

Patentes de Alimentos Procesados

Fig. 2b

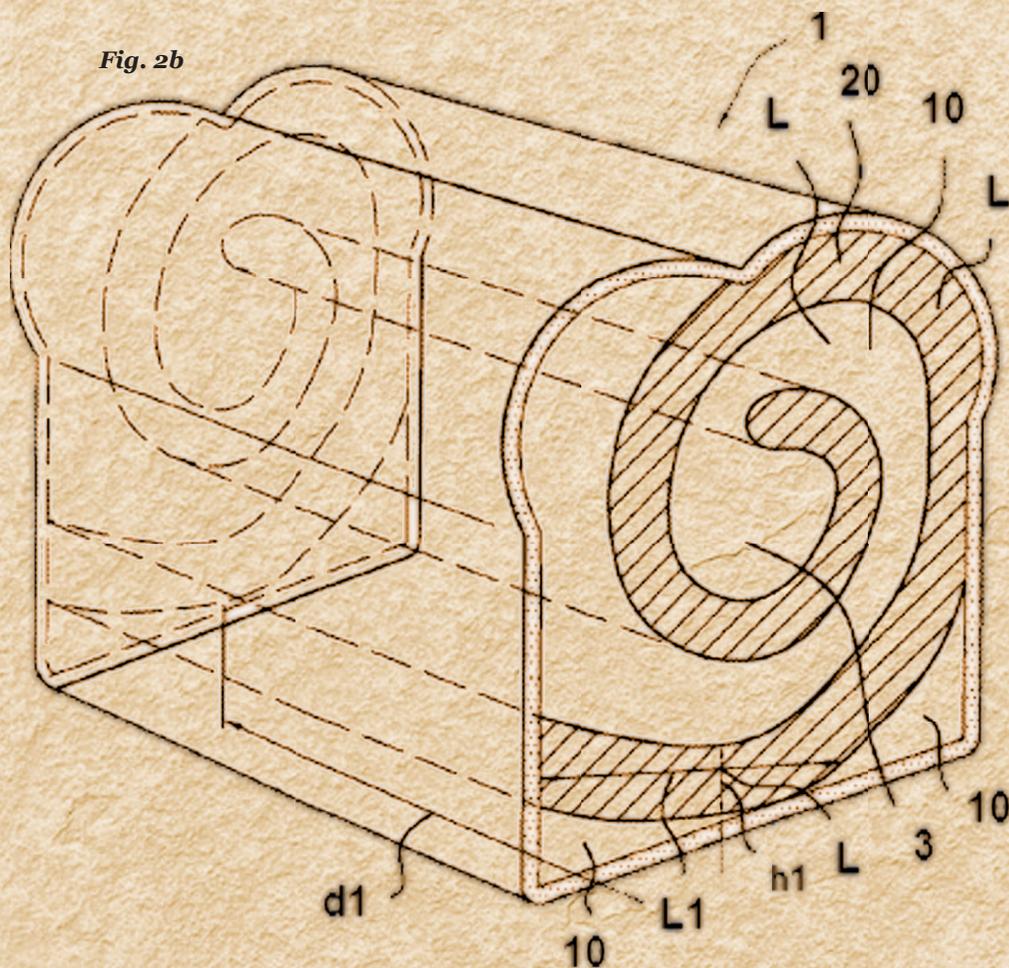


Fig. 1a

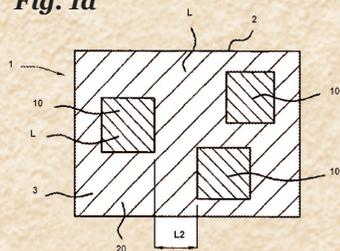


Fig. 1c

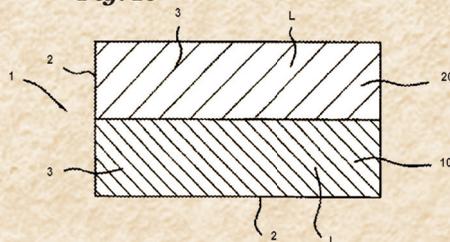
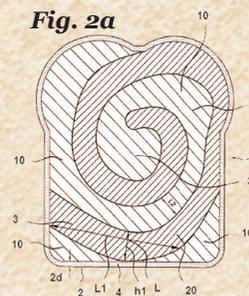


Fig. 2a



Patente de Invención:
EP2257189 B

Producto alimenticio a base de harina con una distribución no homogénea de saborizante de masa

PRESENTACIÓN

El Servicio Nacional de Propiedad Intelectual (Senapi) a través de la revista Innova-Inventa, mediante el área de Patentes dependiente de la Dirección de Propiedad Industrial, ha venido realizando publicaciones de innovaciones tecnológicas, presentando patentes registradas en el mundo, con el propósito de motivar la creatividad, generar investigación y contribuir a promover la creación de nuevos emprendimientos económicos en el país.

En esta quinta edición presentamos temas especializados referentes a patentes de invención en el área tecnológica de Alimentos más específicamente en el campo alimenticio, con ello pretendemos dar a conocer a nuestros lectores (centros de investigación, científicos, docentes, universitarios y población en general) las patentes, que se han ido presentando en los últimos años en diferentes países, respecto a alimentos. En ese contexto en la presente edición se describen patentes referentes a productos y métodos de preparación de alimentos que contienen cereales, cárnicos, lácteos, frutas y/o vegetales.

Con este número invitamos a todos los investigadores de larga trayectoria y a los nuevos, a continuar o iniciar investigaciones, con el propósito de incentivar el desarrollo y la investigación en nuestro país.

Pablo Gustavo Aracena Vargas
RESPONSABLE DE PATENTES
PROPIEDAD INDUSTRIAL

INNOVA-INVENTA

Fue elaborado por las áreas de Patentes y Comunicación del
Servicio Nacional de Propiedad Intelectual.

Responsable de Patentes
Ing. Pablo Aracena Vargas

Búsqueda de Patentes y Redacción
Lic. Cecilia Torrez Tola

TABLA DE CONTENIDO

Pág.
1

Ciencia y Tecnología en alimentos



Patentes referentes a alimentos que contienen cereales

Pág.
3

Pág.
8

Patentes referentes a alimentos que contienen derivados cárnicos



Patentes referentes a alimentos que contienen derivados lácteos

Pág.
12

Pág.
18

Patentes referentes a alimentos que contienen frutas y/o vegetales



Requisitos para solicitar una Patente

Pág.
23



Pág.
25

Buscadores de Patentes por la Web



Como se relaciona la Ciencia y Tecnología en alimentos con las Patentes

La investigación en el Área de Ciencia y Tecnología en Alimentos es tanto de carácter básico como aplicado y parte de sus resultados están siendo transferidos principalmente a industrias del sector alimenticio.

Aproximadamente el 79% de los ingresos provienen de recursos externos competitivos y otra parte importante proviene de la investigación contratada y de la transferencia industrial. Toda la actividad del Área está encaminada a dar respuesta a las demandas del sector y de un consumidor cada vez más exigente. El Área de Ciencia y Tecnología en Alimentos trata aspectos

que abarcan desde la salud y bienestar en relación al consumo de alimentos, hasta la producción y/o aptitud de las materias primas, pasando por los eslabones de transformación y conservación de alimentos propiamente dichos. Asimismo, contempla el estudio de la reutilización de coproductos o subproductos que pudieran derivarse durante los procesos de producción, transformación o elaboración de los alimentos. La investigación del ámbito temático Funcionalidad y Nutrición se centra en el estudio de los efectos saludables, biodisponibilidad y metabolismo de alimentos o componentes alimentarios y el efecto beneficioso de bacterias lácticas y bifidobacterias. En el ámbito de Calidad y Seguridad se trabaja para establecer estrategias que garanticen la seguridad de los productos o procesos y minimicen las pérdidas de calidad. La línea de Biotecnología centra sus investigaciones en la biotecnología de microorganismos de interés agroalimentario (bacterias lácticas, levaduras y hongos filamentosos) así como en la biotecnología enzimática y de producción de alimentos (alimentos vegetales, alimentos fermentados etc.). El ámbito de Caracterización de Alimentos tiene un corte



fundamentalmente analítico, y el de Modelización y Desarrollo de Procesos, utiliza principalmente la ingeniería de procesos en el campo de la transformación de alimentos y reutilización de coproductos y subproductos.¹

El 2011 la Organización Mundial de Propiedad Intelectual (OMPI) señala “Los derechos de propiedad intelectual (P.I.) desempeñarán una función clave en el gran reto que supondrá en el futuro la producción de alimentos suficientes para la creciente población mundial”.

En ese sentido es importante señalar que existen numerosos tipos de patentes aplicadas a la industria alimentaria relacionados con la comida, es así que gracias a los enormes avances técnicos en el mundo de la cocina existe la posibilidad de ofrecer I+D+i (Investigación, Desarrollo, inventos) para la industria alimentaria abarcando desde los procedimientos utilizados en la fabricación y preparación de alimentos, pasando por los componentes hasta llegar al producto final, envases y tapones pensados para que

¹ <http://mariafernandaherreraagudelo.blogspot.com/2015/11/tecnologia-en-los-alimentos.html>

Fuente de la Imagen: <http://2.bp.blogspot.com/-2gCMN2ZlapI/VkFzkKhTOVI/AAAAAAAAAFo/F5oorfGqDZU/s1600/4.jpg>

la comida se conserve perfectamente hasta el momento de llegar al consumidor.²

Las Patentes son una herramienta de protección importante en la industria de alimentos debido a los grandes avances técnicos que se están experimentando en la actualidad, (por ejemplo, alimentos funcionales y productos nutraceuticos, y el creciente cruce que existe con la farmacéutica la química y la biotecnología) por lo que el interés en el tema de patentes ha tenido un continuo crecimiento.

Una patente puede proporcionar una protección para un nuevo microorganismo, planta o animal que ha sido modificado genéticamente para producir un producto químico particular (por ejemplo, un ingrediente alimentario o aditivo). Se puede también proteger a un nuevo proceso de síntesis, una molécula producida por dicho proceso, o el uso de esa molécula para producir un efecto particular, por ejemplo, un sabor, aroma, textura o estabilidad. También, es posible patentar un método o aparato para la fabricación o ensayo de un compuesto. Los robots u otras máquinas utilizadas para la realización de tareas, tales como envasado de productos alimenticios, y diferentes tipos de envases son de igual forma candidatos para la protección de las patentes. Una patente comúnmente se define como un “derecho de monopolio”, es decir, que confiere a su titular y a las personas autorizadas por él, el derecho de usar, producir, vender, importar o almacenar la creación bajo la protección de la patente.³



Muchas empresas de alimentos posiblemente tengan un nuevo producto, el cual desean que se destaque entre la multitud, o han desarrollado un método más eficiente, simple o más barato para elaborar su producto, o han creado una nueva tecnología.

Todos estos activos pueden ser sumamente valiosos para una empresa, sin embargo, si estos no están protegidos su valor puede ser perdido, robado o disminuido.

Esto podría evitarse con la protección de la Propiedad Intelectual (PI), que se define como “toda creación del intelecto humano” (Organización Mundial de Propiedad Intelectual, OMPI).

En este sentido, podemos decir que la PI en la industria de alimento abarca todo, desde la producción de ingredientes y creación de recetas hasta el etiquetado, la comercialización y la marca del producto terminado, la protección más relevante para la industria de alimentos son las Patentes que constituyen una protección para invenciones que tienen un carácter técnico.

Para que una invención pueda ser patentable debe cumplir con los siguientes requisitos: (a) novedad, lo que significa que no exista otro igual en el mundo, (b) nivel inventivo, es decir, que su desarrollo no sea obvio y evidente; y (c) susceptible de aplicación industrial, lo que significa que se puede utilizar en la industria o la agricultura o fabricados por un proceso industrial, es decir que sean reproducibles.

