:			
7	DATOS INVENTOR (ES) Para datos adicionales utilizar hoja de información complementaria		
PAÍS RESIDENCIA		DEPARTAMENTO/ESTADO	CIUDAD DIRECCIÓN
1. Colombia			Medellín Calle 7 # 70-500 Bloque 21 Apt 111, Medellín, Colombia
OTRO(S) SOLICITANTE(S) Y/O (OTRO(S)) INVENTOR(ES)			
☐ Los demás solicitantes y/o (demás) inventores se indican en una hoja de información complementaria.			
8	☐ REPRESENTANTE LEGAL ☐ APODERADO		
APELLIDOS		NOMBRES	IDENTIFICACIÓN
De Páez		Luz Clemencia	C.C. 35.456.34 T.P. 23.555
DIRECCIÓN		Carrera 4ª No. 72-35	No. TELÉFONO 3 47 36 11
CIUDAD		BOGOTA	CORREO ELECTRÓNICO cavelier@cavelier.com
PAÍS		COLOMBIA	No. RADICACIÓN O PROTOCOLO DE PODER GENERAL
9	DECLARACIONES DE PRIORIDAD ☐ SI ☐ NO		
(33) PAÍS DE ORIGEN		CÓDIGO PAÍS	(31) NÚMERO (32) FECHA (AAAA/MM/DD)

10	DECLARACIÓN SOBRE USO DE RECURSOS GENÉTICOS O BIOLÓGICOS	
<i>Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de recursos genéticos o biológicos de los que cualquiera de los países miembros de la Comunidad Andina es país de origen.</i>		
☐ SI ☐ NO		
Nota: En caso afirmativo deberá anexar copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, o certificado o número de registro, expedido por la Autoridad competente.		
11	DECLARACIÓN SOBRE USO DE CONOCIMIENTOS TRADICIONALES	
<i>Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de conocimientos tradicionales de comunidades indígenas, afroamericanas o locales de países miembros de la Comunidad Andina.</i>		
☐ SI ☐ NO		
Nota: En caso afirmativo deberá anexar la licencia o autorización de uso de conocimiento tradicional, o certificado o número de registro.		
12	REDUCCIÓN DE TASAS	
<i>Declaro que carezco de medios económicos para presentar la solicitud de patente.</i>		
☐ SI ☐ NO		
Nota: En caso de ser persona natural y carecer de medios económicos, y por lo tanto, aplique la reducción de tasas a que se refiere la resolución vigente en tarifas, debe firmar la presente solicitud bajo la gravedad de juramento.		
Micro, pequeñas y medianas empresas ☐		
Universidades públicas o privadas ☐		
Entidades sin ánimo de lucro ☐		
Debe aportar los documentos que se indican en el numeral 17 de anexos		
13	AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN EN LÍNEA ☐ SI ☐ NO	
Manifiesto que he leído y entendido perfectamente los términos y condiciones de uso de medios electrónicos para las notificaciones en línea a través de Internet de los actos administrativos proferidos por la Superintendencia de Industria y Comercio que deben ser notificados personalmente y, en consecuencia, autorizo el servicio de notificación a través de internet.		
14	PARA PUBLICAR A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN O DE LA PRIORIDAD INVOCADA:	15 COMPROBANTE DE PAGO O PAGO ELECTRÓNICO
Si es Patente de Invención ☐ 6 meses ☐ 12 meses ☐ 18 meses ☒ Otro Cual: Inmedita		Si es Patente de Modelo de Utilidad ☐ 6 meses ☐ 12 meses ☐ Otro Cual:
		No. 14-0047210 Fecha: 2014/05/06 No. 14-0047211 Fecha: 2014/05/06
16	FIRMA DEL SOLICITANTE, DEL APODERADO O DEL REPRESENTANTE LEGAL	
<i>Junto a cada firma, indicar el nombre del firmante y su calidad (si tal calidad no es obvia al leer el petitorio)</i>		
Nombre del Firmante LUZ CLEMENCIA DE PAEZ		Firma <u><i>LUZ CLEMENCIA DE PAEZ</i></u> <u><i>TP#23555 OSJ</i></u>
C.C 35.456.344 de Usaquén		Tarjeta Profesional 23.555

17	ANEXOS
Documentación Técnica 1. ☒ Descripción N° de folios: 15 2. ☒ Reivindicaciones N° Reivindicaciones: 22 3. ☐ Dibujos y/o figuras N° folios: 4. ☒ Resumen. 5. ☐ Documento de Prioridad. 6. ☐ Traducción del documento de prioridad. 7. ☐ Certificado de depósito de material biológico si fuera el caso. 8. ☐ Listado de secuencias de nucleótidos y/o aminoácidos en forma digital si fuera el caso. 9. ☐ Arte final 12 x 12. 10. ☐ Anexo formato digital.	Documentación Jurídica 11. ☒ Poderes, si fuera el caso. 12. ☒ Documento que legalmente pruebe la cesión del inventor al solicitante o a su causante. 13. ☐ Copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, o certificado o número de registro, si fuera el caso. 14. ☐ Copia de la licencia o autorización de conocimientos tradicionales, o certificado o número de registro, si fuera el caso. 15. Reducción de tasas Micro, pequeñas o medianas empresas ☐ Copia simple de la declaración de renta del año inmediatamente anterior, o en su defecto prueba documental idónea. ☐ Documento de constancia de cumplimiento con lo establecido en la ley 905 de 2004. Universidades públicas o privadas ☐ Copia acto de reconocimiento institucional emitido por el Ministerio de Educación Entidades sin ánimo de lucro ☐ Copia de registro vigente en Cámara de comercio. ☐ Hoja de información complementaria. ☐ Otros, especificar 16. ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud. 17. ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad. 18. ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación. 19. ☒ Comprobante de pago por 12 reivindicaciones adicionales a 10 por \$372.000.

