



**VIII Boletín Iberoamericano**

**Sector Agroalimentos**

**Información Tecnológica**

**Noviembre 2018**



### 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.

**Portugal** - Instituto Nacional da Propiedade Industrial.

**Uruguay** - Dirección Nacional de la Propiedad Industrial.

### Diseño y Edición:

**Colombia**  
Superintendencia de Industria y Comercio.

### Noticias:

**Brasil** - Instituto Nacional da Propiedade Industrial.

**Colombia** - Superintendencia de Industria y Comercio.

**España** - Oficina Española de Patentes y Marcas.

**Portugal** - Instituto Nacional da Propiedade Industrial.

### Fotografías:

Liliana Restrepo Gómez

CREDITOS



Liliana Restrepo G

# INTRODUCCIÓN

El Programa Iberoamericano de Propiedad Industrial (IBEPI) presenta el octavo 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.

Este 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 primer semestre del año 2018 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, Portugal 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.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



O Programa Ibero-Americano de Propriedade Industrial (IBEPI) apresenta o oitavo Boletim Ibero-Americano de Informação Tecnológica do setor de agroalimentos, como parte das atividades de cooperação e promoção do sistema de propriedade industrial a cargo do IBEPI.

Este boletim tecnológico representa o trabalho realizado pelos Escritórios Nacionais de Propriedade Industrial para difundir e reunir informações tecnológicas de grande relevância para o setor de agroalimentos. Neste atual ciclo, os conteúdos trazidos pelo IBEPI são documentos de patentes apresentados durante o primeiro semestre de 2018 nos Escritórios dos países-membros do Programa.

Esta edição apresenta os pedidos de patentes e modelos de utilidade publicados na Argentina, Brasil, Colômbia, Costa Rica, Espanha, México, Portugal e Uruguai considerando os subsetores de conservação, biotecnologia e novas tecnologias aplicadas ao setor de agroalimentos. Para oferecer um documento de leitura mais atrativa e de fácil entendimento, as informações estão organizadas em tabelas com os dados bibliográficos básicos, permitindo uma imediata identificação da tecnologia e do subsetor.

Como nas edições anteriores, este boletim dispõe de uma seção de dados estatísticos com informações gráficas dos pedidos de patente, assim como notícias e casos de sucesso, com dados gerados por empreendedores ou por Pequenas e Médias Empresas (PMEs), que adotaram e exploraram o sistema de propriedade industrial em seus modelos de inovação e geração de conhecimento.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



Liliana Restrepo G

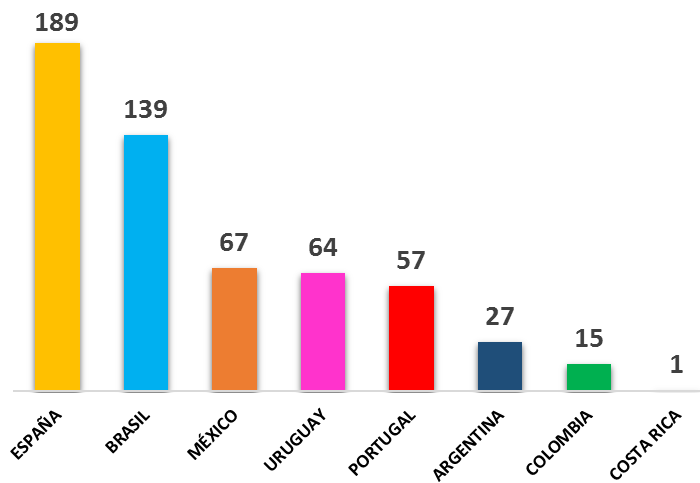
ESTADÍSTICAS

En esta sección se presenta un informe estadístico basado en las solicitudes de patentes que fueron publicadas durante el primer semestre de 2018 en las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial (ONAPI) de Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, España, México, Portugal 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 primer semestre del 2018 las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial de países IBEPI publicaron 559 solicitudes de patentes relacionadas con agroalimentos.

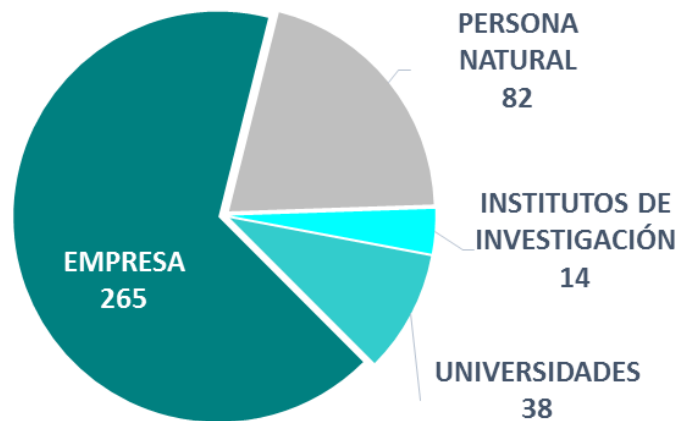
**Gráfica 1. Solicitudes publicadas en países IBEPI.**



En la gráfica 1 se observa que del total de solicitudes, 189 fueron publicadas en España, 139 en Brasil, 67 en México, 64 en Uruguay, 57 en Portugal, 27 en Argentina, 15 en Colombia y 1 en Costa Rica.

**Gráfica 2. Tipos de Solicitantes**

Las 559 solicitudes de patentes reportadas por los países participantes del Boletín IBEPI, fueron presentadas por 399 solicitantes, de los cuales 66% corresponden a empresas, 21% a personas naturales, 10% a universidades y 3% a centros de investigación.



AR

BR

CO

CR

ES

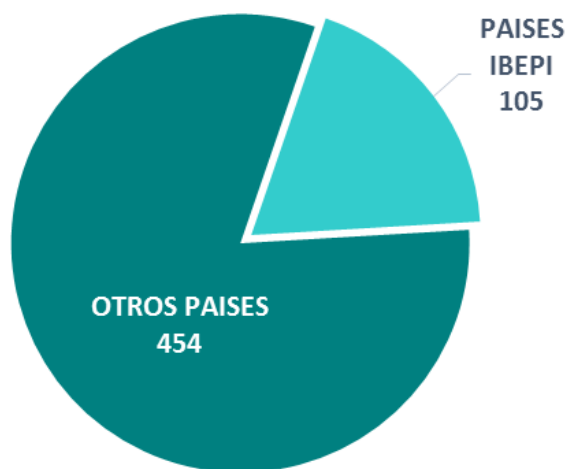
MX

PT

UY

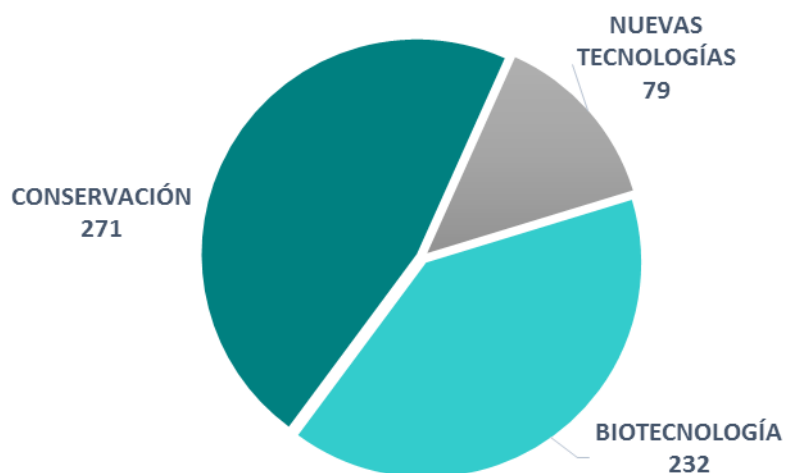


Gráfica 3. Solicitudes presentadas por residentes y no residentes de países IBEPÍ



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 y Portugal) representan el 19% del total de solicitudes y los no residentes el 81% 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 nuevos productos. 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 40% de las solicitudes están relacionadas con biotecnología, el 46% con conservación y el 14% con nuevos productos.

AR

BR

CO

CR

ES

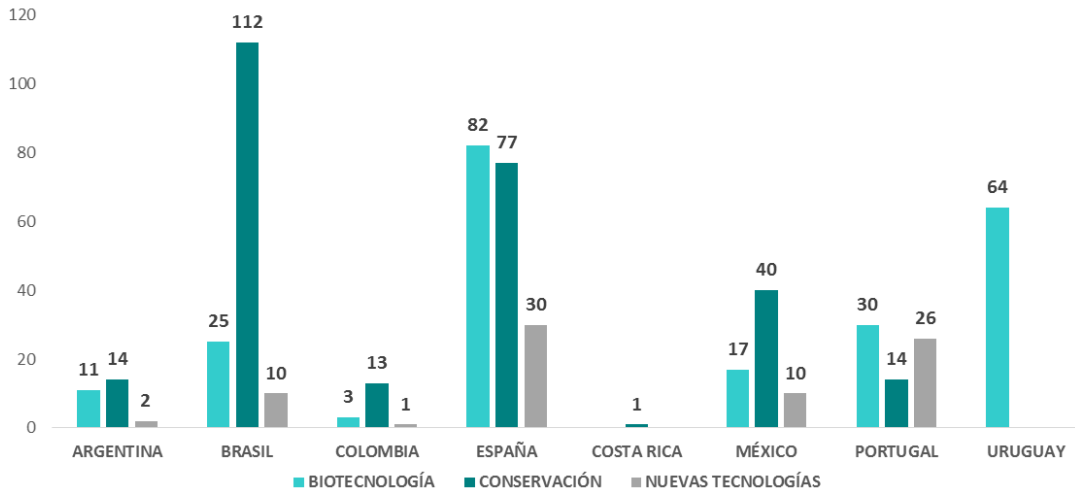
MX

PT

UY

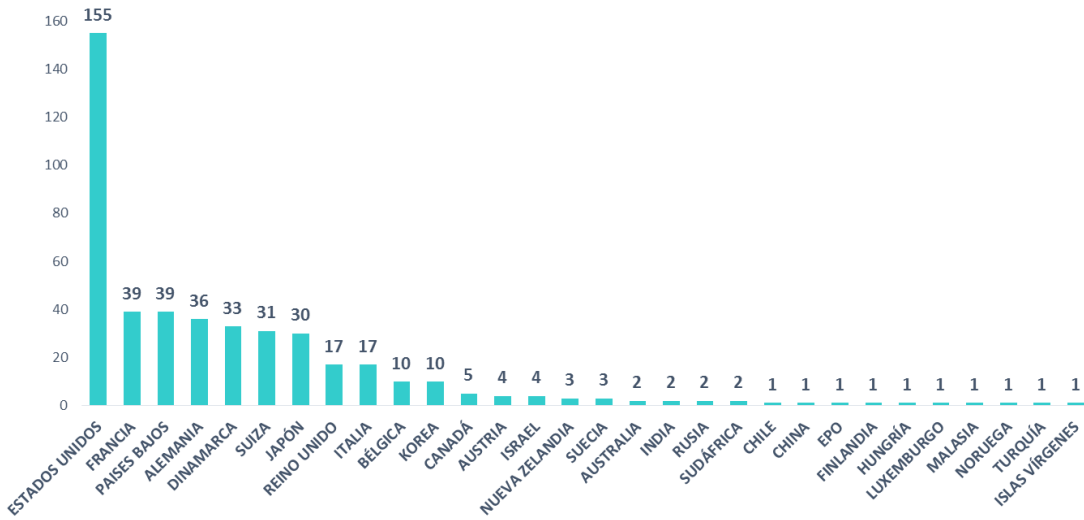


**Gráfica 5. Solicitudes presentadas en Países IBEPI por sector de la tecnología..**



Teniendo en cuenta la gráfica anterior relacionada con los sectores tecnológicos, los países IBEPI con mayor número de solicitudes publicadas en el primer semestre de 2018 en el sector de “Biotecnología” son España y Uruguay. Así mismo en el sector de “Conservación” se destacan Brasil, España y México. Respecto al sector de “Nuevas Tecnologías”, los países líderes son España y Portugal.

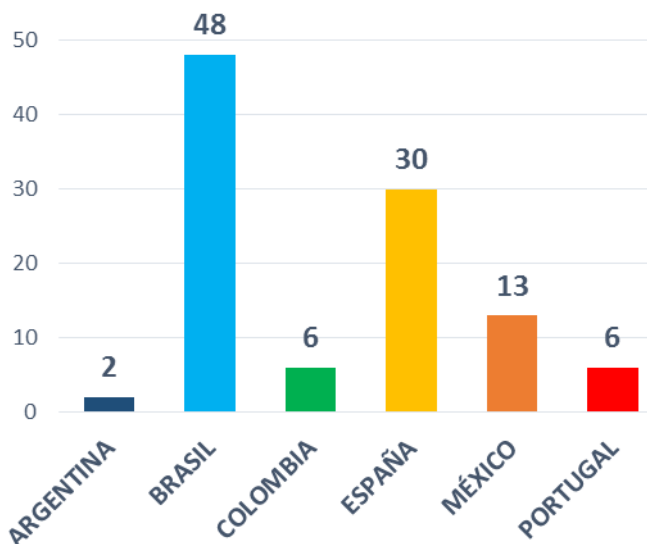
**Gráfica 6. Solicitudes presentadas por no residentes de países IBEPI**



Dentro del grupo de solicitudes presentadas por no residentes, Estados Unidos presenta el mayor número de solicitudes con 155, seguido por Francia y Países Bajos con 39 solicitudes cada uno.

