

Reivindicaciones

1. Procedimiento independiente

Procedimiento para la obtención de una composición quimiosensorial funcional basada en material vegetal fresco de plantas comestibles aromáticas, caracterizado porque comprende las etapas de:

- a) Selección del material vegetal fresco en su punto óptimo de concentración de compuestos aromáticos y metabolitos activos.
- b) Limpieza del material vegetal inmediatamente después del corte.
- c) Obtención de una tintura madre mediante:
 - i) Maceración en agua por radiación solar controlada durante 3 a 5 horas; o
 - ii) Tratamiento térmico ≤ 50 °C para flores; o Infusión a 60–70 °C para hojas, tallos o raíces.
- d) Estabilización de la tintura madre mediante adición de un solvente hidroalcohólico que comprende etanol de origen vegetal con grado alcohólico de 35° y 50°, preferiblemente en relación 50:50 con fase acuosa.
- e) Determinación del pH de la tintura madre y clasificación preliminar de metabolitos predominantes.
- f) Caracterización analítica mediante técnicas cromatográficas seleccionadas entre GC-MS, HPLC u otras técnicas de análisis.
- g) Clasificación funcional de la tintura madre como activadora, relajante o equilibrante según su perfil quimiosensorial.
- h) Mezcla de una o más tinturas según la clasificación funcional.
- i) Dilución de la tintura madre o mezcla resultante en una matriz que comprende agua con contenido mineral y solvente hidroalcohólico, en una concentración final de 3–5%, obteniendo una composición apta para administración sublingual.

Donde la composición obtenida está configurada para inducir una activación quimiosensorial coordinada de los sistemas olfativo, trigeminal y gustativo de manera autónoma y reproducible, sin requerir dispositivos externos ni mecanismos farmacológicos directos.

2. Procedimiento según la reivindicación 1, donde la obtención de la tintura madre se realiza mediante maceración solar, horno solar o infusión en los rangos de temperatura definidos.

3. Procedimiento según la reivindicación 1, donde el pH permite clasificar los metabolitos predominantes en perfiles funcionales asociados a compuestos terpénicos, antioxidantes o metabolitos vegetales en forma ácida con interacción quimiosensorial.

4. Procedimiento según la reivindicación 1, donde la caracterización cromatográfica o otros medios de análisis permite identificar y/o cuantificar compuestos terpénicos, fenólicos, antioxidantes o metabolitos ácidos de origen vegetal.

5. Procedimiento según cualquiera de las anteriores, donde la mezcla de tinturas se realiza en función de su clasificación como activadora, relajante o equilibrante.

6. Procedimiento según cualquiera de las anteriores, donde la matriz de dilución comprende además compuestos humectantes o polialcoholes de origen vegetal, incluyendo glicerina o combinaciones de los mismos.

7. Composición independiente

Composición quimiosensorial obtenida mediante el procedimiento de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizada porque comprende:

- a) Al menos un compuesto terpénico.
- b) Al menos un metabolito con actividad antioxidante.
- c) Al menos un metabolito vegetal en forma ácida con capacidad de interacción quimiosensorial.
- d) Un sistema solvente que comprende un medio hidroalcohólico basado en etanol de origen vegetal y, opcionalmente, uno o más compuestos seleccionados entre polialcoholes, humectantes o solventes compatibles de origen vegetal, incluyendo glicerina o combinaciones de los mismos.
- e) Una fase acuosa con contenido mineral.

Donde la composición está configurada para inducir una activación quimiosensorial trimodal coordinada de los sistemas olfativo, trigeminal y gustativo mediante interacción con receptores periféricos, sin requerir dispositivos externos ni mecanismos farmacológicos directos.

8. Composición según la reivindicación 8, donde:

- Los terpenos activan el sistema olfativo.
- Los antioxidantes y el solvente activan el sistema trigeminal.
- La fase acuosa mineral junto con los metabolitos ácidos modula el sistema gustativo.

9. Composición según la reivindicación 8, en la cual uno o más de los componentes de la combinación de terpenos, metabolitos antioxidantes y metabolitos ácidos en cantidades reducidas o se omiten, según la necesidad, manteniendo la capacidad de activar la respuesta quimiosensorial trimodal.

10. Composición quimiosensorial obtenida mediante el procedimiento de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizada porque comprende:

- a) Al menos un compuesto terpénico.
- b) Al menos un metabolito con actividad antioxidante.
- c) Al menos un metabolito vegetal en forma ácida con capacidad de interacción quimiosensorial.
- d) Un sistema solvente que comprende un medio hidroalcohólico basado en etanol de origen vegetal y, opcionalmente, uno o más compuestos seleccionados entre polialcoholes, humectantes o solventes compatibles de origen vegetal, incluyendo glicerina o combinaciones de los mismos.
- e) Una fase acuosa con contenido mineral.

11. Uso de la composición según cualquiera de las reivindicaciones 8 a 11, caracterizado porque se incorpora en productos cosméticos, alimenticios, nutracéuticos, farmacéuticos no terapéuticos o bebidas funcionales, o se administra por vía sublingual, con el fin de inducir activación quimiosensorial, relajación o equilibrio sensorial mediante estimulación trimodal controlada y reproducible.