



V Boletín Iberoamericano

Sector Agroalimentos

Información Tecnológica

Mayo 2017



Introducción en Español:

Argentina - Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

Búsqueda de Patentes:

Argentina - Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

Brasil - Instituto Nacional da Propiedade Industrial.

Colombia - Superintendencia de Industria y Comercio.

Costa Rica - Registro Nacional.

España - Oficina Española de Patentes y Marcas.

México - Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Uruguay - Dirección Nacional de la Propiedad Industrial.

Diseño y Edición:

Colombia
Superintendencia de Industria y Comercio.

Noticias:

Argentina - Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

Brasil - Instituto Nacional da Propiedade Industrial.

Colombia - Superintendencia de Industria y Comercio.

España - Oficina Española de Patentes y Marcas.

México - Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Fotografías:


www.sxc.hu

www.freedigitalphotos.net/

CREDITOS



INTRODUCCIÓN



El Programa Iberoamericano de Propiedad Industrial (IBEPI) presenta el quinto Boletín Iberoamericano de Información Tecnológica en el sector agroalimentario, como parte de las actividades de cooperación y promoción del sistema de propiedad industrial a cargo de IBEPI.

La industria agroalimentaria es una de las principales fuentes de generación, procesamiento y transformación de materias primas, por ello, siendo un sector muy sensible para la sociedad y a los factores naturales, es importante reiterar en las organizaciones y productores independientes el uso de la información técnica contenida en documentos de patente, como una de las herramientas indispensables para la innovación.

El quinto boletín tecnológico, representa el trabajo que realizan las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial para difundir y acercar información tecnológica de gran importancia para el sector agroalimentario. En esta ocasión, el contenido establecido por IBEPI son documentos de patente presentados durante el año 2016 en Oficinas del Programa.

En esta edición, se muestran solicitudes de patentes y modelos de utilidad publicados en Argentina,

Brasil, Colombia, , Costa Rica, España, México y Uruguay, considerando los subsectores de: conservación, biotecnología y nuevas tecnologías aplicadas al sector agroalimentario. Para ofrecer un documento atractivo y de rápida lectura, la información es organizada en tablas con los datos bibliográficos básicos para una pronta identificación de la tecnología y el subsector.

Como en ediciones anteriores, este boletín cuenta con un apartado estadístico con información gráfica de las solicitudes de patente presentadas, así como noticias y casos de éxito, con datos generados por emprendedores o PYMEs que han adoptado y aprovechado el sistema de propiedad industrial en sus modelos de innovación y generación de conocimientos.

A nivel internacional el incremento de la población demanda mayores recursos para satisfacer las necesidades de alimentación, el reto consiste en adaptar y mejorar los procesos productivos, de almacenamiento y distribución, debido a los cambios que este incremento poblacional conlleva, así también, renovar y aplicar la infraestructura que mejores resultados ofrezca para dicha tarea, esto puede lograrse con ayuda del sistema de propiedad industrial.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



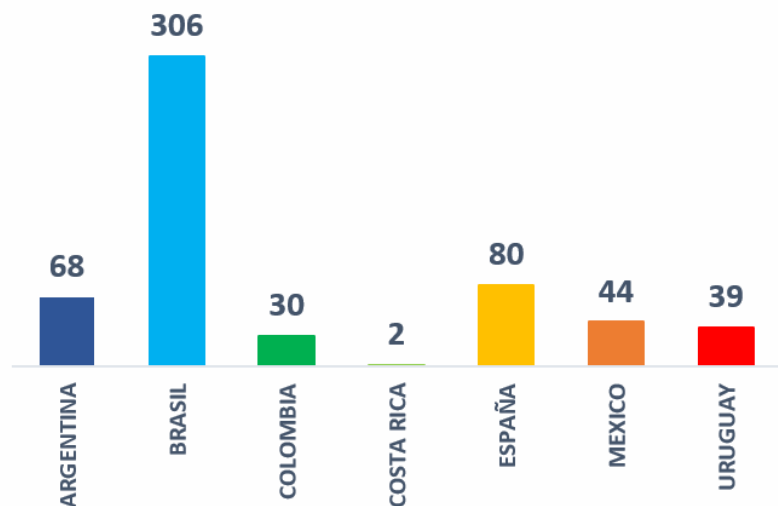
ESTADÍSTICAS

En esta sección se presenta un informe estadístico basado en las solicitudes de patentes que fueron publicadas durante el año 2016 en las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial (ONAPI) de Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, España, México y Uruguay y que se relacionan con el sector de agroalimentos.

Las estadísticas fueron realizadas a partir de la información suministrada por cada una de las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial.

Durante el año 2016 las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial de países IBEPÍ publicaron 569 solicitudes de patentes relacionadas con agroalimentos.

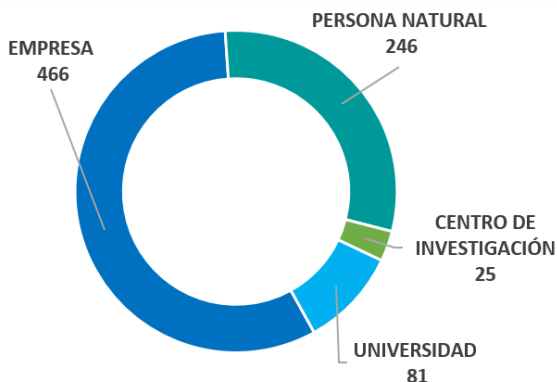
Gráfica 1. Solicitudes presentadas en países IBEPÍ.



En la gráfica 1 se observa que del total de solicitudes 306 fueron presentadas en Brasil, 80 en España, 68 en Argentina, 44 en México, 39 en Uruguay, 30 en Colombia y 2 en Costa Rica.

Gráfica 2. Tipos de Solicitantes

Haciendo una gráfica por tipo de solicitante se encontró que de las 569 solicitudes de patentes reportadas por los países participantes del Boletín IBEPÍ, el mayor porcentaje de solicitudes son presentadas por empresas con un 57%, seguida de personas naturales con un 30%. Debe tenerse en cuenta que una solicitud de patente puede ser presentada por uno o más solicitantes, los cuales pueden ser de diferente naturaleza.



AR

BR

CO

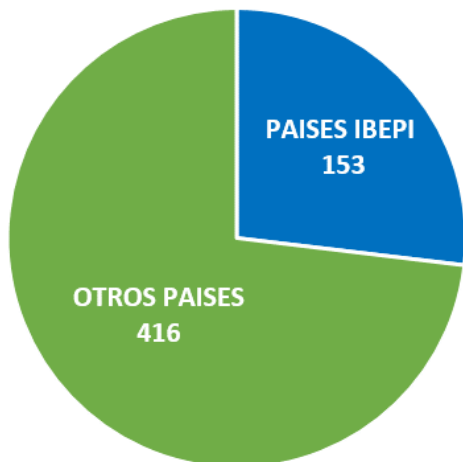
CR

ES

MX

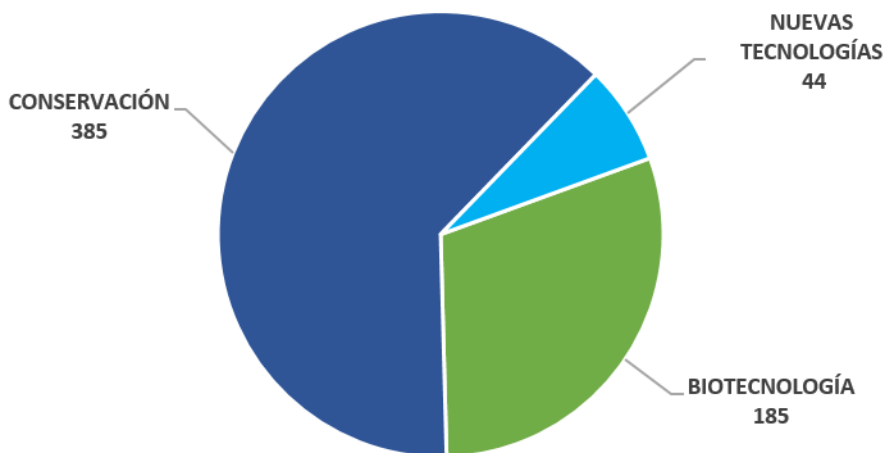
UY

Gráfica 3. Solicitudes presentadas por residentes y no residentes de países IBEPÍ



Con relación a las solicitudes presentadas por residentes y no residentes, las solicitudes de patente presentadas por residentes de los países IBEPÍ (Argentina, Brasil, Colombia, España, México, Perú y Uruguay) representan el 27% del total de solicitudes y los no residentes el 73% de la totalidad.

Gráfica 4. Solicitudes por sector tecnológico



Para la selección de documentos en el boletín en el sector de Agroalimentos, la información fue dividida en tres tecnologías; biotecnología, conservación y nuevas tecnologías. Cada tecnología relaciona diferentes códigos de Clasificación Internacional de Patentes CIP, lo cual lleva a que un documento de patente pueda incluir más de una tecnología. De esta forma, el 63% de las solicitudes están relacionadas con conservación, el 30% con biotecnología y el 7% con nuevos productos.

AR

BR

CO

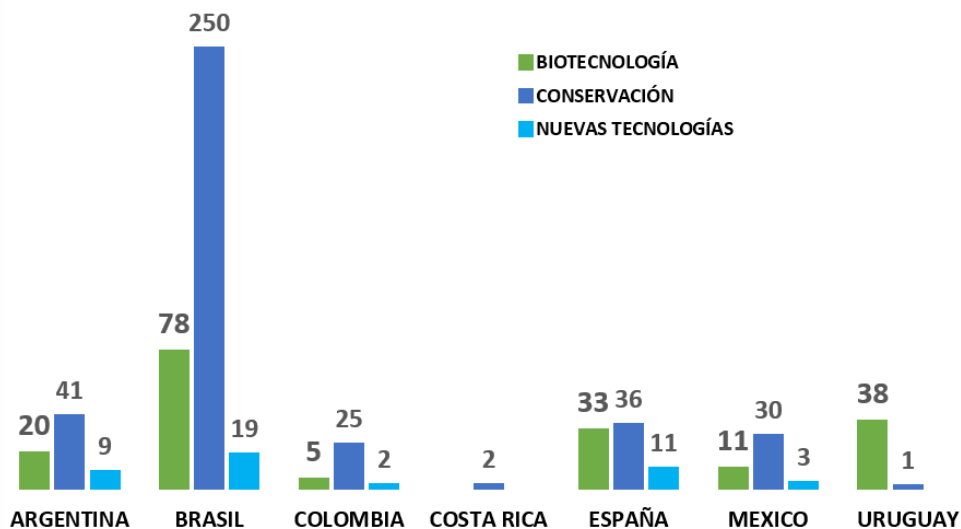
CR

ES

MX

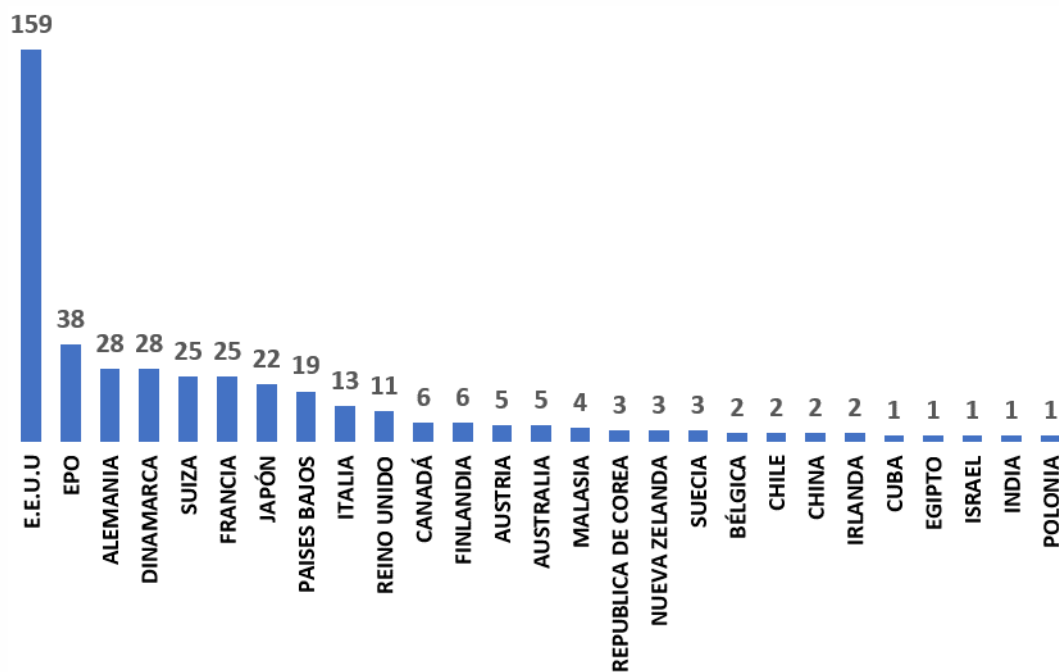
UY

Gráfica 5. Solicitudes presentadas en Países IBEPÍ por sector de la tecnología.



Teniendo en cuenta la gráfica anterior relacionada con los sectores tecnológicos, los países IBEPÍ con mayor número de solicitudes publicadas en el año 2016 en el sector de “Biotecnología” son Brasil, Uruguay y España. En cuanto al sector de “Conservación” se destaca principalmente Brasil. Respecto al sector de “Nuevas Tecnologías”, los países líderes son Brasil y España.