MEZCLA EN POLVO PARA LIMONADA DE COCO Y/O BEBIDA DE PIÑA CONOCIDA COMO PIÑA COLADA

5 CAMPO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una composición de mezcla en polvo para obtener una bebida de limonada de coco y/o bebida de piña "piña colada". Así, la mezcla en polvo es útil para preparar bebidas de gran demanda comercial que proporcionan un sabor igual o mejorado al de las bebidas preparadas de la manera tradicional.

ANTECEDENTES

15 Las bebidas a base de frutas naturales son consumidas en todo el mundo y por lo tanto, existe una gran demanda de éstas en el mercado internacional. Estas bebidas usualmente son de elaboración casera, y contienen una fruta específica o combinación de frutas, leche, agua y azúcar. Dentro de la amplia gama de bebidas que existen, se puede encontrar la limonada. Una bebida que contiene limón como
20 ingrediente principal. Tal bebida se ofrece a lo largo de todo el mundo, principalmente en Estados Unidos y Canadá, que se encuentran como dos de los países con mayor consumo de limonada. Existen también muchas variantes de tal bebida, algunas muy famosas por su contenido alcohólico, como el Limoncello, bebida a base de alcohol y zumo de limón; la Sangría que se trata de una mezcla
25 de vino con diferentes frutas, algunas de ellas con fuerte carácter cítrico, como el limón y la naranja. También existen mezclas de tipo medicinal y que son empleadas como purgantes en donde, en la composición de estas limonadas purgantes en lugar de limones se emplea citrato de magnesio que se disuelve en agua con azúcar. En la ciudad de León, España, existe un tipo de limonada que es
30 totalmente opuesta a la limonada castellana, y en contraste se parece a la sangría y es tradicional servirla en Semana Santa. En Venezuela existe una variante de esta bebida elaborada con panela que se suele llamar Papelón con Limón. En Argentina existe una variante de esta bebida sin azúcar comercializada bajo el nombre de Bebida Argentina. En la India es común el NimbuPani, una variedad
35 que contiene Agua de Rosas. Adicionalmente, en Colombia existe otra bebida adicional y derivada de la limonada tradicional, la cual es llamada Limonada de Coco, la cual es una bebida refrescante típica del caribe, especialmente de la

ciudad de Cartagena de Indias, la cual contiene una combinación entre jugo de limón, leche de coco, agua y azúcar.

Por otro lado, en la industria de bebidas también se puede encontrar la Piña Colada alcohólica o no alcohólica, nombre con el que se conoce una bebida alcohólica dulce que se prepara con ron, crema de coco y zumo de piña. Dicha bebida alcohólica o coctel es originario y es la bebida oficial de Puerto Rico desde 1978, pero hoy día es uno de los más famosos y además de los más consumidos alrededor del mundo.

Debido a que las bebidas a base de frutas naturales son muy demandadas en el mercado, es bien sabido que las mezclas en polvo para bebidas son de las soluciones más rentables en el servicio de alimentos. A este respecto, a nivel mundial, dichas mezclas en polvo son bastante utilizadas ya que representan muchas ventajas como la fácil y económica elaboración para el consumidor final, y la sencilla distribución, ya que no es necesario ningún medio especial para el transporte y almacenaje de las bebidas en polvo. Además, el hecho que el producto corresponda con la manipulación de una mezcla en polvo que puede ser consumida en un lapso superior a un año en lugar de emplear cada uno de los ingredientes naturales para elaborar la bebida tales como las frutas, hace que el producto sea interesante en países que carezcan de cadena de frío o en donde la distribución es compleja.

A este respecto, se han propuesto diversas mezclas en polvo para bebidas instantáneas o diferentes alimentos cuya preparación se basa en la combinación varios ingredientes para obtener una mezcla en polvo.

Entre las diferentes mezclas en polvo que existen en el estado de la técnica, se encuentran aquellas reveladas en el documento WO2013140382 que enseña una mezcla en polvo de jugo de fruta y el proceso para realizar dicha mezcla. Tal polvo de jugo de frutas es usado por el consumidor para preparar una bebida que ofrece un sabor a verdadera bebida de fruta natural, y dentro de los sabores ofrecidos se encuentran diferentes tipos de frutas.