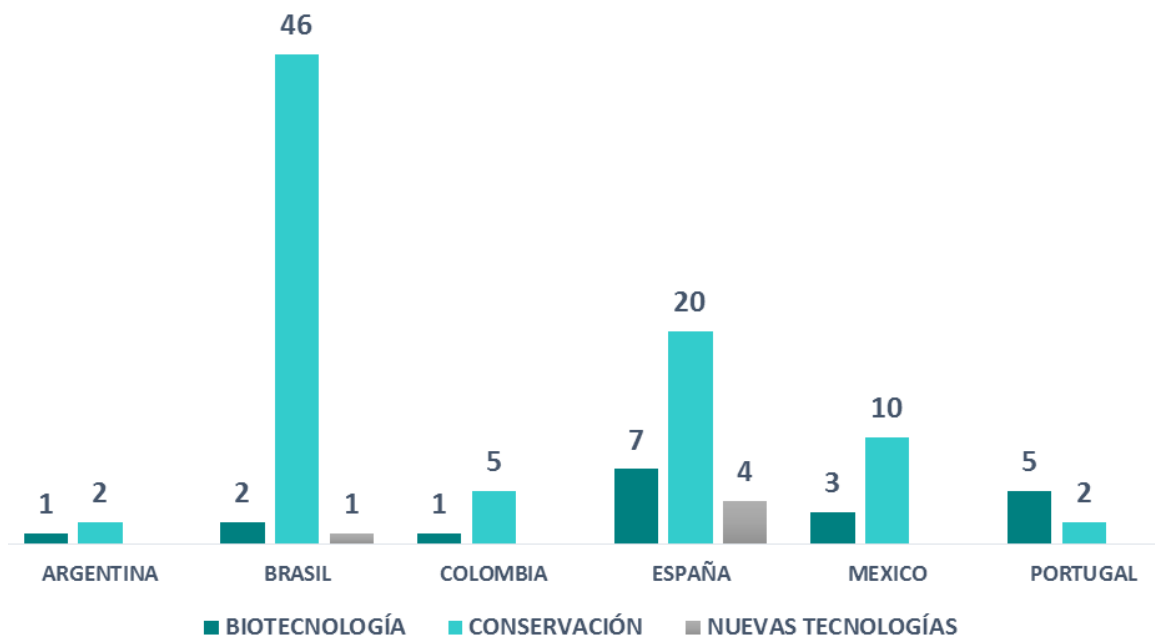


Gráfica 7. Solicitudes presentadas por residentes de países IBEPÍ

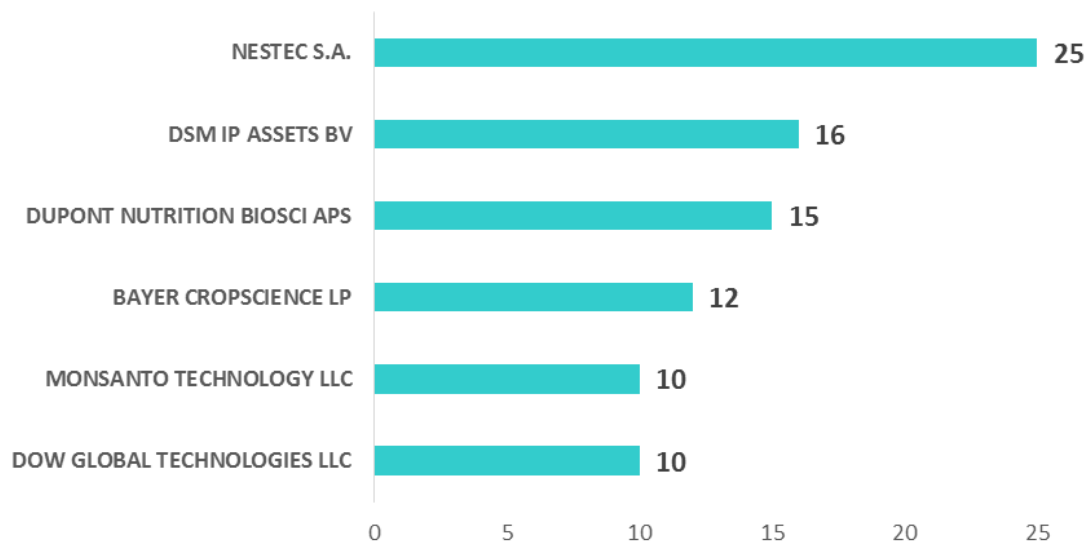


En la gráfica se presenta el número de solicitudes de patente por residentes publicadas en el primer semestre de 2018; el país con mayor número de solicitudes por residentes es Brasil con 48, seguido por España con 30, México con 13, Portugal con 6, Colombia con 6 y Argentina con 2. Adicionalmente, en la gráfica 8 se muestran las solicitudes de residentes por sector tecnológico. Tenga en cuenta que un documento de patente puede incluir más de una tecnología.

Gráfica 8. Solicitudes de residentes por sector tecnológico



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



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 25, seguida de DSM IP ASSETS B.V. con 16 y Dupont Nutrition con 15.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



Liliana Restrepo G

**NOVEDADES**

Artículos Relacionados





# BRASIL

## *FINEP APOIA A PRIMEIRA STARTUP DE BIOTECNOLOGIA DO PAÍS*

[Ver notícia](#)

**LEVEDURA RECOMBINANTE ASSOCIADA A TRANSPORTADORES DE LACTATO PARA PRODUÇÃO DE ÁCIDO LÁTICO UTILIZANDO GLICEROL BRUTO COMO FONTE DE CARBONO**  
[BR 102015007452](#)

Na última semana, a FINEP Startups divulgou o resultado da 2ª Rodada de Investimentos do Programa de Investimento em Startups Inovadoras, com a lista das 25 startups brasileiras selecionadas para receberem um investimento de até R\$ 1 milhão. A **Integra Bioprocessos e Análises** é a **única empresa do setor de biotecnologia** e também a única empresa do Centro Oeste entre as selecionadas.

Fundada em 2012, uma startup originada no instituto de ciências biológicas da UNB pelas doutoras em bioengenharia Nádia Parachin e Beatriz Magalhães, a **Integra fornece soluções tecnológicas para conversão de resíduos agro-industriais em produtos de alto valor agregado.**

**Protegida por quatro patentes**, a tecnologia desenvolvida pela startup consistiu inicialmente na construção de

uma **levedura modificada geneticamente para converter o principal resíduo da indústria de biodiesel, o glicerol cru, em ácido lático, unidade formadora de um bioplástico (plástico verde).** Desde então, a Integra evoluiu e passou também a converter resíduos em ácido hialurônico e leveduras, com uma marca própria voltada para o mercado cervejeiro, a Artisan.

A aprovação no FINEP Startups é resultado de um trabalho de reposicionamento e crescimento da Integra, que em março de 2018 fechou uma parceria com a CIRCLE Brazil, uma consultoria especializada em gerar negócios entre startups brasileiras de inovação disruptivas e grandes corporações, e em captar recursos financeiros para essas startups junto a fundos de investimento em capital de risco, grandes corporações e investidores anjo, no Brasil e no exterior.



AR

BR

CO


CR

ES

MX

PT

UY



A Integra agora aposta na penetração nos mercados de suplemento alimentar e cosméticos com o ácido hialurônico, com um produto de qualidade internacional à metade do valor médio do mercado. Esses mercados, atualmente dominados por players internacionais de alto custo, crescem em média 10% ao ano, e apresentam uma ótima oportunidade para a Integra, que já teve seu produto validado por grandes players do mercado.

Os recursos da FINEP Startups serão alocados no aumento de escala das leveduras cervejeiras, consolidação do fornecimento para microcervejarias locais e lançamento de novos produtos a base de leveduras, como suplemento alimentar e cápsulas de ácido hialurônico para uso nutricional e cosmético.

O objetivo da Integra é atingir um faturamento de R\$ 40 milhões em até 3 anos, captando outras rodadas de investimento para sustentar o crescimento.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# BRASIL

## EMBRAPA INSTRUMENTAÇÃO RECEBE A 45ª PATENTE [Ver notícia](#)

### MÉTODO E EQUIPAMENTO PARA DETECÇÃO DE MORTE SÚBITA DOS CITROS

**[BRPI0505957-7 B1](#)**

Desde que foi criada, em dezembro de 1984, a Embrapa Instrumentação (São Carlos – SP) tem atuado intensamente na proteção de resultados de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação como ativos de inovação, com vistas à realização de negócios - cooperações e/ou transferência de tecnologias - e cumprimento da missão da Embrapa em prover soluções para a sustentabilidade da agricultura em benefício da sociedade brasileira.

Os números comprovam a importância da propriedade intelectual, pois o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) concedeu carta-patente à tecnologia "Método e equipamento para detecção de morte súbita dos citros", a 45ª da história do Centro de Pesquisa e a 11ª num período de um ano - a nove tecnologias, entre 7 de março de 2017 e 6 de março de 2018.

Entre as concessões desse período, estão o Wiltmeter, tecnologia que

possibilita, em menos de um minuto, avaliar a hidratação das folhas, flores e órgãos fatiados, cuja qualidade e valor comercial dependem da hidratação e do frescor destes produtos. O instrumento portátil, robusto e de fácil uso, que auxilia o manejo de irrigação, foi licenciado para as empresas Hidrosense (Jundiaí – SP) e Marconi (Piracicaba – SP).



Já o “Turgormeter”, um dispositivo de medição de pressão e controle de vazão para irrigação, também foi licenciado para a Hidrosense Comércio de Sistemas para Irrigação LTDA. Na linha de soluções ligadas ao uso de água na agricultura, o Sensor diédrico obteve carta-patente nos Estados Unidos, onde está licenciado para a empresa Irrrometer Company Inc e no Brasil, para a Tecnicer Tecnologia Cerâmica Ltda (São Carlos).

AR

BR

CO


CR

ES

MX

PT

UY



“Vale destacar ainda, além desses onze casos, a participação do pesquisador Adonai Calbo - recentemente aposentado - na patente da Carriola com plataforma regulável, solicitada pela Embrapa Hortaliças (Brasília – DF) e concedida em dezembro de 2017”, explica Sandra Protter Gouvêa, supervisora do Setor de Gestão da Prospecção e Avaliação de Tecnologias (SPAT).

### **Proteção em mais 12 países**

Com essas concessões, a Embrapa Instrumentação contabiliza 45 patentes concedidas a 30 tecnologias, das quais 27 são nacionais e 18 internacionais, no Japão, Estados Unidos, China, Espanha, Argentina, Coréia do Sul, Chile, Austrália, México e Europa (com efeito na França, Reino Unido e Alemanha).

“Formalmente temos estabelecidos 15 licenciamentos para exploração de direitos de propriedade intelectual e 7 para fornecimento de tecnologia sob condição de confidencialidade (transferência de know-how)”, explica o analista de negócios tecnológicos, Carlos Pusinhol.

“Isso nos dá um índice de 23% de licenciamento de patentes depositadas ou concedidas que representa mais que o dobro da média das Instituições de Ciência e Tecnologia internacionais -

10% - que possuem os melhores resultados em relação à comercialização de tecnologias, como a Universidade da Califórnia e o Instituto de Tecnologia de Massachusetts (MIT)”, acrescenta o chefe adjunto de Transferência de Tecnologia, José Manoel Marconcini.

“Mais do que proteger os ativos de inovação, o esforço da equipe de 86 funcionários – do quais 30 são pesquisadores - tem sido direcionado para que esse conhecimento seja transformado em soluções tecnológicas que possam ser incorporadas pelo setor produtivo e pela sociedade”, finaliza o chefe-geral da Embrapa Instrumentação, João Naime.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY





**EMBAJADA DE EE.UU. EN COLOMBIA  
INICIA PLAN PARA AUMENTAR  
CULTIVOS DE CACAO**

[Ver noticia](#)

Para esto, las autoridades prevén definir áreas para la producción sostenible del grano.



La embajada de Estados Unidos en Colombia inició un proyecto de mapeo de suelos con el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) para aumentar el número de cultivos de cacao en el país, informó hoy esa delegación.

Así lo anunció a través de un comunicado el ministro Consejero de la embajada, Philip Laidlaw, junto al representante de la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito (UNODC) en el país, Bo Mathiasen, y funcionarios de la Ciat..

"Este nuevo proyecto busca ayudar a los cultivadores de cacao a que  **aumenten su productividad** y de esa manera ayudar a sembrar  **la paz que Colombia se merece**", afirmó Philip Laidlaw.

Para esto, las autoridades prevén definir áreas  **para la producción sostenible del grano**, hallar variedades de cacao de alta calidad y rendimiento e identificar las mejores tierras para cultivar.

El programa, que inicia como plan piloto con opción de aplicarse en todo el país,  **hace parte de la firma de un acuerdo de cooperación entre el Ciat** y el Gobierno estadounidense para la investigación de suelos y recursos en la Sierra Nevada de Santa Marta.

Además de le embajada participan la Universidad Estatal de Pensilvania, el  **Departamento de Agricultura de Estados Unidos**, el Ministerio de Agricultura de Colombia, la Federación Colombiana de Productores de Cacao y la Unodc.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# ESPAÑA

## ANTIOXIDANTES PARA “NUTRICOSMÉTICA” EXTRAÍDOS DE LA PIEL DE LA FRUTA

[Ver noticia](#)

### PROCESS FOR OBTAINING JUICE FROM FRUIT PEEL.

#### Inventores:

- Gimenez Sierra Teresa
- Arcas Miñarro Maria Cruz

[EP3235386](#)

El 'holding' murciano AMC triunfa en Asia sumando los MACRO-antioxidantes descubiertos por el CSIC a los de la fruta, lo que alarga 48 horas sus efectos

El culto a la salud ha multiplicado el desarrollo de las cremas y de los alimentos con **antioxidantes**, unas moléculas capaces de **luchar contra los radicales libres** que causan el envejecimiento celular del organismo, y que se multiplican con la contaminación, el estrés, una dieta desequilibrada o la falta de sueño.