Gráfica 6. Solicitudes presentadas por no residentes de países IBEPÍ



AR

BR

CO

CR

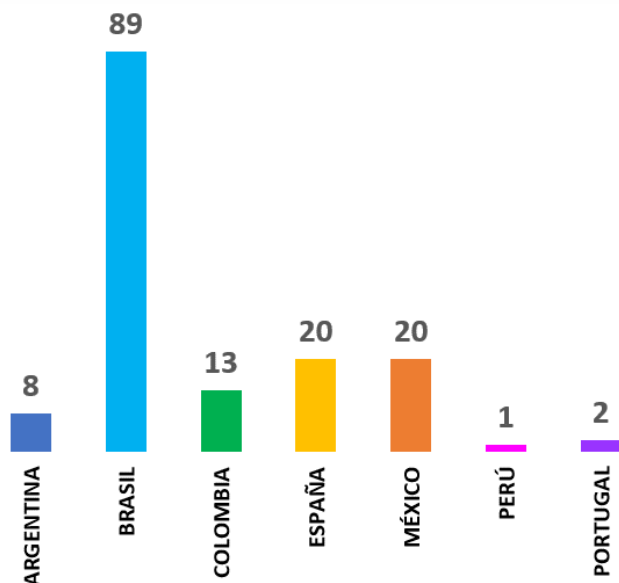
ES

MX

UY

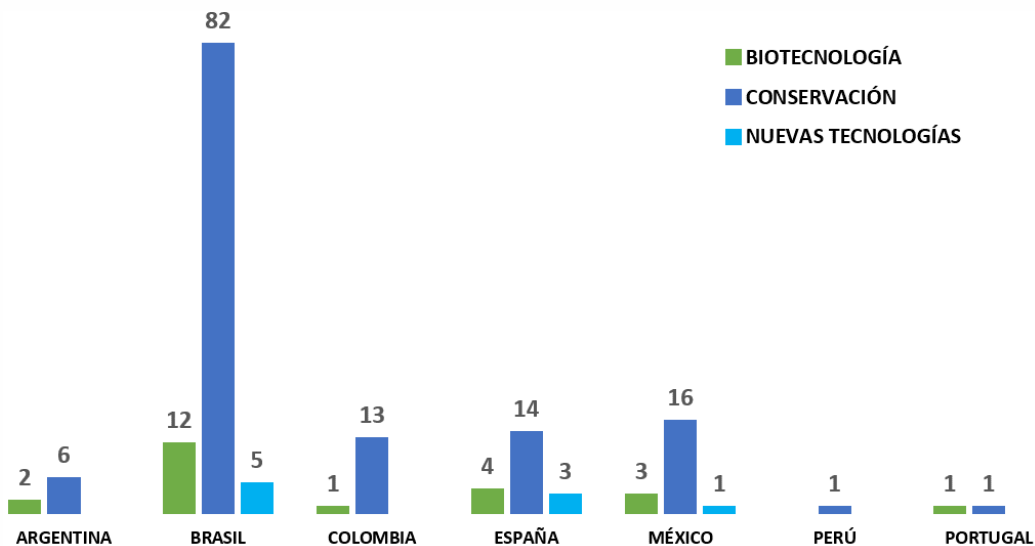
Dentro del grupo de solicitudes presentadas por no residentes, Estados Unidos representa el mayor número de solicitudes con 159, país seguido por las solicitudes provenientes de Alemania Y Dinamarca. También se observa que 38 solicitudes de patente referencian a la Oficina Europea de Patentes – EPO como la oficina donde se presentó la primera solicitud de cada invención.

Gráfica 7. Solicitudes presentadas por residentes de países IBEPÍ



En la gráfica se presenta el número de solicitudes de patente por residentes publicadas en el AÑO 2016; el país con mayor número de solicitudes por residentes es Brasil con 89, seguido por España y México con 20 solicitudes cada uno, Colombia con 13, Argentina con 8, Portugal con dos y Perú con una. Adicionalmente, en la gráfica 8 se muestran las solicitudes de residentes por sector tecnológico.

Gráfica 8. Solicitudes de residentes por sector tecnológico



AR

BR

CO

CR

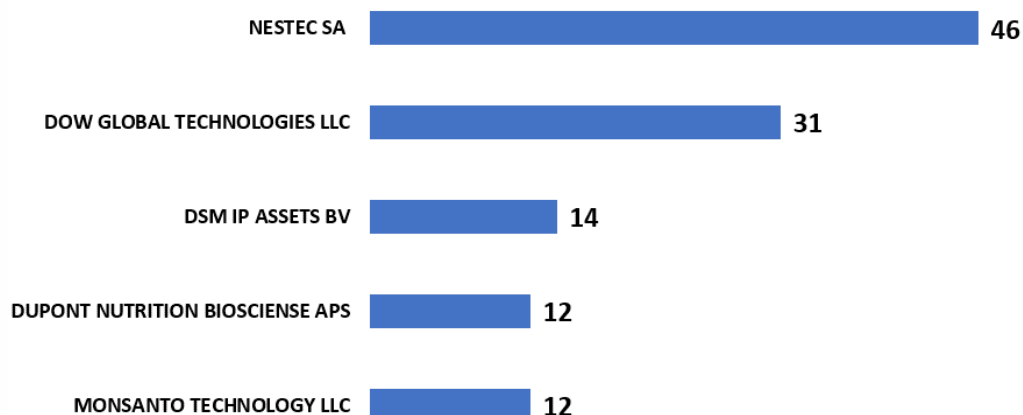
ES

MX

UY

Los solicitantes con 10 o más solicitudes de patentes publicadas en los países IBEPÍ se presentan en la siguiente gráfica, donde la empresa con mayor número de solicitudes es Nestec S.A. con 46, seguida de DOW Global Technologies LLC con 31 y DSM IP Assets BV con 14.

Gráfica 9. Empresas con más de 10 solicitudes en países IBEPÍ



AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



NOVEDADES

Artículos Relacionados



ARGENTINA

KEFIR UN ALIMENTO PROBIÓTICO A COSTO CERO: DESAFÍOS PLANTEADOS POR LA EXPERIENCIA COMUNITARIA

[Ver noticia](#)

INVENTOR

- CARRÁ,M.;
- MERINO,L;
- MARÍN,V.;
- BENIGNI,L1 .
- LEÓN,A.;
- DE ANTONI,G.L

TITULAR

- Facultad de Ciencias Exactas, UNLP
- Conicet

El Proyecto de extensión “Kefir, un alimento probiótico a costo cero” nació en el año 2004, integrado por docentes, estudiantes e investigadores de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP, con el fin de aportar un alimento probiótico de alto valor nutritivo para la población infantil de los sectores más vulnerables, mediante su implementación en comedores comunitarios de La Plata, Berisso y Ensenada.

Con el tiempo se incorporaron comedores escolares y otras instituciones como ONG’s, aumentando también la cantidad de



alumnos participantes de ésta y otras facultades.

Durante este período se han desarrollado actividades como el análisis antropológico de la inculturación del kefir, la formación de estudiantes en el campo de la extensión, jornadas sobre nutrición y probióticos abiertas a la comunidad, controles microbiológicos del kefir elaborado en las instituciones, mantenimiento de un stock de gránulos y liberación de los mismos.

Esta última se realiza tanto para las familias de los niños que asisten a los comedores como para particulares, con una instrucción precisa sobre la manipulación del kefir. A partir de las experiencias con la comunidad, se implementaron temas de investigación en el grupo a fin de mejorar el aporte nutricional del producto, su distribución en lugares alejados del país, su incorporación en otros países latinoamericanos y la obtención de mayor cantidad de leche fluida para las instituciones participantes.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

Actualmente alumnos y profesores del proyecto investigan los cambios que puede sufrir en sus propiedades microbiológicas y sensoriales el gránulo de kefir al ser liofilizado, con el fin de almacenar mayores cantidades, transportarlo y distribuirlo en territorios alejados.

También se está investigando la fortificación del kefir con vitaminas de grupo B y minerales para su implementación en comedores comunitarios y proporcionar una alternativa nutricional ante la deficiencia de dichos nutrientes esenciales en niños de 4 a 9 años.

Por otro lado, junto a las facultades de Ingeniería y Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP, se está diseñando un pasteurizador a pequeña escala para instalar en el tambo "6 de Agosto" de la UNLP; así disponer de mayor cantidad de leche fluida para las instituciones que elaboran kefir y tener un modelo para su posible replicación en otros tambos con producción de volúmenes pequeños de leche. Por último, se busca llegar a otros países latinoamericanos. Por ejemplo, se encuentra en estudio la implementación del proyecto en la Provincia de Antioquia, Colombia



AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



BRASIL

COMPUESTO CON ACTIVIDAD ANTI-INFLAMATORIA Y ANGIOGÉNICA OBTENIDO DE KÉFIR, SE PUEDE INCORPORAR EN PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, COSMÉTICOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

[Ver noticia](#)

INVENTOR

- CHRISTIAN BOLLER
- MARIA ROSA MACHADO PRADO
- CARLOS RICARDO SOCCOL
- ROSIABE GUETTER MELLO ZIBETTI

TITULAR

- UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

Publicación [BR102014020047](#)

Fecha de solicitud: 13/08/2014

Os Professores Rosiane Guetter Mello, Maria Rosa Machado Prado e Christian Boller, da FPP, e os pesquisadores Daiany de Souza, Luciane Lopes Pedroso e Carlos Ricardo Soccol, respectivamente do Tecpar, do Instituto Pelé Pequeno Príncipe e da UFPR, acabam de publicar o artigo [“Anti-inflammatory and angiogenic activity of polysaccharide extract obtained from Tibetan kefir”](#) na revista *Microvascular Research*, da editora Elsevier.

A revista tem grau de impacto B1 (vide quadro) na Medicina II, que, de acordo com a CAPES, é a área do estudo da Saúde Materna e Infantil e da Pediatria, na qual a Faculdade Pequeno Príncipe tem o Programa de Biotecnologia Aplicada à Saúde da Criança e do Adolescente. Portanto, essa publicação tem uma alta relevância para os pesquisadores e para o Programa.

Confira o peso e o fator de impacto dessas publicações:

QUALIS	PESO
A1	100
A2	80
B1	60
B2	40
B3	20
B4	10
B5	5
C	0

Fonte: Capes

Em que consiste esse estudo

Durante um ano, os pesquisadores monitoraram a Atividade anti-inflamatória e angiogênica do polissacarídeo extraído do kefir e testado no embrião do ovo da galinha. O objetivo era descobrir novos compostos que pudessem ser usados para fins farmacológicos. A Prof^a

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

Rosiane explica que a maior parte das patologias consiste em processos inflamatórios. “Atualmente, existem poucos anti-inflamatórios realmente potentes que não apresentem efeitos colaterais”, informa. “Os medicamentos que não possuem tantos efeitos colaterais, geralmente demoram a combater as inflamações”.

A Molécula estudada possuía tanto atividade anti-inflamatória quanto angiogênica (atividade de cicatrização), o que tornou o resultado da pesquisa importante para a comunidade científica internacional, já que um único medicamento pode tratar dois problemas: desinflamar e cicatrizar um corte em tempo mais curto e sem tantos efeitos colaterais.

Raio UV

O cultivo dos ovos foi um capítulo à parte no estudo, pois 50% do material era perdido, como explica o Prof. Christian. “Lavávamos os ovos, com diferentes soluções, para evitar contaminação, mas quando fazemos isso, as bactérias entram nos ovos e os contaminam mais ainda, então passamos a usar raio UV, e foi essa mudança de metodologia que nos permitiu chegar aos resultados que foram apresentados no artigo”.

Importância dele para a Faculdade

Segundo a Profª Maria Rosa Machado



Prado, o maior ganho da Faculdade Pequeno Príncipe com esse estudo é a validação da metodologia utilizada. “Ela nos permite avaliar inúmeras biomoléculas que estão sendo estudadas por alunos do Programa de Mestrado e Doutorado em Biotecnologia Aplicada à Saúde da Criança e do Adolescente, ou seja, outros pesquisadores poderão utilizar a mesma metodologia para fazer outras descobertas”, define.

A Profª Rosiane lembra que, dos seis pesquisadores da equipe, três atuam como docentes na FPP, o que contribui para o aprendizado dos alunos. “É importante os alunos verem o resultado do nosso trabalho, perceberem que estão em contato diariamente com pesquisadores que publicam em revistas científicas de relevância internacional, e que podem chegar ao mesmo resultado, desde que se dediquem”, acredita. “Há ainda muita coisa a ser descoberta, processos a ser melhorados na área científica, e é isso que motiva a todos nós”, conclui.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

**COMPOSICIÓN ALIMENTARIA EN
POLVO A BASE DEL FRUTO DE
UCHUVA Y COMPONENTES CON
ACTIVIDAD FISIOLÓGICA Y PROCESO
PARA SU OBTENCIÓN.**

[Ver noticia](#)

INVENTOR

- MISAEAL CORTES RODRÍGUEZ
- GUSTAVO RAFAEL HERNÁNDEZ SANDOVAL

TITULAR

- C.I.TECNACOL S.A
- UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Publicación [14181624](#)

Fecha de solicitud: 05/12/2016

La U.N. obtiene patente por polvo de uchuva

Al producto, que tendría aplicación en la elaboración de refrescos, néctares, helados, gelatinas -entre otras bebidas y alimentos- le fue otorgada la patente de invención por la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC).