De otro lado, en el documento US2004253350 se mencionan formulaciones de diferentes productos alimenticios en general dentro de los cuales se encuentran establecidos smoothies o batidos, jugos naturales, malteadas, mezclas para brownies y tortas, postres, sorbetes, etc.

Ahora bien, distintas bebidas en polvo que comprenden fruta o pulpa vegetal, polvos vegetales y polvos de zumo de fruta y polvos de jugo de plantas verdes en polvo con sabor mejorado, con la ventaja de un periodo de tiempo de almacenamiento mucho mayor, así como el proceso para su producción se encuentran divulgadas en los documentos EP2587941, WO2012012844, WO2006103514 y EP0504508.

Adicionalmente, a diferencia de la mayoría de bebidas en donde la preparación se lleva a cabo con agua únicamente, los documentos CA1329727 y CA1066121 mencionan mezclas en polvo para la preparación de postres de helado suave de yogurt sin grasa que tienen un tamaño de cristal pequeño, consistencia suave y uniformidad de la textura y adicionalmente, también se refieren a nuevas composiciones de mezcla para su uso en la preparación de una bebida de pH bajo a base de leche.

Finalmente, en la industria de alimentos los sabores son utilizados en una gran gama de productos alimenticios, para proporcionar ciertas propiedades que garantizan la calidad y características adecuadas. De esta manera, el documento WO2013149031 se refiere a composiciones saborizantes en la forma de polvos, composiciones comestibles que contienen dichas composiciones saborizantes y métodos de formación de dicho sabor. En este documento se mencionan también métodos de retención de la calidad organoléptica de los aceites de sabor, incluso cuando se convierten en la forma de polvo.

Sin embargo, en el arte previo no se conoce una mezcla en polvo específicamente para las bebidas conocidas a nivel internacional como limonada de coco y bebida de coco y piña "piña colada".

Si bien en el estado de la técnica se mencionan y divulgan mezclas en polvo para diferentes tipos de productos alimenticios, dentro de los cuales se encuentran jugos de frutas, té con fruta, helados, tortas, batidos, malteadas, etc., no existe ningún documento que enseñe mezclas en polvo para preparar limonada de coco y piña colada instantáneas, y mucho menos que contengan los ingredientes y características que hacen que de dichas mezclas se deriven productos iguales a los obtenidos de la manera tradicional en la industria alimenticia.

En particular, es importante señalar que ninguna de las anterioridades señaladas reporta mezclas en polvo que contengan trozos o partículas finas de coco deshidratado de coco, los cuales hacen que la bebida final tenga una textura y sabor más natural con respecto a los documentos del estado de la técnica

5

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA INVENCION

De acuerdo a los problemas identificados en el estado de la técnica, la presente solicitud proporciona una mezcla en polvo para bebidas como limonada de coco y
10 bebida de piña con coco, "piña colada". Dicha mezcla proporciona un sabor muy natural de las frutas que contiene y adicionalmente, es de muy fácil preparación.

La composición correspondiente a la mezcla en polvo para limonada de coco contiene como ingredientes azúcar común (sacarosa), polvo de leche de coco y
15 aceite de coco natural, coco deshidratado en trozos o partículas finas, leche en polvo, sabor de coco idéntico al natural, derivados lácteos como leche, yogurt, suero de leche en polvo, kumis en polvo en polvo, pulpa de limón natural, sabor natural de limón, estabilizante, acidulantes, anti-aglomerantes, enturbiantes y edulcorantes, colorantes naturales, curcuma y/o annatto.

20

La composición en polvo para la bebida de piña y coco "piña colada", a su vez contiene como materia prima sacarosa, polvo de leche de coco natural y aceite de coco, coco deshidratado en partículas finas y trozos, derivados lácteos como leche en polvo, yogurt en polvo, suero de leche en polvo, kumis en polvo, pulpa de fruta
25 en polvo, sabor, sabor natural de piña, sabor artificial de piña, estabilizante, anti-aglomerantes, enturbiantes y edulcorantes, colorantes naturales curcuma y/o annatto.

Por lo tanto, la presente invención proporciona una composición en forma de polvo
30 mediante la cual, en una modalidad de la invención, al mezclarla con agua y hielo, se obtiene la bebida no alcohólica, limonada de coco. Así mismo, en otra modalidad de la invención, se ilustra una composición en forma de polvo, mediante la cual, al mezclarla con agua, ron y hielo, se obtiene la bebida alcohólica, piña colada. La otra variedad de la invención corresponde a la bebida
35 de piña y coco "piña colada" a la que se le puede adicionar o no el ron ya que se puede tomar como piña colada alcohólica o no alcohólica.

Entre las ventajas que ofrece la presente invención con respecto al arte previo se encuentran las siguientes:

- Fácil manejo en el transporte ya que el producto no requiere condiciones especiales de conservación (cadena de frío).
- 5 • Optimización de espacios de almacenamiento por ser un producto en polvo para rehidratar.
- La vida útil del producto es mucho más larga que la del producto natural.
- Por su composición solo requiere agua y hielo para su preparación.
- Disponibilidad del producto ya que no se ve afectado por los periodos de cosecha.
- 10 • Mínimo riesgo de contaminación por sus características de bajo contenido de humedad.
- Por ser una mezcla de producto final no se requieren varias materias primas para elaborarlo.
- 15 • El costo del producto final no se ve afectado por la variación de las estaciones en los precios de las materias primas.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

20 DESCRIPCIÓN DE LA MEZCLA EN POLVO

La presente invención se refiere a una mezcla en polvo para preparar una bebida refrescante a base de frutas naturales.

