



**IBEPI**

Programa Iberoamericano  
de Propiedad Industrial

# Boletín Iberoamericano

## Información Tecnológica

### Sector Agroalimentos

Diciembre 2014



### **Introducción en Español:**

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

### **Búsqueda de Patentes:**

**Argentina** - Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

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

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

**República Dominicana** - Oficina Nacional de la Propiedad Industrial.

**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.

### **Introducción en Portugués:**

**Brasil** - Instituto Nacional da Propiedade Industrial

### **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.

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

### **Fotografías:**

[www.sxc.hu](http://www.sxc.hu)

[www.freedigitalphotos.net/](http://www.freedigitalphotos.net/)



**CREDITOS**



# INTRODUCCIÓN

La presentación de este primer Boletín Iberoamericano de Información tecnológica supone la puesta en marcha de un Plan de trabajo de colaboración Iberoamericano, basado en la conciencia de la eficacia que las herramientas de Información Tecnológica aportan para la toma de decisiones de nuestros emprendedores.

Este trabajo se encuentra enmarcado en el Programa IBEPI, programa internacional en el ámbito de la cooperación Iberoamericana, cuyo objetivo es promover el uso estratégico de la Propiedad Industrial como una herramienta para el desarrollo e integración de las Sociedades Iberoamericanas.

Los primeros intentos de cooperación en Propiedad Industrial en el ámbito Iberoamericano los encontramos en la iniciativa CIBIT, Capacitación Iberoamericana en Búsquedas e Información Tecnológica, aprobada en la IX Cumbre Iberoamericana de la Habana (1999). El principal objetivo consistía en brindar capacitación sobre la materia a funcionarios de las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial.

Tras esta primera iniciativa, la idea de la necesidad de fundamentar esta cooperación y dotarla de unos contenidos útiles para el desarrollo de la innovación, ha ido pasando por

diferentes momentos de encuentro de las Oficinas Nacionales de Propiedad industrial, ONAPIS; hasta materializarse en el Programa IBEPI.

Dentro de este Programa se ha constituido un Comité de Información Tecnológica, INFOTEC, cuyo fin es desarrollar un Sistema de Cooperación entre las ONAPIS en Información Tecnológica, para brindar una herramienta efectiva a la hora de evaluar el alcance de la puesta en común de esta información para nuestros usuarios.



Este Comité estuvo reunido en Salinas, Ecuador, el 30 y 31 de julio, y como resultado de estas jornadas de trabajo se decidió, entre otros puntos de interés conjunta, elaborar Boletines

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

Iberoamericanos de Información Tecnológica, BIIT.

En esta reunión se acordó, entre todos los constituyentes, comenzar con un Boletín Agroalimentario, sector tecnológico que cuenta con una gran diversidad de productos entre los países constituyentes y que creemos que es una excelente recapitulación de lo que se encuentra publicado en esta materia para nuestras sociedades, de ahí deriva también que su publicación sea en español y portugués, como fomento de nuestras lenguas en el ámbito tecnológico.

Con la inauguración de este Boletín, como servicio de Información Tecnológica, queremos presentar una información puntual, gratuita y esquemática de las publicaciones de Patentes y Modelos de Utilidad de nuestros países, así como los avances y novedades en el sector.

Es nuestro deseo, desde esta publicación, que el objetivo de presentar un trabajo, realizado en este marco de cooperación, sea de utilidad para sus lectores y transmita el resultado de lo que ya no es una iniciativa sino un hecho real de Plan de trabajo conjunto.



AR

BR

CO


DO

ES

MX

PT

UY



A apresentação deste primeiro Boletim Ibero-americano de Informação Tecnológica (BIIT) representa o início de um plano de trabalho de colaboração ibero-americana, baseado na consciência da eficácia que as ferramentas de informação tecnológica (IT) oferecem para a tomada de decisões de nossos empreendedores.

Esse trabalho está inserido no âmbito do IBEPI, programa internacional no âmbito da cooperação ibero-americana, cujo objetivo é promover o uso estratégico da propriedade industrial como ferramenta para o desenvolvimento e a integração das sociedades ibero-americanas.

As primeiras tentativas de cooperação em propriedade industrial na região encontram-se na iniciativa CIBIT, Capacitação Ibero-americana em Buscas e Informação Tecnológica, aprovada na IX Cúpula Ibero-americana de Havana (1999). O principal objetivo do CIBIT era promover a capacitação dos funcionários dos Escritórios Nacionais de Propriedade Industrial (ENAPIS) sobre a matéria.

Depois dessa primeira iniciativa, a ideia da necessidade de fundamentar essa cooperação e de dotá-la de conteúdos úteis para o desenvolvimento da inovação passou por diferentes momentos de encontro dos ENAPIS até a materialização do IBEPI.

O Comitê de Informação Tecnológica do IBEPI, INFOTEC, foi constituído com a finalidade de desenvolver um Sistema de Cooperação entre os ENAPIS, com foco em Informação Tecnológica, uma ferramenta efetiva para avaliar o alcance da

publicação da informação para os usuários.

Esse Comitê reuniu-se em Salinas, Equador, nos dias 30 e 31 de julho, de 2014, e como resultado, decidiram, entre outros pontos de interesse em comum, elaborar Boletins Ibero-americanos de IT, BIIT.

Nessa reunião, acordou-se, entre todos os membros, começar com a geração de um Boletim na área de Agroalimentos, setor tecnológico que conta com grande diversidade de produtos entre os países-membro. Entende-se que o conteúdo do Boletim representa, para a sociedade, uma rica fonte de informação tecnológica sobre o que é publicado por patentes nesse setor. Essa é outra razão pela qual sua publicação deve ser em espanhol e em português, como incentivo ao uso de nossas línguas no âmbito tecnológico.

Com a inauguração desse Boletim como serviço de IT, queremos apresentar uma informação pontual, gratuita e organizada das publicações de patentes e de modelos de utilidade de nossos países, assim como dos avanços, das novidades, das estatísticas correspondentes e da informação de casos de êxito no setor de agroalimentos.

É nosso desejo que a publicação desse trabalho, desenvolvido no âmbito da referida cooperação, seja de utilidade para seus leitores e que transmita o resultado do que já não é somente uma iniciativa, mas um feito real de plano de trabalho conjunto.

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



CONSERVACIÓN



# ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR086531A1</a>	Procedimiento, dispositivo e instalación para el tratamiento cualitativo organoléptico de los alcoholes	Godoy Varo, Jose Luis	P 201100925* ES*08/08/2011	ESPAÑA
<a href="#">AR086704A1</a>	Aceite de girasol con elevado contenido en fitoesteroles	Consejo superior de investigaciones científicas (CSIC)	P201131051* ES*22/06/2011	ESPAÑA
<a href="#">AR086805A1</a>	Productos alimenticios, métodos y complejos coacervados	Pepsico, Inc.	13/175451* US*01/07/2011	EE.UU
<a href="#">AR086820A1</a>	Método para manipular mangos	Rohm & Haas Company.	61/502530* US*29/06/2011	EE.UU
<a href="#">AR086826A1</a>	Soluciones para esterilización y pasteurización libres de molibdato	General Electric Company	61/502374* US*29/06/2011	EE.UU
<a href="#">AR086834A1</a>	Procedimiento para producir un bocadillo nutritivo embutido y bocadillo nutritivo embutido obtenido mediante dicho procedimiento	Martin , Darío Rolando		ARGENTINA
<a href="#">AR086993A1</a>	Masa de galletita	Generale Biscuit	11290279.6* EP*20/06/2011- 61/498986* US*20/06/2011- 11290278.8* EP*20/06/2011	FRANCIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR087027A1</a>	Lamina alimenticia que comprende una capa flexible de piezas vegetales y una composición gelificante, producto alimenticio envuelto y tallarín que la comprenden, composición aditiva alimenticia y métodos y usos relacionados	Mccain Foods Ltd.		CANADA
<a href="#">AR087059A1</a>	Formulación que contiene leche como base	Valio Oy	20115726* FI*06/07/2011	FINLANDIA
<a href="#">AR087099A1</a>	Una composición en forma de gel para preparar un producto alimenticio	Nestec S.A.	PCT/CN11/076937* CN*07/07/2011	SUIZA
<a href="#">AR087157A1</a>	Galletita saludable	Generale Biscuit	61/498986* US*20/06/2011- 11290279* EP*20/06/2011- 11290278* EP*20/06/2011	FRANCIA
<a href="#">AR087158A1</a>	Masita en capas saludable	Generale Biscuit	61/498986* US*20/06/2011- 11290278.8* EP*20/06/2011- 11290279.6* EP*20/06/2011	FRANCIA
<a href="#">AR087159A1</a>	Galletita para desayuno con glucosa de lenta disponibilidad	Generale Biscuit	61/498986* US*20/06/2011- 11290278.8* EP*20/06/2011- 11290279.6* EP*20/06/2011	FRANCIA
<a href="#">AR087308A1</a>	Procedimiento para la conservación de los subproductos procedentes de la industria cárnica y de otras industrias alimentarias	Higienizo Técnicas Reunidas S.L.U.	201131274* ES*26/07/2011- 201230284* ES*24/02/2012	ESPAÑA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR087333A1</a>	Composición nutrimental para niños que presentan reflujo , cólico y/o estreñimiento	Nucitec S.A. De C.V.	A/2011/007872* MX*26/07/2011	MÉXICO
<a href="#">AR087368A1</a>	Extracción liquido/ liquido con un solvente que comprende al menos 5 átomos de carbono y 1 o 2 átomos de oxígeno	Laboratoires Expanscience	1156936* FR*28/07/2011	FRANCIA
<a href="#">AR087475A1</a>	Método, instalación y dispositivo para un tratamiento de secado, curado y conservación de alimentos solidos o semisólidos	Godoy Varo, Jose Luis	20110000926* ES*08/08/2011	ESPAÑA
<a href="#">AR087531A2</a>	Una bebida que contiene goma gellan con alto contenido de acilo, estable ante el calcio para conseguir estabilidad coloidal mejorada	Cp Kelco Aps	60/574215* US*26/05/2004	DINMARCA
<a href="#">AR087560A1</a>	Inhibidor de mohos natural y métodos para utilizar el mismo	Ab Mauri Food Inc	61/523686* US*15/08/2011	EE.UU
<a href="#">AR087635A1</a>	Método para el embalaje de productos de carne fresca en un ambiente bajo de oxígeno , solución mejoradora del color de la carne y productos alimenticios pre-envasados	Tyson Foods, Inc.		EE.UU
<a href="#">AR087692A1</a>	Secuestro de oxígeno	Colormatrix Holdings, Inc.	61/527225* US*25/08/2011	EE.UU
<a href="#">AR087839A1</a>	Procedimiento para el procesamiento de orujo de aceitunas e instalación para llevarlo a cabo	Gea Mechanical Equipment GmbH	10 2011 053 527.6* DE*12/09/2011	ALEMANIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR087912A1</a>	Método y disposición para la preservación de productos envasados	Organic Latin America S.A.		ARGENTINA
<a href="#">AR087928A1</a>	Aditivo para alimentos que comprende enzimas amidasas	Dupont Nutrition Biosciences Aps	10177410.7* EP*17/09/2010-61/380280* US*06/09/2010	DINMARCA
<a href="#">AR087989A1</a>	Aceites para freír ambientalmente sostenibles	E.I. Du pont de Nemours and Company	13/541084* US*03/07/2012	EE.UU
<a href="#">AR088066A1</a>	Productos gelificados probióticos o simbióticos para su obtención	Universidad Miguel Hernandez de Elche	201101089* ES*30/09/2011	ESPAÑA
<a href="#">AR088069A1</a>	Formula infantil a base de proteína de arroz extensamente hidrolizada para su uso en la alimentación de infantes con alergia alimenticia	Nucitec S.A. De C.V.	A/2011/010299* MX*29/09/2011	MÉXICO
<a href="#">AR088205A1</a>	Composiciones nutricionales fitonutrientes	Mjn U.S. Holdings llc	13/273635* US*14/10/2011	EE.UU
<a href="#">AR088266A1</a>	Proceso para producir un alimento de rosetas de maíz compactadas y alimento producido mediante dicho proceso.	Arcusin Carlos , Garcia Gustavo Alfredo, Schem Claudio		ARGENTINA
<a href="#">AR088278A1</a>	Bebidas que contienen productos lácteos con sabores y texturas mejorados y métodos de preparación de las mismas	Starbucks Coffee Company	13/272170* US*12/10/2011	EE.UU
<a href="#">AR088279A1</a>	Composiciones enmascarantes del sabor, composiciones endulzantes y composiciones de productos consumibles que los contengan	Celanese International Corporation	13/630341* US*28/09/2012-13/630254* US*28/09/2012-61/564040* US*28/11/2011-61/664903* US*27/06/2012	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR088280A1</a>	Composiciones enmascarantes del sabor , composiciones edulcorantes y composiciones de productos de consumo que contienen dichas composiciones	Celanese International Corporation	13/630384* US*28/09/2012- 12004804.6* EP*27/06/2012- 61/664887* US*27/06/2012	EE.UU
<a href="#">AR088323A1</a>	Composición que comprende una sal de calcio y su proceso de preparación	Compagnie Gervais Danone	/IB2011/002854* PCT*14/10/2011	FRANCIA
<a href="#">AR088347A1</a>	Composición antimicrobiana y método para prolongar la vida útil del agua, alimentos o ingredientes de alimentos	Anitox Corporation	61/549661* US*20/10/2011	EE.UU
<a href="#">AR088371A1</a>	Composición derivada del tomate que contiene mayores niveles de 5- inosina monofosfato	Unilever N.V.	11185896* EP*20/10/2011	PAÍSES BAJOS
<a href="#">AR088433A1</a>	Composición grasa que aumenta la resistencia a la fractura de las galletas tipo cracker	Team Foods Colombia S.A.	/IB2011/002023* PCT*02/09/2011	COLOMBIA
<a href="#">AR088499A1</a>	Producto comestible y su uso para incrementar la biodisponibilidad de los micronutrientes comprendidos en frutas o verduras	Unilever N.V.	11186530* EP*25/10/2011	PAÍSES BAJOS
<a href="#">AR088626A1</a>	Concentrado alimenticio con una forma dada	Unilever N.V.	EP11187894* EP*04/11/2011	PAÍSES BAJOS
<a href="#">AR088697A1</a>	Procesos basados en membranas para reducir al menos una impureza y para elaborar un concentrado que comprende al menos un componente natural a partir de una mezcla de aceites de ácidos grasos no marinos, y composiciones resultantes	Fui Wen Limgb, Velichka Yordanova Koleva, Maria Ines Fontes Rocha, Eddy Torp, Sverre Sondbo, Henrik Fismen, Andrew Boam	61/557,557* US*09/11/2011	REINO UNIDO

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
102012013682	Método de enchimento quente de líquidos e dispositivo	Krones Ag	DE 102011077375.4	ALEMANIA
102012016194	Método de tratamento de mangas	Rohm and Haas Company	US 61/502,530	EE.UU
102012021139	Processo para obtenção de soro de leite e em pó a partir do subproduto gerado na fabricação de queijos de cabra	Servico Nacional de aprendizagem Industrial - Senai/dr-ba		BRASIL
102012026050	Garrafa de azeite	Dimitrios Kalfas		BRASIL
112012008126	Composições alimentícias contendo flavonas	Nestec S. A.	EP 09 166700.6	EP
112012008127	Composições alimentícias contendo flavanonas	Nestec S.A	EP 09 166698.2	EP
112012008760	Método de enzima para extração de óleos e proteínas a partir de matéria vegetal em um meio aquoso	Universite de Lorraine	FR 957274	FRANCIA
112012010216	Processo livre de solvente para produzir óleo de krill, óleo de krill, fração de líquido prensado, complexo seco e seu uso e farinha krill	Tharos Ltd		BRASIL
112012010476	Óleo vegetal compreendendo ácido graxo poliinsaturado tendo pelo menos 20 átomos de carbono	Dsm Ip Assets B.V	US 61/25,772; PCT/EP2009/065593	EP; EE.UU
112012015670	Meios auxiliares de cura melhorados	Sudzucker Aktiengesellschaft Mannheim/Ochsenfurt	DE 10 2009 060 934.2	ALEMANIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112012016212	Produto de planta aromática granulada e método de produção do mesmo	Nestec S. A.	CN 200910217105.1	CHINA
112012021518	Processo de inertização de tanques assépticos	L'air liquide, société anonyme pour l'etude et l'exploitation des procedes georges claude	FR 1051343	FRANCIA
112012029467	Produtos nutricionais ultrasonicamente tratados tendo vida de prateleira prolongada	Abbott Laboratories	US 61/345,723	EE.UU
112013000039	Método e aparelho para fazer um wafer de baixa densidade	Nestec S.A.	EP 10168242.5	EP
112013001128	Método para secagem de sementes	Rhino Research Europe B.V.	EP 10169901.5	EP
112013002855	Método para fabricar pão que contém frutas secas	Coöperatie Avebe U.A	JP 2010-176248	JAPÓN
112013004841	Aparelho para inativação enzimática de polpa, ou suco, obtida a partir de alimento de origem animal ou vegetal, e respectivos aparelhos	Alessandro bertocchi	IT PI2010A000101	ITALIA
112013005575	Líquidos laticínios concentrados com alto teor de sólidos	Kraft Foods Global Brands llc	US 61380942	EE.UU
112013006345	Seleção de ingrediente de proteína e manipulação para a fabricação de lanches	Frito-Lay North America, Inc.	US 12/882,7098	EE.UU
112013008041	Agente desoxidante para óleos comestíveis, método para regenerar um óleo comestível usado, e, uso do agente desoxidante para óleos comestíveis	Kyowa Chemical Industry Co., LTD	JP 2010-230266; JP 2010-234189	JAPÓN

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013009042	Produtos de panificação, em particular pães pré-cozidos especialmente adaptados ao cozimento em uma torradeira e seu processo de fabricação	Jacquet Panification (S.A.S)	FR 10 58797	FRANCIA
112013009381	Método para sinterizar uma composição	Nestec S.A	EP 101880532	EP
112013009384	Confeito oco e método para sua produção	Otsuka pharmaceutical co	JP 210234488	JAPÓN
112013010271	Método para a produção de anidrido sórbico e usos de anidrido todo e-sórbico	Lanxess deutschland gmbh	EP 10189357.6	EP
112013010589	Método e aparelho para cozinhar pizza	Giuseppe Giordano	IT AL2010U000029	ITALIA
112013010881	Preparações de bebida de iogurte contendo micro-organismos probióticos não replicantes	Nestec S.A.	EP 10190121.3	EP
112013011025	Grão de trigo, planta de trigo, farinha integral, grânulos de amido de trigo, ingrediente alimentar, produto alimentar, composição, processo de produção de uma planta de trigo que produz o grão, método de triagem de uma planta de trigo ou grão, processo de produção de um alimento ou bebida, método para melhorar um ou mais parâmetros de saúde metabólica, saúde intestinal ou saúde cardiovascular em um indivíduo, processo de produção de grão, processo de produção de amido e método de negociação de grão de trigo	Arista Cereal Technologies Pty Ltd	US 61/410,288	EE.UU
112013012079	'Produtos de massa que compreendem etilcelulose e exibem migração de óleo reduzida'	Mars. Incorporated	GB 1019314.2	GRAN BRETAÑA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013012617	Uso de glicosidade na preparação de um produto do leite	Chr. Hansen A/S	EP 10 192207.8	EP
112013012656	Sistema de tratamento contínuo para a desbacterização de sólidos divididos, em especial produtos alimentícios	Fcd	FR 1059627	FRANCIA
112013012795	Processo de tratamento de produtos vegetais e composição	Xeda International	FR 1059693	FRANCIA
112013013877	Dispositivo para descascar feijões, dispositivo para descascar feijões, aparelho para fazer leite de soja, método para descascar feijões e método para fazer leite de soja	Koninklijke Philips Electronics N.V.	CN CN2010/001990	CHINA
112013014044	Composição, produto alimentício e processo para prepará-lo	Degama Barrier Ltd.	US 61/419,885	EE.UU
112013014647	Emulsão de água em óleo, processo para a preparação de uma emulsão de água em óleo comestível e uso de uma gordura de triglicerídeo de hhh	Unilever N.V.	EP 10196797.4	EP
112013015172	Sortimento para o preparo de refeição leve	Azienda Olearia del Chianti S.R.L.	IT FI2010A000242; IT FI2011A000160	ITALIA
112013015634	Pastilha nutricional aprimorada	N.V. Nutricia	PCT/NL2010/050889	PAÍSES BAJOS
112013016465	Composição de farinha livre glúten, produto alimentício e método par controlar um distúrbio relacionado a glúten em um indivíduo	Dow Global Technologies llc	US 61/446,304	EE.UU
112013016478	Produtos nutricionais incluindo monoglicerídeos e ácidos graxos	Abbott Laboratories	US 61/428.173; US 61/428.168; US 61/428.176; US 61/428.185; US 61/428.177	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013016516	Uso de óleo encapsulado na preparação de massas	Nestec S. A.	EP 10 197247.9	EP
112013016603	Fórmula para bebês de baixa caloria com atributos físicos melhorados	Abbott Laboratories	US 61/428,831	EE.UU
112013016690	Agente para induzir a produção de ifn, agente imunopotencializador, agente para prevenção ou tratamento de infecção viral, produto comestível ou bebível, método de triagem de bactérias do ácido láctico, microrganismo hospedeiro para uma vacina recombinante	Kirin Holdings Kabushiki Kaisha	JP 2010-23810	JAPÓN
112013016778	Processo de desidratação que emprega um sal de colina líquido iônico	Feyecon B.V	NL 10197431.9	PAÍSES BAJOS
112013016931	Produtos nutricionais incluindo um sistema graxo que inclui ácidos graxos	Abbott Laboratories	US 61/428,173; US 61/428,168; US 61/428,176; US 61/428.185; US 61/428.177	EE.UU
112013016934	Tolerância aumentada em uma fórmula infantil de baixas calorias	Abbott Laboratories	US 61/428.833	EE.UU
112013017628	Composição de proteína de soro com uma adstringência reduzida	N.V. Nutricia	PCT/NL2010/050866	PAÍSES BAJOS
112013018567	Preservação do material de biomassa que contém polissacarídeo e método para extrair polissacarídeo do material de biomassa preservado	Cp Kelco Aps.	US 61/435,104; US 13/315,474	EE.UU
112013018723	Alimentos análogos e métodos para produzir alimentos análogos	Nestec S.A.	US 61/461,922	EE.UU
112013019093	Produto alimentício revestido, congelado, para micro-ondas, método e aparelho para produzir um produto alimentício revestido congelado	Crisp Sensation Holding s.A.	EP 11152415.3	EP

