

REIVINDICACIONES

1. Una composición viscosa azucarada que comprende:
citral;
5 miel;
pulpa de una o más frutas con contenido enzimático, proteolítico o peptídico,
extracto de especies aromáticas con propiedades digestivas;
aloe vera; y
un emulsificante y dispersante.
10
2. La composición según la Reivindicación 1, que comprende opcionalmente una fuente multivitamínica, proteínica y nutritiva.
3. La composición según la Reivindicación 1, en donde la miel se selecciona del
15 grupo que comprende miel orgánica de panela, de yakón, de agave, de abejas, de arce, de maple, de néctar de flores, melaza, sirope de frutas, sirope de cereales, extracto de estevia, extracto de regaliz, jarabe de maíz, azúcar invertido o mezclas de los mismos.
4. La composición según la Reivindicación 1, en donde las frutas con contenido
20 enzimático, proteolítico o peptídico se seleccionan entre piña, mango, dátiles, higos, frambuesa, aguacate, granada, banano, ciruela, manzana, fresa, nectarina y kiwi.
5. La composición según la Reivindicación 1, en donde el extracto de especies
25 aromáticas se selecciona del grupo que comprende caléndula, manzanilla, cardamomo, jengibre, canela, clavos de olor, limoncillo, toronjil, limón, toronja, pamplemusa, naranja agria, kumquat, mandarino, tangelo, limón tahití, romero, laurel, menta, hierbabuena, cidrón, anís, cúrcuma, albahaca, árnica, cilantro y eneldo.
6. La composición según cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 5 que comprende
30 entre 0,15 a 0,4 %p/p de citral, entre 30 y 80% p/p de miel orgánica de panela, entre 30 y 50% p/p de pulpa de fruta, entre 3 y 30% p/p de extracto de especies aromáticas, entre

0,2 y 10% p/p de aloe vera, entre 0,2 y 15% p/p de polen granulado y entre 0,5 y 10% p/p de linaza.

5 7. Un método para la fabricación de una composición viscosa azucarada, que comprende:

- a) obtener miel por reconversión de panela pulverizada en agua hasta lograr una concentración de sólidos solubles entre 60 y 75°Brix;
- b) agregar un licuado de pulpa de frutas frescas a la miel obtenida en a) y calentar a una temperatura entre 35 y 50°C;
- 10 c) agregar a la mezcla de b) un extracto acuoso de especies aromáticas;
- d) adicionar linaza, aloe vera y polen granulado a la mezcla de c) y calentar a una temperatura entre 50 y 80°C;
- e) enfriar la mezcla hasta temperatura entre 20 y 30°C;
- f) adicionar citral a la mezcla de e) y mezclar.

15

8. El método según la Reivindicación 7, en donde la proporción de panela pulverizada: agua es de 8:2.

20 9. El método según la Reivindicación 7, en donde el extracto acuoso de especies aromáticas se prepara a partir de 5% de caléndula, 5% de manzanilla, 2% de cardamomo, 2% de jengibre, 3% de canela, 2% de clavos de olor y 40% de agua.

25 10. Uso de la composición según cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 6 como coadyuvante en la mitigación de la reinfección por *Helicobacter pylori*, tratamiento de la sintomatología gastrointestinal asociada y aporte nutritivo, multivitamínico y proteico.

30 11. Un método para el tratamiento de una condición o enfermedad asociada con la infección por *Helicobacter pylori*, que comprende administrar una cantidad terapéuticamente efectiva de la composición viscosa azucarada según cualquiera la Reivindicaciones 1 a 6.