- 25 En una primera modalidad de la invención, la mezcla en polvo es usada para preparar la bebida no alcohólica conocida como limonada de coco.

Dicha mezcla para limonada de coco está caracterizada porque comprende los siguientes componentes: sacarosa, polvo de leche de coco natural y aceite de coco en polvo, coco deshidratado en partículas finas y trozos, derivados lácteos, 30 sabor de coco, pulpa de limón natural, sabor natural de limón en polvo, estabilizante, acidulantes, anti-aglomerantes, enturbiantes, edulcorantes y colorantes.

- 35 En otra modalidad de la invención, la mezcla en polvo es usada para preparar la bebida de piña y coco conocida como "piña colada" que puede ser o no ser alcohólica.

Dicha composición en polvo para la bebida de piña con coco, "piña colada" se encuentra caracterizada porque comprende los siguientes componentes: sacarosa, polvo de leche de coco natural, coco deshidratado en partículas finas, derivados lácteos, pulpa de piña en polvo, sabor natural de piña, sabor artificial
5 idéntico al natural de piña, estabilizante, anti-aglomerantes, enturbiantes, edulcorantes y colorantes naturales y artificiales.

El agente estabilizante es seleccionado del grupo de goma guar, goma xantana, carboximetilcelulosa (CMC), carragenina, pectina, almidón o cualquier posible
10 mezcla de los ingredientes anteriores.

Además, el agente acidulante se selecciona del grupo que consiste de ácido cítrico, ácido fumárico, ácido málico, y/o ácido tartárico.

15 Por otra parte, el agente anti-aglomerante o también conocido como agente anti-higroscópico es seleccionado del grupo que consiste de dióxido de silicio y/o fosfato tricálcico.

Adicionalmente, el agente enturbiante, el cual le proporciona una propiedad del
20 color y aspecto de la bebida igual o muy similar a la bebida obtenida mediante la preparación convencional o tradicional corresponde a dióxido de titanio.

Los edulcorantes son seleccionados del grupo que consiste de acesulfamek, aspartame, sacarina, sucralosa, estevia, y/o sorbitol.

25

Los colorantes naturales son seleccionados del grupo que comprende curcuma y annato.

El colorante artificial corresponde a tartracina.

30

Los derivados lácteos se seleccionan del grupo que comprende como leche en polvo, yogurt en polvo, suero de leche en polvo, kumis en polvo.

En una modalidad de la invención, las materias primas de la composición en polvo
35 para limonada de coco y bebida de piña con coco, "piña colada" se encuentran de acuerdo a la siguiente proporción: derivados lácteos del 26 al 65% en peso con relación al 100%, azúcar común (sacarosa) del 4 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 15 al 40% en peso con relación al

100% de la composición, coco deshidratado del 0.1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 2 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 5 al 20% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.3 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de piña del 0.2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 0.5 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 0.5 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.3 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.3 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

En otra modalidad de la invención, la composición en polvo para limonada de coco y bebida de piña con coco, "piña colada" contiene las materias primas que se encuentran de acuerdo a la siguiente proporción: derivados lácteos del 33.5 al 61% en peso con relación al 100%, sacarosa del 25 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 15 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 3 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 1.5% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

Adicionalmente, otra modalidad de la invención para la obtención una composición en polvo para limonada de coco y bebida de piña con coco, "piña colada", se

encuentra caracterizada porque comprende derivados lácteos del 32.1 al 57% en peso con relación al 100%, leche de coco del 25 al 40% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de coco del 1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 0.5 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.3 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 1.5% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

Por otro lado, en otra modalidad de la invención que se refiere a una mezcla en polvo para obtener limonada de coco y bebida de piña con coco, "piña colada", que comprende derivados lácteos del 32.1 al 57% en peso con relación al 100%, sacarosa del 5 al 15% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 25 al 40% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de coco del 1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 3 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 0.5 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.3 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 1.5% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

En una modalidad de la invención, la mezcla en polvo para obtener la bebida conocida como limonada de coco y/o bebida de piña con coco, "piña colada" contiene derivados lácteos del 30.1 al 65% en peso con relación al 100%, sacarosa del 4 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 26 al 38% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 0.1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la

composición, aceite de coco en polvo del 2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.2 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.3 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.3 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

Así mismo, en otra modalidad de la invención en el que la composición en polvo para limonada de coco y bebida de piña con coco, "piña colada", se encuentra caracterizada porque comprende derivados lácteos del 29 al 63% en peso con relación al 100%, sacarosa del 20 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 15 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 3 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, y enturbiantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición.