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013018856	Processo para melhorar a conservação de um produto de panificação pela natamicina, produto de padaria, composição antifúngica de natamicina com uma atividade antifúngica modificada, processo para modificar a atividade antifúngica da natamicina e uso da composição de natamicina-ciclodextrina seca por pulverização	Dupont Nutrition Biosciences Aps.	US 13/016,230	EE.UU
112013019104	Método de produção de um produto alimentício revestido, congelado para micro-ondas, produto alimentício revestido para micro-ondas e aparelho para produzir um produto alimentício revestido congelado	Crisp Sensation Holding S.A.	EP 11152421.1	EP
112013019674	Método para remoção de metoxipirazinas de vinho e/ou suco, para a remoção de compostos indesejáveis no vinho e/ou suco, para a modificação do perfil organoléptico de vinho e/ou suco e para a remoção de um composto-alvo de vinho e/ou suco	Constellation Wines U.S., Inc.	US 61/438,614; US 61/565,967	EE.UU
112013020120	Líquido compreendendo proteína animal e método para estabilizar uma proteína animal	Dow Global Technologies llc	US 61/440,531	EE.UU
112013020518	Cepas de <i>sacharomyces cerevisiae</i> apropriadas para a produção de leveduras de panificação que são osmotolerantes e que exibem resistência intrínseca para ácidos orgânicos fracos, métodos para a preparação dos mesmos e usos	Lesaffre Et Compagne	FR 11 51354	FRANCIA
112013020736	Fluido dielétrico de vegetal para transformadores elétricos	A & A. Fratelli Parodi S.P.A.	IT 2011A000016	ITALIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013020841	Processo para preparar produtos que compreendem ativos estabilizados e composições que compreendem os mesmos	Sai Ying Ko		BRASIL
112013020940	Produto de proteína de soro de leite, método de produção e uso	Valio Ltd	FI 20115156	FINLANDIA
112013021089	Método para produzir queijo	Valio Ltd	FI 20115161	FINLANDIA
112013021635	Produto alimentício com um corpo moldado	Kraft Foods R & D, Inc.	EP 11155965.4	EP
112013021748	Aparato para estabilizar um líquido, em particular cerveja, e processo para estabilizar líquidos	Khs Gmbh	DE 10 2011 014 184.7	ALEMANIA
112013023641	Processo para obter um filme	Universidade de Santiago de Chile	CL 532-2011	CHILE
112013023706	Sistemas e métodos para troca de calor	Nestec S.A.	US 61/453,921	EE.UU
112013024750	Métodos, artigos e composições de ciclodextrina	Cellresin Technologies, llc	US 61/468,041	EE.UU
112013024831	Derivado natural da cepa cncm i-1225 de lactobacillus johnsonii, deficiente na produção de ácido d=láctico e com um perfil imunológico mais incrementado	Nestec S.A.	EP 11160144.9	EP
112013024988	Métodos e composições adequadas para a preservação do frescor de produtos alimentícios tipo pão	Nestec S.A.	US 61/516,145	EE.UU
112013025017	Pó antimicrobiano para a preparação de produtos de padaria	Caravan ingredients inc.	US 13/077,293	EE.UU
112013025640	Lactobacillus rhamnosus melhoradores de sabor	Chr. Hansen A/S	EP 11161665.2	EP

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013025171	Método de preparo de uma bebida proteica, composição proteica para uso em uma bebida proteica ou um concentrado de bebida proteica, composição de bebida proteica adequada para consumo humano, bebida proteica de sabor de chocolate carbonata para consumo humano, e bebida proteica de sabor de baunilha carbonatada para consumo humano	Next Proteins, Inc.	US 13/078,918	EE.UU
112013025712	Composições nutricionais à base de leite fortificado	Mjn U.S. Holdings llc	US 13/092,186	EE.UU
112013026237	Métodos de encapsulação de sabor e concentração de alimentos aquosos auxiliada por matriz, e produtos produzidos a partir desses alimentos	Frito-lay North America, Inc. ; The board of Trustees of the University of Illinois ; Kverneland as ; Fachhochschule Südwestfalen	US 13/085,088	EE.UU
112013026332	Método para ampliar o prazo de validade da farinha e produto de grãos integrais	Intercontinental Great Brands llc	US 61/457,514	EE.UU
112013026602	Processo para a produção de um recheio de torta de queijo, recheio de torta de queijo armazenável à temperatura ambiente, processo para a obtenção de uma torta de queijo, uso do recheio de torta de queijo e uso de ovos pasteurizados numa composição alimentar	Puratos N.V.	EP 11164351.6	EP
112013027004	Carotenoides compreendendo microesferas	Dsm Ip Assets B.V.	CH 00706/11	SUIZA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013027108	Método de produção de um queijo duro ou semiduro, produto de leite fermentado e de consumo, cultura diretamente no tanque, método de aceleração da acidificação do leite, cultura inicial em massa e método de produção de queijo	Dupont Nutrition Biosciences Aps	US 61/477,211; PCT/US2012/021113	EE.UU
112013027353	Uso de cepas mutantes de lactobacilos resistentes à nisina para reduzir a pós-acidificação em produtos alimentícios	Compagnie Gervais Danone		BRASIL
112013027474	Composições que melhoram a palatabilidade	Nestec S.A.	US 61/518,081	EE.UU
112013027995	Método e sistema para preparação de refeições cozinhadas frescas	Fleury Michon	US 61/496.350	EE.UU
112013028137	Proceso de preparación de una composición alimentícia deshidratada	Unilever N.V.	EP 11167692.0	EP
112013028253	Produto de panificação com propriedades melhoradas de sabor	Nestec S.A.	EP 11164775.6	EP
112013029565	Proceso para a desaeração e para o aquecimento de produtos vegetais e de plantas para estes produtos	Alessandro Bertocchi	IT PI2011A000055	ITALIA
112013029920	Composição de cobertura misturável, cobertura de mistura, uso da composição de cobertura misturável e método para preparar a composição de cobertura misturável	Dow Global Technologies Ilc		BRASIL
112013030267	Queijo e preparação do mesmo	Valio Ltd	FI 20115607	FINLANDIA
112013032602	Poliésteres de sacarose	The Procter & Gamble Company	US 61/500,472	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013030361	Processo para a fabricação de um produto lácteo fermentado	Dsm ip assets b.V.	EP 11167749.8	EP
112013030729	Preparação de carnalita e usos da mesma em aplicações comestíveis	Icl performance products Ip	US 61/493,328	EE.UU
112013031086	Composições nutricionais tendo componentes de membrana de glóbulo de gordura de leite exógenos	Nestec s.A.		BRASIL
112013031286	Composição de carotenoide para coloração	Chr. Hansen a/s	EP 11168775.2	EP
112013032992	Composições de gordura vegetal hidrogenada	The Procter & Gamble Company	US 61/500,467	EE.UU
112013033097	Biscoito saudável	Generale Biscuit	EP 11290278.8; EP 11290279.6; US 61/498,986	EP; EE.UU
112014000412	Processo de tratamento com campo elétrico pulsado e produto lácteo compreendendo moléculas bioativas obteníveis pelo processo	Nestec S.A.	EP 11173191.5	EP
112014000681	Métodos e composições para artigos de consumo	Maraxi, Inc.	US 61/507,096	EE.UU
112014000722	Método e aparelho para operação energeticamente eficiente na esterilização de frutos de palma	Krishna Moorthy Palanisamy	MY PI 2011003364	MALASIA
112014001392	Composições à base de leite e processo para a sua produção	Compagnie Gervais Danone ; Danone Foods & Beverages (India) Pvt. Ltd. ; Danone Gmbh	IN 2087/DEL/2011	INDIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112014001827	Composição pulverizada para a produção de bebida de leite acidificada, processo de preparação da mesma e bebida de leite acidificada produzida a partir do mesmo	The Coca-Cola Company		BRASIL
112014002487	Composição compreendendo goma gelana, soro de leite coalhado e processo das bactérias do ácido láctico para fabricar os mesmos	Compagnie Gervais Danone		BRASIL
112014002911	Linhagem de <i>L. Bulgaricus</i> capaz de inibir a adesão de linhagens de <i>H. Pylori</i> a células epiteliais	Compagnie Gervais Danone		BRASIL
112014002956	Método de preparar uma bebida láctea contendo aveia	Pepsico, Inc.	US 61/506,948	EE.UU
112014002987	Método, instalação e dispositivo para um tratamento de secagem, cura e conservação de alimentos sólidos ou semissólidos	Jose Luis Godoy Varo	ES 201100926	ESPAÑA
112014003946	Composição e item comestíveis, métodos para produzir os mesmos e confeito	Kraft Foods R & D, inc.	EP 11178411.2	EP
112014004123	Micro-organismos das espécies bacteroides xylanisolvens	Glycotope GmbH	EP 11 178319.7; US 61/526,009	EP; EE.UU
112014004482	Produto e processo para fabricação do mesmo	Valio Ltd	FI 20115851	FINLANDIA
112014004727	Processo para aumentar a vida de prateleira de um produto agrícola ou alimento	Dsm Ip Assets B.V.	EP 11180058.7	EP
112014005035	Biscoito tendo uma superfície marmorizada e método para fazer o mesmo	Intercontinental Great Brands llc	US 61/533,075	EE.UU
112014007366	Composição estabilizadora de celulose microcristalina e carboximetilcelulose, método para fabricar, e usos	Fmc Corporation	US 61/543,669	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112014005296	Aparelho de descongelamento	Gea Food Solutions Bakel B.V.	EP 11007368.1	EP
112014006880	Métodos para descontaminar grãos de cereais com dióxido de cloro	Diversey Inc.	US 61/538,551	EE.UU
112014007474	Aumento de rendimento de partícula tipo vírus em plantas	Medicago Inc.	US 61/541,780	EE.UU
112014007701	Sistema para solucionar problemas associados com a formação de gelo em túneis congeladores por impacto	L'air liquide, société anonyme pour l'etude et l'exploitation des procedes Georges Claude	FR 1158990	FRANCIA
112014007764	Agente antifúngico para alimentos cereais processados, alimento cereal processado e método de sua produção	Nagase & Co., Ltd. ; Nagase Chemtex Corporation	JP 2011-220549	JAPÓN
112014007829	Composição para uso na promoção de absorção de magnésio e/ou retenção de magnésio	Nestec S.A.	EP 11185610.0	EP
112014007986	Novo rolo de retalhamento para a produção de petiscos de alta resistência	Intercontinental Great Brands llc	US 61/544,213	EE.UU
112014008263	Composição e métodos para melhorar as propriedades organolépticas de produtos alimentares	Fruitsymbiose Inc.	US 61/544,873	EE.UU
112014008425	Composição para o uso na promoção de angiogênese intestinal e de absorção de nutriente e de tolerância a alimentação enteral e/ou na prevenção e/ou no tratamento de inflamação intestinal e/ou na recuperação após a lesão e a cirurgia intestinal	Nestec S.A.	EP 11185606.8	EP

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112014008657	Composição para o uso em aumentar a sensibilidade à insulina e/ou reduzir a resistência à insulina	Nestec S.A.	EP 11185603.5	EP
112014008944	Composição para uso no crescimento cerebral e/ou desenvolvimento cognitivo e/ou psicomotor	Nestec S.A.	EP 11 185600.1	EP
112014009000	Suplemento proteico líquido esterilizado	Abbott Laboratories	US 61/547.337	EE.UU
112014009097	Composição para uso na promoção de crescimento de osso saudável e/ou na prevenção e/ou tratamento das doenças dos ossos	Nestec S.A.	EP 11185608.4	EP
112014009368	Combinações conservantes compreendendo ácido propiônico e vanilina e/ou ácido cinâmico	Purac Biochem B.V.	EP 11185589.6; US 61/548,547	EP; EE.UU
112014009370	Combinações conservantes	Purac Biochem B.V.	EP 11185613.4; US 61/548,535	EP; EE.UU
PI0712428	Proceso para neutralização de enzimas em milho	Frito-lay North America, Inc.	US 11/421,656	EE.UU
PI0716985	Composição nutricional, uso da mesma, e, suplemento nutricional para o tratamento de pacientes que sofrem de alergias a alimentos	SHS International Ltd	EP 06120377.4	EP
PI0717777	Agrupamento genético de cepas de streptococcus thermophilus tendo propriedades de acidificação e texturização apropriadas para fermentações lácteas	Danisco A/S	FR 608657	FRANCIA
PI0718039	Proceso de obtenção de variantes de bactérias lácticas úteis para produzir a vitamina k2 e aplicações ao preparo de produtos alimentícios	Compagnie Gervais Danone	FR 06 08690	FRANCIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PI0718378	Mistura para assar própria para amassar e moldar	123 Nahrungsmittel GmbH	DE 20 2006 015 009.9	ALEMANIA
PI0719328	Método para tratar por calor um alimento com a finalidade de ampliar sua vida de prateleira	Tetra Laval Holdings & Finance SA	SE 0700160-5	SUECIA
PI0719492	"Composição aquosa condicionadora de massa, processo para preparar uma composição aquosa condicionadora de massa, massa, produto assado e uso de sal e açúcar para estabilizar uma composição aquosa condicionadora de massa"	Cereform Limited	GB 0625743.0	GRAN BRETAÑA
PI0719796	Utilização da goma arábica para melhorar o aumento e a sobrevivência das bifidobactérias	Compagnie Gervais Danone	FR 06 08613	FRANCIA
PI0719818	Folhas de wafer comestíveis	Nestec S.A.	EP 06 121806.1	EP
PI0719947	Produto alimentício de óleo em água suscetível de ser batido, e, confeito batido	Rich Products Corporation	US 60/850166	EE.UU
PI0719980	Método para aumentar a quantidade de vitamina k2 obtida pelo cultivo de bactérias ácido-lácticas, biomassa enriquecida, seu uso, método para produzir vitamina k2 ou para preparar ou enriquecer um produto alimentar, produto alimentar e seu uso	Compagnie Gervais Danone	FR 06 08692	FRANCIA
PI0719990	Lascas de aperitivos contendo casca de trigo sarraceno	Frito-lay North America, INC.	US 11/609,214	EE.UU
PI0720283	Produto alimentício congelado composto por partículas	Dippin' Dots, Inc.; Dippin' Dots Global, Ltd.	US 60/874,055; US 11/701,624; US 11/801,049	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PI0720501	Produto de leiteria espalhável	Nestec S.A.	EP 06 126916.3	EP
PI0720631	Processo e aparelho para acondicionar materiais em um recipiente, método para formar um recipiente selado mediante vácuo parcial, e, recipiente selado	St. Dalfour et Cie SAS	US 60/878010; US 11/817459	EE.UU
PI0720681	Método para produzir queijo	DSM Ip Assets B.V.	EP 06126886.8	EP
PI0720705	Método para preparar uma composição de espumação, e, composição de espumação	Kraft Foods Global Brands llc	US 60/882738; US 11/943758	EE.UU
PI0720736	Tratamento pós-colheita de bananas, com uma nova composição antifúngica	Dsm Ip Assets B.V.	EP 06125673.1; EP 07112772.4	EP
PI0720807	"Dispositivo de pasteurização com bomba térmica integrada e método correspondente"	KHS Maschinen und Anlagenbau Aktiengesellschaft	DE 10 2007 003 976.1	ALEMANIA
PI0721863	Composição para induzir ou melhorar a sensação de satisfação e/ou saciedade, método para identificar e/ou isolar bactérias que são capazes de induzir ou melhorar satisfação e/ou saciedade, cepa bacteriana, uso de uma cepa bacteriana, e, método para preparar um alimento, suplemento alimentício ou composição alimetícia que melhora satisfação e/ou saciedade.	Danisco A/S ; Campina Nederland Holding B.V.		BRASIL
PI0722020	Combinações de fungicida de polieno com tensoativos catiônicos	Laboratorios Miret, S.A.	ES P 2007 02132	ESPAÑA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PI0806545	Composição antimicrobiana estabilizada contra degradação induzida por luz ultravioleta; método de estabilização de ao menos uma composição microbicida contra degradação induzida por luz ultravioleta; e método de controle da contaminação por bactérias, leveduras e/ou bolor de frutos do mar ou produtos derivados de frutos do mar.	Albemarle Corporation	US 60/884,636; US 60/884,639	EE.UU
PI0806845	Novo método para produção de bolos	Dsm Ip Assets B.V.	EP 07101567.1; EP 07112741.9	EP
PI0806925	Método de pré-esterilização de um tanque asséptico e de condutos de conexão.	Tetra Laval Holdings & Finance S. A.	SE 0700323-9	SUECIA
PI0807076	Produção de petiscos de frutas e vegetais laminados	Frito-lay North America, Inc.	US 11/669,751	EE.UU
PI0807151	Produção de petiscos fatiados de frutos e vegetais	Frito-lay North America, Inc.	US 11/669,736	EE.UU
PI0807228	Processo e dispositivo para secagem de subprodutos	Braunschweigische Maschinenbauanstalt AG	EP 07 002862.6	EP
PI0807292	"Composição de gordura interesterificada, composição de gordura interesterificada completa, produto, composição de gordura homogeneizada e composição de gordura completa"	E.I. Du pont de Nemours and Company	US 11/675,959	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PI0807320	"Método de produção de massa de tomate, massa de tomate, método de elaboração de produtos de tomates processados comestíveis, produto de tomate processado comestível e métodos de aumento de teor de ácido gama-aminobutírico de produtos alimentícios ou bebidas	Unilever N.V.	EP 07105340.9	EP
PI0807357	Aparelho para o preparo de pizza, aparelho para o preparo de um produto alimentício, método para preparar pizza utilizando uma máquina automática, produto de software de computador e processador programado para controlar um aparelho para o preparo de pizza.	K & G Enterprises, llc	US 60/891,218	EE.UU
PI0807649	Utilização de lactobacillus casei para reforçar a proteção induzida pela vacina antigripal	Compagnie Gervais Danone	FR 07/01140	FRANCIA
PI1104166	Cobertura comestível de galactomanana para alimentos	Fundação Edson Queiroz ; Universidade Federal do Piauí		BRASIL
PI1104167	Uso de galactomanana extraída da caesalpinia pulcherrima como espessante e estabilizante em produtos lácteos	Fundação Edson Queiroz ; Universidade Federal do Piauí		BRASIL
PI1104593	Processamento do caldo de cana com método sem conservantes e aditivos químicos, dispensada a clarificação	Rafael Tadeu Benedito Oliveira Roman Luques		BRASIL
PI1104969	Alambique e método de destilação à vácuo	Ricardo de Albuquerque Zarattini		BRASIL

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PI1105553	Processo de fabricação de alimento e formulação de produto resultante	Reinoldo Carlos Gall		BRASIL
102012010449	Barras de cereais de caju ameixa com alto teor de fibras processadas com ingredientes funcionais	Universidade Federal do Ceará		BRASIL
102012007519	Uso de complexos de grão inteiro-hidrocoloide produzidos por tratamento com calor-umidade para saciedade, redução da ingestão de alimentos e controle de peso	Corn Products Development, Inc	US 13/077,393	EE.UU
102012007526	Uso de complexos à base de amido extrusados para saciedade, redução de ingestão de alimentos e controle de peso	Corn Products Development, Inc	US 13/077,320	EE.UU
102012012436	Risoto instantâneo em copo obtido por meio de expansão a seco	Stival Alimentos Indústria e Comércio S.A		BRASIL
102012013089	Processo de fabricação de refrigerante de caldo de cana de açúcar e produto obtido	Wagner Dias Ribeiro; Hernandes de Souza Brandão; Rogério Matildes de Oliveira		BRASIL
102012014016	Determinação instrumental da cor da batata (solanum tuberosum l.) Frita-palito	Universidade Federal do Paraná		BRASIL
102012021204	Caldo instantâneo à base de farinha de feijão e respectivo processo de preparo	Ibiá Indústria e Comércio de Alimentos Ltda		BRASIL
102012021279	Sorvete à base de farinha de feijão e respectivo processo de preparo	Ibiá Indústria e Comércio de Alimentos Ltda		BRASIL

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
102012021465	Proceso de obtenção e uso do extrato de mel proveniente da espécie de abelha sem ferrão tetragona clavipes fabricius, 1804 (apidae, meliponini)	Universidade Federal do Paraná		BRASIL
102012021466	Proceso de obtenção e uso do extrato do mel proveniente da espécie de abelha sem ferrão melipona bicolor lepeletier, 1836 (apidae, meliponini)	Universidade Federal do Paraná		BRASIL
102012021467	Proceso de obtenção e uso do extrato do mel proveniente da espécie de abelha sem ferrão melipona quadrifasciata lepeletier, 1836 (apidae, meliponini)	Universidade Federal do Paraná		BRASIL
102012021468	Proceso de obtenção e uso do extrato do mel proveniente da espécie de abelha sem ferrão scaptotrigona bipunctata lepeletier. 1836 (apidae, meliponini)	Universidade Federal do Paraná		BRASIL
102012021469	Proceso de obtenção e uso do extrato do mel proveniente da espécie de abelha sem ferrão tetragonisca angustula latreille, 1811 (apidae, meliponini)	Universidade Federal do Paraná		BRASIL
102012026670	Fruta estruturada enriquecida com ácido ascórbico natural	Universidade Federal Rural de Pernambuco		BRASIL
102012026700	Proceso de conservação do sumo da cana-de-açúcar	Marcelo Almeida Conceição		BRASIL
102012030905	Método para produção de um extrato enriquecido com trigonelina e/ou ácidos clorogênicos, extrato enriquecido com trigonelina e/ou ácidos clorogênicos e uso de um extrato	Plantextrakt Gmbh & Co. Kg	EP 11 191 897.5	EP

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112012006370	Branqueamento de arroz	Buhler Sortex Ltd	GB 0916898.0	GRAN BRETAÑA
112012007345	Formulação, métodos para preparar a formulação, para determinar uma quantidade de cofator para um indivíduo, para determinar um risco ou uma predisposição para uma condição remediável por cofator em um indivíduo, auxiliado por computador para fornecer um plano de recomendação nutricional personalizado para um indivíduo e comercial para fornecer um plano de recomendação nutricional personalizado para um indivíduo, ácido nucleico isolado ou um complemento do mesmo, arranjo, e, sistema de computador	The Regents of the University of California e Vitapath Genetics, Inc	US 61/247485	EE.UU
112012008136	Composição nutritiva para mulheres que amamentam	Laboratoires France Bébé Nutrition	FR 955301	FRANCIA
112012015410	Genes diacilglicerol aciltransferase e uso dos mesmos.	Suntory Holdings Limited	JP 2009-289287	JAPÓN
112012028517	Processo para recuperação de betaína a partir do melão	Tiense Suikerraffinaderij N.V	EP 10005025	EP
112012028909	Cápsulas coacervadas de núcleo sólido	Firmenich SA	EP 10167816.7	EP
112012029470	Emulsões nutricionais contendo óleos encapsulados em processo	Abbott Laboratorios	US 61/345,337	EE.UU
112012029473	Método para produzir emulsões nutritivas contendo óleos encapsulados	Abbott Laboratorios	US 61/345,353	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112012032045	Métodos de extrusão ultrassonicamente assistida para fabricação de produtos " nutricionais em pó	Abbott Laboratories	US 61/354,394	EE.UU
112012033739	Isomal tulose para uso no aumento do desempenho mental	Südzucker aktiengesellschaft mannheim/ochs enfurt	EP 10007288.3	EP
112013001254	Recipientes melhorados	Kraft Foods R & D, inc.	GB 1012106.9	GRAN BRETAÑA
112013005663	Espuma estabilizada	Frito-lay Trading Company GmbH	US 12/878,154	EE.UU
112013006348	Métodos para a síntese de lactilato usando dilactídeos	Caravan ingredients inc.	US 12/882,921	EE.UU
112013006477	Método de fabricação de arroz em embalagem flexível esterilizável, e arroz em embalagem flexível esterilizável.	Satake corporation		BRASIL
112013006511	Composição salina	Chemische fabrik budenheim KG	DE 102010041385.2	ALEMANIA
112013006570	Produtos incluindo bactérias lácticas e um dessecante, recipiente de seu armazenamento e método de preparação	Biogaia AB	US 61/403,765; US 13/200,126	EE.UU
112013006644	Proceso para a produção de macarrão frito	Nissin Foods Holdings Co	JP 2010214055	JAPÓN
112013006654	Composição oral	Lotte Co., Ltd	JP 2010-211023	JAPÓN
112013007016	Proceso para a preparação de suspensão de sais de cálcio e método para a incorporação de cálcio em bebidas alimentícias, nutracêuticas e farmacêuticas	Universidade Del Valle	CO 10 145132; PCT/IB2010/055652	COLOMBIA; WO