Las frutas y las verduras contienen antioxidantes, pero estos **apenas duran tres horas en el torrente sanguíneo**. La multinacional española de bebidas de frutas y de verduras **AMC** tiene una línea de bebidas nutricosméticas,

capaces de luchar contra los radicales libres hasta 48 horas seguidas, gracias a las **moléculas MACRO-antioxidantes, descubiertas por el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)**, tras quince años de investigación. Han testado en laboratorio la mejora de la piel a los dos meses de tomar una de estas bebidas nutricosméticas al día, y ahora lanzan **una versión más potente** que reduce a un mes el tiempo de respuesta de la piel.

«Los MACRO-antioxidantes son **moléculas obtenidas de la piel de la fruta, ligadas a la fibra, y se liberan paulatinamente** cuando la fibra se empieza a romper en el proceso digestivo del **colon**. Eso sucede a las tres horas de ingerir los MACRO-antioxidantes, que empiezan a ser metabolizados por el organismo para comenzar su función antioxidante contra los radicales libres. Este proceso dura **hasta 48 horas**, dado que los MACRO-antioxidantes están formados por varios tipos de moléculas, que **se liberan de la fibra y se metabolizan en distintos periodos de tiempo**», explica Mari Cruz Arcas, directora científica de AMC.

El CSIC hizo una patente teórica de su descubrimiento, y AMC realizó la **patente industrial**. «Hemos hecho una formulación propia de bebida, con los antioxidantes presentes en el zumo de la fruta que contribuyen a luchar contra el envejecimiento celular durante tres horas, los MACRO-

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

antioxidantes que alargan este efecto hasta 48 horas. La bebida lleva, además, **péptidos bioactivos de colágeno** que ayudan a la firmeza de la piel y a la reducción de las arrugas (el colágeno también se usa para mejorar las articulaciones), y **ácido hialurónico** que hidrata los tejidos», añade Arcas.

La formulación realizada por AMC se plasmó en una línea de bebidas nutricosméticas, lanzadas en 2014, con un éxito rotundo de consumo en **Corea del Sur, Vietnam y Japón** desde entonces. «Hemos demostrado en ensayos clínicos que tomar una de estas bebidas al día mejora la piel, con efectos visibles a los dos meses (mejora la firmeza, la elasticidad, la hidratación y la luminosidad, y disminuye las arrugas), y **reduce los marcadores de inflamación**, que son la antesala de enfermedades cardiovasculares. Ahora vamos a lanzar **una versión más concentrada** de estas bebidas en Asia, empezando por Vietnam, que produce iguales resultados al mes de tomarlas de forma diaria», asegura Mari Cruz Arcas.

AMC exprime las frutas mediterráneas en **Murcia**, las tropicales en **Costa Rica**, y las manzanas y los berries (frutos del bosque y rojos) en **Alemania**. En estos zumos van los antioxidantes de forma natural, como en cualquier zumo casero, pero se pierden los MACRO-antioxidantes que van con la fibra.

«Recuperamos los subproductos del proceso de exprimido para extraer la fibra, y obtenemos los MACRO-antioxidantes, aplicando la patente licenciada al CSIC, con **un proceso de extracción patentado**», añade Arcas.

El primer fabricante mundial de proteínas funcionales suministra los péptidos bioactivos naturales de colágeno (proteína presente en el reino animal, y en todos los tejidos del hombre) a AMC. «Los péptidos son un colágeno tratado para tener el tamaño adecuado de una absorción completa para **inducir la síntesis de colágeno en los tejidos epiteliales**. Está clínicamente testado que su ingesta ralentiza el proceso de envejecimiento celular de la piel», explica Mari Cruz Arcas. El ácido hialurónico es un ingrediente de origen biotecnológico, suministrado por un laboratorio especializado.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# ESPAÑA

## NANOEMULSIONES ANTIOXIDANTES DE ACEITE DE CHÍA

[Ver noticia](#)

### CHIA OIL EDIBLE NANOEMULSION

#### Inventores:

MARTINEZ MARÍA JULIA [AR]; PILOSO  
ANA MARÍA RENATA [AR]; ARZENI  
CAROLINA [AR]; PIZONES RUIZ  
HENESTROSA VICTOR MANUEL [AR];  
BELLESI FERNANDO ALBERTO [AR];  
VON STASZEWSKI MARIANA [AR]

[WO2018029626](#)

Hace unos 3.000 años los mayas y los aztecas consumían esta semilla, oriunda de México y Guatemala, como alimento, para curar determinadas afecciones y también para fabricar pinturas. En estas culturas, “la chía era una semilla sagrada, y como tal formaba parte de algunos ritos paganos en los que estas poblaciones se la ofrecían a sus dioses”, cuenta **Claudia Monika Haros**, investigadora del CSIC en el **Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA)**.

Aquí comienza la explicación de por qué la chía ha sido una completa desconocida en Europa y buena parte de Occidente. Siglos después, en plena colonización, esas religiones y ritos paganos fueron prohibidos en Latinoamérica, hasta el punto de que incluso se vetó el consumo y cultivo de

este alimento. La imagen negativa hacia la chía y otras semillas como la quinoa se ha prolongado prácticamente hasta nuestros días.

Pero desde hace unos años la situación es bien distinta. **En 2009 la chía fue declarada *novel food* (nuevo alimento) en la Unión Europea, lo que permitió su comercialización y distribución en el continente.** Efectivamente, ahora es posible adquirir sus semillas –eso sí, siempre importadas– en muchos establecimientos. Sin embargo, los europeos vamos con retraso. En EEUU su consumo comenzó a extenderse en los años 80 (hoy es el primer consumidor del mundo). *El boom* de la chía allí se desató cuando dos deportistas de élite declararon que ingerían estas semillas porque les daban energía y les hidrataban. A partir de entonces, el alimento fue ganando adeptos.

Vayamos al meollo del asunto: ¿por qué la chía es tan completa desde el punto de vista nutricional? Esta planta oleaginosa (ojo, no es un pseudocereal, como aparece en muchas informaciones) **“es tan rica en aceite que puede concentrarlo hasta en un 38%. Y también es la mayor fuente vegetal de omega-3 conocida”**, explica Haros.

La experta pone un ejemplo muy gráfico: “Tendríamos que comer aproximadamente 1 kilo de salmón para obtener la misma cantidad de omega-3 que contienen 100 gr

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



De semillas de chía”. Pero no nos pasemos: “Esa cantidad supera con creces la dosis recomendada. La **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** recomienda un consumo de uno 15 gramos de chía diarios para mejorar nuestra dieta, sin que ello signifique el abandono de otros alimentos”, señala Haros. Es decir, nada de dietas basadas en alimentos milagro. Más bien se trata de incorporar la chía como un complemento para lograr una dieta más equilibrada y alcanzar la [proporción adecuada entre omega-3 y omega-6](#). “Actualmente nuestra alimentación se ha descompensado en favor de los omega-6 y eso puede causar problemas cardiovasculares e inflamatorios; la chía contribuye a reequilibrar esa proporción”.

Sigamos con las propiedades de la semilla. “También es muy rica en proteínas de buena calidad y fibra (de esta última puede llegar a contener hasta un 55%), lo que hace que absorba mucha agua y genere sensación de saciedad, y además hace que disminuya el índice glucémico en sangre”, afirma la investigadora. Además **la chía posee vitaminas y muchísimos antioxidantes** que nos protegen frente a los radicales libres, causantes de los procesos de envejecimiento y de algunas enfermedades.

Para quienes quieran integrarla en su dieta, aquí van algunas

recomendaciones: **“Lo mejor es comerla cruda y, a ser posible, recién molida, para que todas sus vitaminas, proteínas, omega-3 y demás nutrientes que guardan las semillas en su interior sean fácilmente asimilados por nuestro organismo”**, comenta Haros.

Como apenas tiene sabor, puede echarse a modo de condimento en ensaladas y arroces, o bien añadirse al yogur, como si fueran cereales. “Es un alimento tan concentrado que basta con una cucharadita al día para proporcionar a nuestra dieta la dosis adecuada”.

Eso sí, como sucede con otros alimentos importados, los precios de la chía son elevados: varias cadenas de supermercados comercializan paquetes de **250 gr por unos 4 euros**, lo que significa que un kilo puede costar 17 euros.

Aun así, la constatación de sus propiedades beneficiosas para la salud ha suscitado el interés en la comunidad científica. Ejemplo de ello es el [proyecto Chía-Link](#), en el que participa el IATA y que está formando una red internacional en torno a la investigación de la chía.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# ESPAÑA

## ENVASES BIODEGRADABLES

[Ver noticia](#)

### PROCESS FOR MANUFACTURING A COMPOSITION COMPRISING CELLULOSE PULP FIBERS AND THERMOPLASTIC FIBERS

#### Inventores:

- MESIC NARCIS
- FRIMAN ANNA LINDA VIKTORIA

[ES2614868](#)

**El proyecto Fresh desarrolla una alternativa sostenible a las actuales bandejas de plástico de comida preparada.**

Huhtamaki, en colaboración con Södra y Saladworks, está llevando a cabo un nuevo proyecto llamado Fresh, el cual probará un nuevo envase de fibra renovable para comida preparada entre los consumidores del Reino Unido.

Los objetivos de este proyecto para este nuevo envase, en comparación con bandejas de PET, se caracterizan por ser 100% biodegradable, ser un 10% más ligero, ofrecer las mismas o mejores propiedades técnicas y funcionales y una reducción significativa de CO2 del 80% durante el ciclo de vida del producto.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

**PORTUGAL JÁ TEM ASSOCIAÇÃO DE  
PRODUTORES E TRANSFORMADORES**

**DE INSECTOS**

[Ver notícia](#)



Empresas portuguesas produtoras de insetos destinados à alimentação animal, mas também humana, juntaram-se para se prepararem para as alterações legislativas que, a partir de 2019, vão “mudar completamente o panorama destes novos nutrientes”.

A utilização de insetos na alimentação humana, na Europa foi enquadrada como “um novo alimento”, o que implica, desde o início deste ano, que sejam submetidos diplomas para aprovação da sua utilização como alimentos para humanos.

A EntoGreen juntou-se à Nutrix e à Portugal Bugs para criar a Portugal Insect, Associação Portuguesa de Produtores e Transformadores de Insetos.

A legislação europeia para a introdução de novos alimentos impõe a apresentação de provas “de que é seguro para ser consumido por humanos”, fase em que se encontra a produção de insetos para alimentação, seguindo-se um período de análise pela Agência Europeia de Segurança Alimentar.



Liliana Restrepo G

BIOTECNOLOGÍA



## Solicitudes de Patente Publicadas en el primer semestre de 2018

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, Portugal y Uruguay) lo podrá visualizar en el siguiente [Link](#).

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR106302A1</a>	CULTIVAR DE PAPA X17	BALMUTH, ALEXI- CHAMPOURET, NICOLAS- CRAIG, RICHAEAL- HUA, YAN- HUI, DUAN- J. R. SIMPLOT COMPANY- JOLYN, RASMUSSEN- YE, JINGSONG	US62/239,060 - 08/10/2015 - US62/256,942 - 18/11/2015	US
<a href="#">AR106303A1</a>	CULTIVAR DE PAPA Y9	BALMUTH, ALEXI- CHAMPOURET, NICOLAS- CRAIG, RICHAEAL- DUAN, HUI- J. R. SIMPLOT COMPANY- RASMUSSEN, JOLYN- YAN, HUA- YE, JINGSONG	US62/239,068 - 08/10/2015 - US62/256,940 - 18/11/2015	US
<a href="#">AR106635A1</a>	PROCEDIMIENTO PARA LA RECUPERACIÓN DE UNA MASA GELATINA DE DESECHO DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE GELATINA BLANDA	FULPER, LESTER DAVID- HART, NORTON RICHARD- MCKEE, SHAWN P.- RP SCHERER TECHNOLOGIES, LLC- STANGE, WERNER- TOSADO, NAFTALI	US62/252,759 - 09/11/2015	US
<a href="#">AR106892A1</a>	MÉTODO PARA REMOVER GLUCOSINOLATOS DE LAS HARINAS OLEAGINOSAS	AGRISOMA BIOSCIENCES INC.	US62/262,032 - 02/12/2015 -	CA

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR106769A1</a>	COMPOSICIONES QUE COMPRENDEN CEPAS BACTERIANAS	4D PHARMA RESEARCH LIMITED- HOLT, AMY BETH- MCCLUSKEY, SEANIN MARIE- MULDER, IMKE ELISABETH- PANZICA, DOMENICO	GB1520502.4 - 20/11/2015 - GB1604924.9 - 23/03/2016	GB
<a href="#">AR107069A1</a>	BACTERIA DEL ÁCIDO LÁCTICO PARA PREPARAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS FERMENTADOS CON DULZURA NATURAL AUMENTADA Y ALTA TEXTURA	BUCHHORN, GAELLE LETTIER- CHR. HANSEN A/S- JUNGE, METTE PIA-SOERENSEN, KIM LB	EP15201238 - 18/12/2015 -	DK
<a href="#">AR107242A1</a>	PREPARACIÓN TÉRMICA DE ESPORAS BACTERIANAS	NOVOZYMES BIOAG A/S	US62/271,577 - 28/12/2015	DK
<a href="#">AR107501A1</a>	N-ACETIL-L-METIONINA BIODERIVADA Y USO DE LA MISMA	CHOI, SU JIN- CJ CHEILJEDANG CORPORATION- HONG, KUK KI- HONG, SO YEON- JEON, JIN WOO- KIM, JEONG HYUN- MOON, JUN OK- PARK, HYE MIN- PARK, JIN SEUNG	KR10-2015-0143428 - 14/10/2015 - KR10-016-0092089 - 20/07/2016	KR
<a href="#">AR107523A1</a>	MOLÉCULAS DE ÁCIDO NUCLEICO GAWKY (GW) PARA CONTROLAR PLAGAS DE INSECTOS	DOW AGROSCIENCES LLC- FRAUNHOFER-GESELLSCHAFT ZUR FORDERUNG DER ANGEWANDTEN FORSCHUNG E.V.	US62/290,852 - 03/02/2016	DE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR107527A1</a>	MODIFICACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE ACEITES DE SOJA MEDIANTE EL KNOCKOUT DIRIGIDO DE LOS GENES FAD3A/B/C	CELLECTIS-DEMOREST, ZACHARY- HAUN, WILLIAM- MATHIS, LUC- ZHANG, FENG	US62/290,154 - 02/02/2016 - US62/398,246 - 22/09/2016	FR
<a href="#">AR107868A1</a>	ELEMENTOS REGULADORES VEGETALES Y SUS USOS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	US62/306,790 - 11/03/2016	US