² <http://www.protectia.eu/patentes/patentes-aplicadas-a-la-industria-alimentaria/>

³ <http://www.innovacion.gob.sv/inventa/attachments/article/5528/Propiedad%20Intelectual%20en%20la%20Industria%20de%20alimentos%20marzo.pdf>

Fuente de la Imagen: http://www.innovacion.gob.sv/inventa/imagenes/stories/EneAYB2015/alimenticia_industria.jpg

Título	CEREAL EXTRUSIONADO Y PROCEDIMIENTO PARA SU FABRICACIÓN	
Resumen	Cereal extrusionado y procedimiento para su fabricación caracterizado porque comprende entre un 12 y un 24% en peso de una grasa de frutos secos en forma de pasta, entre un 45 y un 60% en peso de cereales y/o derivados de cereales o una mezcla de ellos, y entre un 10 y un 20% en peso de azúcares, derivados y sustitutivos de azúcares, edulcorantes o una combinación de ellos, siendo dicho cereal extrusionado bajo en grasas saturadas, sin sal y rico en fibra.	
Características Adicionales	<p>La presente invención se basa en la descripción de un cereal extrusionado cuya innovación reside en la incorporación de grasa de frutos secos como ingrediente en un porcentaje elevado, obteniendo un producto final saludable compuesto por grasas vegetales, bajo en grasa saturada, rico en fibra, sin sal, con un perfil calórico acorde con los estándares de mercado, de sabor agradable y textura crujiente. El proceso de extrusión se define a continuación:</p> <p>En una primera fase se realiza una premezcla de todos los ingredientes secos en polvo (como por ejemplo, cereales y derivados, azúcares y sustitutivos, fibras, derivados de cacao, sustancias lácticas). En una segunda fase, la premezcla es añadida a un extrusor, por ejemplo un extrusor de doble tornillo. En una tercera fase se añade agua, preferentemente en un porcentaje entre 2.5 y 12.5%, para ayudar a la gelatinización del almidón, el agua se evapora parcialmente durante el proceso de extrusión y secado. En una cuarta fase, se añade la grasa de frutos secos en un porcentaje entre 12 y 24%, u otros ingredientes de naturaleza líquida en el interior del extrusor (como por ejemplo glucosa, fructosa, polioles, jarabes de azúcares). En una quinta fase la masa se expansiona directamente a la salida del tornillo extrusor. En una sexta fase tiene lugar el proceso de corte. En una séptima fase, el cereal extrusionado obtenido es secado a una temperatura entre 100 y 150°C durante 3-10 minutos, hasta obtener un producto con una humedad inferior al 4%, preferentemente inferior al 3%. Finalmente, en una octava fase, el cereal extrusionado es enfriado y se procede a su envasado. Con los parámetros definidos en todas las fases descritas anteriormente, obtenemos un cereal extrusionado con una densidad entre 120 y 330 g/L.</p> <p>Los parámetros de extrusión, el grosor de la salida y el proceso de corte pueden ser modificados para variar algunas características del cereal extrusionado, como pueden ser el tamaño, la densidad, la textura y la forma. En otras palabras, cualquier extrusor, diámetro de salida o dispositivo de corte pueden ser usados para obtener el cereal extrusionado compuesto por grasas vegetales derivadas de frutos secos, bajo en grasas saturadas, rico en fibra, sin sal, con perfil calórico dentro de los estándares del mercado, de sabor agradable y textura crujiente objeto de este procedimiento.</p>	 <p>Fuente de la Imagen: http://s3.tiendata.com/uploads/izarbide/picture_17062_prop_w_1024.jpg</p>
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 28/05/2010 Número de Publicación: ES2430792 B1 Inventor (es): Juan Antonio Ruiz Calafí, Josep Moragas Pagés, Virginia Alonso Guerra y Fernando Hueguet Farré. Solicitante: UNIÓN CORPORACIÓN ALIMENTARIA, SCCL.</p>	
Ubicación	<p>País de Origen: España Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>	

Título	PRODUCTOS DE GRANOLA QUE CONTIENEN PIEZAS DE CHOCOLATE Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN
Resumen	<p>Se proporcionan productos de granola que contienen piezas de chocolate distribuidos en todo el producto sin la separación del chocolate de la granola o la aparición de manchas en el producto acabado. Sorprendentemente, es posible añadir piezas de chocolate a los ingredientes de granola antes de la adición del aglutinante de azúcar. La combinación de piezas de chocolate pre-refrigerados con jarabe de azúcar pueden mezclarse con la granola, se enfría y se envasa produciendo granola con chocolate.</p>
Características Adicionales	<p>El procedimiento de fabricación comprende las etapas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Mezcla de ingredientes de granola con piezas de chocolate refrigerados que contienen dextrosa; B. Mezclar los ingredientes de aglutinantes de azúcar para crear un jarabe de azúcar ligante sobre 29-32°C (85-90°F) o más frío; C. Mezclar la mezcla de (A) con el aglutinante jarabe de azúcar (B); D. Depositar la mezcla de jarabe de azúcar ligada a la granola con chocolate sobre una superficie; E. Cocción de la mezcla de jarabe de azúcar ligada a la granola con chocolate; F. Enfriar la mezcla de jarabe de azúcar con la granola. <div data-bbox="464 1002 1369 1604" data-label="Image"> </div> <p>Fuente de la Imagen: http://college.com.do/wp-content/uploads/2014/01/receta1.jpg</p>
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 16/11/2009 Número de Publicación: US8367143 B2 Inventor (es): Gregory Clanton, Monica Decastro Solicitante: Gregory Clanton, Monica Decastro</p>
Ubicación	<p>País de Origen: Estados Unidos de América Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>

Título	ALIMENTO PARA BEBÉS QUE COMPRENDE GRANO ENTERO HIDROLIZADO	
Resumen	Producto alimenticio para bebés que comprende por lo menos un ingrediente seleccionado del grupo que consiste en vegetales, frutas, carne, pescado, huevo, legumbres, hierbas aromáticas, nueces y cualquier combinación de los mismos, una composición de grano entero hidrolizado, una alfa-amilasa o fragmento de la misma que no muestra actividad hidrolítica hacia fibras dietarias cuando está en el estado activo, y en donde el producto de alimento para bebés tiene una viscosidad en el intervalo de 301-1000 mPa/s.	
Características Adicionales	<p>Los creadores de la presente invención han encontrado sorprendentemente que al tratar el componente de grano entero con una alfa-amilasa y opcionalmente con una proteasa el grano entero se volverá menos viscoso y la mezcla en productos de alimento para bebés puede ser más fácil. Esto se traduce en la posibilidad de incrementar la cantidad de granos enteros en el producto. Además, el tratamiento con alfa-amilasa también se traduce en una necesidad reducida por añadir edulcorantes, tales como sacarosa a los productos de alimento para bebés. El proceso para preparar el producto alimenticio para bebés comprende:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar una composición de grano entero hidrolizado, que consiste: <ol style="list-style-type: none"> a. poner en contacto un componente de grano entero con una composición de enzima en agua, la composición de enzima comprende al menos una alfa-amilasa, la composición de enzima no muestra actividad hidrolítica hacia fibras dietarias; b. permitir que la composición de enzimas reaccionen con el componente de grano entero, para proporcionar un hidrolizado de grano entero; c. proporcionar la composición de grano entero hidrolizado al inactivar las enzimas cuando el hidrolizado haya alcanzado una viscosidad comprendida entre 50 y 5000 mPa/s medida a 65°C. 2. Proporcionar el producto de alimento para bebés al mezclar la composición de grano entero hidrolizado con una premezcla que comprenda al menos un ingrediente alimenticio seleccionado del grupo que consiste en vegetales, frutas, carne, pescado, huevo, legumbres, hierbas aromáticas, nueces y cualquier combinación de los mismos. El componente de grano entero puede obtenerse de diferentes fuentes. Ejemplos de fuentes de grano entero son semolina, conos, arenas, harina y grano micronizado (harina micronizada). Los granos enteros pueden ser molidos, de preferencia por molienda en seco. Esta molienda puede tener lugar antes o después de que el componente de grano entero sea puesto en contacto con la composición de enzima de acuerdo con la invención. En una modalidad la composición de enzimas comprende además una proteasa o fragmento de la misma que no muestra actividad hidrolítica hacia fibras dietarias cuando están en estado activo. En forma similar, la composición de enzimas puede comprender una amiloglucosidasa y/o glucosa isomerasa de acuerdo con la presente invención. En una modalidad la etapa 1 b) se lleva a cabo a 30-100°C, de preferencia 50 a 85°C. En una modalidad más la etapa 1c) se deja proceder a 70-150°C durante al menos 1 segundo, tal como 1-5 minutos, tal como 5-120 minutos, tal como 5-60 minutos. 	
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 05/11/2013 Número de Publicación: MX338679 B Inventor (es): Oliver Yves Roger, Anne-Sophie Wavreille y Christelle Schaffer-Lequart Solicitante: NESTEC S.A.</p>	
Ubicación	<p>País de Origen: Suiza Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>	

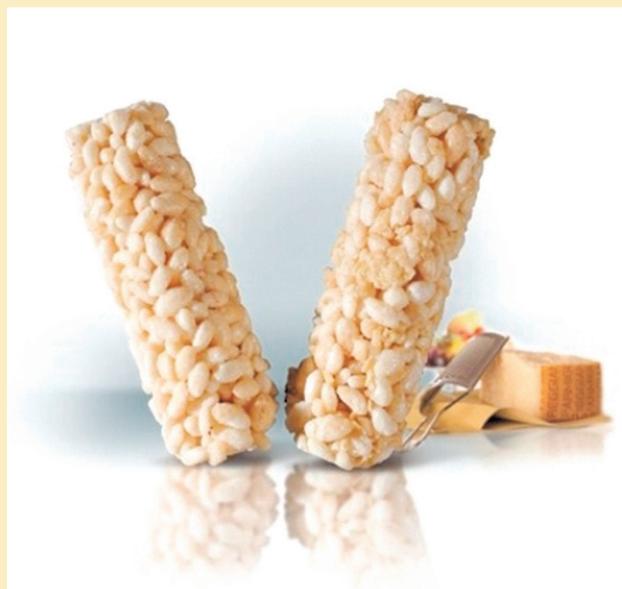


Fuente de la Imagen:

<http://www.ecoterapeuta.com/wp-content/uploads/2014/12/image.jpg>

Título	CEREAL LISTO PARA COMER CON RECUBRIMIENTO REDUCIDO DE AZÚCAR	
Resumen	<p>La presente invención proporciona un producto listo para comer que tiene una apariencia y un sabor similares a los cereales listos para comer existentes dulces y recubiertos, tales como los Apple Jacks™ y los Frosted Flakes™ que son proporcionados por Kellogg Company. Sin embargo, los cereales listos para comer de la presente invención incluyen una menor cantidad de azúcar que los comparables cereales listos para comer existentes. El recubrimiento reducido en azúcar de la presente invención puede reemplazar los recubrimientos de azúcar utilizados actualmente en los productos de cereales listos para comer.</p>	
Características Adicionales	<p>Se proporcionan ejemplos de las formulaciones de cereales listos para comer incluyendo el recubrimiento reducido en azúcar de la presente invención. El primer ejemplo incluye cereales inflados como la base del cereal y proporciona en el recubrimiento reducido en azúcar solamente 9 gramos de azúcar por 28 gramos por ración como contraposición a un producto completo de azúcar que tiene 12 gramos de azúcar para una ración de 28 gramos. El almidón resistente de tipo 4 es un almidón de patata. En una realización preferente el jarabe del recubrimiento reducido en azúcar contiene desde 78 al 88% en peso de azúcares sólidos. El recubrimiento se compone del azúcar líquido concentrado, el sabor y el almidón resistente de tipo 4 de patata. El cereal base está cubierto con el recubrimiento dentro del nivel del rango indicado. Preferiblemente, los recubrimientos reducidos en azúcar de la presente invención se utilizan en los niveles del 10 al 60% en peso, basados en el peso total del producto alimenticio recubierto y más preferiblemente a un nivel desde el 30 al 50% en peso. Después del recubrimiento son aplicados los gránulos del sabor y la salmuera de sal a los cereales recubiertos. Los recubrimientos reducidos en azúcar de la presente invención pueden ser producidos de acuerdo con otras formulaciones. Tal y como se señaló anteriormente, el producto alimenticio final recubierto incluye preferiblemente, desde el 0,1 al 10% en peso de almidón resistente de tipo 4 y preferiblemente el almidón resistente reemplaza al azúcar en una proporción de entre 0,1 a 1 partes de almidón resistente de tipo 4 por 3 partes de azúcar retirado y más preferiblemente desde el 0,6 a 1 partes de almidón resistente de tipo 4 por 3 partes azúcar retirado. La adición de almidón resistente no requiere grandes cambios en los procesos de fabricación de los productos recubiertos existentes ya que puede ser incorporado fácilmente en los recubrimientos de azúcar existentes después de la retirada de alguna parte del azúcar. Los recubrimientos de la presente invención también proporcionan la ventaja de permitir la aparición de un producto de aspecto escarchado cuando se utilizan con el fin de reemplazar el azúcar. Esto es a diferencia de otros recubrimientos que utilizan almidones y que son generalmente claros o transparentes.</p>	 <p>Fuente de la Imagen: http://www.onlinepersonaltrainer.es/wp-content/uploads/2015/09/Cereales-sin-az%C3%BAcar-y-con-az%C3%BAcar.jpg</p>
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 16/11/2011 Número de Publicación: US8828466 B2 Inventor (es): Timothy Vande Giessen, Sylvia Schonauer, James Kincaid, Katherine Nemeth, Mary Steele, Helbert Almeida, y Aliene Tanojo. Solicitante: KELLOGG COMPANY</p>	
Ubicación	<p>País de Origen: Estados Unidos de América Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>	