La uchuva se seleccionó como materia prima para elaborar el polvo, ya que tiene componentes a los que se le atribuyen propiedades medicinales como antiasmático, diurético,

Según el director y líder de la investigación, Misael Cortés, profesor del Departamento de Ingeniería Agrícola y de Alimentos de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional (U.N.) Sede Medellín. La uchuva tiene alto contenido de azúcares y vitaminas A y C, valores nutricionales que conserva el polvo de esta fruta.

La composición alimentaria con actividad fisiológica se desarrolló como parte del trabajo de grado de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos del ingeniero Gustavo Rafael Hernández Sandoval.

Con la patente del polvo de uchuva y el proceso para su obtención se abren posibilidades como la de convertir el producto en un activo que puede ser explotado mediante licencias de funcionamiento nacional o internacional.

Según el profesor este producto que



tiene adición de vitamina C, hierro, ácido fólico, fibra soluble y proteína de soya, es práctico, ya que los polvos simplemente se adicionan al agua.

La innovación es precisamente un asunto fundamental que expone la Resolución de la patente en la que la SIC manifiesta que la Comisión de la Comunidad Andina dispone que el otorgamiento de licencias se hace en la medida en que tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial.

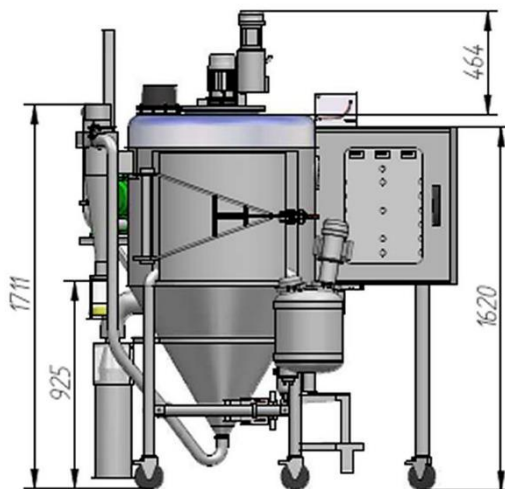
De hecho, asegura que “la Universidad está invirtiendo con algunas empresas, de tal manera que nos apoyen para tratar de hacer más efectivos estos proyectos como modelo de negocio”.

De acuerdo con el docente, hacia el 2011, en Colombia se priorizó la exportación de uchuva a países como Alemania, Italia, España y Holanda, donde esta fruta tiene gran demanda.

Pablo Abril Contreras, director Nacional de Extensión, Innovación y Propiedad Intelectual, felicitó a los investigadores mediante una carta de información de la patente en la que los animó a continuar investigando y trabajando “conscientes de que con sus aportes el país evolucionará”.

Tecnología por aspersion

Para el desarrollo del polvo de uchuva



adicionado con componentes activos se utilizó la tecnología del secado por aspersion, una operación que transforma un alimento en estado líquido a uno sólido, al entrar en contacto con una corriente de aire caliente.

Para llegar al producto final fue necesario identificar aspectos como el valor nutricional. El académico Cortés menciona que a los seis meses se obtuvieron 12 miligramos de vitamina C por cada 100 gramos de polvo, equivalente al 20 % del valor diario recomendado por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Es por eso que el académico manifiesta que “es un aporte importante” y agrega: “si tuviéramos que roturarlo en el etiquetado, este diría que es una excelente fuente de esta vitamina”.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

El polvo de uchuva logró características óptimas, pues presentó higroscopicidad (absorción de agua del medio) del 13 % y solubilidad del 97 %.

Para lograr la optimización de la calidad del producto fue necesario proporcionar estabilidad físico-química y termodinámica.



Misael Cortés Rodríguez, profesor del Departamento de Ingeniería Agrícola y de Alimentos de la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Colombia.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



**UN EQUIPO DE INVESTIGADORES
COORDINADO POR LA UNIVERSIDAD
DE JAÉN SECUENCIA EL 95% DE LA
VARIEDAD GENÉTICA DEL OLIVO**

[Ver noticia](#)

INVENTOR

- LUQUE VAZQUEZ FRANCISCO
- BARROSO ALBARRACIN JUAN BAUTISTA
- LEYVA PEREZ MARIA DE LA O
- MERCADO BLANCO JESUS

TITULAR

- UNIV JAEN
- CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION

Publicación [ES2535577](#)

Fecha de publicación: 12/05/2015

Un equipo multidisciplinar coordinado por la Universidad de Jaén ha secuenciado un total de 51 genotipos del olivo, lo que supone el 95% de su variabilidad genética. En concreto, se trata de 41 variedades de olivo cultivado y otras 10 de olivos silvestres originarios de diversos lugares de la cuenca mediterránea.

En el proyecto, que ha sido financiado por la Diputación de Jaén y que se desarrolla desde junio de 2015, han participado también investigadores de la Universidad de Málaga, el IFAPA de

de Córdoba y la Universidad Virginia Tech (EEUU).

En la presentación de los avances de este estudio, el catedrático de Genética de la Universidad de Jaén, Francisco Luque, ha asegurado que se trata de uno de los avances más importantes realizados en este campo, que va a suponer una herramienta para abordar otros muchos trabajos. “La principal aportación de este proyecto es que da una visión del genoma secuencia del olivo muy amplia. Es un proyecto que genera conocimiento que va a estar a disposición de los investigadores, por lo que se trata de una herramienta muy poderosa que va a ser de mucha utilidad para el futuro”, ha declarado el investigador de la UJA. La mejora genética del árbol, la determinación de la implicación de enfermedades como la verticilosis o la forma de ramificación en relación al cultivo intensivo, podrán ser algunos de los campos de aplicabilidad de este conocimiento.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

El Rector de la Universidad de Jaén, Juan Gómez Ortega, destacó que se trata de un proyecto más de investigación desarrollado en colaboración con la Diputación de Jaén, “en este caso relacionado con un sector estratégico para la provincia”. Juan Gómez considera que este trabajo supone un hito importante para la investigación en torno al sector, pues la información generada va a estar a disposición de los investigadores que lo deseen para aplicarla en sus proyectos.

Por su parte, el presidente de la Diputación Provincial, Francisco Reyes, destacó que se trata de un proyecto importante para Jaén, primera productora mundial de aceite de oliva, “una provincia que no puede dejar al margen la investigación en torno a este sector”. Además, Francisco Reyes ha recordado que también colabora con la Universidad de Jaén en otro estudio, Predimed Plus, sobre los beneficios para la salud tiene la Dieta Mediterránea basada en aceite de oliva.

Autor: Gabinete de Comunicación UJA (F.R.R.).



AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

**CRUSTÁCEOS QUE COMEN DETRITUS,
LA DIETA DEL RECICLAJE EN
ACUICULTURA**

[Ver noticia](#)

INVENTOR

- DIAZ PAVON JUAN JOSE
- ROS CLEMENTE MACARENA
- CABEZAS RODRIGUEZ PILAR
- BAEZA-ROJANO PAGEO ELENA
- GUERRA GARCIA JOSE MANUEL

TITULAR

- UNIV SEVILLA

Publicación [ES2389365](#)

Fecha de publicación: 25/10/2012

Investigadores del grupo Caprella perteneciente al Laboratorio de Biología Marina de la Universidad de Sevilla, en colaboración con el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA), han comprobado que los detritus en forma de heces de los peces proporcionan una dieta adecuada para dos tipos de caprellidos, diminutos crustáceos marinos, destinados a acuicultura. Los expertos apuntan que su capacidad de aprovechar los desechos de otras especies como alimento los convierten en una alternativa sostenible y económica a la actual alimentación de granjas acuícolas.

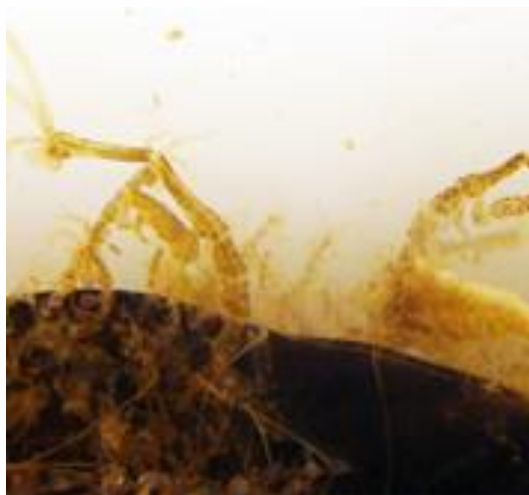


Los caprellidos son crustáceos con un tamaño comprendido entre los dos milímetros y los dos centímetros que recuerdan a una mantis religiosa. Resultan fundamentales en la alimentación de muchos peces en la naturaleza, además constituyen parte importante de la dieta de algunos moluscos cefalópodos como la sepia. Los expertos de la Universidad de Sevilla apuntan sus ventajas como alimento en acuicultura debido a sus altos niveles de ácidos grasos beneficiosos y su rápido crecimiento.

Sin embargo, hasta el momento no se habían estudiado dietas de bajo coste para alimentarlos, ni su papel en el desarrollo de técnicas acuícolas sostenibles. “Actualmente, la industria busca organismos vivos de alimentación alternativos para incluir en acuicultura multitrofica integrada, es decir, en estrategias donde unas especies se alimentan de los desechos de otras. Los caprellidos son excelentes candidatos porque se

benefician del detritus formado a partir de alimento no consumido y heces liberadas por los peces cultivados,” explica a la Fundación Descubre el científico responsable del estudio, José Manuel Guerra, de la Universidad de Sevilla.

En este sentido, los investigadores han determinado en su estudio '*Towards Integrated Multi-Trophic Aquaculture: Lessons from Caprellids (Crustacea: Amphipoda)*', publicado en la revista *PLoS One*, que los detritus de los peces proporcionan una dieta adecuada para estos pequeños crustáceos, en comparación con otras dietas tradicionales, como las artemias o el fitoplancton. “En concreto, se puede considerar una alimentación óptima para caprélidos adultos, proporcionando una fuente de ácidos omega-3 y omega-6. Las crías, sin embargo, parecen requerir un aporte adicional de alimento durante las etapas juveniles para crecer adecuadamente”, especifica.



Dieta alternativa

Hasta el momento la *Artemia* es el alimento vivo más popular para las larvas de peces. Sin embargo, los científicos se están centrando en la identificación de dietas con crustáceos anfípodos adecuadas para reemplazar estos organismos y, por lo tanto, reducir los costes de producción en la industria acuícola. Los estudios se iniciaron con la tesis doctoral de Elena Baeza, ya defendida, y continúan en la actualidad con la tesis doctoral de Pablo Jiménez, ambos investigadores del grupo Caprella.

En su búsqueda de alternativas, los expertos han evaluado el contenido nutricional de diferentes dietas para comprobar que los caprélidos eran capaces de alimentarse de tres fuentes alimenticias diferenciadas: detritus, *Artemia* y fitoplancton. Con distintos experimentos evaluaron la composición lipídica de los caprélidos y, por tanto, su valor nutricional para usarlos como recurso para la acuicultura, en el marco de este proyecto denominado '*Crustáceos caprélidos invasores de las costas andaluzas. Aplicaciones en acuicultura*', financiado por la Consejería de Economía y Conocimiento de la Junta de Andalucía.

En concreto, ensayaron con dos de las especies más abundantes en el Estrecho de Gibraltar: *Caprella equilibra* y *Caprella scaura*. La primera de carácter autóctono y la segunda,

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

invasora, que llega a alcanzar grandes densidades.

Tras la caracterización experimental, los expertos concluyen que el valor nutricional de los caprélidos es adecuado cuando se alimentan con detritus. Esta ventaja, según prosigue el investigador supone una opción viable para la industria acuícola. “Podrían mantenerse en tanques de cultivo a gran escala asociados al detritus de los tanques de lubinas o doradas, lo que supondría un ahorro importante, ya que se suprimen los costes de alimentarlos. Se cierra así un círculo sostenible, al convertir en alimento los desechos de otros peces”, sostiene.

El siguiente paso que encaran ya los investigadores consiste en estimar la cantidad de detritus que podrían reciclar los caprélidos, como agentes activos de biorremediación. Otra de las líneas futuras se centra en el cultivo a gran escala de estos diminutos crustáceos.

Según avanzan esta técnica consistiría en la instalación de mallas a las que se adhieren los caprélidos, cuyos ritmos de crecimiento son muy rápidos, con lo que intuyen que el coste no sería excesivo. “Para comprobarlo, abordaremos experimentos piloto con cultivos asociados a los sistemas de acuicultura multitrófica integrada para

evaluar la producción de biomasa y la sostenibilidad económica y ecológica de los cultivos”, adelanta.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



ESPAÑA

LOS RASTREADORES DEL GLUTEN

[Ver noticia](#)

INVENTOR

- MORENO AMADOR MARÍA DE LOURDES
- SOUSA MARTIN CAROLINA
- RODRIGUEZ HERRERA ALFONSO
- CEBOLLA RAMIREZ ANGEL

TITULAR

- UNIV SEVILLA
- BIOMEDAL S L

Publicación [ES2556177](#)

Fecha de publicación: 13/01/2016

La empresa Biomedal desarrolla productos para la detección rápida de la glicoproteína en el organismo

Más del 40% de los celíacos incumple su dieta al menos una vez cada dos o cuatro días. Muchos de ellos lo hacen por desconocimiento. “Cuando salen a cenar a un restaurante, en el comedor del trabajo o del colegio, al consumir productos que realmente sí contienen gluten... Evitarlo no es nada fácil. Hay que tener en cuenta que, tras el azúcar, es el ingrediente más frecuente en productos alimenticios”, expone el director general de Biomedal, Ángel Cebolla. “Más del 50% de los alimentos de un supermercado lo



contienen”, agrega. Esta empresa sevillana lleva más de una década investigando en la detección de esta glicoproteína, —una sustancia pegajosa y de color pardo— para hacer más fácil la vida del 1% de la población mundial que sufre de celiaquía (unos 460.000 pacientes en España).