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013007498	Método para preparação de um produto alimentício revestido	John Bean Technologies AB	SE 1051024-6	SUECIA
112013008225	Composição e método para entrega de substâncias em um modo seco com uma camada superficial	Dairy Manufactures, Inc.	US 61/390,029; US 12/898,435	EE.UU
112013008689	Composição de hidrofobina e composição alimentícia	Unilever N.V.	EP 10188160.5	EP
112013008853	Gênero alimentício cozido, produto cozido macio a base de massa, e, método	Kraft Foods Global Brands LLC	US 61/394,277; US 61/405,037	EE.UU
112013009056	Extratos de café como ingredientes de alimentos, fármacos, cosméticos, suplementos dietéticos e produtos biológicos	Kraft Foods Global Brands Llc	US 61/392,828	EE.UU
112013009750	Sistema e método para tratamento continuo de solidos em pressão nao atmosférica	Bepex International llc	US 61/405,844	EE.UU
112013010040	Processo de controle de uma panela para preparo de arroz sob pressão e panela para preparo de arroz sob pressão utilizando referido processo	Seb S. A.	FR 1058854	FRANCIA
112013010041	Processo de controle de uma panela para preparo de arroz sob pressão e panela para preparo de arroz sob pressão utilizando referido processo	Seb S.A.	FR 1058853	FRANCIA
112013010134	Pedaços de peixe fabricados	Nestec S.A.	US 61/455,819; US 61/571,314	EE.UU
112013010425	Processo de controle de uma panela para preparo de arroz sob pressão e panela para preparo de arroz sob pressão utilizando referido processo	Seb S. A.	FR 1058858	FRANCIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013010426	Processo de controle de uma panela para preparo de arroz sob pressão e panela para preparo de arroz associada	Seb S. A.	FR 1058859	FRANCIA
112013010513	Método para produção de artigos de origem vegetal impregnados com uma substância líquida vegetal	Schweitzer-Mauduit International, INC.	FR 1058969	FRANCIA
112013010537	Método de cozinhar para cozinha alimentos simultaneamente	Nestec S.A.	CN 201010544373.7	CHINA
112013010553	Produto alimentício desidratado	Nestec S.A.	EP 10 189520.9	EP
112013011057	Composições carotenoides que contêm goma acácia modificada por anidrido octenil succinato	DSM Ip Assets B.V.	EP 10189784.1	EP
112013011064	Uso cosmético nutracêutico ou oral e processo de tratamento cosmético oral	L'oreal; Nestec SA	FR 1059144	FRANCIA
112013011088	Composições de cereal em pó compreendendo microorganismos probióticos não replicantes	Nestec S.A	EP 10 190122.1	EP
112013011611	Arranjo de fórmulas nutricionais com probióticos adaptadas a idades	Nestec S.A.	EP 10191207.9	EP
112013011882	Fórmula nutricional adaptada à idade com densidade calórica particularmente adaptada para bebês e crianças	Nestec S.A.	EP 10 191200.4	EP
112013012048	Processo para encapsular um ingrediente ativo	Firmenich SA	EP ib2010/055958	EP
112013012421	Isolado de planta refinado e processo de preparação de um ingrediente alimentício funcional	Unilever N.V.	EP 10193129.3	EP

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013012622	Método para intensificar a ação fisiológica de cafeína, e, composição para melhorar uma função fisiológica	Kirin Holdings Kabushiki Kaisha	JP 2010-284678	JAPÓN
112013012702	Produtos com melhores propriedades de formação de espuma	Nestec S.A.	EP 10192145.0	EP
112013013112	Uso de uma composição tendo uma densidade de energia entre 0,9 e 1,5 kcal/ml, composição para uso no controle de níveis de colesterol e triglicérides em um paciente que apresenta diabetes tipo 2	N.V. Nutricia	PCT/NL2010/050808	PAÍSES BAJOS
112013013908	Produtos alimentícios para crianças compreendendo grãos integrais hidrolisados	Nestec S.A.		BRASIL
112013013924	Bebida de leite de cereais compreendendo grãos integrais hidrolisados para bebês	Nestec S.A.		BRASIL
112013013956	Processo para liquefazer proteínas de cereal	Cargill, Incorporated	EP 10193859.5	EP
112013013957	Ingrediente de alimento que compreende grãos integrais hidrolisados	Nestec S.A		BRASIL
112013013958	Produtos de confeitaria congelados compreendendo grão integral hidrolisado	Nestec S.A	PCT/EP2010/069206	EP
112013014887	Massa alimentícia extrudada, método para a fabricação de massa alimentícia instantânea, peça de matriz para a extrusão de massa alimentícia, método para a fabricação de uma peça de matriz para a extrusão de massa alimentícia e método para fabricação de massa alimentícia extrudada	Nissin foods holdings co., Ltd.	JP 2010-285529; JP 2011-062823	JAPÓN

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013015156	Método para preparar uma composição em forma de pó, composição em forma de pó e leite para bebês reconstituído a partir da composição em forma de pó	United Pharmaceuticals	FR 1060691	FRANCIA
112013015336	Produto alimentício, guarnição de salada e salada composta	Unilever N.V.	US 12/976,527	EE.UU
112013016493	Uso de um microrganismo com capacidade de ligação ou fragmento deste, método de preparar uma composição, composição, e, microrganismo com capacidade de ligação ou fragmento deste	Basf Se	US 61/435472; EP 11151924.5	EP; EE.UU
112013016566	Composições à base de argila de beepollen, o respectivo processo de preparo e as respectivas utilizações em nutrição e em terapêutica	Laboratoire Beepratte; Alexandra Fregonese	FR 10 60511	FRANCIA
112013016587	Formulações nutricionais incluindo oligossacarídeos de leite humano e antioxidantes e usos das mesmas	Abbott Laboratorios	US 61/428.861	EE.UU
112013016610	Bebidas prontas para beber compreendendo grão integral hidrolisado	Nestec S.A.	PCT/US2010/059482	EE.UU
112013016679	Formulações de vitamina e em pó aperfeiçoadas	Dsm Ip Assets B.V.	CH 02177/10	SUIZA
112013016848	Aumento ou manutenção não médico de peso corporal de um mamífero	N.V. Nutricia	PCT/NL2010/050892	PAÍSES BAJOS
112013016881	Uso de composições nutricionais incluindo lactoferrina na estimulação de células imunes	Mjn U.S. Holdings llc	US 12/980,819	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013016914	Combinação simbiótica de probióticos e oligossacarídeos do leite humano para promover o crescimento de microbiota benéfica	Abbott Laboratories	US 61/428,869	EE.UU
112013016929	Oligossacarídeos de leite humano para promover o crescimento de bactérias benéficas	Abbott Laboratorios	US 61/428,867; US 61/474,691	EE.UU
112013017013	Fibra e probiótico para a redução dos sintomas intestinais relacionados com o estresse crônico	Nestec S. A.	EP 10 197275.0; EP 11 156431.6	EP
112013017021	Composição nutricional compreendendo fibra e probióticos para reduzir os sintomas intestinais relacionados ao estresse	Nestec S.A.	EP 10197274.3; EP 11156434.0	EP
112013017023	Fibra e probióticos para a redução dos sintomas intestinais relacionados com o estresse	Nestec S.A.	EP 10197272.7; EP 11156435.7	EP
112013017099	Método para produzir um policondensado de sacarídeo ou um produto reduzido do mesmo, policondensado de sacarídeo ou um produto reduzido do mesmo, ou uma composição de policondesado de sacarídeo, produto de alimento ou de bebida, método para produzir uma bebida alcoólica aromatizada de cerveja	Nihon Shokuhin Kako Co., Ltd.	JP 2011-002466; JP 2011-202308; JP 2011-270545	JAPÓN
112013017371	Bebida refrescante e uso de uma bebida	Md&d Alliance GmbH	DE 10 2011 008 017.1	ALEMANIA
112013017892	Agente retentor de carbonatação para bebidas gaseificada	Fuji Oil Company Limited	JP 2011-012410	JAPÓN

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013017809	Composição, método de biorremediação de um sítio, métodos para afetar crescimento de planta, para tratar uma superfície e um fluido, para preparar um artigo, um suplemento alimentar, e uma cultura misturada, e para suplementação de alimento, e, artigo	Inocucor	US 61/432152	EE.UU
112013018108	Concentrado alimentar gelificado, processo para preparar um concentrado alimentar gelificado e uso de um concentrado alimentar gelificado	Unilever N.V.	EP 11151168.9	EP
112013018110	Concentrado semissólido de alimento, processo e utilização	Unilever N.V.	EP 11151171.3	EP
112013018253	Método de obter suco da planta de cânhamo e uso do mesmo para a produção de bebidas	Claremont Collection Handelsgesellsch Aft Mbh; Gallathea Ute Bisterfeld Von Meer	DE 10 2011 009 074.6; DE 20 2011 001 759.1; DE 10 2011 003 819.1	ALEMANIA
112013018344	Substância probiótica microencapsulada e processo de fabricação	Vesale Pharma Sa; Brace Gmbh	EP 11151686.0; LU 91782; US 61/503,307	EP; LUXEMBUR GO; EE.UU
112013018626	Probióticos em bebida de fruta	Chr. Hansen A/S	EP 11151624.1; EP 11158249.0	EP
112013018961	Misturas de rebaudiosídeo-mogrosídeo v	Tate & Lyle Ingredients Americas llc	US 61/437,399	EE.UU
112013019022	Misturas de estévia contendo rebaudiosídeo b	Tate & Lyle Ingredients Americas llc	US 61/437,390	EE.UU
112013019258	Cepas de bifidobacterium bifidum para aplicação em doenças gastrintestinais	Naturwohl Pharma Gmbh	EP 11000744.0	EP

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013019642	Produto alimentício aerado e método para a produção de um produto alimentício aerado	Unilever N.V.	EP 11153081.6	EP
112013019855	Processo de preparo de café por via úmida com extração de suco de café antes da secagem	Roberto Hermínio Moretti; Carlos Akio Yamaguchi		BRASIL
112013020106	Composições de óleo	Cargill, Incorporated	EP 11 001076.6	EP
112013020108	Modulação do crescimento de bifidobactérias usando uma combinação de oligossacarídeos encontrados no leite de ser humano	Nestec S.A	US 61/441,451	EE.UU
112013020157	Galactofrutose pelo seu efeito regulador do trânsito intestinal	Solvay Sa	FR 1151001	FRANCIA
112013020212	Método de produção de um adoçante natural aprimorado	Mcneil Nutritionals, llc	US 61/440,512	EE.UU
112013020219	Adoçante natural aprimorado e método de produção	Mcneil Nutritionals, llc	US 61/440,512	EE.UU
112013020312	Composições simbióticas para restauração e reconstituição da microbiota intestinal	Lavivo Ab	SE 1100084-1; SE 1100455-3; SE 1100487-6	SUECIA
112013020507	Composição à base de estévia	Purecircle USA Inc.	US 61/441,443; PCT/US2011/036063; US 13/129,158; US 61/499,171	EE.UU
112013020599	Composição polimérica de alto peso molecular e um novo uso da composição polimérica de alto peso molecular	Shaochi hsin	CN 201110039278.6	CHINA
112013020513	Adoçante stevia altamente solúvel	Purecircle usa inc.; Avetik markosyan	US 61/441.443	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013020643	Métodos para melhorar o desenvolvimento cerebral e a função cognitiva usando beta-hidróxi-beta-metilbutirato	Abbott Laboratories	US 61/443,762	EE.UU
112013020695	Substratos indirectos para os microorganismos que metabolizam 1,2 - propanodiol	Biogaia Ab	US 61/463,846; US 61/517,130; US 13/400,735	EE.UU
112013020753	Método para extrair corpos oleosos, corpos oleosos secos, composição, uso de corpos oleosos, gênero alimentício ou ingrediente, produto para cuidado pessoal, e, uso de um corpo oleoso seco	The University of Nottingham	GB 1102557.4	GRAN BRETAÑA
112013020828	Produto alimentício compreendendo uma mistura de fatias de batatas preparadas em óleo e grãos inchados quando aquecidos	Oscar Perini	IT BZ2011U000001	ITALIA
112013020889	Composições nutricionais solúveis em água compreendendo beta-glucana de cereal e amido resistente	Abbott Laboratorios	US 61/443.825	EE.UU
112013020891	Composição de glicosil estévia	Purecircle Usa Inc.	US 13/074,179; US 13/029,263	EE.UU
112013021149	Processo para a produção de uma composição contendo 5'-ribonucleotídeos	Dsm Ip Assets B.V.	EP 11154867.3; US 61/443,900	EP; EE.UU
112013021150	Processo para a produção de extratos de levedura com baixa turbidez	Dsm Ip Assets B.V.	EP 11154879.8; US 61/443,892	EP; EE.UU
112013021375	Germoplasma de canola que apresenta qualidades composicionais de semente que liberam o valor nutricional acentuado da farinha de canola	Agrigenetics, Inc.	US 61/445,426	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013021484	Pré-mistura para uma mistura de alimentos fortificados	Dsm ip assets b.V.	US 61/457,309; EP 11164664.2	EP; EE.UU
112013021513	Produto de café	Nestec s.A.	EP 11155809.4	EP
112013021665	Redução da precipitação de ácido sórbico	Pepsico, inc.	US 13/033,758; US 13/033,777; US 13/033,973	EE.UU
112013021892	Células de b. Texasporus deficiente de esporulação e métodos para inativação eficiente e de baixo custo e seu uso	Mygalaxy limited company	US 61/447,703; US 13/406,202	EE.UU
112013022060	Viscosidade extensional para promover deglutição segura de bolos alimentares	Nestec s.A.	US 61/447,745; US 61/469,852; US 61/570,879; EP 11 193803.1	EE.UU
112013023298	Uso de uma composição na fabricação de um produto para a prevenção ou tratamento de neurotrauma, lesão cerebral traumática, paralisia cerebral e lesão da coluna vertebral e uso de um kit de partes na fabricação de um produto para a prevenção ou tratamento de neurotrauma, lesão cerebral traumática, paralisia cerebral e lesão da coluna vertebral	N.V. Nutricia	PCT/NL2011/050176	PAÍSES BAJOS
112013023705	Processo para modificação do óleo essencial de cúrcuma aromática	Council of scientific & industrial research	IN 0866/DEL/2011	INDIA
112013023831	Composição de glicosídeo de esteviol glicosilado como um intensificador de sabor e aroma	Purecircle usa inc.	US 61/466,150	EE.UU
112013024124	Composição de sal com teor de sódio reduzido	The smith's snackfood company limited	US 13/069,040	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013024189	Métodos para aprimorar saúde óssea em crianças com o uso de ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa	Abbott Laboratories	EP 11380021.3	EP
112013024199	Métodos para melhorar a saúde óssea em bebês usando prebióticos	Abbott Laboratories	EP 11380020.5	EP
112013024263	Método para preparar bebidas de grãos inteiros com alto ácido rdt	Pepsico, Inc.	US 61/454.726	EE.UU
112013024602	Compostos para o tratamento de síbdrome metabólica	Sjt Molecular Research, S.L.	US 61/468,163	EE.UU
112013024757	Composição de glucosil stévia	Purecircle Usa Inc.	US 13/074.179	EE.UU
112013024830	Produtos de alimento gaseificado compreendendo um gel reversível baseado em proteína	Nestec S.A.	EP 11 160150.6	EP
112013024905	Uso de uma composição para controlar o grau de geração de espuma, composição antiespuma, produto alimentício instantâneo, uso e composição	Dupont Nutrition Biosciences Aps.	US 61/470,069; GB 1109272.3	GRAN BRETAÑA; EE.UU
112013025027	Inibidores trmp5 de apoio à redução de peso corporal sem reduzir a ingestão de alimentos	Nestec S.A.	EP 11160171.2	EP
112013025295	Composições nutricionais tendo reduzido teor de sódio e processos para fabricação das mesmas	Nestec S.A.	US 61/469,060	EE.UU
112013025380	Método e sistema para estabilização de múltiplos estágios de farinha de grãos integrais	Intercontinental Great Brands Ilc		BRASIL
112013025563	Composições em purê tendo razões de carboidrato específicas e métodos para uso das mesmas	Nestec S.A.	US 61/643,371; US 61/645,808; US 61/650,817; US 61/697,903; US 61/716,012	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013025568	Composições em purê tendo razões de carboidrato específicas e métodos para uso das mesmas	Nestec S.A.	US 61/643,371; US 61/645,808; US 61/650,817; US 61/697,903; US 61/716,012	EE.UU
112013025572	Composições em purê tendo razões de carboidrato específicas e métodos para uso das mesmas	Nestec S.A.	US 61/643.371; US 61/645.808; US 61/650.817; US 61/697.903; US 61/716.012	EE.UU
112013025833	Lactobacillus paracasei ncc2461 (st11) para uso por administração materna perinatal na redução e prevenção de alergias na progênie	Nestec S.A.	EP 11162632.1	EP
112013025974	Produto de alimentação compreendendo camadas diferentes	Generale Biscuit	EP 11305421.7; US 61/473,489	EP; EE.UU
112013025976	Produto alimentício a base de fruta	Generale Biscuit	EP 11305420.9; US 61/473,506	EP; EE.UU
112013026225	Método para tratamento de um alimento contendo amido	Bühler Ag	EP 11 162741.0	EP
112013026425	Processo para a produção de um produto de carne sólido fibroso a partir de uma mistura emulsificada e/ou triturada que compreende proteína, água e gordura	Gea Food Solutions Bakel B.V.	EP 11003064.0	EP
112013026539	Composições nutricionais que têm $\alpha$ -hica e $\beta$ -cetoglutarato e métodos de uso das mesmas	Nestec S.A.	US 61/476,345	EE.UU
112013026573	Fórmula de lactente para uso na prevenção de doenças cardiovasculares	Nestec S.A.	EP 11 163011.7	EP
112013026663	Composições nutricionais com alfa-hica e citrulina	Nestec S.A.	US 61/476.345	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013026667	Composições nutricionais com alfa-hica e ácido eicosapentaenoico	Nestec S.A.	US 61/476,345	EE.UU
112013026690	Composição compreendendo bactérias probióticas capazes de restaurar o efeito de barreira do estomago que é perdido durante o tratamento farmacológico da hiperacidez gástrica	Giovanni Mogna	IT MI2011A000679	ITALIA
112013026706	Composições nutricionais compreendendo ácido alfa-hidroxi-isocaproico	Nestec S.A.	US 61/476,345	EE.UU
112013026787	Composição contendo escirpusina b, e processo para a produção de composição contendo escirpusina b	Morinaga & Co., Ltd.		BRASIL
112013026862	Composições nutricionais para aumentar o desempenho e métodos para produzir e usar as mesmas	Nestec S.A.	US 61/478,047	EE.UU
112013026876	Composições nutricionais tendo partículas sólidas e métodos para a fabricação e o uso das mesmas	Nestec S.A.	US 61/478,050	EE.UU
112013027129	Encapsulamento de extrato em partículas porosas	Pepsico, Inc	US 61/478,261	EE.UU
112013027209	Composições detergentes contendo mananase de geobacillus tepidamans e métodos para uso das mesmas	Danisco US Inc.	PCT/CN2011/073536	CHINA
112013027305	Composições detergentes contendo mananase de bacillus agaradhaerens e métodos para uso das mesmas	Danisco US Inc.	PCT/CN2011/073525	CHINA
112013027609	Bactérias bacillus para uso no tratamento e prevenção de infecção em animais aquáticos	Auburn University	US 61/480,622	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013027806	Alimentos, especialmente una bebida para consumo humano	Marco Zipoli	IT GE2011A000050	ITALIA
112013028126	Hidrolisado de um substrato de proteína e um processo para a sua produção	Nestec S.A.		BRASIL
112013028369	Processo para a produção de isomaltulose a partir de sumos de plantas	Evonik Degussa GmbH	DE 10 2011 100 772.9	ALEMANIA
112013028410	Processo para a preparação de isomaltulose a partir de seivas de plantas	Evonik Industries Ag	DE 102011100772.9	ALEMANIA
112013028468	Produtos nutricionais pequenos tendo um recheio e métodos para utilização dos mesmos	Nestec S.A.	US 61/483,093; US 61/534,442	EE.UU
112013028496	Cepas bacterianas pertencentes ao gênero bifidobacterium para uso no tratamento de hipercolesterolemia	Probiotal S.P.A..	IT MI2011A000792	ITALIA
112013028832	Composição alimentícia, uso de éter de celulose e método para melhorar uma ou mais das propriedades de uma composição alimentícia	Dow Global Technologies llc	US 61/496,787	EE.UU
112013029036	Produtos lácteos congeláveis	Danone S.A.	PCT/EP2011/057623; US 61/584,895	EP; EE.UU
112013029094	Produtos nutricionais comprendendo oligossacarídeos de leite humano e métodos para a fabricação dos mesmos	Nestec S.A.	EP 11 166109.6	EP
112013029280	Sistema para concentração de produtos industriais e de sub-productos	Microsphere	GB 1108198.1	GRAN BRETAÑA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013029305	Composição de revestimento de gênero alimentício apta para ser cozida ou reaquecida em micro-ondas, método de revestimento de um gênero alimentício cozido ou reaquecido em micro-ondas, composição de alimento apta para ser cozida ou reaquecida em micro-ondas e gênero alimentício apto para ser cozido ou aquecido em micro-ondas	Crisp Sensation Holding S.A.	EP11166066.8	EP
112013029700	Composição de oligossacarídeo-galacto-oligossacarídeo do leite para fórmula para lactentes contendo a fração de oligossacarídeo solúvel presente no leite, e tendo um nível baixo de monossacarídeos, e um processo para produzir a composição	Nestec S.A.	EP 11 167358.8	EP
112013030171	Composição comestível, método para reduzir a amplitude de pico de glicose pós-prandial no sangue ou resposta glicêmica em uma pessoa não diabética, método para tratar uma pessoa com necessidade de tratamento para diabétes do tipo 2 e uso da composição	Unilever N.V	EP1168797	EP
112013030376	Agente de melhoramento de autismo e chá para melhorar autismo	Michio Tani		BRASIL
112013031010	Composição compreendendo pelo menos um alginato para uso no tratamento e/ou prevenção de sobrepeso	S-biotek af 15. Marts 2006 1 Aps	DK PA 2011 70283; US 61/493,054	DINAMARCA; EE.UU
112013031144	Produto modificador de sabor	Firmenich SA	EP 111720355; EP 121512735	EP; EE.UU
112013031174	Chicória para prevenção e tratamento de neurodegeneração	Nestec S.A.	EP 11 168839.6	EP
112013031213	Método para reduzir o teor de óleo de batata fatiada frita	Frito-lay North America, Inc.	US 13/153,960	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013031496	Composição de aminoácidos	Ajinomoto Co., Inc.	JP 2011-127747; JP 2011-237322	JAPÓN
112013031993	Processo para a preparação de um tablete de caldo de carne	Nestec S.A.	EP 11170231.2	EP
112013032081	Sistema de distribuição extrudado	Firmenich SA	US 61/500,263; EP 11171984.5	EP; EE.UU
112013032286	Método de produzir líquido aquoso aromatizado	Nestec S.A.	EP 11 171079.4; US 61/499,778	EP; EE.UU
112013032641	Cristal de coenzima q10 reduzida que possui excelente estabilidade	Kaneka Corporation	JP 2011-141028	JAPÓN
112013032703	Composição de stevia	Purecircle USA Inc.	US 61/499,171; US 61/531,802	EE.UU
112013032777	Composição de sapogenol de soja	J-oil Mills, Inc.	JP 2011-142434	JAPÓN
112013033003	Uso de uma composição na fabricação de um produto para reduzir a ocorrência de infecção em crianças jovens, composição líquida ou em pó acondicionada adequada para crianças com idade entre 10 e 48 meses e composição para uso na redução da ocorrência de infecção em crianças jovens	N.V. Nutricia	PCT/NL2011/050449	PAÍSES BAJOS
112013033372	Suplemento nutritivo, método para aumentar a massa bacteriana no rúmen de um ruminante, e preparado nutritivo e usos correspondentes	Apc Europe S.A.	ES P201131164	ESPAÑA
112013033565	Composições	Chr. Hansen a/s	EP 11 172132.0; EP 11 172697.2; EP 11 191955.1	EP