Título	PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN PRODUCTO QUESERO AZUCARADO QUE TIENE UN EXTRACTO SECO COMPRENDIDO ENTRE 30% Y 60% Y QUE COMPRENDE POR LO MENOS UN CEREAL
Resumen	La invención se refiere a un procedimiento de fabricación de un producto lácteo azucarado que tiene un extracto seco comprendido entre 30% y 60%, compuesto por una base de queso fundido y por lo menos por un cereal, así como a un producto lácteo azucarado susceptible de ser obtenido mediante este procedimiento. El producto lácteo azucarado se caracteriza por una larga duración de conservación, es decir una duración de conservación que puede alcanzar 4 meses sin refrigeración. Se entiende por conservación sin refrigeración una conservación a temperatura ambiente entre 10° y 30°C.
Características Adicionales	<p>La invención se refiere a un procedimiento de fabricación de un producto quesero azucarado que tiene un extracto seco comprendido entre 30% y 60%, preferentemente comprendido entre 35% y 50%, y que comprende en peso por lo menos 85% de queso fundido (si se expresa en peso ya que el cereal o la mezcla de cereales representan como máximo el 15% en peso del cereal seco).</p> <p>Su composición es la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3% a 40%, preferentemente 5 a 40% de materia proteica de origen lácteo; - 10 % a 30%, preferentemente 15 a 30% de materia grasa; - 5% a 15% de azúcar; - 0,1 % a 3% de emulsionante y/o texturizante; - 0,1 % a 0,5%, preferentemente más de 0,2% a 0,5% de un ácido; - Agua c.s.p. 100%; y <p>Preferentemente, el cereal tiene un contenido de amilosa inferior a 20% más preferentemente inferior o igual a 10%.</p> <p>El procedimiento de fabricación comprende:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) tratar térmicamente a una temperatura comprendida entre 80°C y 145°C (extremos incluidos) durante 3 s a 6 min, una mezcla que comprende, en peso con respecto al peso total de la mezcla; b) acondicionar en caliente la mezcla tratada térmicamente, a una temperatura comprendida entre 70°C y 100°C; c) enfriar a una temperatura comprendida entre 5°C y 15°C. <p>Según un modo particular de realización de este procedimiento, la aportación de cereal se efectúa únicamente en forma de harina introducida directamente en la fórmula de la base de queso fundido. La harina representa preferentemente 5% a 10% en peso con respecto al peso total de la mezcla. En el caso de este procedimiento, se obtiene un producto de textura más lisa y homogénea.</p> <p>El procedimiento se caracteriza porque el producto quesero azucarado tiene un extracto seco comprendido entre 30% y 60% comprende una mezcla de cereales que tiene una tasa de amilosa inferior o igual al 10%. El procedimiento se caracteriza porque dicha materia proteica de origen lácteo se selecciona de entre el grupo constituido por polvo de leche entera, por polvo de leche desnatada, por caseínas, por caseinatos, por concentrados de proteínas lácteas, por concentrados de proteínas séricas, por quesos frescos o madurados, por cuajadas, por yogures, por leches fermentadas, y por una mezcla de estas materias proteicas de origen lácteo.</p>
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 03/12/2010</p> <p>Número de Publicación: FR2968165 B1</p> <p>Inventor (es): Christophe Cheneval Pallud.</p> <p>Solicitante: FROMAGERIES BEL</p>
Ubicación	<p>País de Origen: Francia</p> <p>Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com</p> <p>Solicitada en Bolivia: No</p>



Fuente de la Imagen:

http://innovacion.gob.sv/inventa/images/Barra_cerealcon_leche.jpg

Título	PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SALUDABLES CON ALGAS																																			
Resumen	La presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de productos cárnicos más saludables, en base a la incorporación de algas en un porcentaje en peso menor del 5%, y complementariamente con la reducción de los niveles de sodio y/o una mejora en el perfil lipídico provocado por la sustitución de grasa animal por otra (de origen vegetal y/o marino).																																			
Características Adicionales	<p>El procedimiento de obtención del producto cárnico comprende las etapas de:</p> <ol style="list-style-type: none"> desintegración estructural de la carne cruda a tamaños mayores de 0,4 cm, adición de al menos un alga parda a la carne obtenida en (a) en un porcentaje menor al 5% en peso del producto cárnico final, y homogenización y/o mezclado del producto obtenido en (b). <p>En una realización preferida el procedimiento de la invención además comprende una etapa (d) en la que se realiza un tratamiento al producto obtenido en (c) que se selecciona de entre tratamiento por calor, gelificación en frío, congelado o combinación de los mismos. Siendo en una realización más preferida la temperatura del tratamiento por calor de entre 68 y 72°C. Ejemplo.- Filetes reestructurados de ave: Se describe la elaboración de varios tipos de reestructurados cárnicos más saludables reformulados en base a la incorporación del alga Espaguetti de mar (<i>Himanthalia elongata</i>) y complementada con una reducción de los niveles de NaCl. Tales productos se han desarrollado en base a procedimientos de gelificación térmica (para su comercialización como precocinado o como congelado), así como a través de procesos de gelificación en frío (comercialización en fresco).</p> <p>Se prepararon 4 tipos de productos (Tabla 1). Uno sin adicionar alga y con un contenido en NaCl considerado habitual en productos de esta naturaleza, y que puede servir a modo de elemento de referencia. En un segundo producto se ha adicionado el alga (3% en materia seca) y se ha reducido a un tercio el NaCl añadido (con respecto a descrito anteriormente). En ambos reestructurados el proceso de elaboración se basa en el efecto de la sal y fosfatos en la solubilización de proteínas miofibrilares (y en su caso coadyuvado por las propiedades tecnológicas aportadas por el alga), y sus consecuencias en los procesos de gelificación térmica. Tales derivados cárnicos deben ser comercializados precocinados o congelados debido a que no tienen la consistencia adecuada para su comercialización en fresco. Con el propósito de impartir consistencia y características estructurales convenientes para su comercialización en fresco se han preparado dos reestructurados cárnicos empleando un procedimiento de gelificación en frío basado en la utilización del sistema transglutaminasa caseinato. Así el segundo grupo de productos (TG, TGE) formulados fueron elaborados con similares proporciones de los componentes ya descritos, si bien se incluyó adicionalmente caseinato sódico y transglutamina de origen microbiano (actividad 1.000-1.500 unidades/g) (Tabla 1). Para la fabricación de los productos planteados en estos ejemplos se parte de carne de pollo fresco o congelado (previamente descongelado), de la que se eliminan restos visibles de grasa, y se procede a su picado (2,0 cm de tamaño de orificio). La carne ya preparada es sometida durante 1 min a la acción de una mezcladora, a continuación se añade la sal y el tripolifosfato (previamente disueltos en agua fría), siendo mezclada la masa cárnica de nuevo durante 1 min. Se repite el proceso al añadir el caseinato y la transglutaminasa. Finalmente se añade el alga (tamaño de partícula 0,8 mm), volviéndose a mezclar el conjunto hasta conseguir una distribución homogénea (2 min y 30 s). Este homogeneizado cárnico (no superó los 10°C), fue introducido en moldes metálicos, sometido a presión y mantenido a 3°C (entre 12-16 h) para permitir la acción de la transglutaminasa. Finalmente el producto se endurece mediante una fase de congelación suficiente para proporcionar una consistencia adecuada y facilitar el fileteado por medios mecánicos. Los filetes reestructurados de aproximadamente 1 cm de grosor son conservados en refrigeración (2°C). Todas las formulaciones llevan 0,3% de tripolifosfato sódico. Los productos obtenidos, con bajo contenido en NaCl, niveles de grasa menor al 2%, y de fibra en torno al 1,5% (en los formulados con alga), presentan características tecnológicas y sensoriales adecuadas.</p> <p style="text-align: center;">TABLA 1 <i>Componentes (%) utilizados en la formulación de los reestructurados</i></p> <table border="1" data-bbox="854 1044 1474 1178"> <thead> <tr> <th>Muestra</th> <th>Carne</th> <th>Esoaguetti de Mar</th> <th>NaCl</th> <th>Caseinato sódico</th> <th>Transglutaminasa</th> <th>Agua</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C</td> <td>88,2</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>85,8</td> <td>3,37</td> <td>0,50</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>TG</td> <td>85,8</td> <td>0</td> <td>1,50</td> <td>1,50</td> <td>0,70</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>TGE</td> <td>83,6</td> <td>3,37</td> <td>0,50</td> <td>1,50</td> <td>0,70</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table>	Muestra	Carne	Esoaguetti de Mar	NaCl	Caseinato sódico	Transglutaminasa	Agua	C	88,2	0	0	0	0	10,0	E	85,8	3,37	0,50	0	0	10,0	TG	85,8	0	1,50	1,50	0,70	10,0	TGE	83,6	3,37	0,50	1,50	0,70	10,0
Muestra	Carne	Esoaguetti de Mar	NaCl	Caseinato sódico	Transglutaminasa	Agua																														
C	88,2	0	0	0	0	10,0																														
E	85,8	3,37	0,50	0	0	10,0																														
TG	85,8	0	1,50	1,50	0,70	10,0																														
TGE	83,6	3,37	0,50	1,50	0,70	10,0																														
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 17/03/2010 Número de Publicación: ES2369102 B1 Inventor (es): Susana Cofrades, Ines Lopez, Claudia Ruiz y Francisco Jimenez Solicitante: CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS (CISC)</p>																																			
Ubicación	<p>País de Origen: España Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>																																			