Con una previsión de 2,5 millones de euros de facturación para este año (un 20% más que en 2015), Biomedal fue una de las primeras empresas que localizaron gluten en heces y orina y analiza su presencia en productos de alimentación para su etiquetado.

La compañía nació en 2000 fruto del esfuerzo de tres científicos emprendedores. “Tras trabajar en distintos laboratorios de biotecnología

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

de Madrid y Francia, volví a Sevilla con la inquietud de montar mi propia empresa. Me di cuenta de que en España era muy difícil aplicar el conocimiento porque no había compañías que lo absorbieran. Así que, como dice el refrán, si Mahoma no va a la montaña, la montaña irá a Mahoma”, recuerda Cebolla. Navegando entre la microbiología, la biotecnología y la ingeniería genética, los tres investigadores comenzaron a vender servicios y productos relacionados con licencias de patentes y tecnologías que habían inventado. “Tras una pequeña crisis, decidimos reorientamos un poco más hacia la parte industrial y desarrollar productos de consumo recurrente”, señala el director general. Fue entonces cuando pusieron el foco en la enfermedad celíaca. Cebolla la conocía de cerca. “Tengo un familiar que la padece y he podido comprobar lo difícil que es el día a día de estas personas”, reconoce.

RETOS PERSONALES

Perfil. Tras licenciarse en Farmacia, Ángel Cebolla trabajó en diferentes laboratorios de biotecnología de Madrid y Francia.

Proyectos. Acaba de lanzar al mercado un lote doméstico para que el paciente pueda realizar su propio examen de la dieta. Su reto es crecer en la sanidad pública.

Apoiada en los ingresos que obtenía y después de conseguir más financiación, Biomedal se centró en identificar las fracciones del gluten que más daño hacen al celíaco. “Los síntomas son muy variados y se pueden confundir con otras enfermedades”. Tras años de investigación, la empresa se sitúa a la cabeza en el desarrollo de productos que son capaces de detectar el gluten en heces y orina frente a los métodos tradicionales. “Los más frecuentes son las pruebas de sangre, pero no son sensibles a pequeñas cantidades, de ahí que haya tantos falsos negativos. Por su parte, la biopsia intestinal es el método más fiable, pero es una técnica invasiva y muy desagradable para el paciente. Además tiene unos costes muy elevados para el sistema sanitario”, explica Cebolla. “Uno de nuestros productos detecta directamente en muestras de heces las trazas del gluten que se han ingerido entre los últimos dos y siete días. Esta prueba es tan fiable como las biopsias”, señala el responsable.

A las pruebas de laboratorio que ya usan distintas clínicas y algunos hospitales españoles, la empresa acaba de lanzar al mercado internacional un lote de uso doméstico (GlutenDetect) para que el paciente pueda realizar su propio examen de la dieta. “Vamos a centrarnos en el mercado anglosajón, que es demandante de productos de

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

autocontrol. Ya tenemos un acuerdo cerrado en EE UU. Ahora el objetivo es encontrar distribuidores”. El 78% de las ventas de Biomedal, en las que se incluyen productos para la detección de otros alérgenos (leche, huevo, frutos secos...), ya son al extranjero. En España, su último producto se lanzará el año próximo.



UN MERCADO DE 2.900 MILLONES

El mercado mundial de los productos sin gluten seguirá aumentando hasta 2020, aunque con menor fuerza. Sus ventas han superado los 2.900 millones de euros en 2015 y se prevé que para dentro de cuatro años escalen hasta los 4.000 millones, según los datos de la consultora de mercado Euromonitor. En Europa, ese crecimiento será de un 5,5% en ingresos anualmente y otro 5% en volumen hasta 2021, tal y como apunta la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) a raíz de un informe de la consultora Transparency Market Research (TMR). Entre los factores de esta expansión, los expertos resaltan la creciente prevalencia de la enfermedad ante la mejora de los métodos para su diagnóstico.

En este aumento del mercado también tiene mucho que ver el acercamiento a estos productos de otros consumidores. “Personas sin la enfermedad, pero que creen ser sensibles al gluten, así como aquellas que consideran que una dieta sin ese elemento es más sana o que les ayudará a perder o mantener el peso”, mantiene la federación. Estados Unidos y Canadá lideran el crecimiento del sector, pero Europa sigue siendo el principal mercado mundial, con Alemania a la cabeza. “La mayor musculatura del sector también se debe a una mayor implicación de las grandes compañías de alimentación y al auge de los productos que ofrecen proteína vegetal”, apunta la FACE, que recuerda que, según su informe de precios de 2016, la cesta de la compra de un celíaco es 1.174 euros más cara.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

**NEJAYOTE MENOS CONTAMINANTE:
EL NEJAYOTE O AGUA DE CAL
CONTIENE ALTAS CONCENTRACIONES
DE UN COMPUESTO ANTIOXIDANTE
QUE COMBATE MICROBIOS,
BACTERIAS E INCLUSO CÉLULAS
CANCERÍGENAS.**

[Ver noticia](#)

INVENTOR

- RAMÍREZ EDUARDO TORRES
- TERÁN JOSÉ CAMPOS

TITULAR

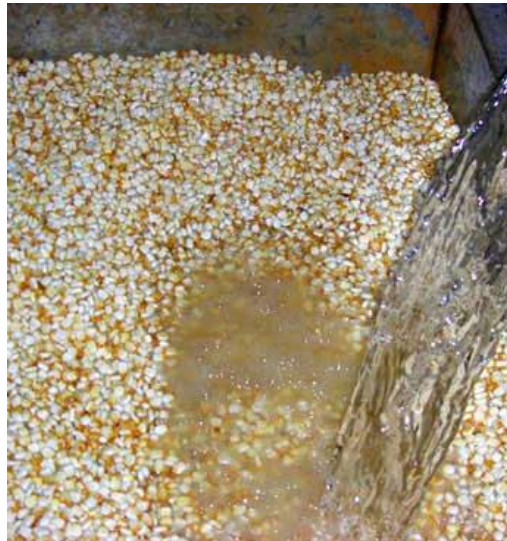
- BENEMÉRITA UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE PUEBLA

Publicación [MX/a/2014/008425](#)

Fecha de presentación:11/01/2016

El nejayote o agua de cal contiene altas concentraciones de un compuesto antioxidante que combate microbios, bacterias e incluso células cancerígenas

Puebla, México.— Con la aplicación de un biocatalizador oxidativo denominado lacasa y un polímero natural quitosano o celulosa, Eduardo Torres Ramírez, investigador del Instituto de Ciencias de la BUAP (ICUAP), diseñó un proceso que además de reducir los efectos contaminantes del nejayote —líquido



residual que resulta de la nixtamalización del maíz—, aprovecha el ácido ferúlico que contiene para la elaboración de un producto biotecnológico con múltiples funciones, a favor de la salud y como conservador de alimentos.

En México, mensualmente se producen 1.2 millones de metros cúbicos de nejayote o “agua de cal”, dado el alto consumo de tortilla y otros derivados del maíz, cuya producción requiere de la nixtamalización (del náhuatl nextli, ceniza, y ayotl, líquido): un proceso que consiste en hervir el grano a una temperatura de entre 80 y 100 grados centígrados, con hidróxido de calcio —cal— para suavizarlo y darle la textura adecuada.

En dicho proceso se utilizan tres litros de agua por cada kilogramo de grano tratado, que son arrojados, en



ocasiones sin tratamiento previo, a los sistemas de drenaje e incluso directamente al suelo y mantos acuíferos. Este líquido de cocción, además de ser alcalino, contiene significativas concentraciones de materia orgánica en solución y suspensión, por lo que es altamente contaminante.

Sin embargo, debido a sus altas concentraciones de ácido felúrico, del nejayote se puede obtener un producto para combatir la oxidación, los microbios, las inflamaciones, la formación de coágulos e incluso las células cancerígenas.

De este modo, el nejayote representa un problema ecológico y a la vez una fuente importante de ácido felúrico. A través de su invención, la cual se encuentra en proceso de obtener su registro de patente ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial,

con el número de solicitud MX/a/2014/008425, Torres Ramírez atiende estos dos escenarios: los problemas ambientales derivados de la generación de nejayote y el aprovechamiento de sus propiedades a favor de la salud.

Planteó un tratamiento enzimático que reduce su impacto ambiental negativo y aprovecha el compuesto de interés. En dicho proceso, el investigador utiliza lacasa —un biocatalizador oxidativo proveniente de hongos, su principal fuente natural—, con el fin de transformar los compuestos fenólicos en presencia de un polímero adsorbente (quitosano o celulosa), para removerlos por medio de técnicas de precipitación, filtración o centrifugación. Es decir, para obtener el producto biotecnológico: un quitosano modificado con ácido ferúlico.

Torres Ramírez analizó el efecto de este biotratamiento en la Demanda Química de Oxígeno, es decir, la cantidad de sustancias susceptibles de ser oxidadas. Explicó que a mayor consumo de oxígeno en la degradación de las sustancias nocivas, mayores son los efectos contaminantes.

Este líquido residual se caracteriza por poseer una Demanda Química de Oxígeno que supera en mucho los límites máximos de descarga establecidos por la normativa

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

ambiental de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat).

Posteriormente, y luego de verificar la eficiencia de este proceso, Torres Ramírez caracterizó el producto precipitado en el tratamiento como un potencial recubrimiento de alimentos, para alargar la vida de anaquel de frutas, una de sus tantas posibles aplicaciones.

“Con nuestro tratamiento enzimático disminuimos la Demanda Química de Oxígeno en aproximadamente 80 por ciento y obtuvimos un producto que está conformado por un polímero injertado con propiedades biológicas, de interés para las industrias de alimentos y fármacos”, indicó el investigador del Laboratorio de Química Bioinorgánica, del Centro de Química del ICUAP.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



BIOTECNOLOGÍA

Solicitudes de Patente Publicadas en 2016

En la siguiente sección se presentarán quince (15) solicitudes publicadas en las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial. El listado completo reportado por cada uno de los países IBEPI (Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, España, México y Uruguay) lo podrá visualizar en el siguiente [Link](#).