En otra modalidad de la invención, la composición en polvo para limonada de coco y bebida de piña con coco, "piña colada" se encuentra caracterizada porque comprende derivados lácteos del 31 al 60% en peso con relación al 100%, leche de coco del 22 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 0.1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la

composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

Otra modalidad de la invención, la composición en polvo para limonada de coco y bebida de piña con coco, "piña colada" se encuentra caracterizada porque comprende derivados lácteos del 26 al 58% en peso con relación al 100%, sacarosa del 25 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 15 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 3 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 5 al 15% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 1.5% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

La composición en polvo para limonada de coco y bebida de piña con coco, "piña colada" correspondiente a otra modalidad de la invención, se encuentra caracterizada porque comprende derivados lácteos del 30 al 57% en peso con relación al 100%, sacarosa del 5 al 15% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 25 al 40% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 12 al 20% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.3 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de piña del 0.5 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.3 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 1.5% en peso con

relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

- 5 Para modalidad de la invención, la composición en polvo para limonada de coco y bebida de piña con coco, "piña colada" se encuentra caracterizada porque comprende derivados lácteos del 29 al 63% en peso con relación al 100%, sacarosa del 25 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 20 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 3 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 5 al 15% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.5 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de piña del 0.2 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

- Por otro lado, en otra modalidad de la invención, la composición en polvo para limonada de coco y bebida de piña con coco, "piña colada" se encuentra caracterizada porque comprende derivados lácteos del 31 al 60% en peso con relación al 100%, leche de coco del 20 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 0.1 al 5% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 5 al 15% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.5 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

Es importante señalar que en otra modalidad de la invención, la composición en polvo para limonada de coco y bebida de piña con coco, "piña colada" se encuentra caracterizada porque comprende derivados lácteos del 31 al 63% en peso con relación al 100%, leche de coco del 20 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 3 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 5 al 15% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.5 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de piña del 0.2 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, y enturbiantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición.

Finalmente, otra modalidad de la invención corresponde a la composición en polvo para limonada de coco y bebida de piña con coco, "piña colada" se encuentra caracterizada porque comprende derivados lácteos del 29 al 65% en peso con relación al 100%, sacarosa del 4 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 20 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 0.5 al 4% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 5 al 15% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.5 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de piña del 0.2 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

PROCESO PARA LA OBTENCIÓN DE LA MEZCLA EN POLVO

35

En primer lugar se obtienen canecas de 20 o 200 litros que contienen las pulpas de limón, piña y leche de coco. Dichas canecas llegan con una temperatura de 4 a

12°C, y todo su trayecto mantiene la cadena de frío. La pulpa de limón tiene 7 grados Brix, mientras que la piña tiene 9 grados Brix.

La leche de coco tiene de 4 a 8 grados Brix, con un 10 a 15% de grasa, y en este proceso se le adiciona aceite de coco USP.

Las pulpas de limón y piña, así como también la leche de coco (se utilizaran también pulpas de estas frutas y leche de coco de origen orgánico) se mezclan con maltodextrina, y se calienta la mezcla de 20 a 35°C. Este proceso se realiza con el fin de obtener de 25 a 35 grados Brix tanto de la pulpa del limón como la pulpa de piña, y de 25 a 35 grados Brix de la leche de coco, con una grasa del 15 al 25%. Es importante señalar, que el proceso de la mezcla con maltodextrina se hace por separado, es decir, la pulpa de limón se mezcla con maltodextrina, por separado la pulpa de piña se mezcla con maltodextrina y por separado también se mezcla la leche de coco con maltodextrina.

Otro paso corresponde al secado del aceite esencial de limón, en donde se mezcla con terpeno de limón del 20% al 30% y con maltodextrina para obtener de 20 a 30 grados Brix, lo cual se logra mejorar el aroma del producto final.

Luego se procede a secar los sabores idénticos al natural, es decir, los sabores artificiales de coco y piña, proceso que sirve para potencializar los sabores y desarrollar otra línea que no es 100% natural.

Después de llevar a cabo los pasos anteriores, sigue la etapa de secado, la cual se lleva a cabo en un SPRAY DRIER, máquina que realiza el secado por pulverización, método de producción de un polvo seco a partir de un líquido o suspensión mediante el secado rápido con un gas caliente. Este secado se realiza para cada uno de los componentes.

Para las pulpas de frutas se bombea el producto al pulverizador con una bomba de tornillo o de pistones, y en base a ese caudal que se obtiene, se gradúa la temperatura de entrada de 180°C a 210°C para así lograr conservar el máximo de los sabores naturales. La temperatura de salida del producto final es de 95°C a 110°C, y esta no puede disminuir para evitar que el producto final se escurra y por lo tanto, no se dañe. El porcentaje de humedad de estos productos ya secos es del 2% al 5% para que tengan una vida útil mínima de un año.

Con respecto al secado del aceite esencial y los sabores idénticos al natural se debe tener más cuidado en esta etapa, ya que los aromas y sabores son más volátiles. De esta forma, estos se deben secar con unas temperaturas menores en la entrada, la cual se encuentra en el rango de 175°C a 205°C. Luego se impulsa con la bomba de pistón para evitar que se dañe la bomba de tornillo que está hecha de teflón. La humedad final de estos productos es del 2% al 5%.