Título	PRODUCTOS CÁRNICOS MEJORADOS POR EL USO DE LA SEMILLA DE CHÍA																																													
Resumen	<p>La presente invención se refiere a un proceso para elaborar productos cárnicos con alto valor nutritivo por la adición de semilla molida de <i>Salvia Hispánica L.</i>, comercialmente conocida como chía, que por sus compuestos naturales al ser incorporada en la carne, se obtiene como resultado una reducción en el tiempo de cocción, aumento del rendimiento en peso del producto y un producto cárnico final con alto nivel nutricional por el aporte de ácidos omega 3, omega 6, mayor cantidad de fibra y proteína.</p>																																													
Características Adicionales	<p>El producto objeto de esta patente, se obtiene a partir de la semilla de chía, que es molida en una licuadora, hasta que se presente una granulometría de 0.5 mm, posteriormente se mezcla con carne roja, que puede ser de origen vacuno, porcino u ovino y con otros ingredientes que le confieren sabores característicos. Los ingredientes que pueden ser adicionados son algunos o todos de entre los siguientes: mostaza, salsa maggi, salsa inglesa, pimienta blanca molida, ajo molido y sal. El que intervengan todos o solo algunos de estos compuestos, varía en función de las materias primas cárnicas de partida y del proceso tecnológico requerido para su cocción. En la tabla 1 se pueden observar las proporciones en que fueron adicionados cada uno de los componentes principales, ingredientes y condimentos. Para la elaboración de este producto, se emplea carne roja de origen vacuno fresca. A continuación y mediante espolvoreo se agregan cantidades variables de semilla molida de chía (1.5 y 10%) de un tamaño de partícula de 0.5 mm y los demás ingredientes. El producto así obtenido, es amasado durante 5 min a temperatura ambiente, para asegurar una distribución homogénea de la semilla molida de chía y demás ingredientes, ya descritos en la carne. El producto se separa en porciones de 100 g, identificándolos con la concentración de semilla molida de chía adicionada (1.5 y 10%) los cuales para formar discos de 10.10 cm de diámetro, y posteriormente se conserva en congelación por 21 horas. Los procedimientos seguidos para la cocción de la carne roja fueron: horneado, frito, asado al carbón y asado al sartén.</p> <p>Ejemplo.- Porciones Cárnicas Horneadas: Se colocaron 2 porciones cárnicas en una charola, una con 5% de semilla molida de chía y la otra sin la semilla molida de chía, en un horno de aire a 100°C. Se mantuvieron ahí por 50 min, abriendo directamente el horno cada 10 min para ver el estado de cocción, después de transcurrido este tiempo, se sacaron del horno. Se realizaron análisis microbiológicos, los cuales demostraron que estas porciones cárnicas después del proceso de cocción, son aptas para el consumo humano, ya que los resultados se encuentran dentro de los valores permitidos en la norma NOM-093-SSA1-1994. La porción cárnica con semilla molida de chía, se cocinó entre el minuto 15 y el minuto 25. La porción cárnica sin la semilla molida de chía, usada como control tardó entre 20 y 30 min en cocerse. Esto significa que el producto cárnico con la semilla molida de chía se cocinó un 30% más rápido que aquel que no tenía la semilla molida de chía. El rendimiento se determinó por diferencia de peso, obteniendo que el producto cárnico con semilla molida de chía perdió un 11.41% menos peso que aquel sin contenido de chía.</p> <div data-bbox="938 640 1490 885" style="text-align: center;"> <p>TABLA 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>INGREDIENTES</th> <th>CONCENTRACIÓN DE CHÍA (CONTROL) 0%</th> <th>CONCENTRACIÓN DE CHÍA 1%</th> <th>CONCENTRACIÓN DE CHÍA 5%</th> <th>CONCENTRACIÓN DE CHÍA 10%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne molida</td> <td>88.40</td> <td>87.52</td> <td>83.98</td> <td>79.56</td> </tr> <tr> <td>Semilla molida de chía</td> <td>0</td> <td>1.00</td> <td>5.00</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td>Mostaza</td> <td>6.15</td> <td>6.09</td> <td>5.84</td> <td>5.54</td> </tr> <tr> <td>Salsa Maggi</td> <td>2.45</td> <td>2.43</td> <td>2.33</td> <td>2.21</td> </tr> <tr> <td>Salsa Inglesa</td> <td>1.22</td> <td>1.21</td> <td>1.16</td> <td>1.10</td> </tr> <tr> <td>Pimienta</td> <td>0.71</td> <td>0.70</td> <td>0.67</td> <td>0.64</td> </tr> <tr> <td>Ajo</td> <td>0.62</td> <td>0.61</td> <td>0.59</td> <td>0.56</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0.45</td> <td>0.45</td> <td>0.43</td> <td>0.41</td> </tr> </tbody> </table> </div>  <p style="text-align: right; font-size: small;">Fuente de la Imagen: http://www.grupopastores.coop/archivos_web/Image/tournedos%20de%20ta.jpg</p>	INGREDIENTES	CONCENTRACIÓN DE CHÍA (CONTROL) 0%	CONCENTRACIÓN DE CHÍA 1%	CONCENTRACIÓN DE CHÍA 5%	CONCENTRACIÓN DE CHÍA 10%	Carne molida	88.40	87.52	83.98	79.56	Semilla molida de chía	0	1.00	5.00	10.00	Mostaza	6.15	6.09	5.84	5.54	Salsa Maggi	2.45	2.43	2.33	2.21	Salsa Inglesa	1.22	1.21	1.16	1.10	Pimienta	0.71	0.70	0.67	0.64	Ajo	0.62	0.61	0.59	0.56	Sal	0.45	0.45	0.43	0.41
INGREDIENTES	CONCENTRACIÓN DE CHÍA (CONTROL) 0%	CONCENTRACIÓN DE CHÍA 1%	CONCENTRACIÓN DE CHÍA 5%	CONCENTRACIÓN DE CHÍA 10%																																										
Carne molida	88.40	87.52	83.98	79.56																																										
Semilla molida de chía	0	1.00	5.00	10.00																																										
Mostaza	6.15	6.09	5.84	5.54																																										
Salsa Maggi	2.45	2.43	2.33	2.21																																										
Salsa Inglesa	1.22	1.21	1.16	1.10																																										
Pimienta	0.71	0.70	0.67	0.64																																										
Ajo	0.62	0.61	0.59	0.56																																										
Sal	0.45	0.45	0.43	0.41																																										
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 05/10/2006 Número de Publicación: MX324846 B Inventor (es): Mario Flavio de Jesús Marín Flores, Joaquín Acevedo Mascarúa, Isabel Alejandra avada Martínez, Silvia Mónica García Romero, María del Socorro Tamez Ramírez. Solicitante: Instituto Tecnológico y de Estudios superiores de Monterrey</p>																																													
Ubicación	<p>País de Origen: México Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>																																													

Título	ADITIVOS DE CURADO MEJORADOS
Resumen	<p>La invención se refiere a la conservación y a la fabricación de alimentos, en especial a los productos cárnicos y derivados de pescado, que contienen carne muscular, por salado o curado con sales de nitrito. La invención proporciona nuevos aditivos de curado, sobre todo mejores sustancias de tipo azúcar, que pueden utilizarse para curar estos alimentos. La sustancia de tipo azúcar mejorada según la invención es una composición de isómeros de sacarosa, que contiene una porción preponderante de isomaltulosa y trehalulosa.</p>
Características Adicionales	<p>La invención se refiere a desarrollar procedimientos y productos mejorados para el curado de alimentos, con los que se reduce en especial el contenido de nitrito residual en los alimentos curados y/o se mejora la calidad del resultado del curado, en especial también el viraje al color rojo, sobre todo la intensidad y la conservación del color de curado.</p> <p>La invención desarrolla un Kit para el salado o curado de alimentos, que contiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un componente de sal nitrito para curado (NPS) en una cantidad de 0,1 al 0,6 % en peso, o se presenta en una cantidad como máximo de 150 mg por 1 Kg del alimento a curar; y - un componente de azúcar formada en su mayor parte por isómeros de sacarosa: la isomaltulosa y la trehalulosa, en una cantidad de 0,5 a 9 g (referidos a la sustancia seca) por 1 Kg del alimento a curar; - además, contiene un aditivo acidificante de curado, elegido entre: ácido ascórbico y sus sales, glucono-delta-lactona, ácido lactobiónico y sus sales, delta-lactona del ácido lactobiónico y mezclas de los mismos; en el que el componente acidificante de curado está presente en una cantidad de 0,1 a 9 g (referida a sustancia seca) por 1 kg del alimento a curar; y - contiene un aditivo antioxidante de curado, que se elige entre el grupo de antioxidantes formado por: sustancias vegetales secundarias, especias, extractos especiados y mezclas de los mismos. <p>Para estudiar la acción de azúcar en la invención y de los componentes auxiliares de curado se preparan muestras de salchicha cruda de una manera de por sí conocida. Se emplean en especial carne de ternera y carne de cerdo y también sebo de cerdo en proporciones variables. En un primer paso se trituran finamente la carne magra y el material graso (tocino) en porciones de aprox. un kilogramo a temperaturas inferiores a 4°C, con preferencia en estado ligeramente congelado, en una máquina picadora de carne empleando las cuchillas de tipo disco de 2 mm, para obtener un producto cárnico. Se introducen en cada caso 200 g del producto cárnico enfriado a aprox. 2°C en una mezcladora y se le añaden el componente sal de curado y los aditivos de curado: el componente azúcar y otros auxiliares de curado, eventualmente los de acción acidificante y/o eventualmente los de acción antioxidante. Se mezcla la masa a fondo en primer lugar durante aprox. 1 minuto a 6000 rpm y después durante unos 2 minutos a 3500 rpm, de modo que se obtenga una carne picada homogénea. A continuación, se amasa la mezcla durante unos 3 minutos y después se envasa en un recipiente de muestras, un envoltorio de pergamino, y se almacena a temperatura ambiente (de 18 a 22°C) en condiciones normales, entre aprox. 1 día (de 17 a 24 horas) y un total de 5 días (120 horas) (maduración).</p>  <p>Fuente de la Imagen: http://2.bp.blogspot.com/-UBbhTpf8rog/VQ5VfwYHu1I/AAAAAAAAABg/ZIpe_4GQSmc/s1600/paz.jpg</p>
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 03/12/2010 Número de Publicación: EP2515663 B1 Inventor (es): Alireza Haji Begli, Waldemar Tschilingiri y Sonja Willius. Solicitante: Sudzucker Aktiengesellschaft</p>
Ubicación	<p>País de Origen: Alemania Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>

Título	USO DE PRODUCTOS DE PROTEÍNA VEGETAL ESTRUCTURADA PARA PRODUCIR PRODUCTOS CÁRNICOS EMULSIONADOS
Resumen	<p>La presente invención proporciona productos cárnicos emulsionados que incluyen composiciones de carne animal y de carne simulada. Además, la invención también proporciona procesos para productos cárnicos emulsionados que usan composiciones de carne animal y composiciones de carne simulada. En el proceso, la composición de carne simulada incluye productos de proteína vegetal estructurada que se usan para producir un producto cárnico emulsionado.</p>
Características Adicionales	<p>Una composición de carne animal emulsionada, caracterizada porque comprende:</p> <ol style="list-style-type: none"> carne animal y un producto de fibras de proteína vegetal estructurada que comprende fibras de proteína alineadas que tienen un arreglo tal que por lo menos 55% de las fibras de proteína que forman el producto de proteína vegetal estructurada sean continuas entre sí en un ángulo menor que 45° C cuando se ven un plano horizontal; el producto de proteína vegetal estructurada comprende un producto extrudido de material de proteína vegetal, en donde el producto de proteína vegetal estructurada tiene una resistencia al cizallamiento promedio de por lo menos 2.000 gramos y una caracterización de desmenuzamiento promedio de por lo menos 17% en peso de piezas de 2.5 a 4cm de longitud y \geq 0.2 cm de ancho, y en donde el material de proteína vegetal se selecciona del grupo consistente de legumbres, maíz, chícharo, canola, girasol, sorgo, arroz, amaranto, papa, tapioca, arruzuz, cana, lupino, semilla de colza, trigo, avena centeno, cebada y mezclas de estos. <p>La composición de carne animal emulsionada se caracteriza porque también incluye cantidad de agua de 1% a 80% en peso, la concentración del producto de proteína vegetal estructurada presente en la composición de carne animal emulsionada varía de 25% a 99% en peso, y la concentración de carne animal presente varía de 1% a 75 % en peso. La composición de carne animal emulsionada se caracteriza porque la carne animal se selecciona del grupo consistente de piezas de músculo entero, carne triturada y carne deshuesada mecánicamente. La composición de carne animal emulsionada se caracteriza porque el producto de proteína vegetal estructurada comprende:</p> <ol style="list-style-type: none"> de 45% a 65% de proteína de soya en base a la materia seca; de 20% a 30% de almidón de trigo en base a la materia seca; y de 10% a 5% de almidón en base a la materia seca. <p>La composición de carne animal emulsionada se caracteriza porque el producto de proteína vegetal estructurada también comprende fosfato di cálcico y L-cisteína.</p>  <p>Fuente de la Imagen: http://innovacion.gob.sv/inventa/images/stories/EneAYB2015/carne_especias_cebolla_tablero.jpg</p>
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 20/11/2007 Número de Publicación: MX330368 B Inventor (es): Oliver Chevalier, Isabelle Naudts, Jean-Luc Soyeur. Solicitante: PURATOS N.V.</p>
Ubicación	<p>País de Origen: Bélgica Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>