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013033790	Método para preparação de micropéletes extrudados à base de legumes	Pepsico, Inc.	US 61/503,130	EE.UU
112013033841	Extrato de levedura dermatologicamente eficaz	Evonik Degussa GmbH	EP 11171953.0	EP
112014000182	Mascaramento do amargor	Kraft Foods R & D, inc.	US 61/504,476	EE.UU
112014000198	Composição com uma textura semelhante a iogurte	Compagnie Gervais Danone; Danone GmbH	PCT/IB2011/001862	IB
112014000221	Composição de gel	Nestec S.A.	PCT/CN2011/076937	CHINA
112014000322	Probiótico para a administração aos mamíferos jovens saudáveis durante o período de desmame para melhorar a tolerância aos ingredientes alimentares recentemente introduzidos	Nestec S.A.	EP 11173567.6	EP
112014000416	Encapsulado de grau alimentício e processo para a produção do mesmo	Nestec S.A.	EP 11174258.1	EP
112014000599	Sistema dietético multicomponentes	Martin Hulliger	EP 11005726.2	EP
112014000741	Composição comestível, produto comestível e uso da composição comestível	Dow Global Technologies llc		BRASIL
112014000834	Compostos modificadores de sabor	Givaudan SA	US 61/508,389	EE.UU
112014000835	Cepas bacterianas isoladas de suínos	Gt Biologics Ltd	GB 1112091.2	GRAN BRETAÑA
112014000838	Grau alimentício de encapsulado azul e processo para produção do mesmo	Nestec S.A.	EP 11174259.9	EP
112014000868	Preparação de polpa seca a partir de matérias-primas não processadas	Nestec S.A.		BRASIL
112014000917	Composições	Givaudan SA	US 61/509,851	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112014001017	Uso de um ou mais nucleotídeos para aperfeiçoar a estabilidade de calor de uma composição aquosa de caseína micelar	N.V. Nutricia	PCT/NL2011/050521	PAÍSES BAJOS
112014001301	Proteção contra o desaparecimento gradual das cores derivadas de fontes naturais usadas em produtos para beber	Tropicana Products, Inc.	US 61/509,864	EE.UU
112014001404	Produto para a nutrição parenteral de pacientes de tratamento intensivo obesos	Fresenius Kabi Deutschland GmbH	EP 11175036.0; US 61/510,512	EP; EE.UU
112014001952	Extração sólido/líquido com um solvente, compreendendo entre 5 e 8 átomos de carbono e 1 ou 2 átomos de oxigênio	Laboratoires Expanscience	FR 1156935	FRANCIA
112014001980	Extração líquido/líquido com um solvente compreendendo pelo menos 5 átomos de carbono e 1 ou 2 átomos de oxigênio	Laboratoires Expanscience	FR 1156936	FRANCIA
112014001987	Métodos e dispositivos para aquecer ou resfriar materiais viscosos	Nestec S.A.	US 61/574,152	EE.UU
112014002779	Composição contendo aminoácido para o melhoramento da recuperação a partir de fadiga muscular	Ajinomoto Co., Inc.	JP 2011-173002	JAPÓN
112014003104	Composição edulcorante, método para aumentar o efeito edulcorante de mono- ou dissacarídeos, método para reduzir a quantidade de mono- ou dissacarídeo em uma composição alimentícia fluida ou sólida e uso de uma carboximetil celulose	Dow Global Technologies llc	US 61/534,980	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112014003227	Concentrados de bebida líquidos com baixo teor de água estáveis ao armazenamento e métodos de produção dos mesmos	Kraft Foods Group Brands llc.	US 61/523,085	EE.UU
112014003264	Composições nutricionais compreendendo uma fibra viscosa solúvel e um extrato de planta contendo polifenol	Abbott Laboratorios		BRASIL
112014003545	Método para transformar uma refeição	Abbott Laboratories		BRASIL
112014004159	Inibidor da infecção por vírus influenza	Lotte CO., Ltd.		BRASIL
112014004169	Processamento de toda ou partes de espécies do gênero musa e espécies relacionadas	Pepsico, Inc.	US 13/215,965	EE.UU
112014004202	Métodos e composições para proteger bebidas do estresse causado por calor e luz	Pepsico, Inc.	US 13/216,324	EE.UU
112014004523	Composto e composição aromatizante	Takasago International Corporation (U.S.A.)	US 61/530,222	EE.UU
112014004570	Método não-médico	N.V. Nutricia	PCT/NL2011/050614	PAÍSES BAJOS
112014004979	Artigo de fumo compreendendo um material de entrega de sabor	Philip Morris Products S.A.	EP 11250776.9	EP
112014004995	Aroma encapsulado liberável	Pepsico, Inc.	US 13/223,834	EE.UU
112014005109	Adoçantes a base de rebaudioside d e produtos alimentares adoçados com rebaudioside d	Pepsico, Inc.	US 61/531,348	EE.UU
112014005139	Cepas de bactérias e/ou bifidobactérias do ácido láctico que inibem/reduzem o crescimento de diferentes biotipos de e. Coli e diferentes biotipos de clostridia	Probiotical S.P.A.	IT RM2011A000475	ITALIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112014006615	Formulações nutricionais em pó incluindo proteína vegetal seca por pulverização	Abbott Laboratories	US 61/537.048	EE.UU
112014007065	Dispositivo e método para descafeinização de um líquido e aparelho para a fabricação de um líquido contendo cafeína	Koninklijke Philips N.V.	PCT/CN2011/080275	CHINA
112014007463	Método e aparelho de pré-tratamento por moagem de farinha para fabricação de farinha de arroz	Satake Corporation	JP 2011-213800	JAPÓN
112014007471	Agente de tropicalização	Nestec S.A.	EP 11 182985.9	EP
112014007680	Método para fabricação de bife a partir de subscapularis e produto obtido por tal método	Antonio Mata; the Board of Regents for Oklahoma State University	US 61/540,937	EE.UU
112014007741	Bebidas nutritivas	The Concentrate Manufacturing Company of Ireland	US 61/541,571; US 61/607,244	EE.UU
112014008020	Método para a produção simultânea de etanol e pro-duto fermentado sólido	Hamlet Protein A/S	US 61/543,907; EP 11184135.9; US 61/638,777	EP; EE.UU
112014008138	Rede comestível que compreende micro-organismos	Nestec S.A.	EP 11184134.2	EP
112014008430	Preparação de ovos com propriedades de regeneração, analgésica e/ou anti-inflamatória	Ovivity Group, S.L.	EP 11 184990.7	EP
112014008498	Composições compreendendo maltotriose e métodos de usar a mesma para inibir danos causados pelos pro-cessos de desidratação	Mjn U.S. Holdings llc	US 13/270,607	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112014008511	Composições nutricionais com fitonutrientes	Mjn U.S. Holdings llc	US 13/273,635	EE.UU
112014008512	Composições nutricionais de caseína-soro de leite parcialmente hidrolizadas para redução do início de alergias	Mjn U.S. Holdings llc	US 13/270,565	EE.UU
112014008666	Acelerando recuperação de músculo após a atrofia muscular ter induzido imobilização	Nestec s.A.; Institut National de la Recherche Agronomique; Institut National de la Recherche Agronomique	EP 11184580.6	EP
112014008689	Medicamento fluível ou ingerível por colher, alimento, ingrediente alimentício ou suplemento alimentar, método para induzir saciedade ou para reduzir reversivelmente o volume vazio do estômago em um indivíduo e método para reduzir a ingestão calórica em um indivíduo	Dow Global Technologies llc	US 61/549,025	EE.UU
112014008692	Medicamento fluível ou ingerível por colher, alimento, ingrediente alimentício ou suplemento alimentar, medicamento para induzir saciedade ou para reduzir o volume vazio do estômago em um indivíduo e método para reduzir a ingestão calórica em um indivíduo	Dow Global Technologies llc	US 61/549,023	EE.UU
112014008698	Composição e método de fitonutrientes para efeitos de programação metabólica	Mjn U.S. Holdings llc	US 13/273,652	EE.UU
112014008834	Método para a preparação de uma composição alimentícia para animais de estimação	Hill's Pet Nutrition, Inc.		BRASIL

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112014008837	Composição edulcorante encapsulada, método para a preparação da mesma e goma de mascar compreendendo a mesma	Intercontinental Great Brands llc	US 61/545,842	EE.UU
112014008906	Produção de produto fragmentado de grãos de arroz integral	Intercontinental Great Brands llc	US 61/546,308	EE.UU
112014008955	Composição que compreende um sal de cálcio, processo de preparação e utilização em produtos alimentares	Compagnie Gervais Danone		BRASIL
112014009003	Sistema de revestimento inovador	Dsm Ip Assets B.V.	EP 11185187.9	EP
112014009225	Uso de micelas de proteína de soro de leite para crianças pequenas em risco de obesidade ou diabetes	Nestec S.A.	EP 11186141.5	EP
112014009265	Micelas de proteína de soro do leite contra atrofia muscular e sarcopenia	Nestec S.A.	EP 11186143.1	EP
112014009323	Uso de micélios de proteína de soro de leite para melhorar o gasto de energia e a saciedade	Nestec S.A.	EP 11186146.4	EP
112014009376	Composições	Givaudan SA	US 61/550,495	EE.UU
112014009414	Uso de micelas de proteína de soro do leite para melhorar o perfil de insulina em pacientes diabéticos	Nestec S.A.	EP 11 186144.9	EP
202012012941	Pastilha para gaseificação de água, sucos, bebidas alcoólicas e não alcoólicas	Marcelo Truiz		BRASIL

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
212013002823	Composição de materiais vegetais com uma atividade antifadiga, seu método de preparação, uso, e produtos relacionados	Chen Xie; Zhong Zhong		BRASIL
MU9100412	Processo de industrialização de charque em sistema fechado	Tech Foods Consultoria em Alimentos LTDA		BRASIL
PI0621974	Adoçante de alta intensidade encapsulado de resina.	Gumlink A/S		BRASIL
PI0715422	Composição aromatizante antimicrobiana	Firmenich SA	EP 06125259.9	EP
PI0716451	Produto à base de cereal com resposta glicêmica controlada	Abbott Laboratorios	US 60/842,739	EE.UU
PI0716494	Produto alimentício proteico	Nestec S.A.	AU 2006203507	AUSTRALIA
PI0716785	Conversão de cascas de soja em etanol e aditivos alimentares com alto teor de proteína	The Trustees of Dartmouth College	US 60/843,650	EE.UU
PI0716965	Composições edulcorantes coesivas de baixa caloria de fluxo não-livre com volume reduzido	Mcneil Nutritionals, LLC	US 11/532,681	EE.UU
PI0717025	Composição adoçantes sem-escoamento livre e coesas contendo um agente aglomerante	Mcneil Nutritionals, LLC	US 11/532,667	EE.UU
PI0717997	Processo para preparar produtos alimentícios substituídos de carne, pasta para preparar produtos alimentícios, substituídos de carne, processo para preparar uma pasta, e, produto alimentício substituído de carne cozido.	Sigma Alimentos, S.A. De C.V.	MX NL/A/2006/0000 83	MÉXICO

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PI0718307	Uso de oligossacarídeos indigeríveis, composição nutricional, oligossacarídeos indigeríveis, e, método para melhora de resistência à insulina, prevenção da queda glicêmica pós-prandial e/ou diminuição da resposta à glicose pós-prandial de uma refeição	N.V. Nutricia	PCT/NL2006/050275	PAÍSES BAJOS
PI0718403	Milho extraído com solvente	Renessen llc; can technologies, inc.; Cargill, incorporated	US 60/866,160	EE.UU
PI0718579	Composições contendo fibras e métodos de preparo e de uso das mesmas	The procter & gamble company	US 11/593,694	EE.UU
PI0718680	Alimento rico em substâncias indigeríveis	Klaus neufeld; helmut grabherr; arnold westerkamp	AT A1875/2006	AUSTRIA
PI0718796	Nucleotídeo	Glycotope GMBH	EP 06 090208.7; EP 06 090209.5	EP
PI0719162	Composto, composição, agente de melhoria do flavor, composição de material de aroma, alimento/bebida, produto farmacêutico, e, produto para cuidado oral.	Takasago international corporation	JP 2006-275847	JAPÓN
PI0719279	Uso de um microorganismo pertencendo ao grupo de bactérias do ácido láctico ou a um mutante ou derivado do mesmo, e, método de profilaxia ou tratamento de cárie.	Basf SE	EP 06026301.9	EP

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PI0719416	" Preparação comestível, solúvel em água, em forma de película contendo um sabor de cola e uso do sabor de cola, em combinação com um derivado de amido hidroxipropilado formador de película e solúvel em água"	Lts Lohmann Therapie-Systeme AG,	DE 102006061287.6	ALEMANIA
PI0719754	Derivados de pirano, processo de preparação e uso do mesmo em perfumaria e fragrâncias	V. Mane Fils	EP 06291857.8; US 60/861,966	EP; EE.UU
PI0719967	Utilização em perfumaria e em indústria de aromas e processo de preparação da 5,5-dimetil-3-etil-3,4-dihidro-furan-2-ona	V. Mane Fils	FR 608661	FRANCIA
PI0719989	Derivado de um ácido carboxílico e uma purina, pirimidina, nucleosídeo ou nucleotídeo modulador de sabor	Givaudan Nederland Services B.V.	EP 06 125996.6; US 60/874,495	EP; EE.UU
PI0720250	Produtos de lúpulo consumido, seu teor em estilbenos e seu uso como antioxidante para produção de comestíveis	Inbev S.A.; Vesna Jerkovic	EP 06 125587,3	EP
PI0720297	Gomas gelana clarificadas de altíssimo desempenho	CP Kelco U.S., Inc.	US 11/611,570	EE.UU
PI0720600	Carboidrato de armazenamento lentamente digerível, método para produzir o mesmo, e, usos de um carboidrato de armazenamento lentamente digerível e de uma enzima de ramificação de glicogênio derivada de um microrganismo.	Nederlandse Organisatie Voor Teogepast - Natuurwetensch Appelijk Onderzoek Tno	EP 06077345.4	EP
PI0720617	Substituto natural do sal comum para uso em produtos alimetícios, método de fabricação, produtos alimentício, solução de estoque e aditivo alimentício	Gan Shmuel Foods LTD.	IL 180308	ISRAEL

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PI0720678	Uso de peptídeos como coccidiostáticos e/ou hitomonastáticos	DSM Ip Assets B.V.	EP 06026709.3; EP 07002395.7	EP
PI0720706	Método para preparar uma composição para preparar uma bebida tendo liberação de aroma aumentada e flavor residual reduzido, composição para preparação de uma bebida, e, produto acondicionado para preparação de uma bebida	Kraft Foods Global Brands Llc	US 60/882743; US 11/955778	EE.UU
PI0720798	Produto alimentício à base de proteína e processo para produção do mesmo.	Gelita Ag	DE 10 2007 002 295.8	ALEMANIA
PI0720820	Produto alimentício esterilizado, processo para produzir uma composição de amido, e, método para o tratamento da diabete, obesidade, resistência à insulina ou para a resposta à glicose pós prandial.	N.V. Nutricia	EP 06127375.1	EP
PI0720863	Composição, compreendendo um extrato de grãos de quinoa e a respectiva utilização dermatológica	Laboratoires Expanscience	FR 06 56001	FRANCIA
PI0721087	Composição nutricional	Nestec S.A.	EP 06 126282.0	EP
PI0721118	Composição de glacê, e, métodos para aplicar uma composição de glacê e um caramelizado em um produto assado	Rich Products Corporation	US 60/870174	EE.UU
PI0721140	P-mentano-3-carboxamida n-substituída e usos da mesma.	Givaudan Nederland Services B.V.; Givaudan S.A.	EP 06 126622.7; US 60/982,464	EP; EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PI0721369	Péletes que compreendem uma matriz de substância ativa e um revestimento polimérico, e um método para produzir os referidos péletes	Evonik Röhm Gmbh	DE 10 2007 009 243.3	ALEMANIA
PI0722045	Produto complexo com eficácia de assimilação avançada para seres humanos e sua utilização	Tibor Ficsur		BRASIL
PI0722137	Método para fazer uma base de suco neutralizada, base de suco neutralizada, composição de bebida, e, método para fazer uma composição de bebida	The Coca-Cola Company	US 60/981601	EE.UU
PI0807064	Petisco de legume frito	Frito-Lay North America, Inc.	US 11/669,580	EE.UU
PI0807164	Composição de gelatina escoável	Gelita AG	DE 10 2007 007 307.2	ALEMANIA
PI0807185	Musse	Nestec S.A.	EP 07 101146.4	EP
PI0807389	Moinho de milho seco como uma fábrica de biomassa	Archer-Daniels-Midland Company	US 60/904.527	EE.UU
PI0807478	Sistemas de ingrediente comprendendo trealose, produtos alimentícios contendo trealose e métodos de fabricação dos mesmos	Cargill, Incorporated	US 11/670,920	EE.UU
PI0807587	Proceso para a modulação do sabor de composições de matéria	Basf Se; b.R.A.I.N. Biotechnology Research and Information Network AG	EP 07121532.1; EP 07102977.1	EP
PI0807700	Produto compactado, processo para preparação do mesmo e proceso de preparación de bebida quente	Eurotab	FR 07 01338; FR 07 58272	FRANCIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PI0807982	Produto dietético compreendendo alginato	S-BIOTEK HOLDING APS; S-BIOTEK AF 15. MARTS 2006 1 APS	DK PA200700235; US 60/939,796	DINAMARCA; EE.UU
PI0808189	Procedimento e instalação de preparação de xaropes de açúcares de frutas com alto teor de frutose	Nutritis; Institut National Des Sciences Appliquees Toulouse	FR 700712	FRANCIA
PI0911417	Amido de baixo intumescimento	Brunob II B.V.	US 61/073,203; US 12/468,619;	EE.UU
PI1001870	Processo de fabricação de matéria-prima de fibra de colágeno e sua utilização em equipamento de injeção	Anabe Comércio de Couros e Representações Ltda		BRASIL
PI1003032	Processo de fabricação de geléia de palma e geléia assim obtida	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial		BRASIL
PI1015496	Farinha e extrato antociânico da casca de jabuticaba utilizado como aditivos de alimentos	Universidade Federal de lavras; FAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Minas Gerais		BRASIL
PI1100414	Composição alimentícia isenta de carboidrato, usos de fibra de soja e alimento	Cintia Roberta Ferreira		BRASIL
PI1100890	Método para preparo de alimento pronto para consumo	Flávio Pellegrini		BRASIL

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PI1100795	Processo de produção de gelatina em pó através dos sistemas de membranas ressonantes, incluso filtro vsep, centritherm evaporator e moinho-secador regido por vórtices, incluso o kds micronex criado pela empresa fasc	Frank Sarcinelli Almeida; Pablo Lindolfo Dias de Souza		BRASIL
PI1101089	Mistura para sucos e bebidas	Glauber Rezende de Almeida		BRASIL
PI1102277	Uso da amêndoa de bombacopsis retusa como potencial matéria prima para fins alimentício, cosmético, farmacêutico e de obtenção de biodiesel	Universidade Federal da Bahia		BRASIL
PI1102766	Revestimento comestível probiótico para frutas e hortaliças minimamente processadas e o processo de obtenção do mesmo	Universidade Federal de Viçosa		BRASIL
PI1106411	Processo para obtenção de extrato de propólis e formulação de xarope para bebida energética a base de mel e própolis	Senai/DR-BA-Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, Departamento Regional da Bahia; Luiz Jordans Ramalho Alves Me		BRASIL
PI1107310	Processo de preparo de sobremesa de bolinho com sorvete e trufa e método de embalagem armazenagem e preparo para consumo final	Maroma Indústria e Comércio de Sorvetes LTDA ME		BRASIL
PI1107450	Pólen apícola light e processo de obtenção	Universidade Federal de Sergipe;		BRASIL

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PI1100795	Processo de produção de gelatina em pó através dos sistemas de membranas ressonantes, incluso filtro vsep, centritherm evaporator e moinho-secador regido por vórtices, incluso o kds micronex criado pela empresa fasc	Frank Sarcinelli Almeida; Pablo Lindolfo Dias de Souza		BRASIL
PI1101089	Mistura para sucos e bebidas	Glauber Rezende de Almeida		BRASIL
PI1102277	Uso da amêndoa de bombacopis retusa como potencial matéria prima para fins alimentício, cosmético, farmacêutico e de obtenção de biodiesel	Universidade Federal da Bahia		BRASIL
PI1102766	Revestimento comestível probiótico para frutas e hortaliças minimamente processadas e o processo de obtenção do mesmo	Universidade Federal de Viçosa		BRASIL
PI1106411	Processo para obtenção de extrato de propólis e formulação de xarope para bebida energética a base de mel e própolis	Senai/DR-BA-Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, Departamento Regional da Bahia; Luiz Jordans Ramalho Alves Me		BRASIL
PI1107310	Processo de preparo de sobremesa de bolinho com sorvete e trufa e método de embalagem armazenagem e preparo para consumo final	Maroma Indústria e Comércio de Sorvetes LTDA ME		BRASIL
PI1107450	Pólen apícola light e processo de obtenção	Universidade Federal de Sergipe;		BRASIL