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR096610A1	EVENTO TRANSGENICO DE SOJA MON87751 Y METODOS PARA SU DETECCION Y USO	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	US 61/834899 - 14/06/2013	US
AR096800A1	PROTEINA FOSFOLIPASA C DE BACILLUS CEREUS MODIFICADA Y METODO PARA PROCESAR ACEITE VEGETAL	CASTELLI, MARIA EUGENIA- KECLON S.A.- MENZELLA, HUGO GABRIEL- PEIRU, SALVADOR- VETCHER, LEANDRO	US 61/842880 - 03/07/2013	AR
AR097165A1	MODIFICACION DE UNA COMPOSICION DE SEMILLA DE FRIJOL DE SOYA PARA MEJORAR PIENSOS, ALIMENTOS Y OTRAS APLICACIONES INDUSTRIALES DE PRODUCTOS DE FRIJOL DE SOYA	DAMUDE HOWARD GLENN- E.I. DU PONT DE NEMOURS AND COMPANY- MEYER, KNUT	US 61/860,269 - 31/07/2013	US
AR097177A1	PLANTAS DE TOMATE QUE COMPRENDEN EL EVENTO TRANSGENICO BS2-X5 (NÚMERO DE DEPÓSITO EN ATCC: PTA-121404)	THE REGENTS OF THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA	US 61/860,552 - 31/07/2013	US
AR097411A1	PLANTAS MUTANTES TOLERANTES A HERBICIDAS INHIBIDORES DE ALS	BAYER CROPSCIENCE LP- BAYER CROPSCIENCE NV- BERND LABER- GERHARD JOHANN- RENE RUITER- RUDIGER HAIN	EP 13181128.3 - 21/08/2013 - EP 13196378.7 - 10/12/2013	BE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR098539A1	PRODUCCION DE ACIDO GRASOS POLINSATURADOS DE CADENA LARGA OMEGA 3 EN LOS CULTIVOS DE OLEAGINOSAS POR UNA SINTASA PUFA TRAUSTOQUITRIDIO	DOW AGROSCIENCES LLC.- DSM IP ASSETS B.V.	US 61/909,289 - 26/11/2013	US
AR098681A1	QUESO PROCESADO CON COMPONENTES ANTIBACTERIANOS Y ANTIMICOTICOS NATURALES Y METODO DE ELABORACION	KRAFT FOODS GROUP BRANDS LLC, UNA CORPORACION DEL ESTADO DE DELAWARE	US 61/914,246 - 10/12/2013	US
AR099380A1	PLANTAS Y CONSTRUCTOS RELACIONADOS, TOLERANTES A LA SEQUIA Y METODOS QUE INVOLUCRAN GENES QUE CODIFICAN POLIPEPTIDOS DTP4	AMITABH MOHANTY- BINDU ANDREUZZA- CHENG LU- E.I. DU PONT DE NEMOURS AND COMPANY- H RENEE LAFITTE- NORBERT BRUGIERE- PIONEER HIBRED INTERNATIONAL, INC.- RATNIA KUMRIA- STANLEY LUCK- STEPHEN M. ALLEN- XIAO-YI LI- ZHENGLIN HOU	US 61/921,754 - 19/12/2013	US
AR099580A1	VARIANTES DE QUIMOSINA CON PROPIEDADES MEJORADAS DE CAOGULACION DE LA LECHE	CHR. HANSEN A/S- CHRISTIAN JAECKEL- IBEN JEPPESEN- JACOBSEN JONAS- JESPER LANGHOLM JENSEN- JOHANNES MAARTEN VAN DEN BRINK- MARTIN LUND	EP 14156707 - 26/02/2014 - EP 14176664 - 11/07/2014	DK
AR100159A1	GENES DE ANHIDRASA CARBONICA PLASTIDICA PARA EL INCREMENTO DE ACEITE EN SEMILLAS CON EXPRESION INCREMENTADA DE DGAT	E. I. DU PONT DE NEMOURS AND COMPANY- HOWARD GLENN DAMUDE- KEVIN G. RIPP- KEVIN L. STECCA- KNUT MEYER	US 61/982,485 - 22/04/2014	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR100185A1	UNA COMPOSICION SINERGICA QUE COMPRENDE UNA MEZCLA DE BACTERIAS DEL GENERO LACTOBACILLUS Y PROPIONOBACTERIUM PARTICULARMENTE UTIL PARA REDUCIR O ELIMINAR LA CONTAMINACION DE PATOGENOS EN HARINA DE SOJA Y SUS DERIVADOS, METODOS Y USOS	MOLINOS RIO DE LA PLATA S.A.	PCT/EP2014/05834 4 - 24/04/2015	AR
AR100851A1	NUEVAS CEPAS DE ARTHROBACTER GANDAVENSIS	ADISSEO FRANCE S. A. S.- DEVILLARD ESTELLE- FONS MICHEL- MIRANDE CAROLINE- PUJOL ANGE- RHAYAT LAMYA	FR 14/55536 - 17/06/2014	FR
AR100905A1	METODO PARA PRODUCTIR UN PRODUCTO LACTEO FERMENTADO CON CONTROL MEJORADO DE POST-ACIDIFICACION	CHOON MING SIEW- CHR. HANSEN A/S- CHRISTEL GARRIGUES- CHRISTIAN GILLELADEN- CLAUD SVANE- DUNCAN HAMM- GAELLE LETTIER BUCHHORN- JEAN- MARIE ODINOT- KIM IB SOERENSEN- LUCIANA JIMENEZ- MARTIN BASTIAN PEDERSEN- MIMI BIRKELUND- MIRJANA CURIC-BAWDEN- NANNA CHRISTENSEN- PASCAL LANCIAUX- SOEREN RIIS- THOMAS JANZEN	EP 141731968 - 19/06/2014 - EP 141766279 - 10/07/2014 - EP 141961250 - 03/12/2014 - EP 151560257 - 20/02/2015	DK
AR101049A1	PLANTAS DE BRASSICA QUE COMPRENDEN ALELOS MUTANTES DE DA1	BAYER CROPS SCIENCE N.V.- BENJAMIN LAGA- CELINE MOUCHEL- MARC BOTS	EP 13162447 - 05/04/2013	BE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR101057A1	COMPOSICIONES Y METODOS QUE COMPRENDEN UNA VARIANTE DE LA ENZIMA XILANASA	ARENT LUND, SUSAN-CRAMER, JACOB F.-DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS-LORENTSEN, RIKKE HOEEGH- NIKOLAEV, IGOR-VAN DER KLEY, PIM	GB 1401680.2 - 31/01/2014	GB



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR102013018357 7 (A2)	MÉTODO DE RASTREAMENTO DOS CORTES/PEÇAS DE UM ANIMAL ABATIDO, VIA DNA	GENOA BIOTECNOLOGIA S A [BR]	BR20131018357 20130718	BR
BR102013026620 6 (A2)	LINHAGEM GENETICAMENTE MODIFICADA DE PENICILLIUM GRISEOROSEUM, CASSETE E VETOR DE EXPRESSÃO PARA CONSTRUÇÃO DA LINHAGEM RECOMBINANTE, PREPARAÇÃO ENZIMÁTICA E USO	FAPEMIG FUNDAÇÃO DE AMPARO A PESQUISA DO ESTADO DE MINAS GERAIS [BR] UNIV FED DE VIÇOSA [BR]	BR20131026626 20131016	BR
BR102013029540 0 (A2)	CULTURA INICIADORA DE LEVEDURAS PARA O PROCESSAMENTO DE CAFÉ	UNIV FED DO PARANÁ [BR]	BR20131029540 20131118	BR



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR10201303214 6 (A2)	PROCESSO PARA OBTENÇÃO DE ISOLADO DE COLÁGENO DE SUBPRODUTOS DE ANIMAIS DE FRIGORIFICO	UNIV ESTADUAL DE LONDRINA [BR]	BR20131032146 20131213	BR
BR10201402035 2 (A2)	PEPTÍDEOS OPIOIDES	EMBRAPA EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA [BR] FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA FUB [BR]	BR20141020352 20140818	BR
BR10201402889 7 (A2)	COMPLEXO LIPÍDIO-PROTEÍNA-CARBOIDRATO, SEU PROCESSO DE PRODUÇÃO E SEU USO, COMPOSIÇÃO DE MAIONESE	UNIV FED PERNAMBUCO [BR]	BR20141028897 20141119	BR
BR10201500094 3 (A2)	COMPREENDENDO O COMPLEXO LIPÍDIO-PROTEÍNA-CARBOIDRATO, E MEIO DE CULTURA			
BR10201500094 3 (A2)	EXPRESSÃO AUMENTADA DE PROTEÍNA EM PLANTA	DOW AGROSCIENCES LLC [US]	US201461928852P 20140117	US
BR10201501449 9 (A2)	PROCESSO DE BIOTRANSFORMAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DO EXTRATO DE SOJA EM EQUOL E ISOFLAVONAS BIOATIVAS ATRAVÉS DE FERMENTAÇÃO E/OU APLICAÇÃO ENZIMÁTICA, COMPOSIÇÃO ASSIM OBTIDO E USO	UNICAMP [BR]	BR20151014499 20150618	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR11201200010 2 (A2)	BIFIDOBACTÉRIAS RESISTENTES AO ESTRESSE OXIDATIVO.	NESTEC SA [CH]	WO2010EP59530 20100705 EP20090164541 20090703	CH
BR11201200048 6 (A2)	MÉTODO E SISTEMA PARA PROCESSAR UMA BIOMASSA PARA PRODUZIR BIOCOMBUSTÍVEIS E OUTROS PRODUTOS.	EL-SHAFIE MOUSTAFA AHMED [EG]	WO2010US41441 20100708 US20090223995P 20090708	EG
BR11201200553 3 (A2)	MATERIAL NÃO VIÁVEL DERIVADO DE PROBIÓTIJICO PARA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE ALEGRIA	MEAD JOHNSON NUTRITION CO [US]	WO2010NL50576 20100910 EP20090170124 20090911	US
BR11201200950 0 (A2)	UTILIDADE MÉDICA DE PROTEÍNAS DE LIGAÇÃO DE GLICANO E GLICANOS	ETH ZUERICH [CH] UNIV ZÜRICH [CH]	WO2010EP06228 20101012 EP20090013283 20091021	CH
BR11201201372 4 (A2)	MÉTODO PARA A PRODUÇÃO DE GOMA GELANA, USO DE LISOZIMA E/OU PROTEASE, USO DE TEMPERATURA ELEVADA, USO DE UMA COMBINAÇÃO, MÉTODO PARA A PREPARAÇÃO DE UMA GELANA, PRODUTO ALIMENTÍCIO E FORMULAÇÃO DE FÁRMACO	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS [DK]	WO2010EP69295 20101209 EP20090178663 20091210	DK
BR11201201541 0 (A2)	GENES DIACILGLICEROL ACILTRANSFERASE E USO DOS MESMOS.	SUNTORY HOLDINGS LTD [JP]	WO2010JP72930 20101220 JP20090289287 20091221	JP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR11201201911 7 (A2)	MÉTODO DE PROCESSAMENTO DE UMA BIOMASSA LIGNOCELULÓSICA INCLUINDO FRAÇÕES DE CELULOSE, HEMICELULOSE E LIGNINA	ARCHER DANIELS MIDLAND CO [US]	WO2011US22000 20110121 US20100300855P 20100203	US



COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
15223686	MÉTODO DE OBTENCIÓN DE 1-KETOSA	CENTRO DE INGENIERIA GENÉTICA Y BIOTECNOLOGÍA	CU20120000138 2012/09/18	CU
16036875	MÉTODO PARA PRODUCIR UN EXTRACTO DE CAFÉ EMPLEANDO ENZIMAS CON ACTIVIDAD DE BETA-1,3-GALACTANASA	NOVOZYMES A/S	13180578,0 EPO 15/08/2013	DK
16036510	POLIPÉPTIDO PARA LA ESCISIÓN HIDROLÍTICA DE LA ZEARELENONA Y/O DERIVADOS DE LA ZEARELENONA, POLINUCLEÓTIDO AISLADO DE LA MISMA Y POLIÉPTIDO QUE CONTIENE ADITIVO, USO Y PROCEDIMIENTO DE LOS MISMOS	ERBER AKTIENGESELLSCHAFT	AT20130000667 20130828	AT

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
15248805	BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS	DSM IP ASSETS B.V.	13164936/0 EPO 23/04/2013	NL
16015040	COMPOSICIÓN CONSERVANTE DE ALIMENTOS	ADRIANA ALEJANDRA PEREZ ACOSTA		CO



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2585398 A2 20161005	EXOPOLISACÁRIDO BACTERIANO	UNIV BARCELONA	ES 201430172 A 20140210	ES
ES 2575828 A1 20160701	EMPLEO DE PROBIÓTICOS EN EL INCREMENTO DE LA FERTILIDAD MASCULINA	UNIV LEON BIOPOLIS S L	ES 201431977 A 20141231	ES
ES2595278 T3 20161228	PROCEDIMIENTO PARA PRODUCIR UNA BIOMASA Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA MISMA MEDIANTE CULTIVO DE ALGAS UNICELULARES EN UN MEDIO ACUOSO SUPLEMENTADO CON UNA CORRIENTE DE CO2 Y PLANTA DISEÑADA PARA ESTE PROPÓSITO	BIOSINKCO2 TECH LDA	ES20120031661 20121030 WO2013ES70750 20131029	PT

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES2595500 T3 20161230	NUEVAS PROTEASAS CAPACES DE HIDROLIZAR LOS PÉPTIDOS DEL GLUTEN Y PROTEINAS A PH ÁCIDO, DE ACTINOMYCETE ACTINOALLOMURUS	FOND ST INSUBRICO DI RICERCA PER LA VITA	EP20110425291 20111206 WO2012EP71816 20121105	IT
ES2594855 T3 20161223	FÓRMULA INFANTIL FERMENTADA QUE CONTIENE OLIGOSACÁRIDOS NO DIGERIBLES	N V NUTRICIA	WO2012NL50418 20120614 WO2013NL50419 20130614	NL
ES2594811 T3 20161222	MÉTODO PARA LA FABRICACIÓN DE BIOPRODUCTOS CON UN PERFIL DE AZÚCARES MODIFICADO	HAMLET PROTEIN AS	EP20120168274 20120516 US201261647667P 20120516 US201361777938P 20130312 WO2013EP60025 20130515	DK
ES 2594359 T3 20161219	VARIANTES DE FITASA TERMOESTABLES	NOVOZYMES AS	EP 10158026 A 20100326 EP 2011054640 W 20110325	DK
ES 2593467 T3 20161209	NUEVO BACTERIÓFAGO Y COMPOSICIÓN ANTIBACTERIANA QUE COMPRENDE EL MISMO	CJ CHEILJEDANG CORP	US 201061425553 P 20101221 KR 2011009964 W 20111221	KR
ES 2588227 T3 20161031	COMPOSICIONES, MÉTODOS Y KITS PARA AISLAR ÁCIDOS NUCLEICOS DE FLUIDOS CORPORALES USANDO MEDIOS DE INTERCAMBIO ANIÓNICO	TROVAGENE INC	US 85083906 P 20061010 US 2007021723 W 20071010	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2588756 T3 20161104	VARIANTE DE ENZIMA LIPOLÍTICA	NOVOZYMES AS	DK 200000707 A 20000428 DK 200100327 A 20010228	DK
ES 2590077 T3 20161118	PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS EN ORGANISMOS TRANSGÉNICOS	BASF PLANT SCIENCE GMBH	DE 10335992 A 20030801 DE 10344557 A 20030924 DE 10347869 A 20031010 DE 102004024014 A 20040514 DE 102004009457 A 20040227 DE 102004012370 A 20040313 DE 10359593 A 20031218	DE
ES 2590916 T3 20161124	USO DE LACTOBACILLUS PARA EL TRATAMIENTO DE INFECCIONES POR VIRUS	PROBI AB	SE 0502209 A 20051006 SE 0502250 A 20051007 SE 2006001138 W 20061006	SE
ES 2592808 T3 20161201	MICROPARTÍCULAS A BASE DE ALMIDÓN PARA LA LIBERACIÓN DE AGENTES DISPUESTOS EN SU INTERIOR	PALADIN LABS INC PALADIN LABS EUROPE LTD PALADIN LABS (BARBADOS) INC	US 9716008 P 20080915 CA 2009001260 W 20090915	CA
ES 2582854 T3 20160915	USO DE UN AGENTE PARA ENSILAJE PARA EL TRATAMIENTO DE REMOLACHAS NO FRAGMENTADAS	KWS SAAT SE	DE 102010008516 A 20100218 DE 2011000142 W 20110217	DE
ES 2585828 T3 20161010	CEPAS DE LEVADURA INDUSTRIAL MODIFICADAS	THE AUSTRALIAN WINE RES INST LTD MAURI YEAST AUSTRALIA PTY LTD	AU 2007905528 A 20071009 AU 2008001485 W 20081008	AU