Título	PRODUCTOS CÁRNICOS TIPO HAMBURGUESA
Resumen	<p>La presente invención se refiere a un producto cárnico destinado a la alimentación humana, mas particularmente a un producto cárnico tipo hamburguesa con alto contenido de proteína y fibra, bajo en grasa listo para calentar y consumir. El producto cárnico tipo hamburguesa se diferencia totalmente de otros porque además de ser una fuente rica en proteínas y fibra, sus conservadores son del tipo de fosfatos, sustituyendo los nitritos y nitratos; además de presentar mayor rendimiento después de la cocción. La fuente de proteína consiste en una determinada cantidad de carne de origen vacuno molida o en trozos y una mezcla de materia vegetal en trozos, y la adición de extensores nutritivos, que permiten un perfil de nutriente un producto de buenas características organolépticas y evita su rancidez por un tiempo considerable de almacenamiento y consumo.</p>
Características Adicionales	<p>El proceso de obtención del producto cárnico comprende seleccionar una materia prima cárnica y tratarla con una formulación de ingredientes, especias y fibra, de bajo contenido de grasa y alto rendimiento después de cocción. El producto cárnico tipo hamburguesa comprende: a) Una fuente de proteína, que consiste en carne de res, y representa del 50 al 75% del peso total del producto, preferentemente además de la carne de res se adiciona huevo entero entre el 1 y 10% de la formulación del producto cárnico; b) una fuente de fibra, que consiste en la mezcla de alguno o todos los vegetales siguientes; papa, zanahoria, coliflor, apio y pimiento morrón, que representa del 6 al 12% del peso total del producto; c) una fuente de compuestos cardiovasculares que básicamente consiste en nueces con un tamaño de partícula menor a 5 mm; d) extensores cárnicos que consiste en almidón modificado gelatinizado, fosfatos, proteína de soya texturizada, pan molido, hojuelas de avena, y opcionalmente garragenina, de manera individual o combinados; representando del 3 al 13% del peso total del producto; e) aditivo antioxidante que consiste básicamente en ácido ascórbico en una concentración no mayor al 2% del peso total del producto; f) especias y sabores que comprende la combinación de pimienta, sabor tocino, salsa de tomate, mostaza, en una concentración no mayor al 2% del peso total del producto, y opcionalmente celtron sorbato de potasio; g) agua potable entre 1 al 12% del peso total del producto.</p> <p>El proceso para la elaboración del producto cárnico tipo hamburguesa consiste:</p> <p>A. Masajeo de la carne de res con sal esto permitirá que la proteínas de la carne, actina y miosina, se liberen, formando una matriz pegajosa, que va a permitir la unión de todos los ingredientes. Este masajeo se debe llevar a cabo durante 10-20min a una temperatura no mayor a 4°C, o hasta verificar que se haya formado una pasta homogénea color rosa. El masajeo de la carne, se puede llevar en presencia de agua para la separación de las miofibrillas. Se puede sustituir agua por hielo para obtener mejores resultados. B. Adición de almidón modificado y gelatinizado, y fosfato en solución a la pasta homogénea de carne, la adición se realiza manteniendo el mezclado a una temperatura de 4°C. El almidón debe ser calentado con agua a una temperatura entre 30-78°C por 30 s agitando constantemente, hasta producir una matriz gelatinosa. El peso total del almidón gelatinizado es el que se contabiliza para sumarlo a la formulación general, además, el agua empleada para lo mismo, forma parte del total del agua agregada a la formulación. C. Adicionar gradualmente los ingredientes secos como antioxidante, especias, sabores y otros extensores; previamente pesados. D. Mezclar hasta la completa incorporación a la pasta homogénea de carne. E. Adicionar gradualmente la mezcla de vegetales previamente lavados, cortados y escaldados a la pasta homogénea de carne. F. Mezclar hasta distribuir uniformemente los vegetales en la pasta de carne. Este mezclado, ya sea a mano o en una mezcladora, se extiende por al menos 2 min hasta 5 min, con el objetivo de preparar una pasta lo suficientemente homogénea para la distribución de todos los ingredientes en la matriz de la pasta. G. Dosificar la pasta de carne, vegetales preferentemente en porciones de 70 a 120 gramos. H. Moldear las porciones preferentemente en discos de 10 cm de diámetro y 1 cm de espesor. I. Precocer los discos moldeados, por conducción preferentemente en un horno o por contacto preferentemente en un sartén. J. Envasar inmediatamente en cualquier modalidad de envase para carnes listas para consumir, ya sea en atmósferas modificadas, al vacío o en cajas de cartón. Este paso debe llevarse a cabo en no más de 5 min después de la salida de la carne del horno. K. Congelar al menos a 4°C bajo cero, opcionalmente en esta etapa se utiliza maquinaria especializada en función con ráfagas de aire frío a altas velocidades, nitrógeno líquido o dióxido de carbono, o cuartos fríos a -80°C. L. Almacenar a bajas temperaturas y transportar hasta el punto de venta, manteniendo la cadena de frío; es decir, manteniendo el producto cárnico en condiciones de atmósfera y/o humedad ideales, y temperaturas de no más de 4°C bajo cero.</p>
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 20/11/2009 Número de Publicación: MX337879 B Inventor (es): Eunice Arlette Viniestra Clerke; Hugo Ariosto Hernandez Herrera; Jose Gaitan Gámez; Olga Patricia Vasquez Villegas. Solicitante: Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey</p>
Ubicación	<p>País de Origen: México Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>

Título	PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE LECHE VEGETAL	
Resumen	La presente invención tiene por objeto obtener leche vegetal en forma de polvo granulado o de solución, obtenida a partir de materias primas vegetales, apta para sustituir a las leches de origen animal, y más particularmente a la leche de vaca, así como sus utilizaciones como nuevos productos destinados a la alimentación humana. La presente invención se refiere igualmente a un procedimiento de preparación de tal leche vegetal.	
Características Adicionales	<p>El polvo granulado de leche vegetal comprende al menos una composición de proteínas de guisante y al menos un hidrolizado de almidón, caracterizada porque presenta un diámetro medio volumétrico láser D4,3 comprendido entre 10 µm y 500 µm, preferentemente entre 50 µm y 350 µm, y aún más preferiblemente entre 70 µm y 250 µm, y una materia seca, determinada después del secado en estufa a 130°C durante 2 horas, superior al 80%, preferentemente superior al 85%, y aún más preferiblemente superior al 90%, se pone en suspensión en agua a un porcentaje de disolución comprendido entre el 2 y el 30% en peso seco, preferiblemente entre el 2 y el 20%, más preferiblemente aún entre el 3 y el 15% y en particular entre el 5 y el 10%. Dicho polvo granulado de leche vegetal se caracteriza porque la relación ponderal de la proteína de guisantes con el hidrolizado de almidón está comprendida entre 99:1 y 1:99, preferentemente entre 80:20 y 20:80, más preferiblemente aún entre 65:35 y 35:65 y en particular entre 55:45 y 45:55. En la presente invención, la denominación “guisante” se refiere a cualquier planta que pertenece a la familia de las leguminosas, y más particularmente a la familia de las papilionáceas.</p> <p>Ejemplo 1: Leche vegetal según la presente invención: En este ejemplo se muestra una fórmula base de una leche vegetal natural (sin aroma). Después, en función de los objetivos pretendidos, se podrán efectuar unos suplementos (vitamina, elementos minerales, oligoelementos, etc.). En este ejemplo, la leche vegetal se obtuvo por disolución en agua del polvo granulado de leche vegetal según la presente invención. Dicho polvo granulado de leche vegetal se obtuvo utilizando una relación ponderal composición de proteínas de guisante/maltodextrinas de 70/30. El polvo granulado de leche vegetal contiene por lo tanto el 70% de una composición de proteínas de guisante (con un porcentaje de proteínas totales del 85%) y el 30% de maltodextrinas de DE 19. Se preparó una leche vegetal natural. Se determinó su composición nutricional y se probó y calificó dicha leche vegetal por un jurado de análisis sensorial. Receta utilizada: 7,6 de polvo granulado de leche vegetal según la invención; 4,7 de maltodextrina GLUCIDEX® DE 19; 1,6 de aceite de girasol y 86,2 de agua 86,2. La fórmula se estableció a partir de la composición nutricional de una leche de vaca comercial semidesnatada esterilizada UHT. A fin de encontrar los mismos contenidos en carbohidratos que la leche comercial, se añadieron unas maltodextrinas suplementarias a la fórmula. Permiten también dar cuerpo en la boca a la leche vegetal. Modo de realización: Se calienta el agua a 65°C. El polvo granulado de leche vegetal y la maltodextrina GLUCIDEX® DE 19 se añadieron al agua, y el conjunto se dejó como mínimo durante 30 minutos a temperatura ambiente a fin de permitir una buena hidratación de los dos productos añadidos. El aceite de girasol se añadió progresivamente a la mezcla anterior, bajo agitación gracias a un agitador de tipo POL YTRON®, a una velocidad de 4000 rpm. La agitación se mantuvo durante 2 minutos. La mezcla anterior se homogeneizó después gracias a un homogeneizador NIRO® Soavi (grupo GEA), a una presión de 250 bares. La emulsión así obtenida se esterilizó sobre una mini-cocina posicionando el marcador del motor de manera que la leche vegetal tenga una temperatura de salida comprendida entre 136 y 140°C. La temperatura de consigna de la cocina era de 190°C y el marcador del motor se posicionó sobre 3,5. El envasado tuvo lugar después en unas botellas de plástico estériles de 1L de contenido, y el llenado de las botellas en la salida se esterilizó por una llama.</p>	
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 25/02/2010 Número de Publicación: US9131710 B2 Inventor (es): Bernard Boursier y Bruno Gehin. Solicitante: ROQUETE FRERES</p>	
Ubicación	<p>País de Origen: Francia Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>	



Fuente de la Imagen:

<http://nutricionsas.com/nutsasreport/wp-content/uploads/2015/09/leche-soya-01.jpg>

Título	SUSTITUTOS DE CREMA LÍQUIDOS ASÉPTICOS CON CADUCIDAD PROLONGADA Y ESTABLES EN ANAQUEL BAJOS EN PROTEÍNA Y LIBRES DE PROTEÍNA Y PROCESOS PARA ELABORAR LOS MISMOS	
Resumen	<p>La composición de sustituto de crema incluye un componente emulsificador; un sistema regulador de pH de por lo menos un agente regulador de pH y un sistema quelante de por lo menos un agente quelante de un ácido orgánico o sal de ácido orgánico. El sustituto de crema contiene opcionalmente un agente de sustituto de leche en una cantidad suficiente para proporcionar sustituto de leche adicional a un medio acuoso al cual se agrega el sustituto de crema. La composición tiene un contenido de grasa o aceite de aproximadamente 0.5% a aproximadamente 50% por peso y un contenido de proteína de no más de 3% por peso. La composición de sustituto de crema puede estar en forma líquida, concentrado de líquido o en polvo y proporciona alta capacidad de sustituto de leche y un sabor al paladar agradable sin separación de grasa cuando se agrega al medio acuoso de las bebidas en pH, durezas y temperaturas diferentes.</p>	
Características Adicionales	<p>La invención se define además por referencia al siguiente ejemplo: Ejemplo 1: 500 g de sacarosa se mezclaron junto con 20 g de carragenina kappa, 40 g de carragenina y con 200 g de mezcla de 10:1 MCC/CMC. La mezcla seca se agregó a 60 kg de aproximadamente 75°C de agua caliente (65-70°C) bajo alta agitación. Además, 300 g de fosfato de disodio y 100 g de tripolifosfato de sodio se agregaron al tanque bajo agitación continua. 1 kg de sacarosa, 500 g de dióxido de titanio, 50 g de caseinato de sodio, 5 g de colorante, y 500 g de sabor se mezclaron. La mezcla seca se agregó al tanque de agua caliente con estabilizadores anteriores bajo agitación. Después de 5-10 minutos de la mezcla 120 g de Dimodan® y 300 g de Panodan® se agregaron bajo agitación continua. 4kg de aceite vegetal se agregó bajo alta agitación, seguido de 25 kg de sacarosa. El líquido fue posteriormente UHT tratado durante 5 segundos en 143°C, homogenizados en 180/40 barías, frías y el sustituto de leche de café se rellenó asépticamente en frascos, jarras o sobres.</p> <p>La composición final del sustituto de leche del café líquido es:</p> <ul style="list-style-type: none"> - componente emulsificador 0.51% por peso; - sistema hidrocoloide 0.28% por peso; - sistema quelante 0.11% por peso; - sistema neutralizador 0.32% por peso; - sacarosa 28.61% por peso; - dióxido de titano 0.54% por peso; - agua 64.77% por peso; y - otros componentes 0.5% por peso. <p>El producto se almacenó durante nueve meses a temperatura ambiente. Sin descremar, separación de fase, gelación, sedimentación y prácticamente sin cambios de viscosidad se encontraron durante el almacenamiento. Además, la adición de este sustituto de leche físicamente estable al café caliente no causó separación de fase, biselado de desestabilización de emulsión, floculación o deslubricación y/o sedimentación TiO₂ en el café con sustituto de leche. El sabor del paladar del café que tiene el sustituto de leche de café agregado se juzgó por seis panelistas no entrenados, que encontraron que el producto tenía buen sabor al paladar sin la sensación de ceroso, buen cuerpo, suave textura y buen sabor sin sabor alterado o un sabor "malo".</p>	
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 12/02/2010 Número de Publicación: EP2395847 B1 Inventor (es): Alexander A. Sher, Napolitano Guillermo, Linda J. Erickson, Beeson Ann Christine, Octavia Winnie y Antonio J. Gutierrez. Solicitante: NESTEC S.A.</p>	
Ubicación	<p>País de Origen: Estados Unidos de América Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>	



Fuente de la Imagen:

<http://nutricionsas.com/nutsasreport/wp-content/uploads/2015/09/leche-soya-01.jpg>

Título	MÉTODO PARA PREPARAR YOGURT BAJO EN GRASA
Resumen	<p>La invención se refiere a un método para preparar yogurt bajo en grasa. Según el método se prepara un sustituto de grasa mediante el empleo de la tecnología de hidrólisis enzimática del almidón de maíz que se añade a la leche cruda bajo en grasa; el yogurt bajo en grasa se produce a través de la fermentación del lactobacillus, de modo que el contenido de grasa es 1% y forma un gel débil que tiene propiedades suaves, aceitosas característico del yogurt.</p>
Características Adicionales	<p>El método comprende las etapas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar una solución de almidón de maíz, disolviendo el almidón de maíz a una solución tampón de pH= 6, termostatar la solución de almidón de maíz durante 30 min a 80 °C agitar la solución constantemente hasta obtener un compuesto gelatinizado, dejar enfriar a 50 °C. 2. La solución de almidón de maíz del paso (1) se gelatinizó después de añadir enzimas de alfa amilasa. 3. La solución hidrolizada se enfrió a temperatura ambiente y se liofilizó para obtener un polvo seco. 4. La leche cruda se centrifugó a una temperatura de 45 a 50 °C y una presión de 0.5 bares, para quitar toda la grasa. 5. Mezclar la solución de almidón de maíz gelatinizada e hidrolizada con la leche desgrasada en una relación en peso de 0.3:1, la mezcla es homogenizada a una temperatura de 65-70 °C, y esterilizada a presión de 17-19 MPa, a temperatura de 95 a 98 °C, tiempo 300 s, enfriar la mezcla esterilizada a 43 °C, añadir bacterias DVC agitar y mezclar a 42 +/- 1 °C, dejar fermentar a una temperatura por debajo de 10 °C refrigerada a 4 °C y por un tiempo de 24 horas se obtiene el yogurt bajo en grasa. <p>Dichas bacterias DVS son <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus bulgaricus</i> bacterias liofilizadas mixtas.</p> <p>La característica del producto contiene 1% de grasa estructura lisa aceitosa parecida a una red de gel, sabor y textura similar al yogurt.</p>  <p>Fuente de la Imagen: http://3.bp.blogspot.com/-dnKdI5vJbFI/VcujO23ngmI/AAAAAAAAAFa/mSSX23jehDE/s1600/yogurt_berries.jpg</p>
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 16/05/2013 Número de Publicación: CN103211011 B Inventor (es): Yinhu Zhang, Wang Xibo, Zhao Chunyu, Rao Li. Solicitante: Universidad Noreste Agrícola</p>
Ubicación	<p>País de Origen: China Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>

Título	PRODUCTO LÁCTEO CON BAJO CONTENIDO DE LACTOSA Y LIBRE DE LACTOSA Y PROCESO PARA SU PRODUCCIÓN	
Resumen	<p>La invención se refiere a un producto lácteo con bajo contenido de lactosa y a un producto libre de lactosa, y a un proceso para la producción de estos. La lactosa en la materia prima láctea es hidrolizada, las proteínas, los minerales y los azúcares son separados en diferentes fracciones por la técnica de membranas, y un producto lácteo con bajo contenido de lactosa o un producto lácteo libre de lactosa se componen a partir de las fracciones. La invención provee un producto lácteo, del cual el agua que contiene allí se origina de la materia prima láctea original. Más aun, productos secundarios útiles se producen en el proceso.</p>	
Características Adicionales	<p>Proceso para realizar un producto lácteo con bajo contenido de lactosa o un producto lácteo libre de lactosa, comprendiendo el proceso:</p> <ol style="list-style-type: none"> Hidrolizar la materia prima lactosa y someter a una filtración por membrana. Procesar más ampliamente, por lo menos, una porción de una o más fracciones obtenidas en el paso a) por la técnica de membrana. Si se desea, someter por lo menos una porción de una o más fracciones obtenidas en el paso a) y/o b) a evaporación y/o a la separación cromatográfica, para separar las proteínas, los azúcares y los minerales en diferentes fracciones. Elaborar un producto lácteo que tenga la composición deseada y el dulzor a partir de una o más fracciones obtenidas en el paso a) y/o desde una o más fracciones obtenidas en el paso b) y, posiblemente, desde una o más fracciones obtenidas en el paso b) y, posiblemente, desde una o más fracciones obtenidas en el paso c) y otros ingredientes, substancialmente sin agregar agua y sin agregar una enzima lactasa al producto lácteo compuesto, para hidrolizar cualquier lactosa residual en el producto. Si se desea, concentrar el producto obtenido en el paso d) en una concentración o en un polvo. <p>En el contexto de la presente invención una materia prima lactosa se refiere a leche, suero, o combinaciones de leche y suero como tal o como un concentrado, En el paso a) del procesado de la invención, la lactosa en la materia prima láctea es hidrolizada en monosacáridos, como es bien conocido en la materia. De acuerdo con una realización de la invención, la filtración por membrana en el paso a) es la ultrafiltración (UF). La hidrólisis completa significa que la materia prima láctea hidrolizada está libre de lactosa, siendo el contenido de lactosa de no más de 0.5%. la hidrólisis parcial significa que el contenido de lactosa en la materia prima láctea hidrolizada es mayor a 0.5%. La técnica de filtración del paso b) es la nano filtración (NF), de acuerdo con el paso c) del proceso de la invención, si se desea, por lo menos una porción de una o más fracciones de retención y permeables obtenidas en el paso a) y/o b) es/son procesado (s) más ampliamente por evaporación y/o en forma cromatográfica para acrecentar más ampliamente la separación de las proteínas, los azúcares y los minerales.</p>  <p>Fuente de la Imagen: http://www.marthadebayle.com/wp-content/uploads/2016/01/iStock_000047907512_Large.jpg</p>	
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 25/02/2011 Número de Publicación: MX333457 B Inventor (es): Harri Kallioinen y Reetta Tikanmaki. Solicitante: VALIO LTD.</p>	
Ubicación	<p>País de Origen: Finlandia Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>	

Título	QUESO CON JENGIBRE Y SU MÉTODO DE PREPARACIÓN
Resumen	La invención da a conocer un método de preparación de queso jengibre. Con la finalidad de ofrecer un nuevo sabor de queso, la presente invención intenta utilizar jengibre fresco para el cuajado de la leche.
Características Adicionales	<p>El método de preparación del queso jengibre comprende las etapas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. leche cruda que contiene 3.8% a 4.5% de proteína adicionar 0.01% a 0.03% de cloruro de calcio, agitar la mezcla; 2. calentar a una temperatura de 50 °C a 65 °C, homogenizar por un tiempo de 15 a 25 s a una temperatura de 68 °C a 72 °C y enfriar hasta llegar a una temperatura de 42 °C a 50 °C, ajustar el pH de 5,5 a 6,0 con gluconolactona; 3. añadir 5,5% a 8,0% de jugo de jengibre en la leche tratada en el paso (2), mezclando de manera uniforme hasta obtener una cuajada de leche; cortar la cuajada de leche en cuadrados y filtrar el suero de la leche. 4. Comprimir después de 4 horas el jugo de jengibre. <p>El queso de jengibre fresco preparado tiene sabor picante, es fino y suave como el queso, tiene cierta dureza, y es consistente su sabor.</p> <div data-bbox="435 768 1430 1485" data-label="Image"> </div> <p>Fuente de la Imagen: http://www.sencillamentenatural.com/wp/wp-content/uploads/2014/05/queso-anacardos.jpg</p>
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 24/09/2012 Número de Publicación: CN102845532 Inventor (es): Mo Beihong, Gao Hongyan, Zheng Yuanrong, Liu Zhenmin, Shi Chunquan y Ling Yongbiao. Solicitante: BRIGHT DAIRY & FOOD CO LTD.</p>
Ubicación	<p>País de Origen: China Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>

Título	MÉTODO PARA PREPARAR DERIVADOS HIPOALERGÉNICOS DE FRUTAS O VEGETALES
Resumen	<p>El objeto de la presente invención es un proceso novedoso de transformación de frutas y vegetales para fabricar productos hipoalergénicos, que están propuestos principalmente para personas que padecen de OAS (Síndrome de Alergia Oral) después del consumo de los derivados industriales convencionales, pero también para consumo general para prevenir la sensibilización en los pacientes atópicos.</p>
Características Adicionales	<p>El proceso para fabricar derivados hipoalergénicos de frutas y/o vegetales comprende: a) separar el suero de las frutas y/o vegetales de la pulpa; b) someter a ultrafiltración el suero, de tal manera que se obtenga una sustancia permeada y sustancia retenida; y c) lavar la pulpa; d) agregar la sustancia permeada a la pulpa para obtener el producto final que es un derivado hipoalergénico fresco de las frutas y/o vegetales.</p> <p>La separación del suero de la pulpa (etapa a) es llevada a cabo por medio de centrifugación, preferentemente con maquina centrífuga continua de eje horizontal del tipo decantador. La centrifugación es llevada a cabo a una velocidad que varía entre 500 y 12000 rev/min, preferentemente entre 1000 y 5000 rev/min. La temperatura varía entre 5 y 90 °C, preferentemente entre 18 y 70 °C. La centrifugación es llevada a cabo preferentemente de manera continua. La filtración subsiguiente del suero, (etapa b) es una ultrafiltración. El lavado de la pulpa (etapa c) es llevado a cabo por medio de una solución ácida que es preferentemente una solución de ácido cítrico. Después que el material permeado ha sido agregado a la pulpa (etapa d), el producto final hipoalergénico puede ser sometido ya sea a una etapa de homogeneización e) y a una etapa de esterilización de flujo continuo f), y subsiguientemente empacado asépticamente, o puede ser empacado y subsiguientemente esterilizado de acuerdo con las tecnologías conocidas. Es decir, va a ser preservado y comercializado en un estado de congelamiento intenso. En un segundo aspecto, la presente invención se refiere a productos que se pueden obtener del proceso descrito anteriormente. Dichos productos son derivados industriales hipoalergénicos de productos frescos tales como frutas y/o vegetales, por ejemplo, jugos, néctares, mermeladas, purés concentrados, etc.; preferentemente los mismos son jugos, néctares, purés y concentrados de tomate, durazno, albaricoque, cereza, manzana, pera zanahoria, apio, nabo.</p> <p>Ejemplo.- 100 Kg de tomate desmenuzado en frío, tamizado con 5.5 % de solidos totales, obtenidos de acuerdo con la tecnología tradicional, han sido sometidos a centrifugación por medio de una maquina centrífuga de eje horizontal del tipo decantado (o cualquier otra adecuada para el propósito) por lo cual se obtienen 80 Kg de suero y 20 Kg de pulpa. El suero ha sido sometido a ultrafiltración con membranas que tienen 10 KDa de corte por lo cual se obtiene 10 kg del material retenido y 70 Kg del material permeado. La pulpa ha sido agregada, en un tanque adecuado provisto con un agitador, con 40 L de una solución de ácido cítrico al 1%, después del mezclado ha sido centrifugado con una maquina centrífuga, por lo cual se obtienen 18 kg de pulpa. Esta operación ha sido repetida dos veces más exactamente con el mismo procedimiento. Finalmente, 17.5 Kg de pulpa lavada han sido obtenidos. La pulpa lavada ha sido agregada a 70 kg del material permeado, por lo cual se obtienen 87.5 Kg de un jugo de tomate con 5.2% de solidos totales. La preparación ha sido homogeneizada, empacada y esterilizada de acuerdo con una tecnología conocida, por lo cual se obtiene un producto final que es estable durante el transcurso del tiempo.</p>  <p>Fuente de la Imagen: http://4.bp.blogspot.com/-3lVx9ru6-cw/VBSYSgTxY3I/AAAAAAAAUDo/O4FzSj1JBS/s1600/frutas-y-verduras.jpg</p>
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 18/08/2006 Número de Publicación: MX268682 B Inventor (es): Carlo Pompei y Oreste Vittore Brenna Solicitante: UNIVERSITA DEGLI STUDI DI MILANO</p>
Ubicación	<p>País de Origen: Italia Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>