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



# COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">CO0685/2064</a>	Galletas en capas saludables	Generale Biscuit	EP 11290278.8 20/06/2011, EP 11290279.6 20/06/2011, US 61/498.986 20/06/2011	FRANCIA
<a href="#">CO0685/2065</a>	Galleta saludable	Generale Biscuit	EP 11290278.8 20/06/2011, EP 11290279.6 20/06/2011, US 61/498.986 20/06/2011	FRANCIA
<a href="#">CO0686/2136</a>	Masa de galleta	Generale Biscuit	EP 11290278.8 20/06/2011, EP 11290279.6 20/06/2011, US 61/498.986 20/06/2011	FRANCIA
<a href="#">CO0694/036</a>	Máquina eléctrica para hacer oblea sin grumo	Jennifer Carolina López Castiblanco		COLOMBIA
<a href="#">CO0698/664</a>	Concentrado de producto líquido para postre, vertible, refrigerado	Rich Products Corporation	US 61/677.051 30/07/2012	EE.UU
<a href="#">CO0683/1990</a>	Proceso de tableta de caldo	Nestec S.A.	EP 11170231.2 16/06/2011	SUIZA
<a href="#">CO0684/299</a>	Huevo dietético y potenciado	Nicolas Evelio Grisales Santa		COLOMBIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">CO0686/2137</a>	Galletita para desayuno con glucosa de lenta disponibilidad	Generale biscuit	US 61/498.986 20/06/2011, EP 11290279.6 20/06/2011, EP 11290278.8 20/06/2011	FRANCIA
<a href="#">CO0690/131</a>	Extracción de aceite vegetal	Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization	AU 2011902275 09/06/2011, AU 2012900749 27/02/2012	AUSTRALIA
<a href="#">CO0690/152</a>	Composicion grasa que aumenta la resistencia a la fractura de las galletas tipo cracker	Team foods colombia s.A.	IB PCT/IB2011/002023 02/09/2011	COLOMBIA
<a href="#">CO0692/057</a>	Sistema y procedimiento para la extracción de aceite de palma mediante fracturado, desgranado y esterilización dinámica del fruto fresco	Industrias Acuã'a Ltda		COLOMBIA
<a href="#">CO0692/266</a>	Método y aparato para la operación eficiente en energía en la esterilización de la fruta de palma de aceite	Krishna Moorthy Palanisamy	MY PI 2011003364 18/07/2011	MALASIA
<a href="#">CO0693/370</a>	Composiciones nutricionales de caseína-suero parcialmente hidrolizadas para reducir la aparición de alergias	Mjn U.S. Holdings llc	US 13/270.565 11/10/2011	EE.UU
<a href="#">CO0694/437</a>	Bebidas que contienen productos lácteos con sabores y texturas mejorados y métodos de preparación de las mismas	Starbucks Corporation d/b/a Starbucks Coffee Company	US 13/272.170 12/10/2011	EE.UU
<a href="#">CO0694/425</a>	Composición y método de fitonutrientes para efectos de programación metabólica	Mjn U.S. Holdings llc	US 13/273.652 14/10/2011	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">CO0695/488</a>	Composiciones nutricionales con fitonutrientes	Mjn U.S. Holdings llc	US 13/273.635 14/10/2011	EE.UU
<a href="#">CO0695/098</a>	Mezcla en polvo para limonada de coco y/o bebida de piña conocida como piña colada	Fernando Hinestrosa		COLOMBIA
<a href="#">CO0695/502</a>	Preparado de huevo con propiedades regeneradoras, analgésicas y/o anti-inflamatorias	Ovivity Group, S.L.	EP 11184990.7 13/10/2011	ESPAÑA
<a href="#">CO0683/1990</a>	Proceso de tableta de caldo	Nestec S.A.	EP 11170231.2 16/06/2011	SUIZA
<a href="#">CO0684/299</a>	Huevo dietético y potenciado	Nicolas Evelio Grisales Santa		COLOMBIA
<a href="#">CO0686/2137</a>	Galletita para desayuno con glucosa de lenta disponibilidad	Generale Biscuit	US 61/498.986 20/06/2011, EP 11290279.6 20/06/2011, EP 11290278.8 20/06/2011	FRANCIA
<a href="#">CO0690/131</a>	Extracción de aceite vegetal	Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation	AU 2011902275 09/06/2011, AU 2012900749 27/02/2012	AUSTRALIA
<a href="#">CO0690/152</a>	Composición grasa que aumenta la resistencia a la fractura de las galletas tipo cracker	Team Foods Colombia S.A.	IB PCT/IB2011/002023 02/09/2011	COLOMBIA
<a href="#">CO0692/057</a>	Sistema y procedimiento para la extracción de aceite de palma mediante fracturado, desgranado y esterilización dinámica del fruto fresco	Industrias Acuã'a Ltda		COLOMBIA
<a href="#">CO0692/266</a>	Método y aparato para la operación eficiente en energía en la esterilización de la fruta de palma de aceite	Krishna Moorthy Palanisamy	MY PI 2011003364 18/07/2011	MALASIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">CO0693/370</a>	Composiciones nutricionales de caseína-suero parcialmente hidrolizadas para reducir la aparición de alergias	Mjn U.S. Holdings llc	US 13/270.565 11/10/2011	EE.UU
<a href="#">CO0694/437</a>	Bebidas que contienen productos lácteos con sabores y texturas mejorados y métodos de preparación de las mismas	Starbucks Corporation d/b/a Starbucks Coffee Company	US 13/272.170 12/10/2011	EE.UU
<a href="#">CO0694/418</a>	Composiciones que comprenden maltotriosa y métodos para usarlas para inhibir el daño causado por procesos de deshidratación	Mjn U.S. Holdings llc	US 13/270.607 11/10/2011	EE.UU



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2436890 T3 20140107</a>	Líquidos nutricionales envasados asépticamente que comprenden HMB	Abbvie Inc; Abbott Lab	US 29961110 P 20100129;US 2011022932 W 20110128	EE.UU
<a href="#">ES 2436763 T3 20140107</a>	Dispositivo de refrigeración	Arselik Anonim Sirketi	TR 200503258 A 20050815;IB 2006052785 W 20060811	TURQUÍA
<a href="#">ES 2439280 T3 20140122</a>	Método e instalación industrial para pasteurizar un producto alimenticio que contiene huevo	Cartigliano Off Spa Sanovo Technology Italia SRL	IT VI20090044 A 20090303 IT VI20100057 A 20100302 IB 2010050917 W 20100303	ITALIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2457497 T3</a> <a href="#">20140428</a>	Método de conservación de setas	Scelta Essenza Holding B V	NL 2006738 A 20110506	PAÍSES BAJOS
<a href="#">ES 2457554 T3</a> <a href="#">20140428</a>	Planta UHT y procedimiento para el tratamiento térmico de productos alimenticios sensibles a la temperatura	Gea Tds Gmbh	DE 102010004418 A 20100113; EP 2010007765 W 20101217	ALEMANIA
<a href="#">ES 2468941 T3</a> <a href="#">20140617</a>	Recubrimiento de frutos y método para su aplicación	Decco Iberica Post Cosecha SA; Decco Worldwide Post Harvest Holdings CO B V	ES 201031895 A 20101221	ESPAÑA
<a href="#">ES 2437847 T3</a> <a href="#">20140114</a>	Alimento moldeado a base de fruta seca	Otsuka Food CO Ltd	JP 2007314211 A 20071205 JP 2008059071 W 20080516	JAPÓN
<a href="#">ES 2441398 T3</a> <a href="#">20140204</a>	Procedimiento para el tratamiento de alimentos, en particular para la conservación de productos cárnicos y de charcutería frescos	Deutsches Inst Lebensmitteltec	DE 102005011868 A 20050315; EP 2006002240 W 20060310	ESPAÑA
<a href="#">ES 2452740 A2</a> <a href="#">20140402</a>	Método y aparato para un llenado aséptico de producto alimenticio.	John Bean Technologies Corp	US 94115510 A 20101108; US 2011059097 W 20111103	EE.UU
<a href="#">ES 2453160 T3</a> <a href="#">20140404</a>	Composiciones y artículos captadores de oxígeno	Basf Se	US 4404398 A 19980318; US 9904657 W 19990311	EE.UU
<a href="#">ES 2454317 T3</a> <a href="#">20140410</a>	Dispositivos de generación de ciclopropanos para controlar procesos de maduración de productos agrícolas	Yoo Sang-Ku	KR 20050110565 A 20051118; KR 2006004812 W 20061115; KR 2006004812 W 20061115	COREA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2459345 T3</a> <a href="#">20140509</a>	Método para la producción de alimentos congelados	Univ Catalunya Politecnica	ES 200701391 A 20070522 ES 2008000352 W 20080521	ESPAÑA
<a href="#">ES 2464192 A1</a> <a href="#">20140530</a>	Extractos fenólicos de Mangifera indica Linn, procedimiento de obtención y usos.	Univ Cadiz	ES 201201201 A 20121130	ESPAÑA
<a href="#">ES 2467669 T3</a> <a href="#">20140612</a>	Productos de repostería mejorados que contienen aroma	Südzucker AG Mannheim Ochsenfurt	US 3345108 A 20080219; EP 2009000788 W 20090205; EP 2009000788 W 20090205	EE.UU
<a href="#">ES 2437743 T3</a> <a href="#">20140114</a>	Sistema y método para el tratamiento con plasma no térmico de productos alimenticios	Air Liquide	US 22475509 P 20090710; US 65140909 A 20091231; US 2010041340 W 20100708; US 65140909 A 20091231; US 2010041340 W 20100708	EE.UU
<a href="#">ES 2456615 T3</a> <a href="#">20140423</a>	Procedimiento y aparato para producir sin aceite productos alimenticios en un horno de impacto rotativo	Heat Control Inc; Intersnack Group Gmbh & CO Kg; Intersnack Group Gmbh & CO Kg	US 92480910 A 20101005	EE.UU
<a href="#">ES 2456956 T3</a> <a href="#">20140424</a>	Composición de edulcorante de alta potencia con conservante y composiciones edulcoradas con el mismo	Coca Cola CO	US 55605306 A 20061102; US 2007083378 W 20071101; US 2007083378 W 20071101	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2459120 T3</a> <a href="#">20140508</a>	Método de envasado y envase que comprende un contenedor cerrado de captación de oxígeno que contiene una sustancia sensible al oxígeno	Seda de Barcelona SA	EP 11193693 A 20111215	ESPAÑA
<a href="#">ES 2462992 T3</a> <a href="#">20140527</a>	Método para filtración de vino	Novozymes as Laffort SAS	IN CH30792009 A 20091214; EP 2010069504 W 20101213	DINAMARCA
<a href="#">ES 2467994 T3</a> <a href="#">20140613</a>	Adición de un aditivo en un producto cárnico	Marel Stork Poultry Proc BV	NL 1010673 A 19981127	PAÍSES BAJOS
<a href="#">ES 2471120 T3</a> <a href="#">20140625</a>	Procedimiento de preparación de extractos vegetales que permite la obtención de una nueva forma galénica	Thiomed	FR 0850185 A 20080114	FRANCIA
<a href="#">ES 2439050 T3</a> <a href="#">20140121</a>	Un producto lácteo acidificado bebible basado en suero ácido y un procedimiento para su elaboración	Arla Foods Amba	DK 200970059 A 20090710 DK 2010050183 W 20100709	DINAMARCA
<a href="#">ES 2439504 T3</a> <a href="#">20140123</a>	Fórmula nutricional acidificada	Nestec SA	EP 08165032 A 20080924; EP 2009061771 W 20090910	SUIZA
<a href="#">ES 2453949 T3</a> <a href="#">20140409</a>	Método para la fabricación de queso	Invensys Apv As	EP 07011770 A 20070615; EP 2008004777 W 20080613	DINAMARCA
<a href="#">ES 2454649 T3</a> <a href="#">20140411</a>	Conservantes naturales y agentes antimicrobianos	Horizon Science Pty Ltd	AU 2007905459 A 20071005; AU 2008001458 W 20081003	AUSTRALIA
<a href="#">ES 2461842 T3</a> <a href="#">20140521</a>	Método para la inhibición de la actividad de levadura	Purac Biochem BV	EP 10195488 A 20101216	PAÍSES BAJOS

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2464793 T3</a> <a href="#">20140604</a>	Productos de cereales que poseen un alto poder anti-oxidante	Kraft Foods Global Brands llc; Intercontinental Great Brands llc	FR 0314644 A 20031212	FRANCIA
<a href="#">ES 2465969 T3</a> <a href="#">20140609</a>	Método y dispositivo para el tratamiento de huevos en cáscara	Kobil Systems GmbH	DE 102009030260 A 20090623; DE 102009051414 A 20091030; EP 2010003741 W 20100622	ALEMANIA
<a href="#">ES 2438623 A1</a> <a href="#">20140117</a>	Procedimiento para la conservación de la pulpa de aguacate y producto obtenido mediante tal procedimiento	Ramos Solis Rodrigo; Bustamante Rincon Noemi	ES 201231121 A 20120717	ESPAÑA
<a href="#">ES 2439616 A1</a> <a href="#">20140123</a>	Formulacion de recubrimiento que comprende cinamaldehído y aditivos alimentarios fungiestáticos	Decco Worldwide Post Harvest Holding CO b v	ES 201231166 A 20120720	ESPAÑA
<a href="#">ES 2440259 T3</a> <a href="#">20140128</a>	Eliminación de oxígeno	Colormatrix holdings inc	US 89715807 P 20070124; US 99820807 P 20071009	EE.UU
<a href="#">ES 2439895 T3</a> <a href="#">20140127</a>	Proceso para la preparación y conservación de productos tales como alimentos y / o productos biológicos	Bonduelle Soc a Actions Simplifíee; Bonduelle SA Ets	FR 0408524 A 20040802	FRANCIA
<a href="#">ES 2440648 T3</a> <a href="#">20140129</a>	Sistema de sustancias para distribuir un dispositivo de inyección de huevo	Egg Chick Automated Technologies	FR 0707652 A 20071031; EP 2008063997 W 20081016	FRANCIA
<a href="#">ES 2443157 T1</a> <a href="#">20140218</a>	Conservación de material de biomasa que comprende polisacárido y método para extraer polisacárido de material de biomasa conservado	Cp Kelco Aps	US 201161435104 P 20110121; US 201113315474 A 20111209; EP 2011073934 W 20111223	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2445140 T3</a> <a href="#">20140228</a>	Dispositivo de inyección	Schroeder Maschb Kg	DE 202009011939 U 20090904	ALEMANIA
<a href="#">ES 2445569 T3</a> <a href="#">20140304</a>	Sistema y método de cocción-enfriamiento de alimentos por inmersión bajo convección forzada y difusa	Metalquimia SA	ES 2004000212 W 20040513	ESPAÑA
<a href="#">ES 2449488 T3</a> <a href="#">20140319</a>	Calentamiento previo de productos con bomba de calor	Krones Ag	DE 102011077375 A 20110610	ALEMANIA
<a href="#">ES 2442619 T3</a> <a href="#">20140212</a>	Máquina para procesar productos alimenticios	Schroeder Maschb Kg	DE 102009012658 A 20090313; EP 2010052726 W 20100303	ALEMANIA
<a href="#">ES 2445321 T3</a> <a href="#">20140303</a>	Productos alimenticios de larga duración y procedimientos para su preparación	Gervais Danone SA	ES 11305376 T 20110331	ESPAÑA
<a href="#">ES 2446721 T3</a> <a href="#">20140310</a>	Aditivos de curado mejorados	Suedzucker Ag	DE 102009060934 A 20091223; EP 2010007341 W 20101203	ALEMANIA
<a href="#">ES 2458390 A1</a> <a href="#">20140505</a>	Método para reducir un mínimo del 65% el sodio en la maduración de la anchoa	Real Pérez Álvaro	ES 201200922 A 20120919	ESPAÑA
<a href="#">ES 2458440 A1</a> <a href="#">20140505</a>	Sistema para enfriamiento instantáneo en atmósfera inerte	Alonso González Carlos; Alonso González Antonio	ES 201430492 A 20140403	ESPAÑA
<a href="#">ES 2460465 A1</a> <a href="#">20140513</a>	Procedimiento de obtención de un producto semielaborado a partir de patata	Torribas s a	ES 201231724 A 20121112	ESPAÑA
<a href="#">ES 2444368 T3</a> <a href="#">20140224</a>	Agente con un efecto de liberación retardada para la represión de microorganismos	Evonik Goldschmidt GmbH; Evonik Degussa GmbH	DE 102004046603 A 20040925	ALEMANIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2450649 T3</a> <a href="#">20140325</a>	Mezclas de lípidos estructurados con ALC, ácidos grasos omega-3 y/o 6 y ácidos grasos de cadena media	Cognis Ip Man Gmbh	DE 102005052442 A 20051103	ALEMANIA
<a href="#">ES 2446325 T1</a> <a href="#">20140307</a>	Procedimiento de fabricación de productos alimentarios, producto obtenido y cadena de fabricación correspondiente	Fleury Michon	FR 0701159 A 20070216	FRANCIA
<a href="#">ES 2448584 T3</a> <a href="#">20140314</a>	Procedimiento para la preparación de productos a base de carne que contienen aceite que comprenden una cantidad reducida de aditivos	Creta Farm Sa Ind and Commercial Trading as Creta Farm SA	EP 09386015 A 20090616	GRECIA
<a href="#">ES 2457017 T3</a> <a href="#">20140424</a>	Composiciones que comprenden formadores de complejos con la grasa de la dieta y procedimientos para su uso	Artjen Complexus Inc; Soho Flordis Internat Pty Ltd	US 40436602 P 20020819; US 46184703 P 20030411; US 48644003 P 20030714	EE.UU
<a href="#">ES 1111580 U</a> <a href="#">20140610</a>	Dispositivo para mover las lías en barricas de vino	Bodegas Fernando Remírez de Ganuza S I	ES 201430540 U 20140422	ESPAÑA
<a href="#">ES 2453441 A1</a> <a href="#">20140407</a>	Método y maquina para limpieza de agujas para inyectar fluidos en productos cárnicos.	Metalquimia SA	ES 201230464 A 20120905	ESPAÑA
<a href="#">ES 2356928 T3</a> <a href="#">20110414</a>	Adsorción de compuestos orgánicos volátiles derivados de materia orgánica.	Johnson Matthey Plc	GB 0522229 A 20051101; GB 2006050354 W 20061026	REINO UNIDO
<a href="#">ES 2445491 A1</a> <a href="#">20140303</a>	Método para prevenir y/o controlar infecciones bacterianas	Consejo Superior Investigación	ES 201231248 A 20120801	ESPAÑA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2013/01 1603</a>	Composición láctea de fermentación aflanada en un contenedor circular	Danone S.A	US61/473,060 07/04/2011	ESPAÑA
<a href="#">MX/a/2013/01 1430</a>	Bebida proteica y método para su preparación	Next Proteins, Inc.	US13/078,918 01/04/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/01 1302</a>	Polvos antimicrobianos para la preparación de productos de panadería	Caravan Ingredients Inc.	US13/077,293 31/03/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/00 9002</a>	Empaque para alimento con barrera resistente a la formación de capas blanquesinas	Dawn Food Products, Inc.	US61/740,747 21/12/2012	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/00 0426</a>	Procedimiento para el secado solar de queso fresco	Martín Osiel Constantino Díaz [mx]; Pascual López de Paz [mx] *		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/01 4588</a>	Complemento alimenticio tipo orgánico para ganado lechero	Xochimancas Productos del Campo y para el Campo, S.P.R. De R.L.		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2014/00 5787</a>	Bebidas lácteas saborizadas que tienen un sistema estabilizador	Nestec S.A.	US61/560,504 16/11/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2013/01 4619</a>	Proceso para la elaboración de un alimento fermentado y un aparato para el mismo	Macphie of Glenbervie Limited	GB1109917.3 14/06/2011	REINO UNIDO
<a href="#">MX/a/2013/00 9486</a>	Queso y su preparación	Valio Ltd.	FI20115161 18/02/2011	FINLANDIA

\*Martín Osiel Constantino Díaz [mx]; Pascual López de Paz [mx]; Neín Farrera Vázquez [mx]; Roilan Iglesias Díaz [mx]; Joel Pantoja Enríquez [mx]; Guillermo Rogelio Ibáñez Duharte [mx]; Sebastián Pathiyamatton Joseph [mx]; Juan Andrés Reyes Nava [mx]; Enrique Abdala Mojica Castillo [mx]; Luis Alberto Hernández Domínguez [mx]; Juana María Jarquín Hernandez [mx]; Roberto Berrones Hernandez [mx]; Joel Moreira Acosta [mx]; Jorge Andrés López Gómez [cu].