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



MÉXICO

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2014/015 295	PROCESO DE HIDROLISIS DE PROTEINAS	CÉSAR AUGUSTO GRANADOS BECERRIL		MX
MX/a/2014/016 133	MÉTODO DE OBTENCIÓN DE NANO Y MICROESTRUCTURAS METÁLICAS A BASE DE AZUCARES DE LA FAMILIA AGAVACEAE, SUS PRODUCTOS OBTENIDOS Y USOS	UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON		MX
MX/a/2014/016 134	USO DE NANOPARTÍCULAS METÁLICAS, ORGANOMETÁLICAS Y DENDRITAS METÁLICAS OBTENIDAS A TRAVÉS DE JALEA REAL COMO ANTIMICÓTICOS	UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON		MX
MX/a/2015/007 085	COMPOSICIONES DE ACIDO OMEGA-3 PENTANOICO Y METODOS DE USO	MATINAS BIOPHARMA, INC.	US61/734,331 06/12/2012; US61/780,948 13/03/2013	US
MX/a/2015/010 078	USO DE POLIPEPTIDOS CON ACTIVIDAD PROTEASA EN ALIMENTOS PARA ANIMALES	NOVOZYMES A/S	EP13154179.9 06/02/2013	DK
MX/a/2015/010 232	COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE LACTOBACILLUS Y UN PORTADOR	ORGANOBALANCE GMBH	EP13154353.0 07/02/2013	DE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2015/012078	COMPOSICION QUE CONTIENE ENZIMAS DIGESTIVAS Y NUTRIENTES ADECUADOS PARA LA ADMINISTRACION ENTERAL	ALLERGAN PHARMACEUTICALS INTERNATIONAL LIMITED	US61/798,027 15/03/2013	IE
MX/a/2015/013009	ADAPTACIÓN DE LAS PROPIEDADES DE HUMECTACIÓN Y LUBRICACIÓN DE GRASA COMESTIBLE CON EMULSIONANTES DE BAJO BALANCE HIDROFÍLICO-LIPOFÍLICO (HLB) O LECITINAS	PEPSICO, INC.	US61/788,225 15/03/2013	US
MX/a/2015/013447	POLIPEPTIDOS QUE TIENEN ACTIVIDAD DE LA FOSFOLIPASA A Y POLINUCLEOTIDOS QUE LOS CODIFICAN	NOVOZYMES A/S	EP13160387.0 21/03/2013; EP13162328.2 04/04/2013	DK
MX/a/2015/015515	PROBIOTICOS Y METODOS DE USO	H.J. HEINZ COMPANY BRANDS LLC	US61/821,990 10/05/2013	US
MX/a/2016/002064	METODO MODERNO DE FERMENTACION PREVIA PARA FABRICAR MEZCLA DE MASA	LALLEMAND, INC.	US61/867,761 20/08/2013	US



AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



URUGUAY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
UY35474 (A)	MÉTODOS Y COMPOSICIONES PARA EL CONTROL DE MALEZAS Y MOLÉCULA DE POLINUCLEÓTIDOS ÚTIL EN DICHO MÉTODO.	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	61/787,620 15/03/2013 US	US
UY35585 (A)	RIZOBACTERIAS BACILLUS FIRMUS SOLUBILIZADORAS DE FOSFATO COMO BIOFERTILIZANTE PARA AUMENTAR EL RENDIMIENTO DE LA COLZA	XITEBIO TECHNOLOGIES INC		CA
UY36182 (A)	PROTEÍNAS INSECTICIDAS VEGETATIVAS ÚTILES PARA CONTROLAR PLAGAS DE INSECTOS	DOW AGROSCIENCES LLC	62/014,916 20/06/2014 US	US
UY36189 (A)	COMPOSICIONES Y MÉTODOS PARA REGULAR LA EXPRESIÓN GÉNICA POR MEDIO DE LA INTERFERENCIA DE ARN	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/015,950 23/06/2014 US	US
UY36243 (A)	COMPOSICIONES Y MÉTODOS PARA EL CONTROL DE PESTES POR INSECTOS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/030,430 29/07/2014 US	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
UY36304 (A)	PROTEÍNAS DE FUSIÓN, BACTERIAS RECOMBINANTES Y MÉTODOS DE USO DE LAS BACTERIAS RECOMBINANTES	SPOGEN BIOTECH, INC.	62/051,885 17/09/2014 US	US
UY36337 (A)	ADN RECOMBINANTE QUE CODIFICA GENES DE TOLERANCIA A HERBICIDAS, PLANTAS Y MÉTODOS DE USO DE LOS MISMOS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/064,343 15/10/2014 US	US
UY36349 (A)	MOLÉCULAS DE ÁCIDO NUCLEICO GHO/SEC24B2 Y SEC24B1 PARA EL CONTROL DE LAS PLAGAS DE COLEÓPTEROS Y HEMÍPTEROS	DOW AGROSCIENCES LLC; THE BOARD OF REGENTS OF THE UNIVERSITY OF NEBRASKA	62/061,608 08/10/2014 US	US
UY36352 (A)	MOLÉCULAS DE ÁCIDO NUCLEICO DE SUBUNIDAD COPI COATOMER ALFA QUE CONFIEREN UNA RESISTENCIA A LAS PLAGAS DE COLEÓPTEROS Y DE HEMÍPTEROS	DOW AGROSCIENCES LLC de E. U. DE NORTEAMERICA	62/063,199 13/10/2014 US	US
UY36360 (A)	PROTEINA INSECTICIDA QUIMÉRICA, POLINUCLEOTIDO QUE LA CODIFICA, CÉLULA, COMPOSICIÓN SEMILLA Y PLANTA Y PRODUCTO QUE LA CONTIENEN	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/064,989 16/10/2014 US	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
UY36288 (A)	GENES DE CHROMOBACTERIUM SUBTSUGAE	MARRONE BIO INNOVATIONS, INC.	62/046,672 05/09/2014 US	US
UY36353 (A)	MOLÉCULAS DE ÁCIDO NUCLEICO DE SUBUNIDAD COPI COATOMER GAMMA QUE CONFIEREN UNA RESISTENCIA A LAS PLAGAS DE COLEÓPTEROS Y DE HEMÍPTEROS	DOW AGROSCIENCES LLC de E. U. DE NORTEAMERICA	62/063,192 13/10/2014 US	US
UY36358 (A)	MOLÉCULAS DE ÁCIDO NUCLEICO DE SUBUNIDAD COPI COATOMER DELTA QUE CONFIEREN UNA RESISTENCIA A LAS PLAGAS DE COLEÓPTEROS Y DE HEMÍPTEROS	DOW AGROSCIENCES LLC de E. U. DE NORTEAMERICA	62/063,216 13/10/2014 US	US
UY36359 (A)	MOLÉCULAS DE ÁCIDO NUCLEICO DE SUBUNIDAD COPI COATOMER BETA QUE CONFIEREN UNA RESISTENCIA A LAS PLAGAS DE COLEÓPTEROS Y DE HEMÍPTEROS	DOW AGROSCIENCES LLC de E. U. DE NORTEAMERICA	62/063,203 13/10/2014 US	US
UY36361 (A)	MOLÉCULA DE ÁCIDO NUCLEICO RECOMBINANTE, PLANTA, SEMILLA, COMPOSICIÓN Y PRODUCTO QUE LA COMPRENDEN, MÉTODO QUE LA UTILIZA PARA CONTROLAR LEPIDÓPTEROS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/064,998 16/10/2014 US	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



CONSERVACIÓN



ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR096492A1	FORMULACIONES DE MASA DE PIZZA SIN GLUTEN LISTAS PARA HORNEAR	GENERAL MILLS INC	PCT/US2013/43754 - 31/5/2013	US
AR096493A1	FORMULACIONES DE MASA PARA TORTA SIN GLUTEN LISTAS PARA HORNEAR	GENERAL MILLS INC	PCT/US2013/43778 - 31/5/2013	US
AR096494A1	MASA DE GALLETITAS SIN GLUTEN LISTA PARA HORNEAR	GENERAL MILLS INC	PCT/US2013/43774 - 31/5/2013	US
AR096504A1	DISPOSICION DE ELECTRO-ESTIMULACION CON CORRIENTE CONTINUA DE LA CARNE DE UN ANIMAL SACRIFICADO	BLUEVENT AIR SYSTEMS SP. Z O.O.- GIELNIAK, IGOR JAKUB	PL 404190 - 03/06/2013	PL
AR096701A1	PRODUCTOS DE QUESO CREMA PARA UNTAR RICOS EN PROTEINAS Y METODOS PARA ELABORAR LOS MISMOS	KRAFT FOODS GROUP BRANDS LLC	US 61/837990 - 21/06/2013	US
AR096868A1	TRATAMIENTO DE SUSPENSION LIQUIDAS DE GLUTEN PARA REDUCIR O REMOVER AFLATOXINAS	TATE & LYLE INGREDIENTS AMERICAS LLC	GB 1315557.7 - 02/09/2013 -US 61/844,583 - 10/07/2013	US
AR097735A1	PRODUCTO DE SAL ALIMENTICIA	SMART SALT OY		FI

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR097243A1	PRODUCTO ALIMENTICIO HORNEADO Y ENVASADO Y METODO	JOHN BLAKE- KRAFT FOODS R & D, INC- LORA LIANG- MICHELLE WRIGHT- ODETTE MONCAYO	GB 1314110.6 - 07/08/2013	GB
AR097258A1	PROCESOS PARA LA OBTENCION DE GRANOS INTEGRALES GERMINADOS Y PRODUCTOS QUE COMPRENEN GRANOS INTEGRALES GERMINADOS	CARGILL INCORPORATED- KATRINA CHRISTIANSEN- XIANG YIN	US 61/863,369 - 07/08/2013	US
AR097615A1	MÉTODO PARA LA ESTERILIZACIÓN Y LA PRESERVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	CHOKICHI SATO- HISAHARU OKI- YUKIO MURATA		JP
AR098179A1	COMPOSICIONES DE PROTEINAS DEL SUERO DESNATURALIZADAS, DE ALTO CONTENIDO PROTEICO, QUE CONTIENEN CMP, PRODUCTOS QUE CONTIENEN A LAS MISMAS Y SUS USOS	ARLA FOODS AMBA- BENTE OSTERGAARD MIKKELSEN- HANS BERTELSEN- HENRIK PEDERSEN- THEA FIHL- TORBEN JENSEN- ULRIK TOFT HANSEN	DK PA 2013 70614 - 23/10/2013	DK
AR098182A1	BEBIDAS CON SABOR A FRUTAS, DE ALTO CONTENIDO PROTEICO; PREPARACION DE FRUTAS Y VERDURAS, DE ALTO CONTENIDO PROTEICO; Y METODOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS RELACIONADOS	ARLA FOODS AMBA- HENRIK PEDERSEN- MORTEN TINGLEFF	DK PA 2013 70612 - 23/10/2013	DK

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR097749A1	SISTEMAS Y METODOS PARA EL SUMINISTRO LIBRE DE SOLVENTES DE COMPUESTOS VOLATILES	AGROFRESH INC.,- TIRTHANKAR GOSH	US 61/882,378 - 25/09/2013	US
AR098306A2	UN PROCESO PARA DISMINUIR LA CANTIDAD DE CONTAMINANTES MEDIOAMBIENTALES SELECCIONADOS DE RETARDANTES DE LLAMA BROMADOS EN UNA MEZCLA QUE COMPRENDE UNA GRASA O UN ACEITE, QUE SON COMESTIBLES O PARA USO EN COSMETICA, CONTENIENDO LA GRASA O EL ACEITE LOS CONTAMINANTES MEDIOAMBIENTALES	PRONOVA BIOPHARMA NORGE AS	SE 0202188 - 11/07/2002	SE
AR098516A1	PRODUCTOS DE QUESO ESTABILIZADOS	CRISP SENSATION HOLDING SA- MICHELIS, WILHELMUS JOHANNES GERARDUS- VAN DER KOLK, BIANCA	EP 13194129 - 22/11/2013	CH



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR10201400859 1 (A2)	EMBALAGEM PARA PAMONHA COM ATMOSFERA MODIFICADA	PAMONHARIA PURA LTDA ME [BR]	BR20141008591 20140409	BR