Al finalizar el secado de los componentes de la composición, inmediatamente se deben mezclar dichos elementos en un mezclador de codos o en un RibonBlender. Se incluye el coco pulverizado en diferentes granulometrías se adiciona dicho coco pulverizado a la mezcla en la etapa en la que se mezclan todas las materias primas. Para este paso no se requiere ningún proceso adicional en las mezclas. Luego de que dichos componentes que ya han sido secados, se agregan a una velocidad de 60 a 120 r.p.m, de 5 a 10 minutos para lograr una mezcla homogénea y con un timer o temporizador automático se finaliza éste paso, para finalmente obtener una mezcla en polvo ya sea para limonada de coco o para piña colada.

Es muy importante tener en cuenta que estos productos pueden contener un 100% de azúcar, o ser bajos en azúcar con un rango de 5% a 30% de azúcar, o pueden ser cero azúcar, lo cual se utilizarían edulcorantes naturales como stevia, o edulcorantes artificiales como aspartame, acesulfame, sacarina o sucralosa, para proporcionar la dulzura necesaria. Esta mezcla también puede contener cero azúcar y cero edulcorantes para que sea endulzada como el consumidor final lo desee.

El empaque para el producto final se realiza según la opción o el canal al que se desee llegar. El canal más pequeño es el casero, el cual contiene la mezcla en polvo para 1 a 10 porciones. Para los canales grandes que corresponden a consumidores de grandes establecimientos, es decir, hoteles o restaurantes, se utilizan empaques que contienen mezcla en polvo para 20 a 50 porciones. Para obtener estos empaques con la cantidad necesaria de la presente composición cada empaque debe pesar de 25 a 60 gramos. Dicho proceso puede ser automático en máquina, la cual dosifica empaques de 25 gramos, 600 gramos, 1000 gramos, o en un empaque estilo tarro que puede contener de 250 a 3.000 gramos.

Finalmente, la comercialización del producto de la presente invención varía dependiendo el mercado al que se pretenda llegar. El mercado puede ser nacional Colombiano o mercado externo. Es muy importante resaltar que el mercado externo como el correspondiente al mercado de la Comunidad Europea, prefiere la línea de 0% azúcar o “light” de la mezcla en polvo de la presente invención.

10

15

20

25

REIVINDICACIONES

1. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada
5 de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada, caracterizada porque comprende derivados lácteos, azúcar común (sacarosa), leche de coco, coco deshidratado en forma de partículas finas, sabor de coco, aceite de coco en polvo, pulpa de piña, sabor de piña, sabor natural de piña, jugo de limón en polvo, sabor natural de limón, estabilizante acidulantes, anti-
10 aglomerantes, enturbiantes, edulcorantes y colorantes.
2. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 1, caracterizada porque el agente estabilizante se selecciona del
15 grupo de goma guar, goma xantana, carboximetilcelulosa (CMC), carragenina, pectina, almidón o cualquier posible mezcla de los ingredientes anteriores.
3. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a
20 la reivindicación 2, caracterizada porque el agente acidulante se selecciona del grupo que consiste de ácido cítrico, ácido fumárico, ácido málico, y/o ácido tartárico.
4. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada
25 de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 3, caracterizada porque el agente anti-aglomerante se selecciona del grupo que consiste de dióxido de silicio y/o fosfato tricálcico.
5. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada
30 de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 4, caracterizada porque el agente enturbiante es dióxido de titanio.
6. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada
35 de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 5, caracterizada porque los edulcorantes se seleccionan del grupo que consiste de acesulfame k, aspartame, sacarina, sucralosa, estevia, y/o sorbitol.

7. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 6, caracterizada porque los derivados lácteos se seleccionan del grupo que comprende leche en polvo, yogurt en polvo, suero de leche en polvo y/o kumis en polvo.
8. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 7, caracterizada porque los colorantes naturales son seleccionados del grupo que comprende curcuma y annato.
9. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 8, caracterizada porque el colorante artificial estartracina.
10. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 1, caracterizada porque comprende derivados lácteos del 26 al 65% en peso con relación al 100%, azúcar común (sacarosa) del 4 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 15 al 40% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 0.1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 2 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 5 al 20% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.3 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de piña del 0.2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 0.5 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 0.5 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.3 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.3 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

11. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 10, caracterizada porque comprende derivados lácteos del 33.5 al 61% en peso con relación al 100%, sacarosa del 25 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 15 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 3 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 1.5% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

12. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 10, caracterizada porque comprende derivados lácteos del 32.1 al 57% en peso con relación al 100%, leche de coco del 25 al 40% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de coco del 1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 0.5 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.3 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 1.5% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

13. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 10, caracterizada porque comprende derivados lácteos del 32.1 al

57% en peso con relación al 100%, sacarosa del 5 al 15% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 25 al 40% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de coco del 1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 3 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 0.5 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.3 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 1.5% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

14. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 10, caracterizada porque comprende derivados lácteos del 30.1 al 65% en peso con relación al 100%, sacarosa del 4 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 26 al 38% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 0.1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.2 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.3 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.3 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

15. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 10, caracterizada porque comprende derivados lácteos del 29 al 63% en peso con relación al 100%, sacarosa del 20 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 15 al 35% en peso con relación al

100% de la composición, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 3 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, y enturbiantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición.