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2013/009437</a>	Producto basado en leche y método para su preparación	Valio Ltd.	FI20115156 18/02/2011	FINLANDIA
<a href="#">MX/a/2013/013878</a>	Productos sustituidos de leche que tienen perfiles ajustados de ácidos grasos y métodos para alimentar los mismos	Purina Animal Nutrition llc	US13/686,662 27/11/2012	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/002887</a>	Proceso para fabricación de emulsiones de agua en aceite con bajo contenido de grasa, comestibles	Unilever N.V.	EP11181744.1 19/09/2011	PAÍSES BAJOS
<a href="#">MX/a/2014/002450</a>	Composición grasa que aumenta la resistencia a la fractura de las galletas tipo cracker	Team Foods Colombia S.A.	PCT/IB2011/002023	COLOMBIA
<a href="#">MX/a/2014/001385</a>	Composición que comprende goma gellan, suero de leche y proceso de bacterias del ácido láctico para elaborar la misma	Compagnie Gervais Danone	PCT/IB2011/002074	FRANCIA
<a href="#">MX/a/2014/000876</a>	Composición de aceite de oleína de palma	Upont Nutrition Biosciences Aps	GB1112729.7 25/07/2011; GB1208992.6 22/05/2012, GB1208992.6 22/05/2012	DINAMARCA
<a href="#">MX/a/2013/015412</a>	Composiciones de manteca	The Procter & Gamble Company	US61/500,467 23/06/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/014428</a>	Composiciones nutricionales que tienen componentes exógenos de membrana de glóbulos de grasa de leche	Nestec S.A.	PCT/US2011/039612	SUIZA
<a href="#">MX/a/2013/013005</a>	Procedimiento de elaboración de una pizza rellena de helado	Panadería Rial S.L	ESP201100529 13/05/2011	ESPAÑA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2013/014183</a>	Masita en capas saludable	Generale Biscuit	EP11290278.8 20/06/2011; EP11290279.6 20/06/2011; US61/498,986 20/06/2011, EP11290279.6 20/06/2011, US61/498,986 20/06/2011	FRANCIA
<a href="#">MX/a/2013/008917</a>	Pan con textura y sabor perfeccionados y procedimiento para su fabricación	Mark Licency Internacional S.L.	ESP 201131295 28/07/2011	ESPAÑA
<a href="#">MX/a/2013/007674</a>	Productos nutricionales que incluyen monoglicéridos y ácidos grasos	Abbott Laboratories	US61/428,168 29/12/2010; US61/428,173 29/12/2010; US61/428,176 29/12/2010; US61/428,177 29/12/2010; US61/428,185 29/12/2010, US61/428,173 29/12/2010, US61/428,176 29/12/2010, US61/428,177 29/12/2010, US61/428,185 29/12/2010	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/009278</a>	Una emulsión que se puede montar a temperatura ambiente	Puratos N.V.	EP11154247.8 11/02/2011	BÉLGICA
<a href="#">MX/a/2013/005381</a>	Productos de masa que comprenden etilcelulosa y que presentan migración de aceite reducido	Mars Incorporated	GB1019314.2 15/11/2010	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2013/01 5232</a>	Formulación que contiene leche como base	Valio Ltd.	FI20115726 06/07/2011	FINLANDIA
<a href="#">MX/a/2013/01 4729</a>	Queso y su preparación	Valio Ltd.	FI20115607 16/06/2011	FINLANDIA
<a href="#">MX/a/2013/01 2890</a>	Producto de panadería con propiedades de sabor mejoradas	Nestec S.A.	EP11164775.6 04/05/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2013/00 5842</a>	Fortificación de productos alimenticios sin grasa con ácidos grasos poliinsaturados	Dsm Ip Assets B.V.	US13/036,951 28/02/2011; US61/417,043 24/11/2010, US61/417,043 24/11/2010	PAÍSES BAJOS
<a href="#">MX/a/2013/00 9000</a>	Productos de panadería congelados resistentes a la formación de capas blancuecinas	Dawn Food Products, Inc.	US61/692,483 23/08/2012	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/00 8176</a>	Productos modificados de pan y métodos para elaborar los mismos	Advancepierre Foods, Inc.	US61/671,514 13/07/2012	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/00 3930</a>	Proceso para producir queso crema	Kraft Foods R & D, Inc.	EP12 163 565.0 10/04/2012; US61/714,026 15/10/2012, US61/714,026 15/10/2012	EE.UU
<a href="#">MX/a/2012/00 8025</a>	Producto concentrado y compactado soluble en agua, leche o similar para generar una bebida instantánea y proceso de obtención del mismo	Distribuidora Serrana de Alimentos, S.A. De C.V		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2014/00 5888</a>	Productos de confitería y su elaboración	Padraig Costello	GB1120966.5 06/12/2011	SUIZA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2014/00 6166</a>	Bebida con sabor a cerveza con poco componente del extracto, que tiene ph ajustado	Suntory holdings Limited	JP2011-255388 22/11/2011	JAPÓN
<a href="#">MX/a/2014/00 6165</a>	Bebida no alcohólica con sabor a cerveza que tiene una alta proporción de monosacáridos y disacáridos	Suntory Holdings Limited	JP2011-255369 22/11/2011	JAPÓN
<a href="#">MX/a/2014/00 6164</a>	Bebida no alcohólica con sabor a cerveza que tiene un terminado mejorado	Suntory Holdings Limited	JP2011-254874 22/11/2011	JAPÓN
<a href="#">MX/a/2014/00 6163</a>	Bebida no alcohólica con sabor a cerveza, que tiene solidez en el sabor	Suntory Holdings Limited	JP2011-254865 22/11/2011	JAPÓN
<a href="#">MX/a/2014/00 4241</a>	Composición y método de fitonutrientes para efectos de programación metabólica	Mjn U.S. Holdings llc	US13/273,652 14/10/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/00 4072</a>	Red comestible que comprende microorganismos	Nestec, S.A.	EP11184134.2 06/10/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2014/00 3822</a>	Sistema y método para imprimir en goma de mascar	Intercontinental Great Brands llc	US61/541,428 30/09/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/00 2775</a>	Artículo para fumar que comprende un material de suministro de sabor	Philip Morris Products S.A.	EP11250776.9 09/09/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2013/01 2230</a>	Composiciones nutricionales que tienen a-hica y citrulina y métodos para utilizar las mismas	Nestec S.A.	US61/476,345 18/04/2011	SUIZA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2013/00 0236</a>	Atrapamiento liberable de aroma usando una matriz polimérica	Pepsico, Inc.	US12/831,683 07/07/2010	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/00 0940</a>	Cigarros a base de fruta natural deshidratada	Jorge Omar Molina Krimpe		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/01 4997</a>	Solución de electrolitos baja en calorías	Laboratorios Pisa, S.A. De C.V.		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/01 4977</a>	Proceso de generación de una formulación comestible y su uso como retardador del oscurecimiento enzimático en frutos precortados	Dirección General de Educación Superior Tecnológica de la Secretaría de Educación Pública		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/01 4350</a>	Proceso electroquímico enriquecido orgánicamente y/o inorgánicamente de un material puzolánico para la nutrición vegetal	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2014/00 5204</a>	Dieta previa al sacrificio que incluye metionina	Adisseo France S.A.S.	SE1151056-7 09/11/2011	FRANCIA
<a href="#">MX/a/2014/00 4964</a>	Método para producir alimento o comida	Nippon Suisan Kaisha, Ltd.	JP2011-235325 26/10/2011	JAPÓN
<a href="#">MX/a/2014/00 4801</a>	Micelas de proteína de suero de leche para mejorar la masa muscular y el rendimiento	Nestec S.A.	EP11186150.6 21/10/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2014/00 4694</a>	Composiciones	Givaudan SA	US61/550,495 24/10/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2014/00 4507</a>	Nuevo sistema de recubrimiento	Dsm Ip Assets B.V.	EP11185187.9 14/10/2011	PAÍSES BAJOS

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2014/002491</a>	Oligosacáridos de leche humana para prevenir lesión y/o promover cicatrización del tracto gastrointestinal	Abbott Laboratories	Us61/528,437 29/08/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/002462</a>	Edulcorante de estevia altamente soluble	Purecircle USA Inc.	Us61/531,802 07/09/2011; uspct/us2012/02458 5 10/02/2012; uspct/us2012/04329 4 20/06/2012, uspct/us2012/02458 5 10/02/2012, uspct/us2012/04329 4 20/06/2012	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/002446</a>	Compuestos de ciclohexano sustituidos novedosos	Takasago International Corp.	Us61/530,222 01/09/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/002166</a>	Producto alimenticio endulzado y métodos de preparación	General Mills, Inc.	Us61/537,354 21/09/2011; us61/537,375 21/09/2011, us61/537,375 21/09/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/002061</a>	Métodos y composiciones para proteger bebidas del esfuerzo debido al calor y a la luz	Pepsico, Inc	Us13/216,324 24/08/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/002001</a>	Secuestro de oxígeno	Colormatrix Holdings, Inc.	Us61/527,225 25/08/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/001017</a>	Composición comestible que comprende éter de celulosa y su uso como sustituto de grasa en productos lácteos	Dow Global Technologies llc.	PCT/CN2011/077696	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/000530</a>	Preparación de pulpa seca a partir de materia prima no procesada.	Nestec S.A.	PCT/CN2011/077501	SUIZA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2014/000844</a>	Producción y uso de histamina bacteriana	Biogaia AB	US13/552,686 19/07/2012; US61/572,742 21/07/2011, US61/572,742 21/07/2011	SUECIA
<a href="#">MX/a/2014/000458</a>	Probióticos para la administración a mamíferos jóvenes saludables durante el periodo de destete para mejorar la tolerancia a productos alimenticios de introducción reciente	Nestec S.A.	EP11173567.6 12/07/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2013/014494</a>	Extracción de aceite vegetal	Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization	AU2011902275 09/06/2011; AU2012900749 27/02/2012, AU2012900749 27/02/2012	AUSTRALIA
<a href="#">MX/a/2013/014440</a>	Hojuelas de cereal listas para comer que contienen legumbres	Kellogg Company	US13/488,715 05/06/2012; US61/495,482 10/06/2011, US61/495,482 10/06/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/011930</a>	Cepa de lactobacillus paracasei ncc2461 (st11) para ser usada en la administración perinatal materna en la reducción y la prevención de las alergias en la progeñie	Nestec S.A.	EP11162632.1 15/04/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2013/011527</a>	Sn-1 (3) monoacilglicéridos y la absorción de lípidos	Nestec S.A.	EP11160929.3 04/04/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2012/014120</a>	Jarabe antioxidante con efecto inmunológico y antibacteriano	Carlos Adrián Alarcón Rojas; Janeth Alejandra Cosme Rivera		MÉXICO

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2013/00 9327</a>	Composición de glucosil estevia	Purecircle USA	US13/029,263 17/02/2011; US13/074,179 29/03/2011, US13/074,179 29/03/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/00 3985</a>	Formulaciones nutritivas optimizadas, métodos para la selección de dietas adaptadas a partir de las mismas, y métodos para utilizar las mismas	Asha Nutrition Sciences, Inc.	US61/393,235 14/10/2010; US61/415,096 18/11/2010, US61/415,096 18/11/2010	EE.UU
<a href="#">MX/a/2012/01 3885</a>	Composición de productos apícolas para la disminución de la sintomatología de la menopausia	Sarahi Melendez Rosales; Patricia Vergara Aragon		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/01 3674</a>	Combinación de fibras orgánicas solubles de agave de alta pureza con un probiótico, edulcorantes orgánicos y sus usos	Asesoría Integral Agroalimentaria, S.C.		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/01 3221</a>	Alimento especial para cultivo de peces y crustáceos	Universidad Nacional Autónoma de México		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/01 3109</a>	Proceso para la producción de un alimento funcional a base de cereales de alto porcentaje en proteína y con adición de antioxidantes	Juan Llenzastiga Rivera		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2014/00 0896</a>	Desgrasado a baja presión de un producto alimenticio frito	Frito-lay North América, Inc.	US13/189,170 22/07/2011	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2014/000857</a>	Producto para la nutrición parenteral de pacientes obesos en cuidados intensivos		EP11175036.0 22/07/2011; US61/510,512 22/07/2011, US61/510,512 22/07/2011	ALEMANIA
<a href="#">MX/a/2013/014999</a>	Péptido mejorador de sabor	Takasago International Corporation	JP2011-151249 07/07/2011	JAPÓN
<a href="#">MX/a/2013/014125</a>	Una composición que comprende por lo menos un alginato para el uso en el tratamiento y/o prevención de sobrepeso	S-biotek Af 15. Marts 2006 1 Aps	DKPA 2011 70283 03/06/2011; US61/493,054 03/06/2011, US61/493,054 03/06/2011	DINAMARCA
<a href="#">MX/a/2013/010986</a>	Método para proporcionar un extracto en base de cereal integral	Nestec S.A.	EP11159604.5 24/03/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2013/010855</a>	Método para preparar bebidas de grano entero rtd de alto contenido de ácido	Pepsico, Inc.	US61/454,726 21/03/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/010693</a>	Composición de glicósido de esteviol glucosilado como un modificador de sabor	Purecircle USA	US61/466,150 22/03/2011; USPCT/US2011/033 912 26/04/2011, USPCT/US2011/033 912 26/04/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/010690</a>	Composición de glicósido de esteviol glucosilado como un aumentador de gusto y sabor	Purecircle USA	US61/466,150 22/03/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/003094</a>	Método para dar sabor a granos de maíz de palomitas	Dode, S. A.	PCT/ES2011/070079	ESPAÑA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2013/01 0675</a>	Bloques semisólidos de alimentación animal y método para hacer y usar los mismos	Purina Animal Nutrition llc	US13/622,658 19/09/2012	EE.UU
<a href="#">MX/a/2012/01 2702</a>	Productos de bioplásticos derivados de pectina cítrica y sus nanocompuestos utilizando nanoarcillas y nanosílicas	Universidad Nacional Autónoma de México		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/01 2453</a>	Azúcares líquidos reducidos en calorías	Federico Gabriel López Medel		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/01 2446</a>	Proceso de producción de bacterias ácido lácticas para el mejoramiento productivo de especies de peces y crustáceos	Ma. Del Consuelo Mejía Ávila		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/01 2439</a>	Procedimiento para la elaboración de un alimento a base de maíz	Chamolin, S.A. De C.V.		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/01 2190</a>	Métodos y aparato para despunte de pimientos	Knorr Technologies, llc		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/01 1905</a>	Nutracéutico encapsulado por micro fluidización con efecto anti-inflamatorio y prebiótico	Centro de Investigación y Asistencia de Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C.		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2014/00 1696</a>	Concentrados de bebida líquida bajos en agua, estables en anaqueles, y métodos para hacer los mismos	Kraft Foods Group Brands llc	US61/523,085 12/08/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/00 0387</a>	Aparato y proceso para formar piezas de granola	Kellogg Company	US61/506,726 12/07/2011	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2014/000742</a>	Protección contra el desvanecimiento de colores derivados de fuentes naturales utilizadas en productos de bebidas	Tropicana products, inc.	US61/509,864 20/07/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/014836</a>	Composición de estevia	Purecircle usa inc	US61/499,171 20/06/2011; US61/531,802 07/09/2011, US61/531,802 07/09/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/014396</a>	Método para reducir el contenido de aceite en papas fritas	Frito-lay north america, inc.	US13/153,960 06/06/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/014005</a>	Producto para modificar el sabor	Firmenich sa	EP11172035.5 30/06/2011; EP12151273.5 16/01/2012, EP12151273.5 16/01/2012	SUIZA
<a href="#">MX/a/2013/011223</a>	Proceso para la obtención de una bebida enriquecida con vitaminas y fibras añadidas de sabor de frutas y bebidas derivadas de este proceso	Francisco ruelle	PCT/BR2011/00008 6	BRASIL
<a href="#">MX/a/2013/011124</a>	Compuestos para el tratamiento del síndrome metabólico	Sjt molecular research, s.L.	US61/468,163 28/03/2011	ESPAÑA
<a href="#">MX/a/2013/010834</a>	Composición de sal reducida en sodio	The smith's snackfood company limited	US13/069,040 22/03/2011	AUSTRALIA
<a href="#">MX/a/2013/010830</a>	Métodos para mejorar la salud ósea en los bebes usando los prebióticos	Abbott Laboratories	EP11380020.3 21/03/2011	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2013/005672</a>	Granos y legumbres de rápida cocción	The Quaker Oats Company	US61/416,468 23/11/2010	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/014539</a>	Métodos para producir amaranto a granel con recubierta crujiente tipo japonés y producto obtenido	Elaboradora y Distribuidora de Productos Alimenticios la Malintzi, S.A. De C.V.		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/010488</a>	Fórmula infantil para el óptimo crecimiento, protección gastrointestinal y protección inmunológica de infantes	Nucitec, S.A. De C.V.		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/010487</a>	Composición de nutrimentos y sustancias bioactivas que favorecen el crecimiento y que disminuyen la intolerancia y los efectos adversos en infantes prematuros	Nucitec, S.A. De C.V.		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2012/010366</a>	Alimento balanceado para la pre-engorda/engorda de pargo lutjanus gattatus	Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, a.C.		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2013/004716</a>	Procedimiento de marcado de frutos	Laser Food 2007, S.L.	PCT/EP2011/004952	ESPAÑA
<a href="#">MX/a/2012/008857</a>	Método y aparato para carbonatación de bebidas basada en cartuchos	Green Mountain Coffee Roasters, Inc	US61/337,184 01/02/2010	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/001837</a>	Composiciones nutricionales que comprenden una fibra viscosa soluble y un extracto vegetal que contiene polifenol.	Abbott Laboratorios	PCT/US2011/047890	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2014/001830</a>	Método para transformar un alimento	Abbott Laboratories	PCT/US2011/047885	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/001095</a>	Productos nutricionales a base de vegetales	Nestec S.A.	US61/514,561 03/08/2011	EE.UU
<a href="#">MX/a/2014/001074</a>	Extracción líquido /líquido con un disolvente que comprende por lo menos 5 átomos de carbono y 1 o 2 átomos de oxígeno	Laboratoires Expanscience	PCT/FR2012/000320	FRANCIA
<a href="#">MX/a/2014/000688</a>	Método y aparato para la operación eficiente en energía en la esterilización de la fruta de palma de aceite	Krishna Moorthy Palanisamy	MYPI 2011003364 18/07/2011	MALASIA
<a href="#">MX/a/2014/000460</a>	Encapsulado azul de grado alimetario y proceso para su producción	Nestec S.A.	EP11174259.9 15/07/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2014/000459</a>	Encapsulado de calidad alimentaria y proceso para la producción del mismo	Nestec S.A.	EP11174258.1 15/07/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2014/000331</a>	Proceso de tratamiento de campo electrico pulsado y producto lácteo que comprende moléculas bioactivas que se pueden obtener mediante el proceso	Nestec S.A.	EP11173191.5 08/07/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2014/000275</a>	Composición de gel	Nestec S.A.	CNPCT/CN2011/0769 37 07/07/2011	SUIZA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



# PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">PT106437</a>	Processo de produção de agregados compactados de açúcar ou de adoçante com paletina ou espátula inserida e respectivos agregados assim obtidos	Vitor Manuel Ferreira Nunes	PT20120106437 20120711	PORTUGAL
<a href="#">PT106104</a>	Licores aromáticos de romã ricos em elagitaninos	Universade do Algarve	PT20120106104 20120123	PORTUGAL
<a href="#">PT106321</a>	Processo de descoloração de soluções de açúcar, utilizando resinas adsorventes e aniónicas, com aproveitamento dos efluentes resultantes das regenerações	Luís Rocha de S. Miguel Bento	PT20120106321 20120518	PORTUGAL

AR

BR

CO

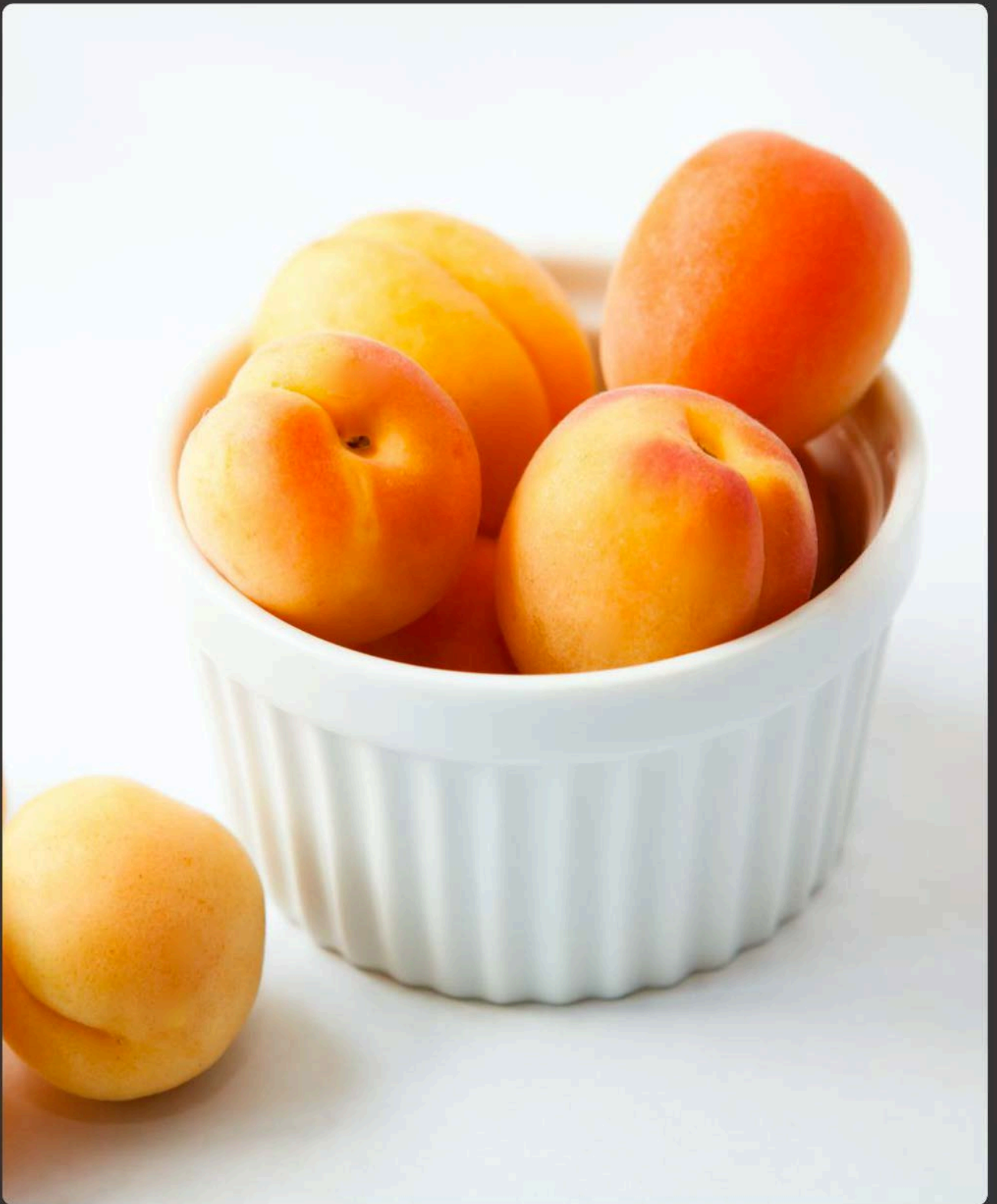
DO

ES

MX

PT

UY



BIOTECNOLOGÍA





# ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR086677A2</a>	Composición de bacterias de ácido láctico y su uso para hacer un suplemento alimentario de higiene o farmacéutica para la prevención y/o tratamiento de infecciones y condiciones inflamatorias	Vsl Pharmaceuticals, Inc.	RM99A000400* IT*21/06/1999	EE.UU
<a href="#">AR086704A1</a>	Aceite de girasol con elevado contenido en fitoesteroles	Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)	P201131051* ES*22/06/2011	ESPAÑA
<a href="#">AR086832A1</a>	Secuencias de nucleótidos mutadas por inserción que codifican un apteína oleato desaturasa truncada, proteínas, métodos y usos	Advanta Semillas Saic		ARGENTINA
<a href="#">AR086947A1</a>	Células de lactobacillus plantarum con resistencia mejorada a altas concentraciones de etanol	Chr. Hansen A/S	11170349.2 E*P 1*07/06/2011	DINAMARCA
<a href="#">AR086989A1</a>	Trigo común: sus plantas o partes que tienen un genoma parcial o completamente multiplicado, sus híbridos y productos y métodos para generarlos y utilizarlos	Kaiima Bio Agritech Ltd.	61/500183* US*23/06/2011	EE.UU
<a href="#">AR087014A1</a>	Secuencias de nucleótidos mutadas aisladas que codifican una proteína oleato desaturasa modificada de girasol , proteína modificada ,métodos y usos	Advanta Semillas Saic	/EP2011/061164* PCT*01/07/2011	ARGENTINA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR087524A1</a>	Plantas de trigo durum que tienen un genoma parcial completamente multiplicado y sus usos	Kaiima Bio Agritech Ltd	61/523353* US*14/08/2011	ISRAEL
<a href="#">AR087557A1</a>	Mamífero bitransgenico no humano que produce leche humanizada , leche , vectores y métodos	Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Universidad Nacional de San Martin	61/523875* US*16/08/2011	ARGENTINA
<a href="#">AR087579A1</a>	Métodos para aumentar el contenido de proteínas , aceites y /o aminoácidos en una planta	Basf Plant Science Company Gmbh	61/525232* US*19/08/2011	ALEMANIA
<a href="#">AR087885A1</a>	Enzimas útiles para la industria alimenticia	Dupont Nutrition Biosciences Aps	11181241.8* EP*14/09/2011- 61/534574* US*14/09/2011- 61/676535* US*27/07/2012	DINAMARCA
<a href="#">AR087944A1</a>	Microorganismos productores de acido eicosapentaenoico, composiciones de ácidos grasos, y métodos de elaboración y usos de los mismos	Dsm Ip Assets B.V.	61/510464* US*21/07/2011	PAÍSES BAJOS
<a href="#">AR088076A1</a>	Aceite canola con alto nivel oleico y bajo nivel linolenico resistente a la enfermedad de hernia de raíz	Dow Agrosiences llc.	13/246757* US*04/09/2011	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112012008760	Método de enzima para extração de óleos e proteínas a partir de matéria vegetal em um meio aquoso	Universite de Lorraine	FR 957274	FRANCIA
112012015410	Genes diacilglicerol aciltransferase e uso dos mesmos.	Suntory Holdings Limited	JP 2009-289287	JAPÓN
112012028517	Processo para recuperação de betaína a partir do melão	Tiense Suikerraffinaderij N.V	EP 10005025	EP
112013004811	Enzimas líticas de bacteriófagas como antimicrobianos alternativos	The United States of America, as Represented by the Secretary OF	US 12/874,138	EE.UU
112013010891	Preparações de ração de animais de estimação contendo micro-organismos probióticos	Nestec S.A.	EP 10190118.9	EP
112013016610	Bebidas prontas para beber compreendendo grão integral hidrolisado	Nestec S.A.	PCT/US2010/059482	EE.UU
112013013957	Ingrediente de alimento que compreende grãos integrais hidrolisados	Nestec S.A.		BRASIL
112013024831	Derivado natural da cepa cncm i-1225 de lactobacillus johnsonii, deficiente na produção de ácido d=láctico e com um perfil imunológico mais incrementado	Nestec S.A.	EP 11160144.9	EP