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR10201201073 6 (A2)	PROCESSO PARA DESCONTAMINAÇÃO DE ÁGUA DE COCO E ÁGUA DE COCO DESCONTAMINADA	UNIV FED DO ESPIRITO SANTO UFES [BR]	BR20121010736 20120507	BR
BR10201202244 7 (A2)	MÉTODO DE PASTEURIZAÇÃO COM VAPORIZAÇÃO DE UM PRODUTO LÍQUIDO E DISPOSITIVO PARA A PASTEURIZAÇÃO COM VAPORIZAÇÃO DE UM PRODUTO LÍQUIDO	KRONES AG [DE]	DE20111082286 20110907	DE
BR10201202484 4 (A2)	MÉTODO DE CONTROLE, PELO CONTROLE DE CIRCUITO ABERTO OU CIRCUITO FECHADO, DO PROCESSAMENTO DE UM PRODUTO ALIMENTÍCIO LÍQUIDO,DISPOSITIVO DE CONTROLE DE CIRCUITO ABERTO OU CIRCUITO FECHADO PARA UMA PLANTA DE PROCESSAMENTO DE UM PRODUTO ALIMENTÍCIO LÍQUIDO, DISPOSITIVO DE PROCESSAMENTO PARA O PROCESSAMENTO DE UM PRODUTO ALIMENTÍCIO LÍQUIDO E MÉTODO DE DETERMINAÇÃO DA VISCOSIDADE DE UM PRODUTO ALIMENTÍCIO LÍQUIDO EM UM DISPOSITIVO DE TRABALHO PARA O PROCESSAMENTO DO PRODUTO ALIMENTÍCIO LÍQUIDO	KRONES AG [DE]	BR20121024844 20120928	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR102012024890 (A2)	FORMULAÇÃO E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PÃO DE ALCAPARRAS	ANTONIO FERREIRA DA COSTA ME [BR]	BR20121024890 20120920	BR
BR102012029518 (A2)	FILME ATIVO MISTO MULTIFUNCIONAL (ANTIMICROBIANO E ANTIOXIDANTE) PARA APLICAÇÃO EM ALIMENTOS	UNIV FED DE SANTA CATARINA [BR]	BR20121029518 20121121	BR
BR102013007894 (A2)	QUEIJO PARA SANDUICHE E PROCESSO PARA A PRODUÇÃO	UNIV FED DE VIÇOSA [BR]	BR20131007894 20130402	BR
BR102013011768 (A2)	PRODUTO DE SEMENTE TERMICAMENTE PROCESSADA E MÉTODO	VISTA INNOVATION LLC [US]	US201261645134P 20120510 US201313886307 20130503	US
BR102013017403 (A2)	EQUIPAMENTO COMPACTO PARA ESTERILIZAÇÃO POR ELETRÓLISE DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS	DUVOISIN CHARLES ADRIANO [BR]	BR20131017403 20130705	BR
BR102013017883 (A2)	COMPOSIÇÃO ALIMENTÍCIA À BASE DE MASSA SECA COM OS BENEFÍCIOS FUNCIONAIS DO FUNGO AGARICUS BLAZEI	MINAS FUNGI DO BRASIL LTDA ME [BR] SOCIEDADE MINEIRA DE CULTURA [BR] UNIV MINAS GERAIS [BR]	BR20131017883 20130712	BR
BR102013024057 (A2)	PROCESSO TÉRMICO APERFEIÇOADO PARA CONSERVAÇÃO DE CALDOS ENLATADOS E PRODUTOS RESULTANTES	ARAÚJO MAURÍCIO MENEZES ALVES DE [BR]	BR20131024057 20130919	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR10201302443 5 (A2)	PÃO PRÉ-ASSADO CONGELADO OBTIDO POR MEIO DE DECRÉSCIMO CONTROLADO DE TEMPERATURA DE PRÉ-ASSAMENTO	VASSELA GERSON WILSON [BR]	BR20131024435 20130924	BR
BR10201302443 6 (A2)	PROCESSO PRODUTIVO DE PÃO PRÉ-ASSADO CONGELADO	VASSELA GERSON WILSON [BR]	BR20131024436 20130924	BR
BR10201400370 7 (A2)	USO E OBTENÇÃO DO EXTRATO E FRAÇÕES DAS INFLORESCÊNCIAS DE MUSA PARADISIACA L. EM DOENÇAS DECORRENTES DO STRESS OXIDATIVO, BEM COMO EM CONSERVANTES ALIMENTARES	UNIV FED DO PARANÁ [BR]	BR20141003707 20140218	BR
BR10201400839 5 (A2)	PÓ ALIMENTÍCIO OBTIDO DO RESÍDUO DE ACEROLA	INST FED DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO IF SERTÃO PE [BR]	BR20141008395 20140318	BR



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
15223680	MÉTODOS DE MANIPULACIÓN DE PAPAYA	AGROFRESH INC.	61/770,616 US 28/02/2013	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
14245769	PROCESO DE FABRICACIÓN DE CUAJADA DE LECHE Y QUESO MEDIANTE ACIDIFICACIÓN QUÍMICA DIRECTA	UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA		CO
14245775	COMPOSICIÓN Y EMPAQUE POLIMÉRICO QUE RETARDA EL PROCESO DE MADURACIÓN Y SENESCENCIA DE PRODUCTOS VEGETALES FRESCOS	UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA		CO
15218267	COMPOSICIONES NUTRICIONALES QUE CONTIENEN GLOBULOS DE GRASA ESTRUCTURADOS Y USOS DE LOS MISMOS	MJN U.S.HOLDINGS LLC	13/794,151 US 11/03/2013	US
15127721	CONSORCIO BACTERIANO MICROENCAPSULADO PARA LA DEGRADACIÓN DE GLUTEN EN MASAS AGRIAS Y PROCESOS DE ELABORACION DE LAS MISMAS	GONZALEZ DE LA TORRE, JAVIER	WO2012IB02254 06/11/2012	MX
15287266	PROCESO DE PRODUCCIÓN MEZCLA EN POLVO QUE UTILIZA MATERIA PRIMA ORGANICA PARA ELABORAR PAN DE PROTEINA VEGETAL	ESPERANZA CLAVIJO GALLEGO		CO
15309766	HARINA DE PLATANO MADURO Y SU PROCESO DE FABRICACIÓN	CARLOS EDUARDO FRANCO MERA		CO

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
15239169	MATRICES REESTRUCUTRADAS DE PROTEINA NATURAL	JENEIL BIOTECH, INC	61/852/465 US 15/03/2013	US
15259780	SISTEMA PINCHADOR DE FRUTAS	TERRAFERTIL COLOMBIA S.A.S		CO
15259834	PRODUCTOS DE FRUTA Y UCHUVA, MÉTODOS PARA PRODUCIRLOS Y CABINA PARA SOSTENER PROCESOS OSMÓTICOS DE DICHS MÉTODOS	TERRAFERTIL COLOMBIA S.A.S		CO
15255549	UN PROCESO PARA REFINAR ACEITE DE FIBRA SE PALMA PRENSADA (PPFO) PARA PRODUCIR ACEITE REFINADO Y EL ACEITE REFINADO DELMISMO	MALASIAN PALM OIL BOARD	PI2013001075 MY 27/03/2013	MY
15267294	PRODUCTO DE SAL ALIMENTICIA	SMART SALT INC	20130102 FI 10/04/2013	US
16104216	PROCESO DE OBTENCIÓN Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA	NATURAL BODY CENTER LTDA		CO
16125945	MEZCLA EMULSIFICANTE Y AIREANTE PARA REPOSTERIA	INSALTEC S.A.S		CO
16073895	SISTEMAS Y MÉTODOS PARA EL SUMINISTRO LIBRE DE SOLVENTES COMPUESTOS VOLÁTILES	AGROFRESH INC.	61/882/378 US 25/10/2013	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



COSTA RICA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
CR20160167	PROCESO PARA REDUCIR LA PÉRDIDA DE ETANOL MIENTRAS SE DESARROLLAN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DESEABLES DURANTE EL AÑEJAMIENTO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN BARRILES DE MADERA	CRYOVAC, INC. [US]	US14/333,86717/0 7/14 US61/847,80318/0 7/13 US61/861,56302/0 8/13	US
CR20170015	CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS A BASE DE BIOPOLÍMEROS	TUFTS UNIVERSITY [US]	US61/949,995 07/03/2014	US



ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2585890 T3 20161010	COMPOSICIÓN SIN GLUTEN PARA PANADERÍA	PULSETTA LTD	GB 201104585 A 20110318 GB 2012050591 W 20120316	GB
ES 2579985 T3 20160818	DISPOSITIVO DE TRATAMIENTO TÉRMICO APTO PARA RECIBIR UNOS PRODUCTOS A GRANEL	LAGARDE	FR 1252401 A 20120316 FR 2013050488 W 20130308	FR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2583429 A2 20160920	DULCE HIPOGLUCEMIANTE	MENDEZ COBOS RAFAEL RODRIGUEZ GASPAR M ^a BEGONA	ES 201530360 A 20150318	ES
ES 2595243 A1 20161228	PROCEDIMIENTO DE ENVASADO DE CAPSULAS ALIMENTICIAS Y PRODUCTO ALIMENTICIO ENVASADO OBTENIDO MEDIANTE EL MISMO	CAVIAROLI S L	ES20160031199 20160916	ES
ES2595509 A1 20161230	MÁQUINA PARA EL BAÑO DE EMBUTIDOS	EMBUTIDOS GOIKOA S A	ES20150030902 20150625	ES
ES2595506 A1 20161230	PROCESO DE FABRICACION DE UN EMBUTIDO VEGETAL EXENTO DE INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL CONSERVABLE A TEMPERATURA AMBIENTE	FIABLONE SL	ES20150030904 20150625	ES
ES 2579772 A1 20160816	METODO DE ELABORACION DE UN ALIMENTO A PARTIR DE MASA DE PAN Y PRODUCTO ALIMENTARIO	LOPEZ LOPEZ ROBERTO MUNOZ VARELA MARIA ISABEL RAMOS FRAGA DARIO	ES 201530180 A 20150213	ES
ES 2581066 A1 20160831	TOALLAS, TOALLITAS O PANOS IMPREGNADOS EN AGUA DE MAR PARA LA PRESERVACION Y CONSERVACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FRESCOS	DÍAZ CRESPO CARDONA JORGE	ES 201530260 A 20150227	ES

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2583408 A1 20160920	PROCEDIMIENTO E INSTALACION PARA LA INTRODUCCION DE UN AGENTE OXIDANTE EN UNA SUSTANCIA CONGELADA PARA PROVOCARLE UNA REACCION DE OXIDACION, O PARA QUE PUEDA UTILIZARSE COMO TRANSMISORA DE REACCIONES DE OXIDACION	GODOY VARO JOSÉ LUIS	ES 201630700 A 20160529	ES
ES 2582470 A1 20160913	PRODUCTO ENVASADO	SANCHEZ ROMERO CARVAJAL JABUGO S A	ES 201531934 A 20150313	ES
ES 2588375 A1 20161102	PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE CONSERVAS DE SARDINA	GUEYUMAR S L	ES 201631255 A 20160927	ES
ES 2594360 T3 20161219	APARATO Y MÉTODO PARA IRRADIAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS FLUIDOS	NESTEC SA	US 65179605 P 20050210 US 2006004360 W 20060208	US
ES 2581522 T3 20160906	APARATO DE INYECCIÓN Y PROCEDIMIENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN APARATO DE INYECCIÓN	GEA FOOD SOLUTIONS BAKEL BV	EP 12000819 A 20120208 EP 2013050833 W 20130117	NL
ES 2581832 T3 20160907	PROCEDIMIENTO PARA LA MADURACIÓN EN LÁMINA DE QUESO	DSM IP ASSETS BV	EP 09152973 A 20090217 EP 2010051916 W 20100216	NL
ES 2586203 T3 20161013	COMPOSICIÓN ANTI-FÚNGICA MEJORADA	DSM IP ASSETS BV	EP 05109190 A 20051004	NL

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2013/007091	PRESERVANTE DE LACTEOS DERIVADOS	JOSE BOCANEGRA CERDA; ROBERTO HERRERA ORTIZ		MX
MX/a/2014/010335	PROCESO PARA LA ELABORACION Y OBTENCION COMO PRODUCTO DE OREJA DE RES DESHIDRATADA PARA MASCOTAS	INDUSTRIAL DE GRASAS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.		MX
MX/a/2014/012425	TROZOS CONGLOMERADOS DE QUESO ESTABLES A TEMPERATURA AMBIENTE Y PROCESO DE ELABORACION DEL MISMO	PROVEEDORES DE INGENIERIA ALIMENTARIA, S.A. DE C.V.		MX
MX/a/2014/013173	FORMULADOS A BASE DE QUITOSÁN Y NANOCÁPSULAS DE ACEITE ESENCIAL DE LIPPIA BERLANDIERI Y SU USO COMO RECUBRIMIENTOS ORGÁNICOS COMESTIBLES PARA LA PRESERVACIÓN DE LA CALIDAD Y VIDA DE ANAQUEL DE FRUTAS Y HORTALIZAS	UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON		MX
MX/a/2015/008016	PROCESO PARA PREPARAR UN PRODUCTO DE LECHE	SIEVECORP EUROPE B.V.	NL2010024 20/12/2012	NL