## BRASIL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<b>BR 11 2012 003609 2 A2</b>	PROTEÍNA QUE POSSUI ATIVIDADE DE BETA-GLUCOSIDASE E USOS DA MESMA	MEIJI SEIKA PHARMA CO., LTD. (JP)	JP2009-190840 20090820;	JP
<b>BR 11 2012 019295 7 A2</b>	POLINUCLEOTÍDEO, PROTEÍNA, VETOR, TRANSFORMANTE NÃO HUMANO, NÃO HUMANO, MÉTODO PARA A PRODUÇÃO DE UMA COMPOSIÇÃO DE LIPÍDIO OU ÁCIDO GRAXO, E, PRODUTO ALIMENTÍCIO, FARMACÊUTICO, COSMÉTICO OU SAPONÁCEO	SUNTORY HOLDINGS LIMITED (JP)	JP2010019967 20100201;	JP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<b>BR 11 2016 018075 5 A2</b>	COMPOSIÇÕES PARA PRODUÇÃO DE XAROPES DE GLICOSE	NOVOZYMES A/S (DK)	EP14195687.0 20141201; EP14154239.9 20140207	DK
<b>BR 11 2016 027618 3 A2</b>	LINHAGEM DE ARTHROBACTER GANDAVENSIS, COMPOSTO, POLINUCLEOTÍDEO, CONJUNTO DE EXPRESSION, VETOR, ORGANISMO HOSPEDEIRO, COMPOSIÇÃO, SUPLEMENTO NUTRICIONAL, RAÇÃO ANIMAL, USO DE PELO MENOS UM MOSTO E DE PELO MENOS UMA LINHAGEM E MOSTO DE FERMENTAÇÃO	ADISSEO FRANCE S.A.S. (FR)	FR14/55536 20140617;	FR
<b>BR 11 2017 000505 0 A2</b>	MANANASES DE PAENIBACILLUS E BACILLUS SPP	DANISCO US INC. (US)	CNPCT/CN2014/0 82034 20140711;	US
<b>BR 11 2017 000591 3 A2</b>	ANTAGONISTAS DA NEUROKININA B NA REPRODUÇÃO DE PEIXES	YISSUM RESEARCH DEVELOPMENT COMPANY OF THE HEBREW UNIVERSITY OF JERUSALEM LTD (IL)	US62/025,618 20140717;	IL
<b><a href="#">BR1120160200 77 (A2)</a></b>	COMPOSIÇÕES DE LACTASE LÍQUIDA	DSM IP ASSETS B.V. (NL)	EP14157897.1 20140305;	NL

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<b>BR 11 2017 006838 9 A2</b>	PROCESSO PARA PRODUZIR UMA BIOMASSA CONTENDO PUFA QUE TEM ALTA ESTABILIDADE CELULAR.	EVONIK DEGUSSA GMBH (DE)	EP14187471.9 20141002;	DE
<b>BR 11 2017 008406 6 A2</b>	USO DE TRIPEPTIDIL PEPTIDASES TOLERANTES A PROLINA EM COMPOSIÇÕES DE ADITIVO ALIMENTAR	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS (DK)	US62/093,301 20141217; US62/068,264 20141024; US62/068,243 20141024; US62/068,282 20141024	DK
<b><u>BR1020150212</u> 03 (A2)</b>	PROCESSO PARA OBTENÇÃO DE LICORES DE CACAU, CHOCOLATES E OUTROS PRODUTOS ALIMENTARES À BASE DE CACAU COM SUPERIORES PROPRIEDADES FUNCIONAIS E SENSORIAIS ATRAVÉS DA FERMENTAÇÃO DAS SEMENTES DE CACAU EM SUCOS NATURAIS DE FRUTAS COM ADIÇÃO DE AGENTES MICROBIANOS DE FERMENTAÇÃO	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (BR/PR)	-	BR
<b><u>BR1020150308</u> 06 (A2)</b>	PROCESSO ENZIMÁTICO PARA OBTENÇÃO DE HIDROLISADO COM POTENCIAL ANTIOXIDANTE A PARTIR DO CONCENTRADO PROTEICO DE SEMENTES DE QUIABO (ABELMOSCHUS ESCULENTUS L. MOENCH)	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (BR/PB)	-	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR1120120057</a> <a href="#">68 (A2)</a>	AGENTE ANTI-OBESIDADE, BEBIDA OU ALIMENTO ANTI-OBESIDADE, AGENTE DE MELHORAMENTO DE TOLERÂNCIA À GLICOSE, E ALIMENTO OU BEBIDA PARA O MELHORAMENTO DE TOLERÂNCIA À GLICOSE	MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD (JP)	JP2009-215836 20090917;	JP
<a href="#">BR1120150026</a> <a href="#">53 (A2)</a>	MÉTODO DE PRODUÇÃO DE GLICOSE A PARTIR DE AMIDO EMPREGANDO A ALFA-AMILASE DE ASPERGILLUS CLAVATUS E UMA PULULANASE	DANISCO US INC. (US)	US61/683,960 20120816;	US
<a href="#">BR1120160030</a> <a href="#">35 (A2)</a>	MÉTODO PARA PREPARAÇÃO DE REBAUDIOSÍDEO M ATRAVÉS DO USO DE MÉTODO ENZIMÁTICO	PEPSICO INC. (US)	CN201310353500 .9 20130814;	US
<a href="#">BR1120160130</a> <a href="#">72 (A2)</a>	MEDICAMENTO E MÉTODO PARA O TRATAMENTO DE DOENÇAS DA RESPOSTA IMUNE INATA	DSM IP ASSETS B.V. (NL)	EP13196580.8 20131211;	NL

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">NC2017/0003</a> <a href="#">230</a>	MÉTODO DE OBTENCIÓN DE HARINA PROTEICA HIDROLIZADA DE VÍSCERAS DE TRUCHA CON CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANA	UNIVERSIDAD DEL CAUCA		CO
<a href="#">NC2018/0001</a> <a href="#">247</a>	CEPAS DE LEVADURA REDUCTORA DE LA ASPARAGINA Y MÉTODO PARA AISLARLA	RENAISSANCE BIOSCIENCE CORP.	PCT/CA2016/0507 88	CA
<a href="#">NC2018/0005</a> <a href="#">562</a>	EDULCORANTES DE ALTA INTENSIDAD	SENOMYX, INC.	PCT/US2016/0591 87	US



# ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2255017 T3</a> <a href="#">20060616</a>	PROCEDIMIENTO PARA PRODUCIR ACEITES QUE CONTIENEN ACIDOS GRASOS INSATURADOS.	SUNTORY LTD	JP 23021096 A 19960830	JP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2531167 T3</a> <a href="#">20150311</a>	AMILASAS Y GLUCOAMILASAS, ÁCIDOS NUCLEICOS QUE LAS CODIFICAN Y MÉTODOS PARA FORMARLAS Y UTILIZARLAS	BASF ENZYMES LLC SYNGENTA PARTICIPATIONS AG	US 87706806 P 20061221 US 89282307 P 20070302 US 2007088631 W 20071221	US
<a href="#">ES 2622115 T3</a> <a href="#">20170705</a>	PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO O DE UN PRECURSOR DEL MISMO, PRODUCTO ALIMENTICIO O PRECURSOR DEL MISMO Y USOS CORRESPONDIENTES	ERDINGER WEISSBRÄU WERNER BROMBACH GMBH & CO KG	DE 102014110182 A 20140718	DE
<a href="#">ES 2649217 T3</a> <a href="#">20180110</a>	POLIPÉPTIDOS QUE TIENEN ACTIVIDAD DE ALFA-L-GALACTOSIDASA Y POLINUCLEÓTIDOS QUE LOS CODIFICAN	NOVOZYMES AS	EP 13178257 A 20130726 EP 2014066078 W 20140725	DK
<a href="#">ES 2649338 T3</a> <a href="#">20180111</a>	LEUCONOSTOC CITREUM NOVEDOSA Y ALIMENTOS FERMENTADOS USANDO LA MISMA COMO INICIADOR, Y COMPOSICIONES DE LA MISMA	CJ CHEILJEDANG CORP	KR 20090065024 A 20090716 JP 2009190443 A 20090819 KR 2009005139 W 20090910	KR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2649555 T3</a> <a href="#">20180112</a>	POLIPÉPTIDOS CON ACTIVIDAD GLUCOAMILASA Y POLINUCLEÓTIDOS QUE LOS CODIFICAN	NOVOZYMES AS	US 41104510 P 20101108 US 2010058337 W 20101130	DK
<a href="#">ES 2649614 T3</a> <a href="#">20180115</a>	COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE UNA BIOMASA MICROBIANA ACTIVA	LESAFFRE & CIE	FR 1103902 A 20111216 FR 2012052859 W 20121210	FR
<a href="#">ES 2649912 T3</a> <a href="#">20180116</a>	TRATAMIENTO ENZIMÁTICO DE LA CLOROFILA EN LOS ACEITES VEGETALES	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	US 201161445665 P 20110223 IB 2012050715 W 20120216	DK
<a href="#">ES 2649914 T3</a> <a href="#">20180116</a>	COMPOSICIÓN PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA Y/O ANIMAL, SUS USOS, LEVADURAS	LESAFFRE & CIE UNIVERSITÉ CLERMONT AUVERGNE UNIVERSITÉ DE DROIT ET DE LA SANTÉ DE LILLE 2	FR 0760377 A 20071226 FR 0801342 A 20080312 FR 2008001729 W 20081212	FR
<a href="#">ES 2650444 T3</a> <a href="#">20180118</a>	POLIPÉPTIDOS QUE TIENEN ACTIVIDAD TRANSGALACTOSILANTE	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	US 201261657180 P 20120608 EP 12171335 A 20120608 EP 2013061819 W 20130607	DK
<a href="#">ES 2650636 T3</a> <a href="#">20180119</a>	ENZIMAS QUE TIENEN ACTIVIDAD DE ALFA AMILASA Y MÉTODOS DE USO DE LAS MISMAS	BASF ENZYMES LLC	US 27049501 P 20010221 US 27049601 P 20010221 US 29112201 P 20010514	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2650918 T3</a> <a href="#">20180123</a>	PROCEDIMIENTOS DE AISLAMIENTO, USO Y ANÁLISIS DE FERRITINA	SLOIRON INC	US 201161581780 P 20111230 US 201161581809 P 20111230 US 2012072033 W 20121228	US
<a href="#">ES 2651062 T3</a> <a href="#">20180124</a>	COMPOSICIÓN QUE CONTIENE TREHALULOSA, SU PREPARACIÓN Y USO	SÜDZUCKER AG MANNHEIM/OCHSENFUR T	US 38618709 A 20090415 EP 2010002308 W 20100415	DE
<a href="#">ES 2651313 T3</a> <a href="#">20180125</a>	TRAUSTOQUÍTRIDOS RECOMBINANTES QUE CRECEN EN XILOSA, Y COMPOSICIONES, MÉTODOS DE PREPARACIÓN Y USOS DE LOS MISMOS	DSM IP ASSETS BV	US 29047109 P 20091228 US 2010062275 W 20101228	NL
<a href="#">ES 2651518 T3</a> <a href="#">20180126</a>	CEPAS DE LACTOBACILLUS REUTERI PRODUCTORAS DE VITAMINA B12	PROBIOTICAL SPA	IT MI20112238 A 20111209 IB 2012002612 W 20121206	IT



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2018/00</a> <a href="#">2366</a>	VARIANTES DE QUIMOSINA CON PROPIEDADES MEJORADAS	CHR. HANSEN A/S	EP15183205.2 31/08/2015	DK



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2016/010882</a>	COAGULANTE LÁCTEO LÍQUIDO DE ESTÓMAGO DE CONEJO	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO	MX20160010882 20160822	MX
<a href="#">MX/a/2016/012434</a>	PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LAS PROTEÍNAS RECOMBINANTES DE LAS PROTEÍNAS DE LA LECHE MATERNA PARA SU APLICACIÓN EN ALIMENTOS ESPECIALIZADOS	PHARMASCIENCE, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE	MX20160012434 20160923	MX
<a href="#">MX/a/2016/016813</a>	LEVADURA CON ALTO CONTENIDO DE SELENIO ORGÁNICO PRINCIPALMENTE COMO SELENIO METIONINA	UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO	MX2016016813 20161216	MX
<a href="#">MX/a/2017/005160</a>	MÉTODO PARA FERMENTAR CAÑAS DE LA FAMILIA POACEAE	Edward Brian HAMRICK	US 15/424,843 04/02/2017	US
<a href="#">MX/a/2017/011971</a>	FORMULACIONES CONCENTRADAS DE NATAMICINA EN SUSPENSIÓN	VALENT BIOSCIENCES LLC	US 62/135,316 19/03/2015	US
<a href="#">MX/a/2017/012800</a>	MICROALGAS OLEAGINOSAS QUE TIENEN UNA ABLACIÓN DE LPAAT	TERRAVIA HOLDINGS, INC.	US62/143,711 06/04/2015; US62/145,723 10/04/2015	US
<a href="#">MX/a/2017/013948</a>	COMPOSICIONES DE LÍPIDOS PARA MEJORAR EL SUEÑO	ENZYMOTEC LTD.	US 62/156,378 04/05/2015	IL