Título	PRODUCTOS EN FORMA DE BOTANAS NUTRITIVAS
Resumen	<p>Se proveen botanas que contienen materiales de frutas o vegetales, las botanas pueden formularse para proporcionar la mitad de una porción y hasta, e incluso por lo menos, una porción, y fracciones intermedias, de frutas o vegetales en una sola porción de 28 gramos de botana. Las botanas pueden comprender 12% o menos de grasa. Una botana de frutas puede comprender de aproximadamente 12% a aproximadamente 66% de sólidos de origen frutal; de aproximadamente 34% a aproximadamente 88% de almidón; de aproximadamente 0.1% a aproximadamente 5.0% de agua; y de aproximadamente 0% a aproximadamente 54% de ingredientes opcionales.</p>
Características Adicionales	<p>La invención describe una chip botanera que comprende sólidos de origen frutal o sólido de origen vegetal y en donde la chip comprende menos que aproximadamente 12% de grasa. También se describe una pluralidad de chips. Una pluralidad puede proporcionar al menos la mitad de una porción de frutas o al menos la mitad de una porción de vegetales. La chip puede tener un valor de absorción de agua menor que 2.5; la chip se puede preparar al combinar ingredientes secos con agua menor que 2.5; la chip se puede preparar al combinar ingredientes secos con agua para formar una masa, laminar la masa, cortar la masa en trozos, secar los trozos para obtener un semiproducto y hornear el semiproducto para convertirlo en una chip botanera. Las modalidades de la presente invención pueden suministrar una botana que tiene una alta concentración de ingredientes deshidratados y, opcionalmente, no deshidratados o ingredientes nutritivos frescos. Las botanas pueden estar formuladas para proporcionar la mitad de una porción y hasta incluso, al menos una porción, y fracciones intermedias, de frutas, vegetales o lácteos en una sola porción de 28 gramos, o por cada porción, de la botana. Estas botanas también pueden contener menos de 125 calorías por porción.</p> <p>En un ejemplo no limitante, se describe un método para fabricar una chip botanera. El método puede comprender:</p> <ol style="list-style-type: none"> Proporcionar sólidos de origen frutal; Proporcionar un material de almidón pregelatinizado; Formar una masa al mezclar de 7% a 50% en peso de sólidos de origen frutal, de 12% a 50% del material de almidón pregelatinizado y de 0% a 81% de ingredientes opcionales; Formar con la masa una lámina delgada; Formar con la lámina delgada una chip botanera; Secar la chip botanera hasta un contenido de humedad de entre 0.2% y 3%. <p>La botana de fruta puede formarse a partir de una masa. La masa puede comprender:</p> <ol style="list-style-type: none"> De aproximadamente 20% a aproximadamente 81% de pure de frutas; De aproximadamente 15% a aproximadamente 50% de material de almidón pregelatinizado, en donde el almidón puede incluir tapioca, arroz, y combinaciones y mezclas de estos; De aproximadamente 0% a aproximadamente 65% de ingredientes opcionales.
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 15/02/2010 Número de Publicación: MX331746 B Inventor (es): Robert Lawrence Prosisre, Paul Ralph Bunke, Athula Ekanayake, Gary James Dechert, Peter Yen-Chih Lin y Sharon Lee Schnur. Solicitante: PRINGLES S.A.R.L.</p>
Ubicación	<p>País de Origen: Estados Unidos de America Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>



Fuente de la Imagen:

<http://4.bp.blogspot.com/-pPIXzIwdnQ/UvupGZstqKI/AAAAAAAAABdk/hIHudI3WnIQ/s1600/mangojicama5.jpg>

Título	MÉTODO DE ESTERILIZACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y EMBALAJE DE PRODUCTO COSECHADO
Resumen	En la presente invención se da a conocer un método para el proceso de cosecha de productos, tales como frutas y verduras, donde la esterilización, estabilización y envasado se realiza de tal manera que permite la retención más prolongada de la frescura, textura, sabor y calidad global; que es imposible de lograr en procesos de envasado convencionales. En una realización específica se describe la esterilización y envasado del cosechado de productos en un contenedor de almacenamiento a granel, que comprende las etapas de limpieza, corte y escaldado de dicho producto, creando de ese modo productos pre-procesados.
Características Adicionales	<p>Ejemplo 1: Se cortaron melocotones en cubos o rodajas gruesos o partidos por la mitad; los cuales fueron cargados en un tanque de escaldado que contiene jarabe de azúcar o zumo de fruta de 8 a 12° Brix, el valor de Brix depende de la fruta entrante. La fruta se blanquea en el jarabe de azúcar formando una condición isotónica para evitar la pérdida excesiva de sólidos de fruta a la solución de blanqueo. Los azúcares utilizados para crear una condición isotónica son monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos y polioles, tales como sorbitol o xilitol. También se añadió un agente antiespumante a base de silicona. El pH de los melocotones típicamente varía desde 3,3 hasta 4,0. La proporción de los melocotones y el jarabe puede variar de aproximadamente 90:10 a 60:40, más específicamente 75:25 en peso. Se mezcló el jarabe con la fruta y se transfirió al recipiente de tratamiento óhmico en el que se elevó la temperatura rápidamente desde 165 °C a 220°C más específicamente 190°C, haciendo pasar corriente eléctrica a través de la mezcla durante una duración de 90 s aproximadamente y luego se transfirió a tubos de refrigeración y se enfrió durante 10 a 20 min dependiendo de la temperatura de refrigeración que a su vez varía de 40°C a 110°C más específicamente a 70°C o menos.</p> <p>Después de enfriar la fruta y el medio de cobertura (pre-consumidor comercial procesado “CPCPP”), se envasa asépticamente en bolsas, típicamente de aproximadamente 3 a 360 galones en condiciones inertes proporcionadas por el gas nitrógeno o por cualquier otro gas inerte.</p> <p>El envasado asépticamente “bin óhmica” normalmente tiene alrededor de 22000 libras de frutas y medio de cobertura, que incluye típicamente alrededor de 1760 libras de fruta. Así, un solo contenedor de empaquetado a granel, melocotones o peras más de 25000 toneladas de fruta de cosecha al año, el uso de los métodos descritos en el presente documento pueden reducir sustancialmente el uso de latas de metal, paletas, la energía, el transporte y otros gastos de funcionamiento que se traduce en una mejora significativa de la huella medioambiental global de la fruta, vegetal o planta de procesamiento.</p>
	 <p>Fuente de la Imagen: http://www.conservasartesanales.com/wp-content/uploads/2014/10/melocotones_grande_opt.png</p>
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 29/08/2011 Número de Publicación: US8974844 B2 Inventor (es): Nafisi Movachar Karim y Druz Loren. Solicitante: Nafisi Movachar Karim y Druz Loren.</p>
Ubicación	<p>País de Origen: Estados Unidos de América Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>

Título	JUGO DE NONI FERMENTADO Y SU MÉTODO DE PREPARACIÓN
Resumen	La invención describe un procedimiento de fermentación para elaborar zumo de noni, el procedimiento consiste en la selección y limpieza, desinfección, activación de bacterias, inoculación, fermentación, compresión y filtración, este procedimiento de producción de jugo de fruta fermentada es de fácil absorción, calidad estable y elimina el sabor amargo.
Características Adicionales	<p>El método de preparación del jugo de noni es el siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selección y limpieza: recoger la fruta madura de noni libre de plagas y lavar la suciedad de la superficie. 2. Desinfección. 3. Cepas de activación: cepas utilizadas en la fermentación 3-4 partes de cultivo, cuando el valor de pH es 4.0-4.2, el recuento de células viables es 10^6 cepas, la acidez de ácido láctico es el 0.8-1.0% cuando las bacterias alcanzan la vitalidad normal. 4. Inoculación: después que las bacterias fueron activadas se inoculó con 5 a 8%, y se añadió frutas de Noni. 5. Fermentación: se deja fermentar de 37 a 40°C. <div data-bbox="418 740 1442 1532" data-label="Image"> </div> <p>Fuente de la Imagen: http://misremedios.com/wp-content/uploads/2015/06/Noni.jpg</p>
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 23/05/2007 Número de Publicación: CN101057700 B Inventor (es): Wenying Fu Fu. Solicitante: HAINAN MARVELTECH BIOPHARMACEU</p>
Ubicación	<p>País de Origen: China Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>

Título	SUPLEMENTO ALIMENTICIO BASADO EN LICOPENO BIOLÓGICO Y EL PROCESO PARA OBTENER LICOPENO BIOLÓGICO	
Resumen	<p>Innovador suplemento alimenticio basado en licopeno biológico, siendo un producto a granel, el extracto total es obtenido por tratamiento con dióxido de carbono supercrítico de una adecuada matriz de extracción, hecho de un 50% de bayas biológicas de tomate y 50% de frutas secas (almendra, nueces y similares) y/u otros componentes, siguiendo la tecnología de co-extracción. Las bayas de tomate son hidratadas convencionalmente, molidas y cribadas; la matriz de co-extracción (frutos secos, vegetales, otros) hidratada y molida convencionalmente. El extracto total obtenido es utilizado directamente para preparar licopeno a base de suplementos alimenticios, sin modificación o adición alguna. Con relación a los suplementos alimentarios conocidos con base de licopeno, este licopeno biológico tiene características únicas de calidad; el total del extracto es 100% natural; en la fórmula natural final de la concentración de licopeno no se encuentran solventes químicos (no artificiales); no tiene problemas de dosificación y concentraciones. En el producto final, el licopeno es mezclado con otros antioxidantes naturales, co-extraídos de los vegetales usados. El envasado del producto a granel (extracción total) es hecho en cápsulas suaves o duras de diferentes formas de colores o en tabletas o en cualquier otra forma (por ejemplo, líquido y otros).</p>	
Características Adicionales	<p>Proceso para la co-extracción de licopeno a partir de bayas de tomate orgánico completamente libre de pesticidas, fitomedicamentos y otras sustancias tóxicas; dicho proceso se lleva a cabo sin el uso de disolventes dañinos y químicos, usando dióxido de carbono supercrítico, que consta de las siguientes fases:</p> <ol style="list-style-type: none"> Deshidratar las bayas de tomate al vacío, mediante la aplicación de condiciones de frío o calor, evaporación y sublimación. Cribar y moler las bayas de tomate seco hasta obtener un polvo fino. Mezclar el polvo de tomate obtenido con la misma cantidad de una mezcla de frutas secas del grupo de almendras, nueces, cacahuates, pistaches. Añadir semillas oleaginosas del grupo de girasol, soya, sandía, frutas cítricas, calabazas, toronja y la adición de otros vegetales seleccionados de entre el grupo de romero, salvia, orégano, ajo, zanahorias, coliflores, y la adición de harina de pescado. Moler y deshidratar dicha mezcla hasta obtener una pasta homogénea. Aplicar CO₂ supercrítico, a una densidad, velocidad de flujo, presión y temperatura específicos. Extraer el licopeno simultáneamente a la extracción de otros compuestos, tales como lípidos naturales, Luteína, Beta-Caroteno, Zeaxantina, Vitamina E, en el que dicho licopeno extraído tiene una estructura 100% amorfo. Enfriar de la mezcla. Reducir de presión. Recoger el soluto que precipita de la solución madre. Reducir aún más la presión. Filtrar, condensar y recolectar la solución en un tanque de almacenamiento incluyendo el CO₂ reciclado. 	 <p>Fuente de la Imagen: http://laguiadelasvitaminas.com/wp-content/uploads/2014/12/Como-hacer-la-dieta-del-tomate.jpg</p>
Datos Generales	<p>Fecha de Presentación: 29/07/2013 Número de Publicación: MX311826 B Inventor (es): Leonardo Rescio. Solicitante: PIERRE SRL.</p>	
Ubicación	<p>País de Origen: Italia Página de la Oficina de Propiedad Intelectual: http://worldwide.espacenet.com Solicitada en Bolivia: No</p>	