10

16. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 10, caracterizada porque comprende derivados lácteos del 31 al 60% en peso con relación al 100%, leche de coco del 22 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 0.1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, jugo de limón en polvo del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de limón del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, acidulantes del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

17. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 10, caracterizada porque comprende derivados lácteos del 26 al 58% en peso con relación al 100%, sacarosa del 25 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 15 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 1 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 3 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 5 al 15% en

peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 1.5% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

18. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 10, caracterizada porque comprende derivados lácteos del 30 al 57% en peso con relación al 100%, sacarosa del 5 al 15% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 25 al 40% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 1 al 4% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 12 al 20% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.3 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de piña del 0.5 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.3 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 1.5% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

19. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 10, caracterizada porque comprende derivados lácteos del 29 al 63% en peso con relación al 100%, sacarosa del 25 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 20 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 3 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 5 al 15% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.5 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de piña del 0.2 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 3% en peso con

relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

25

5

20. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 10, caracterizada porque comprende derivados lácteos del 31 al 60% en peso con relación al 100%, leche de coco del 20 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 0.1 al 5% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 5 al 15% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.5 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

21. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a la reivindicación 10, caracterizada porque comprende derivados lácteos del 31 al 63% en peso con relación al 100%, leche de coco del 20 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 3 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 5 al 15% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.5 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de piña del 0.2 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, y enturbiantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición.

22. Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada de acuerdo a

la reivindicación 10, caracterizada porque comprende derivados lácteos del 29 al 65% en peso con relación al 100%, sacarosa del 4 al 7% en peso con relación al 100% de la composición, leche de coco del 20 al 35% en peso con relación al 100% de la composición, coco deshidratado del 0.5 al 4% en peso con relación al 100% de la composición en forma de partículas finas con tamaño de 0.1 mm a 1.5 mm y con una humedad del 2% al 8%, sabor de coco del 0.5 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, aceite de coco en polvo del 2 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, pulpa de piña en polvo del 5 al 15% en peso con relación al 100% de la composición, sabor de piña del 0.5 al 6% en peso con relación al 100% de la composición, sabor natural de piña del 0.2 al 5% en peso con relación al 100% de la composición, estabilizante del 0.1 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, anti-aglomerantes del 0.5 al 3% en peso con relación al 100% de la composición, enturbiantes del 0.5 al 2% en peso con relación al 100% de la composición, edulcorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición, y colorantes del 0.0001 al 0.0015% en peso con relación al 100% de la composición.

2x

RESUMEN

La presente invención se refiere a una composición de mezcla en polvo para obtener una bebida de limonada de coco y/o piña colada. Dicha mezcla en polvo comprende como componentes principales derivados lácteos, azúcar común (sacarosa), leche de coco, coco deshidratado en forma de partículas finas, sabor de coco, aceite de coco en polvo, pulpa de piña, sabor de piña, sabor natural de piña, jugo de limón en polvo, sabor natural de limón, estabilizante acidulantes, anti-aglomerantes, enturbiantes, edulcorantes y colorantes.

10

15

20

25

30

35



Señor Director

DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES

Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D.

Yo, **FERNANDO HINESTROSA**, domiciliado en Medellín en la calle 7 # 70 – 500 bloque 21 apartamento 111, confiero poder a los doctores **LUZ CLEMENCIA DE PAEZ**, T.P.A. No. 23.555, identificada con cédula de ciudadanía número 35.456.344 de Usaquén, **JORGE CHÁVARRO ARISTIZABAL**, T.P.A. No. 40.119, identificado con cédula de ciudadanía número 16.209.380 de Cartago (Valle), **OSCAR FERNANDO CORREA BARBOSA**, T.P.A. No. 71.027 identificado con cédula de ciudadanía número 79.524.634 de Bogotá, **EDNA DARMELY SARMIENTO CHARRY**, T.P.A. No. 65.794 identificada con cédula de ciudadanía número 52.006.265 de Bogotá, para solicitar y obtener Patente de Invención para **MEZCLA EN POLVO PARA LIMONADA DE COCO Y/O BEBIDA DE PIÑA Y COCO CONOCIDA COMO PIÑA COLADA**.

Los apoderados quedan facultados para interponer recursos, transigir, conciliar, desistir, cancelar, recibir, renunciar, sustituir y revocar las sustituciones, y ratificar los actos de agentes oficiosos.