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2018/000055</a>	PROCESO PARA AUTOLISIS MEJORADA DE SAPONINA DE LEVADURA	MINN-DAK FARMERS COOPERATIVE	US 62/183,207 23/06/2015	US
<a href="#">MX/a/2018/000063</a>	TRIGO CON RESISTENCIA A GLIFOSATO DEBIDO A ALTERACIONES EN 5- ENOLPIRUVIL-SHIQUIMATO-3 FOSFATO SINTASA	ARCADIA BIOSCIENCES, INC.	US 62/188,360 02/07/2015	US
<a href="#">MX/a/2018/000207</a>	DESARROLLO DE UNA LEVADURA REDUCTORA DE LA ASPARAGINA MEDIANTE EVOLUCIÓN ADAPTATIVA Y USOS DE LA MISMA PARA REDUCIR LA FORMACIÓN DE ACRILAMIDA	RENAISSANCE BIOSCIENCE CORP.	US61/189,547 07/07/2015	CA
<a href="#">MX/a/2018/000600</a>	COMPOSICIONES NUTRICIONALES QUE COMPRENEN CASEINA HIDROLIZADA	MJN U.S. HOLDINGS LLC	US 14/806,877 23/07/2015	US
<a href="#">MX/a/2018/001620</a>	PRODUCCIÓN DE GLUCOSIDOS DE ESTEVIOL EN HOSPEDADORES RECOMBINANTES	EVOLVA SA	US 62/202,620 07/08/2015	CH

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2018/002278</a>	BACTERIA DE LACTOBACILLUS FERMENTUM CON ACTIVIDAD ANTIFÚNGICA	CHR. HANSEN A/S	EP15183198.9 31/08/2015	DK
<a href="#">MX/a/2018/003696</a>	COMPOSICIÓN ÁCIDA QUE COMPRENDE UNA FICOCIANINA	FERMENTALG	FR1559072 25/09/2015; FR1653525 21/04/2016	FR



## PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">11490</a>	DISPOSITIVO DE FABRICO DE PÃO OU PASTELARIA E RESPECTIVO MÉTODO DE FUNCIONAMENTO	PAULO JORGE MIRANDA ISMAEL DA CRUZ		PT
<a href="#">109545</a>	REDUÇÃO DA ACRILAMIDA EM PÃO DE AVEIA E DE CENTEIO	INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DOUTOR RICARDO JORGE		PT
<a href="#">109547</a>	RAÇÃO PARA CULTIVO DE PEIXES OMNÍVOROS	INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA		PT
<a href="#">2269466</a>	QUEIJO CREME E MÉTODO DE FABRICO	KRAFT FOODS R & D, INC.	2009/06/30 US 221892 P	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">109524</a>	<p>PROCESSO DE DESTOXIFICAÇÃO DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN ATRAVÉS DA FORMAÇÃO DE ESTRUTURAS SUPRAMOLECULARES COM A QUITOSANA E RESPECTIVA FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN DESTOXIFICADOS PARA CONSUMO POR DOENTES CELÍACOS</p>	UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO		PT
<a href="#">110313</a>	<p>COMPOSIÇÃO E MÉTODO PARA CONTROLAR E ELIMINAR A FORMAÇÃO DE BIOFILMES EM SUPERFÍCIES</p>	SUAVIZANTES Y PLASTIFICANTES BITUMINOSOS, S.L.	2016/10/11 ES P201631317	ES
<a href="#">1845802</a>	<p>PROCESSO PARA PREPARAR PRODUTOS NUTRICIONAIS</p>	NESTEC S.A.	2005/01/31 EP20050707896 2005/01/31 WO2005EP50393	CH
<a href="#">2052625</a>	<p>QUEIJO DE PASTA SEMIDURA COM PROPRIEDADES TEXTURIZADAS SEMELHANTES A MOZZARELLA E SUA PREPARAÇÃO</p>	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND B.V.	2007/10/23 EP20070119095	NL

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">2068907</a>	AÇÚCARES E GLICOPÉPTIDOS PEGUILADOS LIGADOS A GLICEROL	NOVO NORDISK A/S	2006/10/04 US 828208 P	US
<a href="#">2134839</a>	PLANTAS DE GIRASSOL RESISTENTES A HERBÍCIDAS COM MÚLTIPLOS ALELOS DE AHASL1 RESISTENTES E MÉTODOS DE UTILIZAÇÃO	BASF AGROCHEMICAL PRODUCTS, B.V. NIDERA SEMILLAS S.A.	2007/04/04 US 910041 P 2008/04/02 EP20080744931 2008/02/19 US 29737	NL
<a href="#">2277536</a>	PURIFICAÇÃO DE POLISSACÁRIDOS CAPSULARES BACTERIANOS	GLAXOSMITHKLINE BIOLOGICALS SA	2001/06/20 GB 0115176	GB
<a href="#">2339926</a>	MATERIAL DE CONFEITARIA À BASE DE GORDURA E PROCESSO PARA A SUA PRODUÇÃO	NESTEC S.A.	2008/09/19 GB 0817122	CH
<a href="#">2349228</a>	PRODUTOS ALIMENTARES FORTIFICADOS COM FERRO	FRUTAROM BELGIUM, N.V.	2008/10/08 EP 08166052 2008/11/13 US 114261 P	BE
<a href="#">2440232</a>	FORMULAÇÕES NUTRICIONAIS À BASE DE GLICOMACROPEPTÍDEO PARA O TRATAMENTO DIETÉTICO DA FENILCETONÚRIA E DE OUTRAS DOENÇAS METABÓLICAS	WISCONSIN ALUMNI RESEARCH FOUNDATION	2009/06/12 US 186690 P	US
<a href="#">2448424</a>	PRODUÇÃO DE ISOLADOS DE PROTEÍNA DE SOJA SOLÚVEL EM ÁCIDO (S800)	BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP.	2009/06/30 US 213646 P	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY





# URUGUAY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
UY37523	ANTICUERPOS ANTI-OX40 Y SUS USOS	ABBVIE BIOTHERAPEUTICS INC.	62/434,761 15/12/2016 US	US
UY37528	ESTRUCTURA DEL CRISTAL DE GREMLIN-1 Y ANTICUERPO INHIBIDOR	UCB BIOPHARMA SPRL	1621635.0 19/12/2016 GB	GB
UY37533	NUEVAS PROTEÍNAS INHIBIDORAS DE INSECTO	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/436,736 20/12/2016 US	US
UY37544	ANTICUERPOS HUMANIZADOS CONTRA CXCR3 CON ACTIVIDAD MERMADORA Y MÉTODOS DE USO DE LOS MISMOS	SANOFI	17305042.8 21/01/2017 EP y 62/437,867 22/12/2016 US	FR
UY37548	EVENTO DE ÉLITE EE-GM4 Y MÉTODOS Y KITS PARA IDENTIFICAR TAL EVENTO EN MUESTRAS BIOLÓGICAS	BAYER CROPS SCIENCE LP; BAYER CROPS SCIENCE NV	62/437,862 22/12/2016 US; 62/481,284 04/04/2017 US; 62/487,707 20/04/2017 US	US
UY37563	AISLADOS DE BACILLUS Y USOS DE LOS MISMOS	NOVOZYMES BIOAG A/S	62/442135 04/01/2017 US; 62/442525 05/01/2017 US	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
UY37561	CEPAS BACTERIANAS, COMPOSICIONES QUE LAS COMPRENDEN, PLANTAS Y SEMILLAS TRATADAS CON ÉSTAS Y MÉTODOS RELACIONADOS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/441918 03/01/2017 US; 62/449974 24/01/2017 US	US
UY37562	CEPAS BACTERIANAS, COMPOSICIONES QUE LAS COMPRENDEN, PLANTAS Y SEMILLAS TRATADAS CON ÉSTAS Y MÉTODOS RELACIONADOS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/441929 03/01/2017 US; 62/449981 24/01/2017 US; 62/573071 16/10/2017 US	US
UY37564	AISLADOS DE LYSINIBACILLUS Y USOS DE LOS MISMOS	NOVOZYMES BIOAG A/S	62/442550 05/01/2017 US; 62/442617 05/01/2017 US; 62/557200 12/09/2017 US	US
UY37565	AGENTES DE IARN ALFA-1 ANTITRIPSINA (AAT), COMPOSICIONES QUE INCLUYEN AGENTES DE IARN AAT Y MÉTODOS DE USO	ARROWHEAD PHARMACEUTICALS INC.	62/444,452 10/01/2017 US; 62/486,720 18/04/2017 US; 62/596,232 08/12/2017 US	US
UY37566	MÉTODOS Y COMPOSICIONES PARA MEJORAR CARACTERÍSTICAS EN PLANTAS	PIVOT BIO, INC.	62/445,557 12/01/2017 US; 62/445,570 12/01/2017 US; 62/447,889 18/01/2017 US; 62/467,032 03/03/2017 US; 62/566,199 29/09/2017 US; 62/577,147 25/10/2017 US	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY37254 (A)</a>	ELEMENTOS REGULADORES DE PLANTAS Y USO DE LOS MISMOS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/340,656 24/05/2016 US	US
<a href="#">UY37258 (A)</a>	AGENTES REVERSORES DE UNIÓN PARA ANTICUERPOS ANTI-FACTOR XI/XIa Y SUS USOS	NOVARTIS AG	62/341,574 25/05/2016 US; 62/438,754 23/12/2016 US	US
<a href="#">UY37269 (A)</a>	AGONISTA DEL RECEPTOR DE GLUCOCORTICOIDES E INMUNOCONJUGADOS DEL MISMO	ABBVIE INC.	62/344,948 02/06/2016 US; 62/371,134 04/08/2016 US	US
<a href="#">UY37278 (A)</a>	ANTICUERPOS ANTI-B7-H3 Y CONJUGADOS DE FÁRMACO Y ANTICUERPOS	ABBVIE INC.	62/347,476 08/06/2016 US; 62/366,511 25/07/2016 US	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



Liliana Restrepo G

CONSERVACIÓN



# ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR106421A1</a>	GAS REACTIVO, SISTEMA DE GENERACIÓN DE GAS REACTIVO Y TRATAMIENTO DE PRODUCTOS MEDIANTE EL USO DE GAS REACTIVO	NANGUARD TECHNOLOGIES, LLC.	US14/921,910 - 23/10/2015	US
<a href="#">AR106592A1</a>	EMULSIÓN DE GAS EN ACEITE EN AGUA Y MÉTODO PARA SU PREPARACIÓN	BOT, ARJEN- LUCIUS, ANITA PERMATASARI- UNILEVER N.V.- WIERINGA, JAN ALDERS	NL15193359 - 06/11/2015	NL
<a href="#">AR106625A1</a>	COMPOSICIONES NUTRICIONALES QUE CONTIENEN BUTIRATO Y USOS DE LAS MISMAS	GONZALEZ, JUAN M.- LAMBERS, TEARTSE TIM- MJN U.S. HOLDINGS LLC- VAN TOL, ERIC A. F.	US14/936,014 - 09/11/2015 - US14/959,107 - 04/12/2015- US15/011,797 - 01/02/2016	US
<a href="#">AR106644A1</a>	COMPOSICIONES NUTRICIONALES SINERGÍSTICAS Y USOS DE LAS MISMAS	GONZALEZ, JUAN M.- LAMBERS, TEARTSE TIM- MEAD JOHNSON NUTRITION COMPANY- VAN TOL, ERIC A. F.	US14/936,014 - 09/11/2015 - US14/959,107 - 04/12/2015 - US15/011,797 - 01/02/2016	US
<a href="#">AR106788A1</a>	MÉTODO Y APARATO PARA LIBERACIÓN DE GAS	ELMSLIE, HAMISH JOHN ALEXANDER- KING, BENJAMIN MARTIN- THE NEW ZEALAND INSTITUTE FOR PLANT AND FOOD RESEARCH LIMITED	NZ714409 - 23/11/2015	NZ

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR107056A1</a>	MÉTODO PARA LA DETOXIFICACIÓN DE PROTEÍNAS DEL GLUTEN DE GRANOS DE CEREALES	LAMACCHIA, CARMELA-NEW GLUTEN WORLD S.R.L.	IT1020150000848 13 - 17/12/2015	IT
<a href="#">AR107089A1</a>	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE LECHE DESCREMADA EN POLVO HORNEADA	AVETIKYAN, NIKOLAY MIKHAILOVICH-AKOVBYAN, ANINA ALEKSANDROVNA-DANONE RUSSIA JSC-KONRAD, KORCHAK ZDZISLAV- VOROPAEVA, NATALIA VALEREVNA	RU2015154323 - 17/12/2015	RU
<a href="#">AR107159A1</a>	COMPOSICIONES HOMOGÉNEAS DE LECHE Y MERMELADA DE FRUTA Y PROCEDIMIENTO PARA SU ELABORACIÓN	DAVICINI ELSA MARIA-DAVICINI, ELSA MARÍA-TRECCO FLAVIA- TRECCO MARIA ANDREA		AR
<a href="#">AR107386A2</a>	MÉTODOS PARA PROCESAR UN ANIMAL DE MATADERO DE CUATRO PATAS PARA CONSUMO Y/O PRODUCTO(S) CÁRNICO(S)	ALBEMARLE CORPORATION	US60/741,150 - 01/12/2005	US
<a href="#">AR107636A1</a>	UN PROCESO PARA PREPARAR UNA COMPOSICIÓN ALIMENTICIA DESHIDRATADA	ACHARYA, PARAG-UNILEVER N.V.	EP16156349 - 18/02/2016	NL