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2014/015 174	SOLUCIÓN PARA RETARDAR LA ACCIÓN DE LA POLIFENOL OXIDASA EN MANZANAS PRECORTADAS	FOOD SOLUTIONS, S.A. DE C.V.		MX
MX/a/2014/015 202	PROCESO PARA ELABORAR PRODUCTOS LÁCTEOS CON NITRÓGENO LÍQUIDO	IVAN FRANCISCO OROZCO GUTIERREZ		MX
MX/a/2014/015 503	SOLUCIONES A BASE DE FITOCOMPUESTOS PARA DESINFECTAR HORTALIZAS	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO		MX
MX/a/2014/015 894	PROCESO PARA LA SEPARACION DE LA LACTOSA DE LA LECHE PARA LA PRODUCCION DE LECHE DESLACTOSADA Y APROVECHAMIENTO DEL SUBPRODUCTO	INTERNATIONAL BUSINESS ENTERPRISE, S. DE R.L. DE C.V.		MX
MX/a/2014/015 992	COMPOSICION BIOPRESERVADORA A BASE DE LACTOBACTERIAS HETEROFERMENTATIVAS FACULTATIVAS PARA PREVENIR Y CONTROLAR EL DETERIORO DE PRODUCTOS CARNICOS FRESCOS Y COCIDOS	QUIMICA ROSMAR, S.A. DE C.V.		MX
MX/a/2015/009 160	METODO PARA SANITIZAR PRODUCTO FRESCO	DOLE FRESH VEGETABLES, INC.	US61/752,663 15/01/2013	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2015/000599	HUEVO EN POLVO Y MUCILAGO DE NOPAL COMO AGENTE ESPESANTE Y DE RECUBRIMIENTO, USANDO SECADO POR ASPERSION	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO		MX
MX/a/2015/005177	SECADO PARCIAL RAPIDO DE TRIPAS DE EMBUTIDOS	SMITHFIELD FOODS, INC.	US61/718,060 24/10/2012	US
MX/a/2015/007376	METODOS PARA PROTECCION Y MEJORA DE LA COSECHA DE BANANAS	AGROFRESH, INC.	US61/735,698 11/12/2012	US
MX/a/2015/007920	METODO PARA SECAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS	LUTETIA	FR1262278 18/12/2012	FR



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
UY36590 (A)	USO DE DESHIDROGENASA ALCOHOLICA TRANSFORMADORA DE UN TRICOTECENO, METODO PARA LA TRANSFORMACIÓN DE TRICOTECENOS Y ADITIVO TRANSFORMADOR DE TRICOTECENOS	ERBER AKTIENGESELLSCHAFT	PCT/AT2015/00004 8 27/03/2015 AT	AT

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



NUEVAS TECNOLOGÍAS



ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR097442A2	PROCESAMIENTO ACUOSO DE TORTA DE PRENSA DE SEMILLAS OLEAGINOSAS	DOW AGROSCIENCES LLC	US 60/839256 - 22/08/2006	US
AR097581A2	UN PRODUCTO DE MASA	GENERAL MILLS MARKETING, INC- LONERGAN, DENNIS A.	US 10/900,967 - 28/07/2014	US
AR098180A1	COMPOSICIONES DE PROTEINAS DEL SUERO DESNATURALIZADAS, DE ALTO CONTENIDO PROTEICO Y DE BAJO CONTENIDO DE ALFA-LACTALBUMINA, PRODUCTOS QUE CONTIENEN A LAS MISMAS Y SUS USOS	ARLA FOODS AMBA- BENTE OSTERGAARD MIKKELSEN- HANS BERTELSEN- HENRIK PEDERSEN- THEA FIHL- TORBEN JENSEN	DK PA 2013 70615 - 23/10/2013	DK
AR099150A1	USO DE LACTOBACILLUS PLANTARUM COMO UN AGENTE ANTIMICROBIANO EN EL PROCESO DE LA PRODUCCION DE VINO	CHR. HANSEN A/S- JAN HENDRIK SWIEGERS- NATHALIA EDWARDS- SOFIE SAERENS	EP 141519694 - 21/01/2014 - EP 141693218 - 21/05/2014	DK
AR099305A1	METODOS PARA LA PRODUCCION DE RELLENOS DE BAJA ACTIVIDAD DE AGUA	CLUET DENIS- DEGADY MARC- INTECONTINENTAL GREAT BRANDS LLC, UNA CORPORACION DEL ESTADO DE DELAWARE- MANNS JAMES M.- MEIGHEN GREG A.- RICHA THOMAS M.- STREUBER ROBERT	US 61/937,416 - 07/02/2014	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR098181A1	COMPOSICION DE PROTEINAS DEL SUERO DESNATURALIZADAS, DE ALTO CONTENIDO PROTEICO, PRODUCTOS RELACIONADOS, METODO PARA SU PRODUCCION Y SUS USOS	ARLA FOODS AMBA- BENTE OSTERGAARD MIKKELSEN- HANS BERTELSEN- HENRIK PEDERSEN- THEA FIHL- TORBEN JENSEN	DK PA 2013 70613 - 23/10/2013	DK
AR098685A1	COMPOSICIONES ALIMETARIAS SALUDABLES QUE PRESENTAN TEXTURAS DE GEL O ESPUMA Y QUE COMPRENDEN OVOPRODUCTOS HIDROLIZADOS	CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS- GARCES RIMON, MARTA- LOPEZ FANDIÑO, ROSINA- MIGUEL CASTRO, MARTA- SANDOVAL HUERTAS, MARIO	ES P201331886 - 20/12/2013	ES
AR098831A1	LIPIDO QUE COMPRENDE ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS DE CADENA LARGA	COMMONWEALTH SCIENTIFIC AND INDUSTRIAL RESEARCH ORGANISATION- GRAINS RESEARCH & DEVELOPMENT CORPORATION- JAMES ROBERTSON PETRIE- NUSEED PTY LTD- SURINDER PAL SINGH	AU 2013905033 - 18/12/2013 - AU 2014902471 - 27/06/2014	AU
AR099476A1	BOCADILLO (PRODUCTO SNACK) TRIPE-EXTRUDIDO	ALAN J. KINO- FRANCOIS ERRANDONEA- GAY A. KASEGRANDE- INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC- NIMESH K. PATEL	US 61/941,297 - 18/02/2014	US



AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



BRASIL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR10201301985 9 (A2)	FORMULAÇÃO PARA OBTENÇÃO DE SORVETE A BASE DE PROTEINA CONCENTRADA DE SORO DE LEITE	YOGOMARCAS COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA [BR]	BR20131019859 20130805	BR
BR10201401594 2 (A2)	PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE TORTA COM COBERTURA E PREPARO PARA CONSUMO FINAL	SABOR & CIA CONFEITARIA LTDA [BR]	BR20141015942 20140627	BR
BR10201401594 4 (A2)	PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE TORTA COM COBERTURA E PREPARO PARA CONSUMO FINAL	SABOR & CIA CONFEITARIA LTDA [BR]	BR20141015944 20140627	BR
BR10201401594 6 (A2)	PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE TORTA COM COBERTURA E PREPARO PARA CONSUMO FINAL	SABOR & CIA CONFEITARIA LTDA [BR]	BR20141015946 20140627	BR
BR11201300696 5 (A2)	COMBINAÇÃO DE SUBSTITUTOS DE GORDURA PARA A SUBSTITUIÇÃO TOTAL OU PARCIAL DE GORDURA EM PRODUTOS ALIMENTARES, E UM PRODUTO ALIMENTAR COMPREENDENDO A MESMA	CARGILL INC [US]	WO2010BR00314 20100924	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR10201600464 1 (A2)	COMPOSIÇÃO ALIMENTÍCIA EM FORMA DE PÓ	DMK DEUTSCHES MILCHKONTOR GMBH [DE]	EP20150157263 20150302	EP
BR11201200761 1 (A2)	COMPOSIÇÃO ESTIMULADORA DA PRODUÇÃO DE LAMININA-232	SHISEIDO CO LTD [JP]	WO2010JP58219 20100514 JP20090225871 20090930 JP20090225872 20090930	JP
BR11201300441 5 (A2)	MÉTODO E DISPOSITIVO PARA A APLICAÇÃO DE INGREDIENTES NA PRODUÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	HOCHLAND SE [DE]	WO2011EP62292 20110719 DE2010 1035521 20100825	DE
BR11201303266 6 (A2)	RECEPTÁCULO COMESTÍVEL, PROCESSO DE PREPARAÇÃO DE RECEPTÁCULO COMESTÍVEL, PRODUTO DE CONFEITARIA CONGELADO COMPÓSITO E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE CONFEITO CONGELADO COMPÓSITO	UNILEVER NV [NL]	WO2012EP59486 20120522 EP20110170694 20110621 EP20110170693 20110621	EP
BR11201300938 1 (A2)	MÉTODO PARA SINTERIZAR UMA COMPOSIÇÃO	NESTEC SA [CH]	WO2011EP68218 20111019 EP20100188053 20101019	EP
BR11201300938 4 (A2)	CONFEITO OCO E MÉTODO PARA SUA PRODUÇÃO	OTSUKA PHARMA CO LTD [JP]	WO2011JP74014 20111019 JP20100234488 20101019	JP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR11201302094 0 (A2)	PRODUTO DE PROTEÍNA DE SORO DE LEITE, MÉTODO DE PRODUÇÃO E USO	VALIO LTD [FI]	WO2012FI50152 20120216 FI20110005156 20110218	FI
BRPI0612633 (A2)	ARTIGOS ALIMENTÍCIOS COM DISPOSITIVOS DE DISTRIBUIÇÃO E MÉTODOS PARA SUA PREPARAÇÃO	OCEAN NUTRITION CANADA LTD [CA]	WO2006US24735 20060623 US20050697092P 20050707 US20060435605 20060517 US20060811503P 20060607 US20060811830P 20060608	US
BRPI0810340 (A2)	COMPOSIÇÃO DE GORDURA E PRODUTO ALIMENTÍCIO COM BAIXO TEOR DE GORDURA TRANS	DU PONT [US]	WO2008US62699 20080505 US20070916109P 20070504	US
BRPI1010647 (A2)	COMBINAÇÃO DE (A) UM INIBIDOR DE FOSFOINOSÍTEO 3-QUINASE E (B) UM COMPOSTO ANTIDIABÉTICO PARA USO NO TRATAMENTO DE DOENÇAS PROLIFERATIVAS	NESTEC SA [CH]	WO2010EP56238 20100507 EP20090159964 20090512	EP



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
15241448	PARTICULADOS DE CEREZAS DE CAFÉ Y MÉTODOS PARA SU PREPARACIÓN	EMPIRE TECHNOLOGY DEVELOPMENT LLC	61/785/195 US 14/03/2013	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
15241438	COMPOSICIONES BASADAS EN HARINA DE CEREZAS DE CAFÉ Y MÉTODOS PARA SU PREPARACIÓN	EMPIRE TECHNOLOGY DEVELOPMENT LLC	61/785/195 US 14/03/2013	US



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2579281 A2 20160809	PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO FRESCO, MASA DE QUESO FRESCO CONGELADA PARA ELABORAR DICHO PRODUCTO Y PRODUCTO LACTEO MANUFACTURADO OBTENIDO	INST DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES	ES 201331744 A 20131129 IB 2014066470 W 20141201	ES
ES 2586108 A1 20161011	PRODUCTO ALIMENTICIO CON RELLENO Y PROCEDIMIENTO PARA SU OBTENCIÓN	LACTEAS COBREROS S A	ES 201530380 A 20150323	ES
ES2595444 T3 20161230	CEPA DE BIFIDOBACTERIA PROBIÓTICA	ALIMENTARY HEALTH LTD	US20090616752 20091111 US20100344030P 20100511 WO2010IE00066 20101111	IE
ES 2582563 T3 20160913	EMULSIÓN SECADA POR PULVERIZACIÓN	DSM IP ASSETS BV	EP 08100639 A 20080118 EP 2009050505 W 20090116	NL

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2588527 T3 20161103	COMPOSICIONES DE LÍPIDOS HUMANOS Y PROCEDIMIENTOS DE PREPARACIÓN Y UTILIZACIÓN DE LOS MISMOS	PROLACTA BIOSCIENCE INC	US 86915006 P 20061208	US
ES 2588627 T3 20161103	UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE UN CONCENTRADO DE PROTEÍNAS SÉRICAS	LB LYOPHARM S R L	IT RM20120412 A 20120813 IB 2013056610 W 20130813	IT
ES 2588004 T3 20161028	MÉTODO PARA SOLDAR OBLEAS Y EQUIPO PARA EL MISMO	SOREMARTEC SA	IT TO20120034 A 20120119 IB 2013050433 W 20130117	IT
ES 2575915 T3 20160704	PROCESO PARA EL AISLAMIENTO DE UN FOSFOLÍPIDO	POLAR OMEGA AS	EP 11162366 A 20110414 DK 2012050124 W 20120413	DK
ES 2587178 T3 20161021	MÉTODO PARA LA PURIFICACIÓN DE LECITINA	CARGILL INC	US 201261739818 P 20121220 EP 13001273 A 20130313 US 2013075289 W 20131216	US
ES 2586456 T3 20161014	PRODUCTOS DE PROTEÍNAS DE SOJA QUE TIENEN CARACTERÍSTICAS ALTERADAS	DU PONT	US 1575007 P 20071221 US 2008087585 W 20081219	US
ES 2586905 T3 20161019	HIDROLIZADOS DE PROTEÍNAS LÁCTEAS Y FÓRMULAS INFANTILES Y COMPOSICIONES NUTRICIONALES HECHAS CON ELLOS	NESTEC SA	EP 10186222 A 20101001 EP 2011067096 W 20110930	CH

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY



MÉXICO

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2015/000525	PH AJUSTADO A UN PRODUCTO DE PROTEINA DE PULSO	BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP	US61/669,845 10/07/2012	CA
MX/a/2016/002193	TORTILLAS DE MAÍZ ENRIQUECIDAS CON PULPA DEL FRUTO X'KIJIT [RENEALMIA ALPINIA (ROTTB.) MAAS	BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA		MX
MX/a/2016/004561	COMPOSICION ALIMENTICIA FORTIFICADA	NESTEC S.A.	EP13188368.8 11/10/2013	CH

AR

BR

CO

CR

ES

MX

UY

Este boletín fue publicado por:



Mayo 2017