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013011025	Grão de trigo, planta de trigo, farinha integral, grânulos de amido de trigo, ingrediente alimentar, produto alimentar, composição, processo de produção de uma planta de trigo que produz o grão, método de triagem de uma planta de trigo ou grão, processo de produção de um alimento ou bebida, método para melhorar um ou mais parâmetros de saúde metabólica, saúde intestinal ou saúde cardiovascular em um indivíduo, processo de produção de grão, processo de produção de amido e método de negociação de grão de trigo	Arista Cereal Technologies Pty Ltd	US 61/410,288	EE.UU
112013016690	Agente para induzir a produção de ifn, agente imunopotencializador, agente para prevenção ou tratamento de infecção viral, produto comestível ou bebível, método de triagem de bactérias do ácido láctico, microrganismo hospedeiro para uma vacina recombinante	Kirin Holdings Kabushiki Kaisha	JP 2010-23810	JAPÓN
112013017809	Composição, método de biorremediação de um sítio, métodos para afetar crescimento de planta, para tratar uma superfície e um fluido, para preparar um artigo, um suplemento alimentar, e uma cultura misturada, e para suplementação de alimento, e, artigo	Inocucor	US 61/432152	EE.UU
112013019642	Produto alimentício aerado e método para a produção de um produto alimentício aerado	Unilever N.V.	EP 11153081.6	EP

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013020518	Cepas de <i>sacharomyces cerevisiae</i> apropiadas para a produção de leveduras de panificação que são osmotolerantes e que exibem resitência intrínseca para ácidos orgânicos fracos, métodos para a preparação dos mesmos e usos	Lesaffre Et Compagne	FR 11 51354	FRANCIA
112013021149	Processo para a produção de uma composição contendo 5'-ribonucleotídeos	Dsm Ip Assets B.V.	EP 11154867.3; US 61/443,900	EP; EE.UU
112013021150	Processo para a produção de extratos de levedura com baixa turbidez	Dsm Ip Assets B.V.	EP 11154879.8; US 61/443,892	EP; EE.UU
112013022206	Misturas de grânulo de enzima consistindo essencialmente em sulfato de sódio	Danisco US Inc.	CN2011/071678	CHINA
112013025640	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> melhoradores de sabor	Chr. Hansen A/S	EP 11161665.2	EP
112013025942	Hidrólise e processo de fermentação	Ensus Limited	GB 1106261.9	GRAN BRETAÑA
112013027209	Composições detergentes contendo mananase de <i>geobacillus tepidamans</i> e métodos para uso das mesmas	Danisco US Inc.	PCT/CN2011/073536	CHINA
112013027305	Composições detergentes contendo mananase de <i>bacillus agaradhaerens</i> e métodos para uso das mesmas	Danisco US Inc.	PCT/CN2011/073525	CHINA
112013027353	Uso de cepas mutantes de lactobacilos resistentes à nisina para reduzir a pós-acidificação em produtos alimentícios	Compagnie Gervais Danone		BRASIL

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112013028369	Processo para a produção de isomaltulose a partir de sumos de plantas	Evonik Degussa Gmbh	DE 10 2011 100 772.9	ALEMANIA
112013028410	Processo para a preparação de isomaltulose a partir de seivas de plantas	Evonik Industries Ag	DE 102011100772.9	ALEMANIA
112013029781	Produção de produto da proteína de soja solúvel ("s704")	Burcon Nutrascience (mb) Corp.	US 61/457,721; US 61/457,815	EE.UU
112013031686	Fusão de moléculas bioativas	Novozymes A/S	EP 11169295.0	EP
112013033565	Composições	Chr. Hansen A/S	EP 11 172132.0; EP 11 172697.2; EP 11 191955.1	EP
112014000681	Métodos e composições para artigos de consumo	Maraxi, Inc.	US 61/507,096	EE.UU
112014000835	Cepas bacterianas isoladas de suínos	Gt Biologics Ltd	GB 1112091.2	GRAN BRETAÑA
112014000968	Nova mananase produzida de cellulosimicrobium sp. Estirpe HY - 13	Korea Research Institute of Bioscience and Biotechnology	KR 10-2011-0070462	KOREA
112014002748	Métodos para aumento de assimilação de co2 e produção de óleo em organismos fotossintéticos	Agresearch Limited	US 61/515,610	EE.UU
112014002911	Linhagem de I. Bulgaricus capaz de inibir a adesão de linhagens de h. Pylori a células epiteliais	Compagnie Gervais Danone		BRASIL
112014004123	Micro-organismos das espécies bacteroides xylanisolvens	Glycotope Gmbh	EP 11 178319.7; US 61/526,009	EP; EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112014005139	Cepas de bacterias e/ou bifidobacterias do ácido láctico que inibem/reduzem o crescimento de diferentes biotipos de e. Coli e diferentes biotipos de clostridia	Probiotical S.P.A.	IT RM2011A000475	ITALIA
112014006706	Processo para a produção de frações peptídicas e seu uso	Hochschule Ostwestfalen-Lippe	DE 10 2011 114 198.0	ALEMANIA
112014007474	Aumento de rendimento de partícula tipo vírus em plantas	Medicago Inc.	US 61/541,780	EE.UU
112014008020	Método para a produção simultânea de etanol e pro-duto fermentado sólido	Hamlet Protein A/S	US 61/543,907; EP 11184135.9; US 61/638,777	EP; EE.UU
112014008498	Composições compreendendo maltotriose e métodos de usar a mesma para inibir danos causados pelos pro-cessos de desidrataçã	Mjn U.S. Holdings llc	US 13/270,607	EE.UU
112014009000	Suplemento proteico líquido esterilizado	Abbott Laboratorios	US 61/547.337	EE.UU
PI0717777	Agrupamento genético de cepas de streptococcus thermophilus tendo propriedades de acidificação e texturização apropriadas para fermentações lácteas	Danisco A/S	FR 608657	FRANCIA
PI0718039	Processo de obtenção de variantes de bacterias lácticas úteis para produzir a vitamina k2 e aplicações ao preparo de produtos alimentícios	Compagnie Gervais Danone	FR 06 08690	FRANCIA
PI0719279	Uso de um microorganismo pertencendo ao grupo de bacterias do ácido láctico ou a um mutante ou derivado do mesmo, e, método de profilaxia ou tratamento de cárie.	Basf SE	EP 06026301.9	EP

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PI0719796	Utilização da goma arábica para melhorar o aumento e a sobrevivência das bifidobactérias	Compagnie Gervais Danone	FR 06 08613	FRANCIA
PI0719980	Método para aumentar a quantidade de vitamina k2 obtida pelo cultivo de bacterias ácido-lácticas, biomassa enriquecida, seu uso, método para produzir vitamina k2 ou para preparar ou enriquecer um produto alimentar, produto alimentar e seu uso	Compagnie Gervais Danone	FR 06 08692	FRANCIA
PI0719989	Derivado de um ácido carboxílico e uma purina, pirimidina, nucleosídeo ou nucleotídeo modulador de sabor	Givaudan Nederland Services B.V.	EP 06 125996.6; US 60/874,495	EP; EE.UU
PI0720600	Carboidrato de armazenamento lentamente digerível, método para produzir o mesmo, e, usos de um carboidrato de armazenamento lentamente digerível e de uma enzima de ramificação de glicogênio derivada de um microorganismo.	Nederlandse Organisatie Voor Teogepast - Natuurwetensch appelijk Onderzoek Tno	EP 06077345.4	EP
PI0720678	Uso de peptídeos como coccidiostáticos e/ou hitomonastáticos	DSM Ip Assets B.V.	EP 06026709.3; EP 07002395.7	EP
PI0807320	"Método de produção de massa de tomate, massa de tomate, método de elaboração de produtos de tomates processados comestíveis, produto de tomate processado comestível e métodos de aumento de teor de ácido gama-aminobutírico de produtos alimentícios ou bebidas	Unilever N.V.	EP 07105340.9	EP

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">PI0808189</a>	Procedimento e instalação de preparação de xaropes de açúcares de frutas com alto teor de frutose	Nutritis ; Institut National Des Sciences Appliquees Toulouse	FR 700712	FRANCIA



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">CO0687/009</a>	Producto para alimentación temprana con color específico para fortalecimiento del tracto gastrointestinal y ganancia de peso acumulativo de aves de incubadora	Promotora de Innovación en Biotecnología S.A.S Promitec Santander S.A.S		COLOMBIA
<a href="#">CO0684/1991</a>	Evento de algodón transgénico mon 88701 y sus métodos de uso	Monsanto Technology llc	US 61/469,118 30/03/2011	EE.UU
<a href="#">CO0689/021</a>	Composición a base de un extracto de diferentes vegetales obtenido por la presencia de trichoderma harzianum para el control, prevención y curación de la pudrición del cogollo en la palma de aceite y su proceso de preparación	Colombiana de Orgánicos S.A.		COLOMBIA
<a href="#">CO0694/435</a>	Método para mejorar los rendimientos de los cultivos mediante la aplicación de trehalosa	Stoller Enterprises, Inc.	US 61/538,653 23/09/2011, US 61/533,872 13/09/2013	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



# REPÚBLICA DOMINICANA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">P2014-0136</a>	Ingrediente antioxidante de bajo contenido calórico, procedimiento de obtención y uso	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	ES20110032052 20111220	ESPAÑA



# ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2436602 T3</a> <a href="#">20140103</a>	Proceso para la preparación de un gránulo que contiene enzimas	Novozymes AS	DK 100099 A 19990709; DK 0000366 W 20000707	DINAMARCA
<a href="#">ES 2451667 T3</a> <a href="#">20140328</a>	Microorganismos eucariotas para producir lípidos y antioxidantes	Ocean Nutrition Canada Ltd	US 68820705 P 20050607; US 75140105 P 20051216; IB 2006003977 W 20060607	EE.UU
<a href="#">ES 2455240 T3</a> <a href="#">20140415</a>	Procedimiento y kit para la esterilización de líquidos que contienen microorganismos	Gen inst fur Angewandte Laboranalysen GmbH; Bitburger Brauerei th Simon GmbH	DE 102005002342 A 20050118	ALEMANIA
<a href="#">ES 2456697 T3</a> <a href="#">20140423</a>	Procedimiento de obtención de ácido condroitinsulfúrico y sus usos	Biochimie Appliquee Sa Solabia Soc	FR 0214348 A 20021115; FR 0303375 W 20031114	FRANCIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2457080 T3</a> <a href="#">20140424</a>	Procedimiento de administración de un producto que contiene organismos vivos	Watson James B	US 5543305 A 20050210	EE.UU
<a href="#">ES 2441610 T3</a> <a href="#">20140205</a>	Complejos de fluoruro de calcio y fosfopéptido	Univ Melbourne	AU PO566297 A 19970313	AUSTRALIA
<a href="#">ES 2451648 T3</a> <a href="#">20140328</a>	Procedimiento de producción de koji líquido que tiene enzima digestiva de fibra vegetal potenciada, koji líquido producido por el procedimiento y uso del koji líquido	Asahi Breweries Ltd	JP 2005271305 A 20050920 JP 2005279905 A 20050927 JP 2005290846 A 20051004 JP 2006317504 W 20060905	JAPÓN
<a href="#">ES 2456960 T3</a> <a href="#">20140424</a>	Fitasa de Hafnia	Novozymes As	EP 07104870 A 20070326; EP 2008053561 W 20080326	DINAMARCA
<a href="#">ES 2460891 T3</a> <a href="#">20140514</a>	Uso de lactobacilus para el tratamiento de enfermedades autoinmunes	Probi Ab	SE 0502209 A 20051006; SE 0502250 A 20051007; SE 2006001139 W 20061006	SUECIA
<a href="#">ES 2463724 T3</a> <a href="#">20140529</a>	Procedimiento de preparación de cultivos bacterianos probióticos analérgicos y uso relacionado	Probiotal Spa	IT MI20051910 A 20051011 IT MI20061212 A 20060623	ITALIA
<a href="#">ES 2467155 T3</a> <a href="#">20140612</a>	Expresión de proteínas de leche humana en plantas transgénicas	Ventria Bioscience	US 26919901 P 20010214; US 84723201 A 20010502; US 0204921 W 20020214	EE.UU
<a href="#">ES 2441969 T3</a> <a href="#">20140207</a>	Productos lácteos con veteado azul "libres de gluten" destinados a personas afectadas por enfermedad celiaca	Mofin S R L	IT MI20051908 A 20051011 IT MI20061211 A 20060623	ITALIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2451618 T3</a> <a href="#">20140328</a>	Matriz de proteína maleable y usos de estas	Technologie Biolactis Inc; Biolactis Inc	ES 2451618 T3 20140328; CA 0201988 W 20021220	BAHAMAS
<a href="#">ES 2454167 T3</a> <a href="#">20140409</a>	Preparación de enzima que produce un sabor puro	Dsm Ip Assets BV	EP 05111392 A 20051128; EP 06113062 A 20060425; EP 2006068979 W 20061128	PAÍSES BAJOS
<a href="#">ES 2458301 T3</a> <a href="#">20140430</a>	Celulasas mejoradas	Ab Enzymes Oy	FI 20055202 A 20050429; US 11952605 A 20050429; FI 2006050161 W 20060425	FINLANDIA
<a href="#">ES 2461857 T3</a> <a href="#">20140521</a>	Composiciones y métodos para la decoloración enzimática de clorofila	Verenium Corp; Dsm Ip Assets Bv	US 58044704 P 20040616; US 2005020866 W 20050614	PAÍSES BAJOS
<a href="#">ES 2456869 T3</a> <a href="#">20140423</a>	Producción de ácidos grasos poliinsaturados usando un nuevo procedimiento de tratamiento celular	Nippon Suisan Kaisha Ltd	JP 2005031918 A 20050208	JAPÓN
<a href="#">ES 2461548 T3</a> <a href="#">20140520</a>	Péptidos RumC que presentan una actividad antimicrobiana	Adisseo France Sas	FR 0703789 A 20070529; FR 2008000683 W 20080516	FRANCIA
<a href="#">ES 2463453 T3</a> <a href="#">20140528</a>	Agente para uso en la profilaxis de la aterosclerosis	Calpis Co Ltd	JP 2006035945 A 20060214 JP 2006035946 A 20060214 JP 2007052572 W 20070214	JAPÓN

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2468799 T3</a> <a href="#">20140617</a>	Procedimiento para producir fosfolípido	Univ Nagoya Nat Univ Corp Kaneka Corp	JP 2009160011 A 20090706 JP 2010061414 W 20100705	JAPÓN
<a href="#">ES 2299486 T3</a> <a href="#">20080601</a>	Beta-glucanasas de <i>Talaromices emersonii</i>	Basf Se	ES 2299486 T3 20080601; EP 0103174 W 20010320	ALEMANIA
<a href="#">ES 2438268 T3</a> <a href="#">20140116</a>	Fitasas, ácidos nucleicos que las codifican y métodos para su producción y uso	Verenium Corp	US 84683106 P 20060921; US 2007079187 W 20070921	EE.UU
<a href="#">ES 2449225 T3</a> <a href="#">20140318</a>	Complemento alimenticio granular para animales que contiene L-lisina	Archer Daniels Midland Co	US 99114597 A 19971216; US 9894898 A 19980617	EE.UU
<a href="#">ES 2450015 T3</a> <a href="#">20140321</a>	Formulaciones instantáneas de enzimas para la alimentación de animales	Basf Se	DE 19922753 A 19990518; EP 0004475 W 20000517	ALEMANIA
<a href="#">ES 2438747 T3</a> <a href="#">20140120</a>	Composición rica en metionina destinada a la alimentación animal	Roquette Freres	FR 0957183 A 20091014; EP 2010065428 W 20101014	FRANCIA
<a href="#">ES 2443643 T3</a> <a href="#">20140220</a>	Una nueva estrategia no antibiótica frente a infecciones de OGIP basada en un cereal activado	Boren Thomas;Hallman Goran; Aman Per; Borjesson Ingmar; Holmgren Leif	SE 0103695 A 20011107; SE 0202036 W 20021107	SUECIA
<a href="#">ES 2444215 T3</a> <a href="#">20140224</a>	Método para la producción de péptidos y aminoácidos a partir de material de origen animal que comprende proteínas	Aminotech As; Zymtech Production As	NO 20023601 A 20020729; NO 20023602 A 20020729; NO 20023603 A 20020729; NO 0300260 W 20030729	NORUEGA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2445403 T3</a> <a href="#">20140303</a>	Proteína de fusión de somatostatina deficiente en cloranfenicol acetiltransferasa (CAT) y el uso de ésta en ganado vacuno	Braasch Biotech llc	US 2008068195 W 20080625	EE.UU
<a href="#">ES 2443019 T1</a> <a href="#">20140217</a>	Gránulos estables y duraderos con agentes activos	Danisco US Inc	US 72649405 P 20051012	EE.UU
<a href="#">ES 2443794 T3</a> <a href="#">20140220</a>	Composiciones nutracéuticas que contienen probióticos en un vehículo oleoso	Labomar S R L	IT 2009000373 W 20090806	ITALIA
<a href="#">ES 2444847 T3</a> <a href="#">20140227</a>	Procedimientos de preparación de jarabes	Cargill Inc	US 65300805 P 20050215; US 2006005210 W 20060215	EE.UU
<a href="#">ES 2452527 T3</a> <a href="#">20140401</a>	Alimento rehidratable	Unilever Plc No 41424; Unilever Nv	EP 10165272 A 20100608; EP 2011058539 W 20110525	PAÍSES BAJOS; REINO UNIDO
<a href="#">ES 2237099 T3</a> <a href="#">20050716</a>	Cepas mutantes de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> desprovistas de actividad beta-galactosidasa	Gervais Danone Sa	FR 9806456 A 19980522; FR 9901165 W 19990517	FRANCIA
<a href="#">ES 2468040 A1</a> <a href="#">20140613</a>	Microorganismo aislado de leche materna y de heces de un lactante, y su uso como probiótico	Inst Nac Investigacion Inia	ES 201231747 A 20121113	ESPAÑA
<a href="#">ES 2267137 T3</a> <a href="#">20070301</a>	Aceite microbiano que contiene ácido graso poli-insaturado y método de producir aceite a partir de biomasa pasteurizada y granulada	Dsm Ip Assets Bv	EP 96200835 A 19960328; EP 96200837 A 19960328; EP 9701448 W 19970321	PAÍSES BAJOS

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2464416 A1</a> <a href="#">20140602</a>	Proceso para la producción de biomasa y productos derivados de ella mediante cultivo de algas unicelulares en medio acuoso alimentado con una corriente de CO <sub>2</sub> , y planta diseñada para tal fin	Biosinkco2 Tech Lda	ES 201231661 A 20121030	ESPAÑA
<a href="#">ES 2439424 A1</a> <a href="#">20140122</a>	Método para aumentar el potencial implantatorio de embriones de mamíferos obtenidos por fecundación in vitro	Univ Extremadura	ES 201231162 A 20120720	ESPAÑA
<a href="#">ES 2328446 T3</a> <a href="#">20091113</a>	Uso de lipasa ácida liposómica para tratar la arterosclerosis y enfermedades asociadas	Children s Hospital Res Founda	US 18036200 P 20000204; US 77551701 A 20010202; US 0103481 W 20010202	EE.UU



## MÉXICO

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2014/00</a> <a href="#">1441</a>	Método para aumentar la asimilación de dióxido de carbono (co <sub>2</sub> ) y la producción de aceite en organismos fotosintéticos	Agresearch Limited	US61/515,610 05/08/2011	NUEVA ZELANDIA
<a href="#">MX/a/2013/01</a> <a href="#">2296</a>	Sustitutos de crema y métodos para hacer los mismos	Nestec S.A.	US61/477,949 21/04/2011	SUIZA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2014/003403</a>	Polipéptidos que poseen actividad proteasa y polinucleótidos que los codifican.	Novozymes A/S	EP11182325.8 22/09/2011	DINAMARCA
<a href="#">MX/a/2013/000793</a>	Composición que contiene galactooligosacárido y un método para producirla	Arla Foods Amba	EP10169981.7 19/07/2010; US61/365,560 19/07/2010, US61/365,560 19/07/2010	DINAMARCA
<a href="#">MX/a/2012/011865</a>	Proceso para la obtención de preparaciones de polipéptidos con actividad de fitasa y su uso	Universidad Autónoma de Nuevo León		MÉXICO
<a href="#">MX/a/2013/015183</a>	Emulsión que comprende lisofosfolípidos	Nestec S.A.	US61/498,905 20/06/2011	SUIZA
<a href="#">MX/a/2013/012651</a>	Uso de cepas mutantes resistentes a la nisina de lactobacilos para reducir la post-acidificación en los productos alimenticios	Compagnie Gervais Danone	PCT/IB2011/051902	FRANCIA