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR107659A1</a>	LIPASAS PARA HORNEAR	BASF SE	US62/297,582 - 19/02/2016	DE
<a href="#">AR107679A1</a>	SISTEMA Y METODO PARA LIMPIEZA DE VINO Y/O TONEL QUE CONTIENE VINO.	ARIEL-UNIVERSITY RESEARCH AND DEVELOPMENT COMPANY LTD.	IL050910 - 18/08/2016	IL
<a href="#">AR107749A1</a>	REJILLA PARA SISTEMA DE EXTRACCIÓN.	CROWN IRON WORKS COMPANY- FLOAN, BENJAMIN WAYNE	US15/055,270 - 26/02/2016	US
<a href="#">AR107914A1</a>	MASA REFRIGERADA DE LARGA CONSERVACIÓN HECHA DE HARINA DE TRIGO BLANCA	GENERAL MILLS, INC.	US15/047,643 - 18/03/2016	US



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR 10 2012 028688 2 A2</a>	REVESTIMIENTO ALIMENTÍCIO ANTIMICROBIANO, PRODUCTO ALIMENTÍCIO E PROCESSO DE PRODUÇÃO DE PRODUCTO ALIMENTÍCIO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ (BR/CE)	-	BR



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR 10 2013 010038 2 A2</a>	SUPLEMENTO ALIMENTAR DIETÉTICO A BASE DE FIBRAS INSOLÚVEIS E EXTRATOS VEGETAIS APRESENTADO NA FORMA DE GEL	HEXAGON INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE IMPLANTES ORTOPÉDICOS LTDA (BR/SP)	-	BR
<a href="#">BR 10 2013 026516 0 A2</a>	PROCESSO DE OBTENÇÃO DE PATENTE DE MASSA GELADA	DEUZA MARIA ANTUNES DA ROSA (BR/SP); THAIANE DA SILVA RIOS (BR/SP)	-	BR
<a href="#">BR 10 2013 033416 2 A2</a>	PROCESSO DE OBTENÇÃO DE UMA COMPOSIÇÃO ANTIOXIDANTE A PARTIR DE JABUTICABA, USO DE UMA COMPOSIÇÃO ANTIOXIDANTE COMPREENDENDO EXTRATO SUPERCRÍTICO NA PREPARAÇÃO DE PRODUTOS PROBIÓTICOS E DITOS PRODUTOS PROBIÓTICOS	UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP (BR/SP)	-	BR
<a href="#">BR 10 2015 013981 0 A2</a>	BARRA DE CEREAL SEM LACTOSE COM LICOPENO E AMARANTO	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA (BR/BA)	-	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR 10 2014 007797 9 A2</a>	PROCESO PARA PREPARAÇÃO DO QUEIJO MINAS FRESCAL ADICIONADO DE BACTÉRIAS PROBIÓTICAS REDUZIDO DE SÓDIO E ADICIONADO DE ARGININA E QUEIJO MINAS FRESCAL PROBIÓTICO REDUZIDO DE SÓDIO E ADICIONADO DE ARGININA	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO DE JANEIRO (BR/RJ)	-	BR
<a href="#">BR 10 2014 022017 8 A2</a>	PROCESO DE OBTENÇÃO DE QUEIJO COM SUCO DE FRUTA E QUEIJO COM SUCO DE FRUTA	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI/SP (BR/SP)	-	BR
<a href="#">BR 10 2015 014715 5 A2</a>	DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS NUTRACÊUTICOS E FITOMEDICAMENTO ANTIOXIDANTE A BASE DE FARINHA DO PEDÚNCULO DE CAJU E BERINJELA	MARIA APARECIDA MEDEIROS MACIEL (BR/RN)	-	BR
<a href="#">BR 10 2015 018850 1 A2</a>	PROCESO DE OBTENÇÃO DE BIOMASSA DE FRUTA-PÃO, BIOMASSA DE FRUTA-PÃO, COMPOSIÇÃO ALIMENTÍCIA E USO	UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (BR/RJ); UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO (BR/RJ)	-	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR 10 2015 019455 2 A2</a>	PROCESO DE OBTENÇÃO DE QUEIJO E QUEIJO OBTIDO PELO REFERIDO PROCESSO	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (BR/RS)	-	BR
<a href="#">BR 10 2015 020480 9 A2</a>	PROCESO PARA OBTENÇÃO DE UM PÓ A PARTIR DA JURUBEBA (SOLANUM PANICULATUM L.) COM PROPRIEDADES CONSERVANTES E ANTIOXIDANTES	UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO (BR)	-	BR
BR 10 2015 030762 4 A2	FORMULAÇÕES DE COBERTURAS COMESTÍVEIS ANTIMICROBIANAS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE (BR/SE)	-	BR
<a href="#">BR 10 2015 030806 0 A2</a>	PROCESO ENZIMÁTICO PARA OBTENÇÃO DE HIDROLISADO COM POTENCIAL ANTIOXIDANTE A PARTIR DO CONCENTRADO PROTEICO DE SEMENTES DE QUIABO (ABELMOSCHUS ESCULENTUS L. MOENCH)	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (BR/PB)	-	BR
<a href="#">BR 10 2016 002842 6 A2</a>	IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DE PRESBÍTICO E GELEIA DE MANGA	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARA (BR)	-	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR 10 2015 030967 8 A2	BEBIDA FUNCIONAL, NÃO-ALCOÓLICA A BASE DE MANDIOCA, FERMENTADA COM CO-CULTIVO DE BACTÉRIA LÁTICA E LEVEDURA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS (BR); FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE MINAS GERAIS - FAPEMIG (BR/MG)	-	BR



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">NC2016/000036</a> <u>1</u>	COMPOSICIÓN LÁCTEA AZUCARADA CON CANTIDAD DE AZÚCAR REDUCIDA Y BAJO CONTENIDO CALÓRICO	MEALS DE COLOMBIA S.A.S.		CO
<a href="#">NC2016/000139</a> <u>1</u>	DISPOSITIVO DE CONCENTRACIÓN DE FLUIDOS QUE ACOPLA LA TÉCNICA DE CRIOCONCENTRACIÓ N EN PELÍCULA Y BLOQUE	UNIVERSIDAD DE LA SABANA		CO
<a href="#">NC2017/000965</a> <u>0</u>	MATERIAL PARA ENVASADO QUE COMPRENDE COMPOSICIÓN ANTIMICROBIANA	DOW GLOBAL TECHNOLOGIES LLC	PCT/US2016/017 239 - 05 mar 2015	US



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">NC2016/000607</a> <u>1</u>	EQUIPO PARA IMPREGNACIÓN A VACÍO DE COMPUESTOS ACTIVOS, BIOACTIVOS, SALES Y MINERALES EN MATRICES SÓLIDAS POROSAS	UNIVERSIDAD DE CALDAS		CO
<a href="#">NC2017/000501</a> <u>7</u>	ALIMENTOS FUNCIONALES Y MEDICINALES EN FORMA DE PRODUCTOS DE PASTELERIA Y PANADERIA Y SU PROCESO DE PREPARACIÓN	María Jimena Flórez Galindo		CO
<a href="#">NC2017/000780</a> <u>8</u>	MATERIAL POLIMERICO SINTETICO BIODEGRADABLE, PROGRAMABLE Y SU PROCESO DE PREPARACIÓN	Manuel Salvador Pérez Madrid Mariana Pérez Palacio, Juan David Aristizábal Yepes Diego Juan Ortiz Velásquez Otoniel Felipe Gómez Palacio Juan Manuel Osorio Betancur		CO
<a href="#">NC2017/000965</a> <u>1</u>	MATERIAL PARA ENVASADO QUE COMPRENDE COMPOSICIÓN ANTIMICROBIANA	DOW GLOBAL TECHNOLOGIES LLC	PCT/US2016/017 240 - 05 mar 2015	US
<a href="#">NC2018/000102</a> <u>7</u>	UN PROCESO PARA TRATAR LECHE	NATURO PTY LTD	PCT/AU2016/050 579 - 03 jul 2015	AU

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">NC2017/0010352</a>	MÉTODO PARA LA ELABORACIÓN DE UN EXTRACTO HIDROSOLUBLE DE UNA BIOMASA VEGETAL	TERRA VITIS INNOVATIONS B.V.	PCT/NL2016/0502 18 - 30 mar 2015	NL
<a href="#">NC2017/0012527</a>	PREPARADOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS Y PORTÁTILES PARA LA OBTENCIÓN INSTANTÁNEA DE TÉS SIN INFUSIÓN O DECOCCIÓN, VINOS SIN ALCOHOL Y OTRAS BEBIDAS DERIVADAS, ACONDICIONADOS EN EMBALAJES DEL TIPO TUBO, FRASCO CUENTAGOTAS O FRASQUITO Y SACHÉ PARA DOSIS INDIVIDUAL, UTILIZÁNDOSE EXTRACTOS DE PLANTAS DESTINADAS A LA PREPARACIÓN DE TÉS Y EXTRACTOS DE VINOS PUROS O MIXTOS	CARLOS AUGUSTO DA CRUZ MARQUES	BR 10 2017 023416 9 - 30 oct 2017	BR
<a href="#">NC2017/0013401</a>	PRODUCTOS SECOS HECHOS DE FRUTAS Y/O VEGETALES ASÍ COMO PROCEDIMIENTO PARA SU PRODUCCIÓN.	FRAUNHOFER-GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER ANGEWANDTEN FORSCHUNG E.V.	PCT/EP2016/0636 99 - 15 jun 2015	DE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">NC2018/000124</a> <u>7</u>	CEPAS DE LEVADURA REDUCTORA DE LA ASPARAGINA Y MÉTODO PARA AISLARLA	RENAISSANCE BIOSCIENCE CORP. (University of British Columbia)	PCT/CA2016/050 788 - 07 jul 2015	CA
<a href="#">NC2018/000138</a> <u>4</u>	SISTEMA PARA CONTROL DE LA HUMEDAD QUE COMPRENDE UN PAQUETE HUMECTANTE RELLENO CON MATERIAL HUMECTANTE QUE COMPRENDE GLICEROL Y AGUA	DESICCARE INC.	PCT/US2016/046 643 - 11 ago 2015	US



## COSTA RICA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
2018-132	PROCESO PARA LA SEPARACIÓN DE LA LACTOSA DE LA LECHE PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE DESLACTOSADA Y APROVECHAMIENTO DEL SUBPRODUCTO	COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. [MX]	MX01589418/12/ 14	MX

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 1212563 U</a> <a href="#">20180518</a>	MAQUINA Y CAPSULA PARA REHIDRATAR ALIMENTOS DESHIDRATADOS	ICART MARTORI ALBERT	ES 201830621 U 20180502	ES
<a href="#">ES 1213324 U</a> <a href="#">20180529</a>	KIT DE ATMOSFERA MODIFICADA Y EQUILIBRADA DE FORMA NATURAL	PEDRO SANCHEZ JUAN LUIS	ES 201830552 U 20180418	ES
<a href="#">ES 2539777 T1</a> <a href="#">20150706</a>	EQUIPO Y PROCEDIMIENTO DE APLICACIÓN DE FUNGICIDAS QUE TIENEN EFICACIA MÁXIMA Y CONSTANTE CON VERTIDO CERO	CITROSOL S A PROD	ES 2009070576 W 20091211	ES
<a href="#">ES 2648800 T3</a> <a href="#">20180108</a>	ENVASE COMPUESTO DE CARTÓN/PLÁSTICO EN FORMA DE PARALELEPÍPEDO PARA SU USO EN UN DISPOSITIVO PARA ESTERILIZAR ENVASES COMPUESTOS DE CARTÓN/PLÁSTICO EN FORMA DE PARALELEPÍPEDO EN UN AUTOCLAVE	SIG TECHNOLOGY AG	DE 102007045720 A 20070924	DE
<a href="#">ES 2649054 T3</a> <a href="#">20180109</a>	ALMACENAMIENTO DE PATATAS	FRITO-LAY TRADING COMPANY GMBH	GB 201206880 A 20120419 EP 2013058219 W 20130419	GB

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2649045 T3</a> <a href="#">20180109</a>	LIOFILIZACIÓN A GRANEL MEDIANTE CONGELACIÓN POR PULVERIZACIÓN Y SECADO AGITADO	IMA LIFE NORTH AMERICA INC	US 2010002167 W 20100804	US
<a href="#">ES 2649266 T3</a> <a href="#">20180111</a>	COMPOSICIONES Y PROCEDIMIENTOS PARA LA MODIFICACIÓN SUPERFICIAL DE PRODUCTOS DE TUBÉRCULOS COMESTIBLES	MCCAIN FOODS LTD	US 78383806 P 20060321 CA 2007000449 W 20070321	CA
<a href="#">ES 2649398 T3</a> <a href="#">20180111</a>	POLVOS ANTIMICROBIANOS PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA	CARAVAN INGREDIENTS INC	US 201113077293 A 20110331, US 2012030844 W 20120328	US
<a href="#">ES 2649527 T3</a> <a href="#">20180112</a>	MÉTODO PARA PREPARAR PIEZAS DE ATÚN	NIENSTEDT GMBH	DE 102015104347 A 20150323 EP 2016056253 W 20160322	DE
<a href="#">ES 2649970 T3</a> <a href="#">20180116</a>	APARATO DE TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN PARA MATERIAL QUE CONTIENE OXIDO	ATOM CO LTD	JP 2012251717 A 20121116 JP 2013080961 W 20131117	JP
<a href="#">ES 2650166 T3</a> <a href="#">20180117</a>	MÉTODO PARA MEJORAR EL SABOR SALADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y AGENTE MEJORADOR DEL SABOR SALADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	MATSUTANI KAGAKU KOGYO KK	JP 2010177653 A 20100806, JP 2011058989 W 20110411	JP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2650189 T3</a> <a href="#">20180117</a>	POLVO DE LECHE FERMENTADA O YOGUR CON ALTA DENSIDAD DE FERMENTOS LÁCTICOS	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	FR 0600130 A 20060106, FR 2007000024 W 20070108	FR
<a href="#">ES 2651130 A1</a> <a href="#">20180124</a>	PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE UN PRODUCTO CARNICO Y PRODUCTO ASI OBTENIDO	EMBUTIDOS LA HOGUERA S A	ES 201630993 A 20160721	ES
<a href="#">ES 2651417 T3</a> <a href="#">20180126</a>	GLICEROFOSFOLÍPIDOS PARA LA MEJORA DE LAS FUNCIONES COGNITIVAS	ENZYMOTEC LTD	US 21508008 A 20080624 IL 2009000626 W 20090624	IL
<a href="#">ES 2651496 T3</a> <a href="#">20180126</a>	ROSQUILLA DURA COCIDA AL VAPOR	PURATOS NV	EP 12158642 A 20070813 EP 07802589 A 20070813 EP 2007058365 W 20070813	BE