Señor Director,

C.C. No. 70'503.609 de Itagüí.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -

30/9



RECIBO DE CAJA

No. 14 - 0047210

Bogotá D.C., Mayo 06 de 2014 - 09:22:50

RECIBIDO DE : CAVELIER ABOGADOS

NI 860.041.367

RE

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
RECIBO DE CA	999999999	41372	16/04/2014		1.000.00
RECIBO DE CA	999999999	41373	16/04/2014		1.000.00
RECIBO DE CA	999999999	45519	29/04/2014		21.000.00
RECIBO DE CA	999999999	45536	29/04/2014		464.000.00
RECIBO DE CA	999999999	45540	29/04/2014		335.000.00
RECIBO DE CA	999999999	45545	29/04/2014		520.000.00
RECIBO DE CA	999999999	45581	29/04/2014		5.000.00
RECIBO DE CA	999999999	45582	29/04/2014		5.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT. RENTISTICO

CONCEPTO

Vr.UNDITARIO Vr.CONCEPTO

1 50005-01-01 SOLICITUDES

1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE
INVENCION

515.000.00

515.000.00

\$515.000.00

SON: **QUINIENTOSQUINCE MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

No. 14-096763- -00000-0000

Fecha: 2014-05-06 16:32:51 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 32

00102144-801-0010

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

Mayo 6 de 2014 - 09:22:51

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

-/-

31
20

RECIBO DE CAJA

No. 14 - 0047211

Bogotá D.C., Mayo 06 de 2014 - 09:22:50

RECIBIDO DE : CAVELIER ABOGADOS

NI 860.041.367

RE

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
RECIBO DE CA	999999999	41372	16/04/2014		1.000.00
RECIBO DE CA	999999999	41373	16/04/2014		1.000.00
RECIBO DE CA	999999999	45519	29/04/2014		21.000.00
RECIBO DE CA	999999999	45536	29/04/2014		464.000.00
RECIBO DE CA	999999999	45540	29/04/2014		335.000.00
RECIBO DE CA	999999999	45545	29/04/2014		520.000.00
RECIBO DE CA	999999999	45581	29/04/2014		5.000.00
RECIBO DE CA	999999999	45582	29/04/2014		5.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT. RENTISTICO
12 50005-01-01 SOLICITUDESCONCEPTO
1607 REIVINDICACION PATENTE UNITARIA
ADICIONAL A LAS 10 INIC

Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
31.000.00	372.000.00
\$372.000.00	

SON: **TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 14-096763- -00000-0000

Fecha: 2014-05-06 16:32:51	Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES	Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION	Folios: 32

32

Cofio: 21144-801-001-0

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.slc.gov.co e-mail: info@slc.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

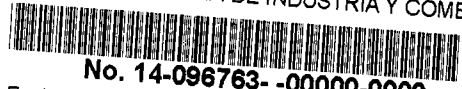
Mayo 6 de 2014 - 09:22:51

32
31

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISION DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION	
(21) N° de solicitud:		(51) Int Cl: A23L 002/000	
22) Fecha de solicitud:		(71) Solicitante(s) FERNANDO HINESTROSA	
(30) Prioridad	(31) No. Prioridad	(32) Fecha	(33) País
		(72) Inventor(es) FERNANDO HINESTROSA	
		(74) Apoderado: LUZ CLEMENCIA DE PAEZ	
(54) Título: MEZCLA EN POLVO PARA LIMONADA DE COCO Y/O BEBIDA DE PIÑA CONOCIDA COMO PIÑA COLADA			

Resumen:

La presente invención se refiere a una composición de mezcla en polvo para obtener una bebida de limonada de coco y/o piña colada. Dicha mezcla en polvo comprende como componentes principales derivados lácteos, azúcar común (sacarosa), leche de coco, coco deshidratado en forma de partículas finas, sabor de coco, aceite de coco en polvo, pulpa de piña, sabor de piña, sabor natural de piña, jugo de limón en polvo, sabor natural de limón, estabilizante acidulantes, anti-aglomerantes, enturbiantes, edulcorantes y colorantes.



No. 14-096763-00000-0000

Fecha: 2014-05-06 16:32:51 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 33

PATENTE DE INVENCION ☐ MODELO ☐

☐	Indicación que se solicita una patente.
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☐	Descripción de la invención
☐	Dibujos de ser estos pertinentes
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas (De ser el caso formato de descuento)
Completa ☐	Incompleta ☐

PATENTE DE INVENCION PCT ☐ MODELO DE UTILIDAD PCT ☐ Art.33 Decisión 486/00, Circular Única

☐	Indicación que se solicita una PCT
☐	Copia de la solicitud en español, tal como fue presentada inicialmente (capítulo descriptivo, reivindicatorio, resumen)
☐	Dibujos de ser estos pertinentes
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas (de ser el caso formato de descuento)
Completa ☐	Incompleta ☐

DISEÑO INDUSTRIAL ☐ (Art. 119 Decisión 486/00)

☐	Indicación que se solicita Diseño industrial
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☐	Representación gráfica y fotográfica del Diseño industrial o muestra del material que incorpora el diseño
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas
Completa ☐	Incompleta ☐

ESQUEMA DE TRAZADO ☐ (Art. 92 Decisión 486/00)

☐	Indicación que se solicita un esquema de trazado
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☐	Representación gráfica de un esquema de trazado
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas
Completa ☐	Incompleta ☐