Requisitos para solicitar una patente

1. Llenar los formularios de solicitud, en tres ejemplares, que se encuentran en la página Web: www.senapi.gob.bo
2. Presentar “Memoria Descriptiva”, según lo especificado en (*).
3. Presentar fotocopia de carnet de identidad del solicitante.
4. Presentar recibos oficiales de los depósitos efectuados por:
 - a) Pago por solicitud de Patente a la cuenta fiscal del Senapi Banco Unión N° Cta. 1-4668220.
 - b) Pago por Anualidad a la cuenta fiscal del Senapi Banco Unión N° Cta. 1-4668220 (Deberán cancelar una cuota anual para que se mantenga su vigencia).
 - c) Pago por Publicación a la cuenta fiscal de la Gaceta Oficial de Bolivia Banco Unión N° Cta. 1-293633.
5. Carta o memorial de solicitud, dirigida a la Dirección de Propiedad Industrial del Senapi.
6. Presentar en CD o DVD toda la Memoria Descriptiva.
7. Presentar documento de Prioridad con su respectiva traducción al español, para solicitudes internacionales.
8. Si la solicitud no fuera realizada por el inventor, presentar Testimonio de Poder (debidamente protocolizado ante el notario de fe pública).
9. Si la solicitud no fuera realizada por el inventor, presentar el Documento de Cesión de Derechos (del inventor al solicitante). Para solicitudes internacionales debe ser legalizado ante el Ministerio de Relaciones Exteriores y para solicitudes nacionales debe estar debidamente protocolizado ante el notario de fe pública.
10. Presentar el certificado de depósito del material biológico cuando existan solicitudes con modificación genética y anticuerpos, y/o copia del contrato de acceso sobre recursos genéticos cuando corresponda.
11. El solicitante debe presentar la solicitud de patente perforado y foliado en folder.
12. Se debe solicitar el examen de fondo para Patentes de Invención y Patentes de Modelo de Utilidad, dentro de los seis y tres meses respectivamente, después de realizada la publicación, con los siguientes documentos:
 - a. Nota de solicitud del examen de fondo dirigida a la Dirección de Propiedad Industrial del Senapi.
 - b. Realizar el Pago por Examen de Fondo a la cuenta fiscal del Senapi Banco Unión N° Cta. 1-4668220

Nota: Los montos de las tasas establecidas por pagos de solicitud de patente, publicación, anualidades y examen se fondo se describen en la página Web del Senapi www.senapi.gob.bo

(*) Memoria Descriptiva de una patente



1. Descripción (CLARA Y SUFICIENTE)

Debe ser clara y suficiente e incluirá la siguiente información:

- Título de la invención (Referido al objeto de invención).
- Campo tecnológico o área de aplicación (la solicitud debe especificar).
- Antecedentes o tecnología anterior conocida por el solicitante (donde se identifique el problema técnico).
- Descripción de la invención (en términos que permitan la comprensión del problema técnico y de la solución aportada por la invención, exponiendo las diferencias y eventuales ventajas con respecto a la tecnología anterior).
- Descripción de los Dibujos (Acorde con el pliego de dibujos).
- Descripción detallada de la invención (describir las características esenciales y funcionales del Producto y/o Procedimiento).
- Susceptibilidad de aplicación industrial (describir cómo la solicitud satisface esta condición).

2. Dibujos

Los dibujos, planos, figuras y representaciones gráficas tienen como finalidad contribuir a una mejor comprensión y divulgación de la invención, por lo tanto deberán tener ciertas características:

- La relación entre la descripción y los dibujos se debe hacer por medio de signos de referencia que se encuentran en ambos elementos y guarden una correspondencia;
- Deben ser numerados individual y consecutivamente.

3. Reivindicaciones

Son oraciones o párrafos que definen y dan a conocer la materia que se desea proteger como Producto y/o Procedimiento, deben cumplir ciertas características:

- Deben definir características técnicas esenciales de la invención, no deben incluir funciones, resultados a alcanzar, usos o dobles usos y/o métodos de tratamiento terapéutico, material biológico.
- Deben estar redactadas por un número correlativo, un preámbulo, el enlace gramatical (caracterizado por) y parte caracterizante.
- Deben estar definidas como independientes y dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior.
- Deben estar enteramente sustentadas por la descripción.

4. Resumen

El resumen consistirá en una síntesis de la divulgación técnica contenida en la solicitud de patente, debe cumplir ciertas características:

- Debe estar referido al objeto de invención.
- Debe consistir en una síntesis de la divulgación técnica contenida en la solicitud de patente.
- Debe tener en lo posible un promedio de 150 palabras para un mejor entendimiento.

Nota: La memoria descriptiva, los dibujos, las reivindicaciones y el resumen se deben entregar en pliegos separados.



Buscadores de patentes por la web

Clasificador		Páginas de búsqueda
 		http://cip.oepm.es/
Búsqueda en línea de patentes		
		http://worldwide.espacenet.com/
		http://lp.espacenet.com/
		http://patentscope.wipo.int/
		https://www.google.com/?tbs=pts
Búsqueda de patentes a través de diversas oficinas de Propiedad Intelectual		
País	Oficina de Propiedad Intelectual	Páginas Web
Alemania	 Deutsches Patent- und Markenamt	http://www.dpma.de/index.html
Australia	 Australian Government IP Australia	http://www.ipaustralia.gov.au/
Colombia		http://www.sic.gov.co/
China	 专利检索及分析 Patent Search and Analysis of SIPO	http://www.pss-system.gov.cn/
España	 Oficina Española de Patentes y Marcas	http://www.oepm.es/es/index.html
Estados Unidos	 uspto UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE	http://portal.uspto.gov/
Japón	 JPO JAPAN PATENT OFFICE	http://www.jpo.go.jp/
México	 IMPI INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL	http://siga.impi.gob.mx/
República de Corea del Sur	 KIPRIS Korea Intellectual Property Rights Information Service	http://engpat.kipris.or.kr/

Producto alimenticio a base de harina con una distribución no homogénea de saborizante en masa y método para la producción de dicho producto alimenticio

Número de Publicación: ES 2371817 B1

Los presentes inventores han descubierto que una distribución desigual de saborizantes (“tastants” en inglés) puede proporcionar efectos sensoriales específicos para el consumidor. Por ejemplo, se ha observado que una distribución no homogénea de saborizante en masa en un producto alimenticio se puede usar para aumentar y/o mejorar la percepción sensorial de los saborizantes en un producto alimenticio. Además se ha descubierto que una distribución no homogénea de saborizante en masa en un producto alimenticio se puede usar para proporcionar un producto alimenticio con un porcentaje en peso reducido de saborizante en masa. Según un primer aspecto, la invención proporciona un método para la producción de un producto de panadería a base de harina que comprende: a) la preparación de una primera masa a base de harina con un 0,05-15% en peso, más preferiblemente un 0,1-15% en peso de un saborizante seleccionado del grupo que consiste en azúcar, edulcorante, sal, un potenciador de sabor y acidulante; b) la preparación de una segunda masa a base de harina que no contenga dicho saborizante o que contenga dicho saborizante en un porcentaje en peso que es igual o menor a 75% en peso, preferiblemente igual o menor que el 5% en peso del mismo saborizante de la primera masa a base de harina; c) la combinación de la primera masa a base de harina con la segunda masa a base de harina en una proporción de peso que esta preferentemente dentro de la gama de 1:20 a 20:1, más preferentemente 1:10-10:1, para producir un compuesto de masa (con regiones en masa diferentes a base de harina); d) opcionalmente otro tratamiento del compuesto de masa, tal como pre-horneado u horneado de masa.

Fig. 2. El producto alimenticio (1) tiene una corteza (4). Tal producto alimenticio (1) se puede obtener al combinar diferentes láminas de masa y moldear tales láminas. La corteza (4) puede tener un espesor (d2); en general, la corteza (4) no puede ser considerada masa. De ahí que la masa (3) pueda, por tanto, estar en una diferencia (d2) de la superficie (2) de aproximadamente 1-5 mm. Una vista en perspectiva de un pan como producto alimenticio (1) es esquemáticamente mostrado en la figura (2b), se pueden encontrar localizaciones (L), donde, en el caso de dibujarse un sistema de coordenadas con longitud (L1), altura (h1) y profundidad (d1) forman el sistema de coordenadas, mm, más especialmente cada una independientemente al menos aproximadamente 10 mm. En el ejemplo de (2b), en la localización (L) donde también un sistema de coordenadas es mostrado, (L1) puede ser aproximadamente 50mm, (h1) puede ser aproximadamente 15 mm, y (d1) puede ser aproximadamente 200 mm. Más allá de aquellos cubos ficticios el porcentaje en peso de saborizante de región en masa puede ser sustancialmente homogénea en la (primera y/o segunda) región(es) en masa. La primera región en masa (10), la segunda región en masa (20), y opcionalmente otras regiones en masa juntas representan preferiblemente más del 60% en peso del producto alimenticio.

Por tanto la invención puede ventajosamente proporcionar el uso de una distribución de saborizante en masa no homogénea en un producto alimenticio para suministrar un producto alimenticio con un porcentaje en peso de saborizante en masa reducido, además la invención mejora la percepción sensorial del saborizante en un producto alimenticio.

Fig 2a

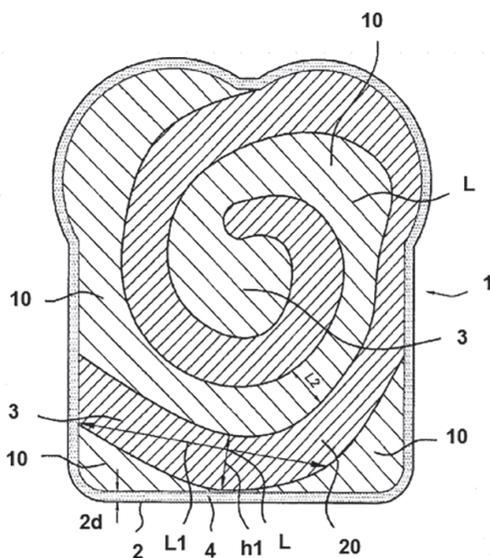


Figura 2a: Representa esquemáticamente formas de realización de un producto alimenticio según la invención, donde el producto alimenticio es pan.

Fig 2b

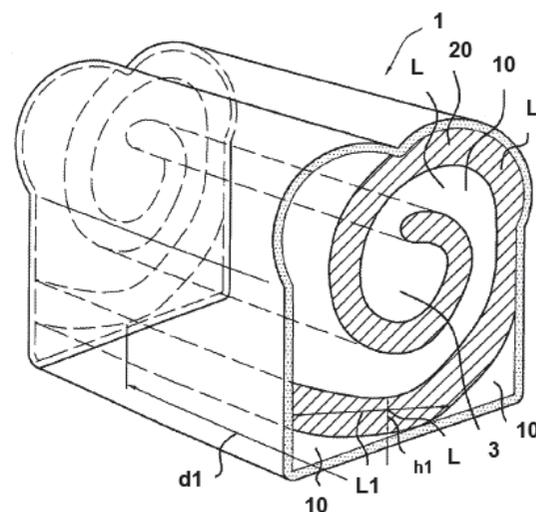


Figura 2b: Representa esquemáticamente una vista en perspectiva de un pan según una forma de realización de la invención.



Concurso de Protección al Derecho de autor

MINI creación derecho propiedad

Categorías del Concurso:
Cuento corto y reportaje audiovisual

Temática:

- Los cuentos cortos y reportajes audiovisuales deberán tratar temáticas relacionadas con el Derecho de Autor en Bolivia?
- ¿Se respeta el Derecho de Autor en las redes sociales?
- ¿Conoces los medios de protección que tiene el Derecho de Autor en Bolivia?
- ¿Cómo contribuye al desarrollo económico del país, el respeto al Derecho de Autor?

¿Quiénes pueden participar?

Estudiantes de literatura, comunicación social, derecho y de cualquier otra carrera de universidades públicas y privadas de Bolivia.

Plazo:

Los trabajos pueden presentarse hasta el **10 de octubre de 2016** a horas 18:30 en la oficina central del Senapi (La Paz) o en cualquiera de las Oficinas Regionales de El Alto, Santa Cruz, Cochabamba, Tarija y Sucre, en horarios de oficina.

Convocatoria disponible en la página web www.senapi.gob.bo

in nova venta



Oficina central / La Paz
Calle Potosí, Esq. Colón No. 1278
Ed. Atalaya, piso 1, Zona Central
Telfs.: 2115700 - 2119276 - 2119251
Fax: 2115700

Oficina distrital / El Alto
Av. 6 de Marzo No. 80 entre calles 2 y 3
Galería Armendia, piso 2, Of. 205,
Zona 12 de Octubre,
Telf.: 2141001

Oficina distrital / Cochabamba
Calle Chuquisaca 649, piso 2,
entre Antezana y Lanza
Zona Central - Noroeste
Telf.: 4141403

Oficina distrital / Santa Cruz
Prolongación Quijarro,
Esq. Uruguay No. 29
Edif. Bicentenario, 1er. Anillo
Telf.: 3121752

Oficina distrital / Chuquisaca
Calle Kilómetro 7, No. 366
casi esquina Urriolagoitia
Zona Parque Bolívar
Telf.: 72005873

Oficina distrital / Tarija
Calle Ingavi No. 156
entre Colón y Suipacha
Edif. Coronado, piso 2, Of. 202,
Zona Central
Telf.: 72015286



@SenapiBol

www.senapi.com

www.senapi.gob.bo



Senapi Bolivia