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2016/00</a> <a href="#">9620</a>	YOGURES BAJOS EN PROTEÍNA QUE CONTIENEN ALMIDONES MODIFICADOS	CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC.	MX20160009620 20160722	MX



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2016/011 431</a>	PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PURÉS, FRAGANCIAS Y SABORES DE FRUTAS, MEDIANTE LA DESHIDRATACIÓN Y EXTRACCIÓN CON MICROONDAS Y VACÍO	ALEJANDRO EMILIO ESPAÑA DE LA CUESTA	MX20160011431 20160905	MX
<a href="#">MX/a/2016/012 882</a>	PROCESO DE PURÉ ALIMENTICIO PARA BEBE Y APLICACIONES DEL MISMO	BEECH-NUT NUTRITION CORPORATION	US 61/972,340 30/03/2014	US
<a href="#">MX/a/2016/013 337</a>	FORMULACIÓN DISPERSORA DE PROTEÍNA	FERNANDO BECERRIL SANCHEZ	MX20160013337 20161011	MX
<a href="#">MX/a/2016/014 998</a>	UN PRODUCTO DE MASA CONGELADA Y MÉTODO PARA PRODUCIRLO	SFC GLOBAL SUPPLY CHAIN, INC.	US 62/257,516 19/11/2015	US
<a href="#">MX/a/2016/016 016</a>	RECUBRIMIENTO COMESTIBLE PARA PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS, FÓRMULA Y MÉTODO DE PREPARACIÓN	ALIANZA PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO, S.A. DE C.V.	MX2016016016 20161205	MX
<a href="#">MX/a/2017/000 271</a>	PROCESO SEMIAUTOMÁTICO DESHIDRATADOR DE PRODUCTOS DEL SECTOR AGRÍCOLA	CITRO-DES S. DE R.L. DE C.V.	MX2017000271 20171207	MX

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2017/0007</a> <a href="#">32</a>	PROCEDIMIENTO PARA IMPLEMENTACIÓN DE OZONO PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS EN TRANSPORTE REFRIGERADO	Ozono Powerfull de México, S.A. de C.V.	MX2017000732 20171216	MX
<a href="#">MX/a/2017/0042</a> <a href="#">56</a>	METÓDO PARA DESINFECTAR SEMILLAS COMESTIBLES, PARTICULARMENTE SEMILLAS PRODUCTORAS DE MUCÍLAGO	AGRI-NEO INC.	CAPCT/CA2014/0 51088 13/11/2014	CA
<a href="#">MX/a/2017/0050</a> <a href="#">63</a>	PRODUCTO FRESCO CORTADO EN CONSERVA CON SABOR VERDADERAMENTE NATURAL	FONA INTERNATIONAL INC.; NATURESEAL, INC.	US14/857,494 17/09/2015; US62/068,385 24/10/2014	US
<a href="#">MX/a/2017/0051</a> <a href="#">36</a>	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO CAVITADO	YOPLAIT FRANCE	WO2014IB02580 20141021	FR
<a href="#">MX/a/2017/0052</a> <a href="#">60</a>	BIFIDOBACTERIAS ACTIVADAS Y MÉTODOS DE USO DE LAS MISMAS	EVOLVE BIOSYSTEMS, INC.	US62/068,553 24/10/2014; US62/133,243 13/03/2015	US
<a href="#">MX/a/2017/0063</a> <a href="#">35</a>	COMPOSICIONES EN GEL DE ÓXIDO DE METAL QUELADO	WILLIAM WINGFIELD	US14/542,193 14/11/2014	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2017/006588</a>	MITIGANTES QUÍMICOS EN ALIMENTO PARA ANIMALES E INGREDIENTES ALIMENTARIOS	KANSAS STATE UNIVERSITY RESEARCH FOUNDATION	US62/081,847 19/11/2014	US
<a href="#">MX/a/2017/006674</a>	COMPOSICIONES ANTIMICROBIANAS Y MÉTODOS RELACIONADOS PARA TRATAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SUPERFICIES	CMS TECHNOLOGY, INC.	US62/084,278 25/11/2014	US



## PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">109545</a>	REDUÇÃO DA ACRILAMIDA EM PÃO DE AVEIA E DE CENTEIO	INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DOUTOR RICARDO JORGE		PT
<a href="#">1845802</a>	PROCESSO PARA PREPARAR PRODUTOS NUTRICIONAIS	NESTEC S.A.	2005/01/31 EP20050707896 2005/01/31 WO2005EP50393	CH
<a href="#">3154359</a>	BEBIDA LÁCTEA EMBALADA	NESTEC S.A.	2014/06/02 EP 14170850	CH

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">2184980</a>	UTILIZAÇÃO DE ALDEÍDOS E CETONAS ALIFÁTICOS C3 A C14 E ALCOÓIS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS C3 A C7 PARA INIBIR A GERMINAÇÃO DE TUBÉRCULOS DE BATATA	WASHINGTON STATE UNIVERSITY	2007/08/10 US20070955156P 2008/08/07 EP20080797324 2008/08/07 WO2008US72402 2008/08/06 US20080186861	US
<a href="#">2424372</a>	COMPOSIÇÕES ANTIMICROBIANAS E MÉTODOS DE USO RELACIONADOS	JENEIL BIOSURFACTANT COMPANY, LLC	2009/04/27 US20090214752P 2009/11/02 US20090257319P 2010/03/19 US20100315611P	US
<a href="#">2627201</a>	PROTEÍNA ANTIMICROBIANA	CONSUMO EM VERDE - BIOTECNOLOGIA DAS PLANTAS, S.A.	2010/10/13 GB20100017284 2011/10/12 EP20110769866 2011/10/12 WO2011EP67824 2010/10/12 PT20100105330	PT
<a href="#">2763527</a>	PROCEDIMENTO DE TRATAMENTO FUNGICIDA E/OU BACTERICIDA DE ESTIRPES RESISTENTES USANDO ÓLEO(S) ESSENCIAL(AIS)	XEDA INTERNATIONAL	2011/10/04 EP20110788545 2011/10/04 WO2011FR52315	FR
<a href="#">2829180</a>	AGENTE PARA AUMENTO DO TEOR EM AÇÚCAR DE FRUTOS	RIKEN	2012/03/22 JP 2012065780	JP
<a href="#">2837293</a>	CÂMARA DE MATURAÇÃO DE PRODUTOS	GARRATT, ALAN	2013/08/15 EP20130180570	GB

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">2854566</a>	MÉTODO E UTILIZAÇÃO DE UMA COMPOSIÇÃO PARA DESSALINIZAR PRODUTOS DE PEIXE	BUDENHEIM IBERICA, S.L. SOCIEDAD EN COMANDITA	2012/05/28 EP 12382214	ES
<a href="#">2934194</a>	PROCESSO DE SECAGEM DE PRODUTOS ALIMENTARES	LUTETIA	2012/12/18 FR 1262278	FR
<a href="#">3009007</a>	PROCESSO PARA TRATAR UMA COMPOSIÇÃO DE ALGAS AQUOSA	SOLVAY SA	2014/11/26 EP 14194968	BE
<a href="#">3097785</a>	MÉTODO PARA A ESTERILIZAÇÃO CONTÍNUA DE UM PRODUTO LÍQUIDO	LIQUATS VEGETALS SA	2015/05/26 EP20150380019	ES
<a href="#">3111777</a>	PROCESSO E SISTEMA DE EMBALAGEM A VÁCUO PROFUNDO DE UM PRODUTO ALIMENTAR SEM LÍQUIDO DE COBERTURA	SODETECH	2015/06/30 FR 1556120	FR

AR

BR

CO

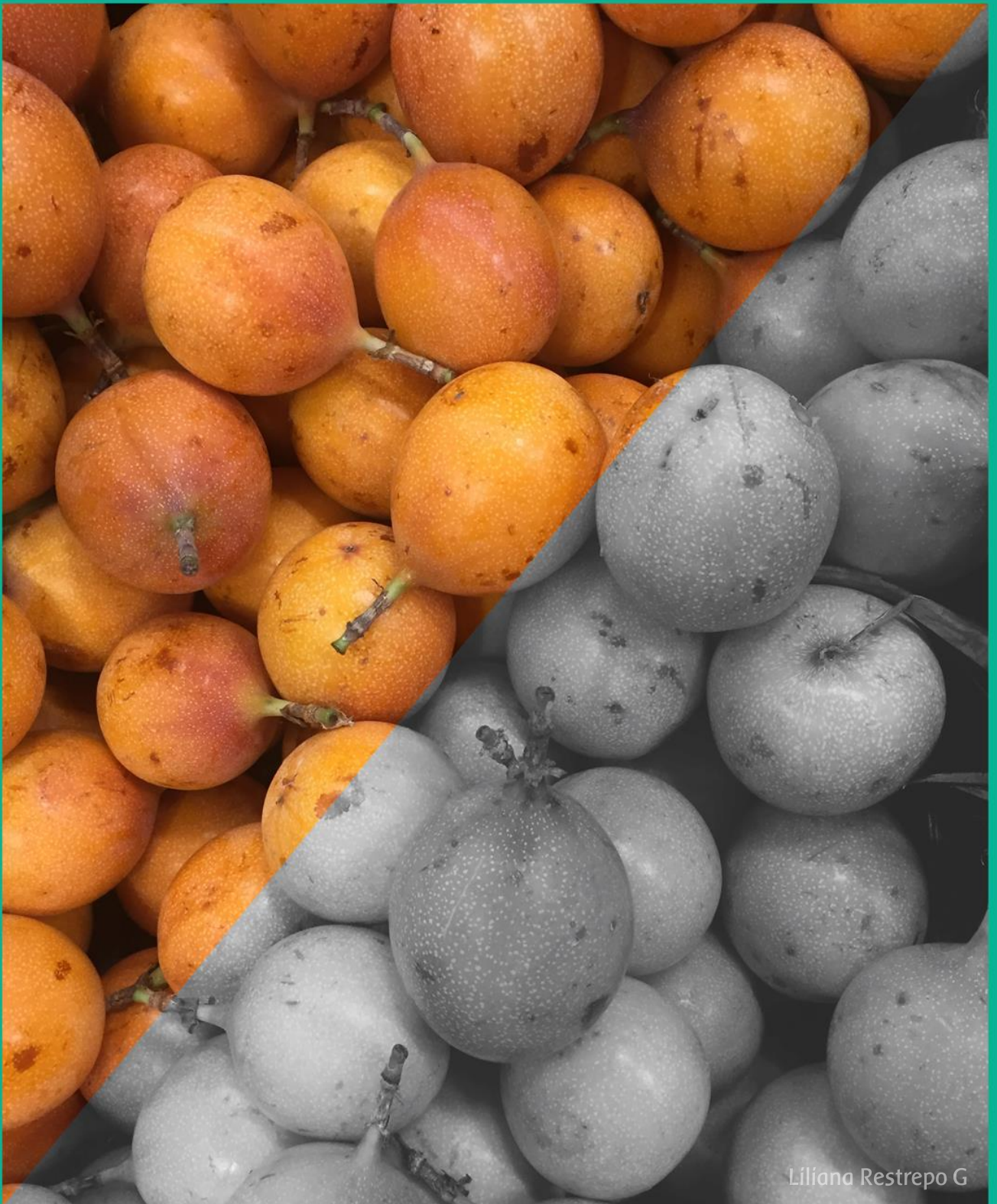
CR

ES

MX

PT

UY



Liliana Restrepo G

**NUEVAS TECNOLOGÍAS**



# ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR106835A1</a>	MEZCLA CON BAJO CONTENIDO DE GRASA SATURADA PARA USARSE PARA REVESTIMIENTO DE BARRERA CONTRA LA HUMEDAD EN CONFITURAS CONGELADAS	NESTEC S.A.	EP15196790 - 27/11/2015	CH
<a href="#">AR106836A1</a>	REVESTIMIENTO DE INMERSIÓN BAJO EN GRASA SATURADA PARA CONFITURAS CONGELADAS	NESTEC S.A	EP15196796 - 27/11/2015	CH



# BRASIL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR1020160195</a> <a href="#">06 (A2)</a>	BASE LIPÍDICA PARA ESTABILIZAÇÃO DO POLIMORFISMO DE LIPÍDIOS, PROCESSO DE OBTENÇÃO DA MESMA E USO	UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP (BR/SP)	-	BR
<a href="#">BR1120130249</a> <a href="#">67 (A2)</a>	CONFEITOS CONGELADOS COM ESTABILIDADE DE CHOQUE TÉRMICO APERFEIÇOADA.	NESTEC S.A (CH)	EP11160160.5 20110329	CH

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR11201700127</a> <a href="#">2 (A2)</a>	PROCESSO PARA PRODUZIR ALIMENTO DO TIPO WAFER E PRODUTO DE CONFEITARIA	SOREMARTEC S.A. (LU)	ITTO2014A00105 6 20141217; ITTO2014A00061 0 20140731	LU
<a href="#">BR11201700394</a> <a href="#">5 (A2)</a>	COMPOSIÇÃO DE GORDURA COMESTÍVEL	AAK AB (PUBL) (SE)	SE1451005-1 20140829	SE
<a href="#">BR11201700994</a> <a href="#">1 (A2)</a>	INGREDIENTE ALIMENTAR SECO, MÉTODO DE PRODUÇÃO DO INGREDIENTE ALIMENTAR, MÉTODO DE PRODUÇÃO DE UM PRODUTO TIPO IOGURTE À BASE DE PROTEÍNA DE SORO DE LEITE, PRODUTO TIPO IOGURTE À BASE DE PROTEÍNA DE SORO DE LEITE, E USO DE UMA COMBINAÇÃO DE PARTÍCULAS TIPO A E PARTÍCULAS TIPO B	ARLA FOODS AMBA (DK)	EP14193363.0 20141114	DK
<a href="#">BR11201701162</a> <a href="#">5 (A2)</a>	MÉTODO, MÉTODO DE PADRONIZAÇÃO DE LECITINA, E MÉTODO DE APERFEIÇOAMENTO DA REOLOGIA DE UM CONFEITO QUE CONTÉM GORDURA	ARCHER DANIELS MIDLAND COMPANY (US)	US62/086,556 20141202	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#"><u>BR1120170123</u></a> <a href="#"><u>40 (A2)</u></a>	MÉTODO PARA REDUZIR GORDURAS TOTAIS E SATURADAS EM RECHEIOS DE CONFEITARIA	NESTEC S.A. (CH)	EP14199433.5 20141219	CH
<a href="#"><u>BR1120170126</u></a> <a href="#"><u>80 (A2)</u></a>	PRODUTO À BASE DE GORDURA AERADO E PREPARAÇÃO DO MESMO	NESTEC S.A. (CH)	EP15189885.5 20151015; EP15189879.8 20151015; EP14199331.1 20141219; EP14199321.2 20141219; EP14199333.7 20141219; EP14199316.2 20141219	CH
<a href="#"><u>BR1120170191</u></a> <a href="#"><u>77 (A2)</u></a>	EMULSÃO, PRODUTO ALIMENTÍCIO, FORMULAÇÃO, USO DE UMA FORMULAÇÃO, GOTÍCULAS AQUOSAS E PROCESSO	CARGILL, INCORPORATED (US)	EP15158513.0 20150310	US
<a href="#"><u>BR1120170195</u></a> <a href="#"><u>44 (A2)</u></a>	ESSÊNCIA DO EXTRATO DE TIEN-CHA E APLICAÇÃO RESPECTIVA	KABUSHIKI KAISHA YAKULT HONSHA (JP)	JP2015-059376 20150323	JP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY





# COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">NC2018/000124</a> <a href="#">Z</a>	CEPAS DE LEVADURA REDUCTORA DE LA ASPARAGINA Y MÉTODO PARA AISLARLA	RENAISSANCE BIOSCIENCE CORP (University of British Columbia)	PCT/CA2016/050 788 - 07 jul 2015	CA



# ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2323670 T3</a> <a href="#">20090723</a>	PROCEDIMIENTO DE PRODUCCION DE UN MATERIAL EN POLVO QUE CONTIENE PARTICULAS CRISTALINAS DE MALTITOL.	ROQUETTE FRERES	US 71353900 A 20001115	US
<a href="#">ES 2378093 T3</a> <a href="#">20120404</a>	TENEMPIÉ EN FORMA DE PALO Y PROCEDIMIENTO PARA SU PRODUCCIÓN	EZAKI GLICO CO	JP 2006146311 A 20060526 JP 2007057842 W 20070409	JP
<a href="#">ES 2650809 T3</a> <a href="#">20180122</a>	GOMA DE ALGINATO	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	EP 12190189 A 20121026 US 201261718939 P 20121026 EP 2013072387 W 20131025	DK

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2648790 T3</a> <a href="#">20180108</a>	BEBIDAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS RESISTENTES ANTE CAMBIOS DE SABOR INDUCIDOS POR LA LUZ, PROCESOS PARA PRODUCIR LOS MISMOS Y COMPOSICIONES PARA IMPARTIR TAL RESISTENCIA	HEINEKEN SUPPLY CHAIN BV	NL 0300665 W 20030929 NL 2004000674 W 20040929	NL
<a href="#">ES 2650164 T3</a> <a href="#">20180117</a>	PRODUCTOS LÁCTEOS CON UN AUMENTO DE LA UNIÓN DEL AGUA	ARLA FOODS AMBA	DK PA201270334 A 20120615 EP 12173179 A 20120622 EP 12189320 A 20121019 EP 2013062407 W 20130614	DK
<a href="#">ES 2651298 T3</a> <a href="#">20180125</a>	QUESO PROCESADO REFORZADO CON CALCIO SIN SALES EMULSIONANTES Y PROCEDIMIENTO PARA SU PREPARACIÓN	FONTERRA CO-OPERATIVE GROUP LTD	US 18415509 P 20090604 NZ 2010000109 W 20100604	NZ
<a href="#">ES 2651509 T3</a> <a href="#">20180126</a>	MÉTODOS PARA REDUCIR LA ABSORCIÓN DE ACEITE Y/O GRASA DE LOS ALIMENTOS FRITOS	DOW GLOBAL TECHNOLOGIES LLC	US 201261706481 P 20120927	US
<a href="#">ES 2659741 T3</a> <a href="#">20180319</a>	COMPOSICIONES	SYMRISE AG	EP 12153019 A 20120130	DE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2651859 A1</a> <a href="#">20180130</a>	PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO LACTEO MARINO	AIRES VIRGEN EXTRA S L ORGANIZACION DE PALANGREROS GUARDESES OR PA GU	ES 201631032 A 20160727	ES
<a href="#">ES 2652247 T3</a> <a href="#">20180201</a>	MICROCÁPSULAS DE MÚLTIPLES CAPAS QUE CONTIENEN UN AGENTE ACTIVO OXIDABLE Y UN PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN LAS MISMAS	IDCAPS	EP 13306422 A 20131016 EP 2014072240 W 20141016	FR
<a href="#">ES 2654441 T3</a> <a href="#">20180213</a>	PRODUCTOS ALIMENTICIOS POCO HORNEADOS Y MÉTODOS PARA FABRICAR LOS MISMOS	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	US 39427710 P 20101018 US 40503710 P 20101020 US 2011056721 W 20111018	US
<a href="#">ES 2656154 T3</a> <a href="#">20180223</a>	ALIMENTO PARA LACTANTES PARA MEJORAR LA COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS DE LAS MEMBRANAS CEREBRALES	N V NUTRICIA	NL 2010050142 W 20100317 NL 2011050187 W 20110317	NL
<a href="#">ES 2656683 T3</a> <a href="#">20180228</a>	COPOLÍMEROS DE ÉSTERES VINÍLICOS DE ÁCIDOS GRASOS CON PROPIEDADES DE CERA	WACKER CHEMIE AG	DE 102014213657 A 20140714 EP 2015065915 W 20150710	DE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2656317 T3</a> <a href="#">20180226</a>	USO DE SIALIDASA EN TECNOLOGÍA LÁCTEA	DSM IP ASSETS BV	EP 10152527 A 20100203 EP 2011051391 W 20110201	NL
<a href="#">ES 2658352 T3</a> <a href="#">20180309</a>	PROCESO PARA PRODUCIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DEL TIPO HORNO SIN ADITIVOS, CONGELADOS/REFRIG ERADOS, CON RECUPERACIÓN RÁPIDA ANTES DE COMERLOS	DOLCIARIA ORSOBIANCO S R L	IT 2012000319 W 20121018	IT



## MÉXICO

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2017/00</a> <a href="#">5138</a>	NANOEMULSIÓN DE SABOR TRANSLÚCIDA, METAESTABLE Y MÉTODO PARA PREPARAR LA MISMA	INTERNATIONAL FLAVORS & FRAGRANCES INC.	US62/065,865 20/10/2014; US62/197,919 28/07/2015	US
<a href="#">MX/a/2017/00</a> <a href="#">6257</a>	PRODUCTO TIPO YOGUR BASADO EN PROTEÍNAS DEL SUERO LÁCTEO, DE ALTO CONTENIDO PROTEICO, INGREDIENTE ADECUADO PARA SU PRODUCCIÓN, Y MÉTODO DE PRODUCCIÓN	ARLA FOODS AMBA	EP14193363.0 14/11/2014	DK

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2017/007</a> <a href="#">126</a>	MÉTODOS DE MEJORA DE LA FUNCIONALIDAD DE LA LECITINA Y APLICACIONES DE LOS MISMOS	ARCHER DANIELS MIDLAND COMPANY	US62/086,556 02/12/2014	US
<a href="#">MX/a/2017/008</a> <a href="#">902</a>	ALIMENTO Y/O PRODUCTO NUTRACÉUTICO DE TIPO BIZCOCHO Y MÉTODO PARA OBTENER EL MISMO A PARTIR DE ALIMENTO	NBREAD PROCESS	FR1550075 06/01/2015	FR
<a href="#">MX/a/2017/012</a> <a href="#">124</a>	ESENCIA DEL EXTRACTO DE TIEN-CHA Y APLICACIÓN DE LA MISMA	KABUSHIKI KAISHA YAKULT HONSHA	JP2015-059376 23/03/2015	JP
<a href="#">MX/a/2017/015</a> <a href="#">126</a>	USO DE PROTEÍNA ESTRUCTURANTE DEL HIELO	DSM IP ASSETS B.V.	EP15170233.9 02/06/2015	NL
<a href="#">MX/a/2017/015</a> <a href="#">554</a>	COMPOSICIÓN QUE CONTIENE ACEITE VEGETAL, CARAMELO Y COMPUESTOS FENÓLICOS	UNILEVER N.V.	EP15174544.5 30/06/2015	NL
<a href="#">MX/a/2018/000</a> <a href="#">158</a>	CASEÍNA MICELAR PARA SUSTITUTOS DE CREMA PARA CAFÉ Y OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS	LEPRINO FOODS COMPANY	US 15/184,717 16/06/2016	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2018/0011</a> <a href="#">16</a>	BEBIDAS LISTAS PARA BEBER LIBRES DE GRASA CON TEXTURA MEJORADA POR AGREGACIÓN DE PROTEÍNAS CONTROLADA	NESTEC S.A.	US62/201,959 06/08/2015	CH
<a href="#">MX/a/2018/0011</a> <a href="#">18</a>	BEBIDAS LISTAS PARA BEBER CON TEXTURA MEJORADA POR AGREGACIÓN DE PROTEÍNAS CONTROLADA	NESTEC S.A.	US62/202,002 06/08/2015	CH



## PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">2269466</a>	QUEIJO CREME E MÉTODO DE FABRICO	KRAFT FOODS R & D, INC.	2009/06/30 US 221892 P	US
<a href="#">2326186</a>	SOBREMESA COMPOSTA E PROCESSO PARA PREPARAR A MESMA	NESTEC S.A.	2008/08/21 EP 08162771	CH
<a href="#">2339926</a>	MATERIAL DE CONFEITARIA À BASE DE GORDURA E PROCESSO PARA A SUA PRODUÇÃO	NESTEC S.A.	2008/09/19 GB 0817122	CH

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">2349228</a>	PRODUTOS ALIMENTARES FORTIFICADOS COM FERRO	FRUTAROM BELGIUM, N.V.	2008/10/08 EP 08166052 2008/11/13 US 114261 P	BE
<a href="#">2400859</a>	PREPARADO DE PROTEÍNAS A PARTIR DE SEMENTES DE GIRASSOL E A SUA PRODUÇÃO	FRAUNHOFER-GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER ANGEWANDTEN FORSCHUNG E.V.	2009/02/27 DE 102009010813	DE
<a href="#">2448424</a>	PRODUÇÃO DE ISOLADOS DE PROTEÍNA DE SOJA SOLÚVEL EM ÁCIDO ( S800 )	BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP.	2009/06/30 US 213646 P	US
<a href="#">2453763</a>	REVESTIMENTO À BASE DE ÓLEO PARA PRODUTOS DE ALIMENTOS COZINHADOS	KERRY GROUP SERVICES INTERNATIONAL, LTD.	2009/07/16 US 226089 P	US
<a href="#">2501244</a>	UMA MÁQUINA PARA A PRODUÇÃO DE MAZLUGA	LES PÂTES WARDA SA	2009/11/19 IT MI20092039	IT
<a href="#">2600734</a>	MÉTODO PARA OBTER GOMAS COM RECHEIO FLUIDO	PERFETTI VAN MELLE S.P.A.	2010/08/05 IT MI20101507	IT
<a href="#">2638812</a>	COMPOSIÇÃO PARA ESTIMULAR A FLORA INTESTINAL DE LACTENTES NASCIDOS POR CESARIANA	N.V. NUTRICIA	2005/10/21 EP 05023029	BE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">2706867</a>	MÉTODO DE FABRICO DE COMPOSIÇÕES DE PROTEÍNA ESTRUTURADA	OJAH B.V.	2011/05/13 EP 11166038	BE
<a href="#">2728011</a>	MÉTODO OTIMIZADO PARA OBTENÇÃO DE PEPTIDOS INIBIORES DE ENZIMA CONVERSOR DE ANGIOTENSINA, PÉPTIDOS INIBIDORES E ALIMENTOS CONTENDO O MESMO	QUEIZUAR, S.L.	2011/06/15 ES 201131001	ES
<a href="#">2730175</a>	MÉTODO PARA AUMENTAR A MASSA BACTERIANA NO RÚMEN DE UM RUMINANTE E USOS CORRESPONDENTES	APC EUROPE S.A.	2011/07/08 ES 201131164	ES
<a href="#">2892355</a>	RESUMO	CSM BAKERY SOLUTIONS EUROPE HOLDING B.V.	2012/09/06 EP 12183271	NL
<a href="#">2912952</a>	PRODUÇÃO DE ISOLADOS DE PROTEÍNA DE SOJA SOLÚVEL EM ÁCIDO ( S800 )	BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP.	2009/06/30 US 213646 P	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

Este boletín fue publicado por:



Noviembre 2018