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">PT106520</a>	Método de obtenção de extratos enzimáticos , extratos enzimáticos obtidos pelo referido método e suas aplicações	Universidade do Porto; Ciencinvest - Valorização Económica da Ciência, S.A.; Unicer - Bebidas, S.A.	PT20120106520 20120905	PORTUGAL

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">PT106595</a>	Método de purificação de DNA plasmídico superenrolado por cromatografia de afinidade utilizando 3,8-Diamiono-6-Fenilfenantridina (DAPP) como ligando	Universidade da Beira Interior	PT20120106595 20121023	PORTUGAL
<a href="#">PT106423</a>	Processo para obtenção de péptidos com efeito anti-hipertensivo a partir de medusas	Egas Moniz - Cooperativa de Ensino Superior, C.R.L.	PT20120106423 20120702	PORTUGAL
<a href="#">PT106446</a>	Matriz cromatográfica baseada no polímero polissacárido gelana e método para a sua obtenção	Universidade da Beira Interior	PT20120106446 20120716	PORTUGAL
<a href="#">PT107426</a>	Hidrogéis derivados de fibroína da seda: métodos e respectivas aplicações	Association for the advancement of tissue engineering and cell based technologies and therapies - A4TEC	PT20110107426 20111206	PORTUGAL
<a href="#">PT106672</a>	Sondas de ácido péptido nucleico, estojo e método para detectar espécies do género Lactobacillus spp. e/ou Gardnerella spp e respectivas aplicações	Universidade do Minho	PT20120106672 20121128	PORTUGAL
<a href="#">PT106447</a>	Formulação para regulação/inibição dos rebentos do tabaco (Nicotiana glauca) e método de administração	Cristina Isabel Cabral Galhano; Aida Maria Gonçalves Moreira da Silva; Francisco José Fernandes Farias	PT20120106447 20120717	PORTUGAL

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">PT106536</a>	Composição de ácidos triterpenoides obtidos do extrato de Thymus mastichina e suas utilizações medicinais	ECBIO, Investigação e Desenvolvimento em Biotecnologia, S.A.	PT20120106536 20120913	PORTUGAL
<a href="#">PT106708</a>	Aplica�o de extractos de sumagre como agente antimicrobiano	Universidade de Tr�s-os-Montes e Alto Douro	PT20120106708 20121223	PORTUGAL



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY 034353</a>	Formulaciones conteniendo moléculas anti-vegf y un fluoróforo para aplicación en patologías oculares	Juan Pablo Gambini (UY); Pablo Cabral (UY) y Sebastián Laza (UY)		URUGUAY
<a href="#">UY 034359</a>	Tratamiento de esclerosis múltiple con combinación de laquinimod e interferón-beta	Teva Pharmaceutical Industries Ltd.	PCT/US2012/0486 89 27/07/2012 WO	ISRAEL
<a href="#">UY 034364</a>	Trigo con niveles aumentados de almidón resistente	Arcadia Biosciences, Inc	61/542.953 04/10/2011 US	EE.UU
<a href="#">UY 034437</a>	Sistema de clasificación de grasa/carne	Marel Hf		ISLANDIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY 034441</a>	Aturdimiento de animales	Wagstaff Food Services Pty. Ltd		AUSTRALIA
<a href="#">UY 034850</a>	Métodos para mejorar el rendimiento de plantas resistentes a 2,4-d y usos de 2,4-d en la manufactura de plantas transgénicas	Dow Agrosciences llc	61/656,546 07/06/2012 US	EE.UU
<a href="#">UY 034859</a>	Análogos peptídicos de la exendina 4.	Sanofi	12172010.6 14/06/2012 EP	FRANCIA
<a href="#">UY 034860</a>	Sistema de expresión en cho.	Sanofi	12305677.2 14/06/2012 EP	FRANCIA
<a href="#">UY 034877</a>	Evento de soja pdab9582.816.15.1 resistente a insectos y tolerante a herbicidas, método para controlar insectos, adn , plantas, semillas, composición derivada	Dow Agrosciences llc	61/663,700 25/06/2012 US	EE.UU
<a href="#">UY 034878</a>	Método de detección del evento de soja pDAB9582.816.15.1	Dow Agrosciences llc (EE.UU)	61/663687 25/06/2012 US	EE.UU
<a href="#">UY 034895</a>	Formulaciones estabilizadas de etanercept	Coherus Biosciences, Inc.	61/669,480 09/07/2012 US y 61/770,429 28/02/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 034897</a>	Profarmacos de inhibidores peptidicos de exoproteasa	Onyx Therapeutics, Inc	61/669.509 09/07/2012 US y 61/790.106 15/03/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 034905</a>	Proteínas de unión a il-1	AbbVie Inc.	61/670,834 12/07/2012 US	EE.UU
<a href="#">UY 034915</a>	Purificación de inhibidor de proteasa alfa1 derivado de cultivo celular	Grifols, S.A	61/675,560 25/07/2012 US	ESPAÑA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY 034932</a>	Dispositivo para el procesamiento de pescado	Nordischer Maschinenbau Rud. Baader GmbH + Co. Kg	10 2012 106 711.2 24/07/2012 DE	ALEMANIA
<a href="#">UY 034949</a>	Inactivación viral por caprilato	Grifols, S.A.	61/681,265 09/08/2012 US	ESPAÑA
<a href="#">UY 034975</a>	ANTICUERPOS ANTI-PCSK9 CON CARACTERÍSTICAS DE UNIÓN DEPENDIENTES DEL ph	Regeneron Pharmaceuticals, Inc	61/682,349 13/08/2012 US; 61/703,342 20/09/2012 US; 61/734,398 07/12/2012 US; 61/761,383 06/02/2013 US y 61/828,258 29/05/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 034978</a>	Cepa de bacillus sp. Con actividad antifúngica, antibacteriana y promotora del crecimiento	Marrone Bio Innovations, Inc.	13/835,677 15/05/2013 US y 61/683,154 14/08/2012 US	EE.UU
<a href="#">UY 034982</a>	Citocromo p450 monooxigenasa metabolizadora de herbicidas	Basf Se	12181039.4 20/08/2012 EP	ALEMANIA
<a href="#">UY 034984</a>	Métodos para tratar o prevenir asma administrando un antagonista de il-4r.	Sanofi (FR) y Regeneron Pharmaceuticals Inc (EE.UU)	1356994 16/07/2013 FR; 61/691.625 21/08/2012 US; 61/758.097 29/01/2013 US; 61/761.279 06/02/2013 US; 61/783.796 14/03/2013 US y 61/805.797 27/03/2013 US	FRANCIA / EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY 034988</a>	Anticuerpos humanos para gfr alfa 3 y métodos para su uso	Regeneron Pharmaceuticals, Inc.	61/692,029 22/08/2012 US	EE.UU
<a href="#">UY 034990</a>	Preparación que contiene potasio, proceso para su producción y uso	Boehringer Ingelheim Vetmedica GmbH	12181800.9 24/08/2012 EP	ALEMANIA
<a href="#">UY 034994</a>	Formulaciones de anticuerpo anti receptor de prolactina	Bayer Healthcare Llc	13/842,906 15/03/2013 US y 61/695,949 31/08/2012 US	EE.UU
<a href="#">UY 034995</a>	Formulaciones de anticuerpo y proteína	Bayer Healthcare Llc	13/601,598 31/08/2012 US y 13/843,780 15/03/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 034999</a>	Formulaciones de anticuerpos anti-receptor de prolactina	Bayer Healthcare Llc	13/842,906 15/03/2013 US y 61/695,949 31/08/2012 US	EE.UU
<a href="#">UY 035011</a>	Método para aumentar la resistencia al estrés abiótico de una planta	Bayer Cropscience LP	61/696,046 31/08/2012 US; 61/715,780 18/10/2012 US y 61/792,355 15/03/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 035016</a>	Moléculas de unión a il-18	Novartis AG	61/697,981 07/09/2012 US	SUIZA
<a href="#">UY 035018</a>	Proteínas de fusión para el tratamiento de un síndrome metabólico.	Sanofi	12306072.5 07/09/2012 EP	FRANCIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY 035013</a>	Composiciones farmacéuticas que contienen un antagonista de il-4r y sus usos	Sanofi (FR) y Regeneron Pharmaceuticals, Inc. (EE.UU)	1356759 10/07/2013 FR; 61/697,972 07/09/2012 US; 61/738,715 18/12/2012 US; 61/748,588 03/01/2013 US; 61/764,624 14/02/2013 US; 61/768,229 22/02/2013 US; 61/770,091 27/02/2013 US; 61/782,420 14/03/2013 US y 61/816,191 26/04/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 035019</a>	Loci de performance de fad3 y proteínas de unión específicas de un sitio objetivo correspondiente capaces de inducir rupturas direccionadas	Dow Agrosociencias Llc (EE.UU) y Sangamo biosciences, inc. (EE.UU)	61/697,854 07/09/2012 US y 61/820,260 07/05/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 035020</a>	Desempeño de ubicación de fad2 y su correspondiente sitio de incidencia específica de las proteínas de unión capaces de inducir rupturas ya seleccionadas.	Dow agrosociencias Llc (EE.UU) y Sangamo biosciences, inc. (EE.UU)	61/697,886 07/09/2012 US	EE.UU
<a href="#">UY 035021</a>	Loci de desempeño de FAD2 y proteínas de unión correspondientes específicas del sitio objetivo capaces de inducir rupturas dirigidas.	Dow agrosociencias llc (EE.UU) y Sangamo biosciences, inc. (EE.UU)	61/697,886 07/09/2012 US	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY 035027</a>	Proteínas del dominio de soporte basadas en fibronectina que se fijan a miostatina	Bristol-Myers Squibb Company, una Corporación del Estado de Delaware	61/700,697 13/09/2012 US y 61/780,005 13/03/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 035030</a>	Análogos de glucagón	Boehringer Ingelheim International GmbH (DE) y Zealand Pharma A/S (DK)	12184744.6 17/09/2012 EP; 61/701,952 17/09/2012 US y 61/784,294 14/03/2013 US	ALEMANIA / DINAMARCA
<a href="#">UY 035035</a>	Molécula de ácido nucleico recombinante que codifica una enzima hppd, vector, célula huésped, semilla, planta, polipéptido, producto primario, métodos y usos	Bayer Cropscience AG (DE) y bayer cropscience LP (EE.UU)	61/701,037 14/09/2012 US; 61/766,057 18/02/2013 US y 61/790,404 15/03/2013 US	ALEMANIA / EE.UU
<a href="#">UY 035042</a>	Anticuerpos anti-cd3, moléculas de unión a antígeno biespecíficas que se unen a cd3 y cd20, y usos de los mismos.	Regeneron Pharmaceuticals, Inc.	61/704,029 21/09/2012 US; 61/753,461 17/01/2013 US; 61/763,110 11/02/2013 US y 61/827,098 24/05/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 035044</a>	Anticuerpos anti-ddr1	Gilead Sciences, Inc.	61/705,044 24/09/2012 US y 61/800,450 15/03/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 035046</a>	Cepa muscodor albus que produce compuestos orgánicos volátiles y métodos de uso	Marrone Bio Innovations, Inc.	13/843,755 15/03/2013 US y 61/705,312 25/09/2012 US	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY 035049</a>	Métodos y composiciones para incrementar la resistencia a nematodos en plantas, plantas, semillas y productos cosechados de las mismas	Syngenta Participations Ag (CH) y The United States of America, as Represented by the Secretary of Agriculture (EE.UU)	61/706,044 26/09/2012 US	SUIZA / EE.UU
<a href="#">UY 035055</a>	Combinaciones farmacéuticas que comprenden aglutinantes duales de angiopoyetina-2 / dII4 y agentes anti-vegf	Boehringer Ingelheim International GmbH	12 186 696.6 28/09/2012 EP	ALEMANIA
<a href="#">UY 035056</a>	Péptidos cíclicos y su uso como medicinas	Novartis AG	61/707,902 29/09/2012 US	SUIZA
<a href="#">UY 035064</a>	Agentes para el control de la avispa de las agallas	Futuragene Israel Ltd	61/744.771 03/10/2012 US	ISRAEL
<a href="#">UY 035066</a>	Uso de cry1ea en combinaciones para el control del insecto resistente gusano del ejército del otoño.	Dow AgroSciences LLC	61/710.154 05/10/2012 US	EE.UU
<a href="#">UY 035072</a>	Derivados de exendina-4 como agonistas duales de GLP1/glucagón	Sanofi	12306232.5 09/10/2012 EP y 13305222.5 27/02/2013 EP	FRANCIA
<a href="#">UY 035075</a>	Biomarcadores predictivos de la respuesta clínica al acetato de glatirámico	Teva Pharmaceutical Industries Ltd	61/712,146 10/10/2012 US	ISRAEL
<a href="#">UY 035083</a>	Mejoradores de alimentos y/o agua para animales para disminuir las concentraciones de amoníaco en el excremento de los animales.	Specialty Fertilizer Products, LLC	13/791,263 08/03/2013 US; 14/049,887 09/10/2013 US y 61/713,757 15/10/2012 US	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY 035078</a>	Modulación de la expresión de receptores androgénicos	ISIS Pharmaceuticals Inc.	61/712756 11/10/2012 US; 61/712780 11/10/2012 US; 61/723701 07/11/2012 US; 61/777813 12/03/2013 US; 61/777851 12/03/2013 US y 61/777895 12/03/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 035086</a>	Derivados de pirrolotriazinona como inhibidores de pi3k	Almirall, S.A.	12382399.9 16/10/2012 EP	ESPAÑA
<a href="#">UY 035088</a>	Inhibidores de glutamina sintetasa de planta y métodos para su identificación	Marrone Bio Innovations, Inc.	13/841,963 15/03/2013 US y 61/716,467 19/10/2012 US	EE.UU
<a href="#">UY 035093</a>	Métodos, composiciones y dispositivos para amplificar ácidos nucleicos	Bayer Cropsience Ag (DE) y Bayer Cropsience Nv (BE)	12 189 381.2 22/10/2012 EP	ALEMANIA / BELGICA
<a href="#">UY 035104</a>	Medio de cultivo para células madre mesenquimales humanas	Grifols, S.A.	201231753 13/11/2012 ES	ESPAÑA
<a href="#">UY 035110</a>	Inmunoglobulinas de dominio variable dual anti-vegfr/dll4 y usos de las mismas	AbbVie Inc.	61/721,072 01/11/2012 US y 61/787.927 15/03/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 035128</a>	Derivados de oxazolidin-2-onapirimidina	Novartis AG	61/725,113 12/11/2012 US	SUIZA
<a href="#">UY 035131</a>	Composiciones, métodos y usos de construcciones de virus del dengue de serotipo-4	Inviragen, Inc.	61/724,190 08/11/2012 US y 61/788,536 15/03/2013 US	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY 035136</a>	Métodos para tratar el cáncer de ovario con antagonistas de dll4.	Regeneron Pharmaceuticals, Inc.	61/726.125 14/11/2012 US y 61/805.361 26/03/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 035144</a>	Miméticos lineales sintéticos de apelina para el tratamiento de insuficiencia cardiaca	Novartis AG	61/728,395 20/11/2012 US; 61/781,397 14/03/2013 US y 61/858,251 25/07/2013 US	SUIZA
<a href="#">UY 035147</a>	Anticuerpos anti-ceacam5 y usos de éstos.	Sanofi	12306444.6 20/11/2012 EP	FRANCIA
<a href="#">UY 035148</a>	Inmunoglobulinas heterodiméricas	Amgen INC.	61/729,148 21/11/2012 US y 61/779,439 13/03/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 035154</a>	Anticuerpos monoclonales contra una proteína activada C (apc)	Bayer Healthcare llc	61/731,294 29/11/2012 US y 61/786,472 15/03/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 035160</a>	Anticuerpos monoclonales humanizados contra la proteína c activada y sus usos	BAYER HEALTHCARE LLC	61/731,368 29/11/2012 US	EE.UU
<a href="#">UY 035173</a>	Proteínas de unión al antígeno bcma	AMGEN INC.	61/734,767 07/12/2012 US; 61/759,702 01/02/2013 US; 61/775,125 08/03/2013 US y 61/890,064 11/10/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 035200</a>	Citocromo p450 monooxigenasas que metabolizan herbicidas	BASF SE	12197818.3 18/12/2012 EP	ALEMANIA

AR

BR

CO

DO

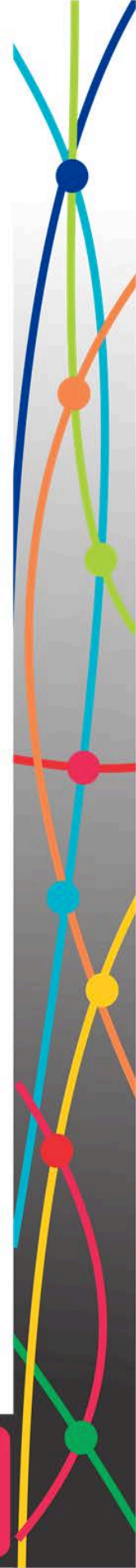
ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY 035310</a>	Plantas Ink-transgénicas	Consejo Nacional de Investigaciones Científicas Y Técnicas (CONICET) (AR) y Fundación Instituto Leloir (AR)	61/761.651 06/02/2013 US y 61/798.086 15/03/2013 US	ARGENTINA
<a href="#">UY 035436</a>	Marcadores unidos para la resistencia a nemátodos reniformes.	Dow Agrosiences Llc (EE.UU)	61/799.059 15/03/2013 US	EE.UU
<a href="#">UY 035456</a>	Moléculas de unión para bcma y cd3	Boehringer Ingelheim International GmbH (DE) y Amgen Research (MUNICH) GmbH (DE)	61/793,235 15/03/2013 US	ALEMANIA





**NUEVAS TECNOLOGÍAS**

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR086950A1</a>	Un producto de te	Unilever N.V.	11178775.0* EP*25/08/2011- 1765/2011* IN*17/06/2011	PAÍSES BAJOS
<a href="#">AR086986A1</a>	Solución estándar para elaborar alimento peletizado para ganado o para mascotas y alimento peletizado que contiene dicha solución estándar	Anitox Corporation	61/501225* US*26/06/2011	EE.UU
<a href="#">AR086990A1</a>	Suplemento alimenticio y procedimiento para obtenerlo	Nidera S.A.		ARGENTINA
<a href="#">AR087224A1</a>	Composición resultante de la incorporación de aminoácidos específicos a determinados alimentos para aumentar el valor nutricional de los mismos	Lavinia Romina Paola		ARGENTINA
<a href="#">AR087279A1</a>	Producto de confitería congelado con un recubrimiento de gel desprendible y método para la fabricación del mismo	Nestec S.A	/CN2011/077464* PCT*22/07/2011	SUIZA
<a href="#">AR087379A1</a>	Golosina impregnada de chocolate	Lotte Co., Ltd.	2011-167713* JP*29/07/2011	JAPÓN
<a href="#">AR087966A1</a>	Un proceso para la preparación de un producto de te	Unilever N.V.	2697/MUM/2011* IN*23/09/2011	PAÍSES BAJOS
<a href="#">AR088278A1</a>	Bebidas que contienen productos lácteos con sabores y texturas mejorados y métodos de preparación de las mismas	Starbucks Coffee Company	13/272170* US*12/10/2011	EE.UU

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR088583A1</a>	Producto de repostería congelado con un recubrimiento de gelatina que se puede pelar y método de fabricación del mismo	Nestec S.A.	11187231* EP*03/10/2011	SUIZA



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">112012008760</a>	Método de enzima para extração de óleos e proteínas a partir de matéria vegetal em um meio aquoso	Universite de Lorraine	FR 957274	FRANCIA
<a href="#">112013009381</a>	Método para sintetizar uma composição	Nestec S.A	EP 101880532	EP
<a href="#">112013009384</a>	Confeito oco e método para sua produção	Otsuka Pharmaceutical CO	JP 210234488	JAPÓN
<a href="#">112014003946</a>	Composição e item comestíveis, métodos para produzir os mesmos e confeito	Kraft Foods R & D, Inc.	EP 11178411.2	EP
<a href="#">112014005035</a>	Biscoito tendo uma superfície marmorizada e método para fazer o mesmo	Intercontinental Great Brands Llc	US 61/533,075	EE.UU
<a href="#">112014007366</a>	Composição estabilizadora de celulose microcristalino e carboximetilcelulose, método para fabricar, e usos	Fmc Corporation	US 61/543,669	EE.UU



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
112014009000	Suplemento proteico líquido esterilizado	Abbott Laboratories	US 61/547337	EE.UU
PI0720705	Método para preparar uma composição de espumação, e, composição de espumação	Kraft Foods Global Brands Llc	US 60/882738; US 11/943758	EE.UU
112013020940	Produto de proteína de soro de leite, método de produção e uso	Valio Ltd	FI 20115156	FINLANDIA



## COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">CO0685/199</a>	Aparato para elevar simultáneamente tres tamaños de café especial trillado sin mezclarlo	Universidad Cooperativa de Colombia Pasto		COLOMBIA
<a href="#">CO0689/090</a>	Productos y métodos de producción y uso de café en grano verde entero	Samuel A. Amen	US 13/215.174 22/08/2011	EE.UU



## ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2451270 T3</a> <a href="#">20140326</a>	Productos aireados a base de grasa de fase continua	UNILEVER NV	EP 07119262 A 20071025	PAÍSES BAJOS

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2453983 T3</a> <a href="#">20140409</a>	Control de la textura de composiciones nutricionales altas en proteínas que comprenden caseína micelar	Nutricia Nv	NL 2010050129 W 20100311 NL 2011050168 W 20110311	PAÍSES BAJOS
<a href="#">ES 2458817 T3</a> <a href="#">20140507</a>	Polvo granulado de leche vegetal, procedimiento de obtención de leche vegetal y sus utilizaciones	Roquette Freres	FR 0951293 A 20090302 FR 0951294 A 20090302 FR 2010050330 W 20100225	FRANCIA
<a href="#">ES 2438178 T3</a> <a href="#">20140116</a>	Emulsión que se puede montar a temperatura ambiente	Puratos Nv	EP 11154247 A 20110211 EP 2012052377 W 20120213	PAÍSES BAJOS
<a href="#">ES 2457641 T3</a> <a href="#">20140428</a>	Procedimiento para preparar rebaudiósido D de pureza elevada	Purecircle SDN BHD	US 58023309 A 20091015 US 78550110 A 20100524 US 78550410 A 20100524 US 78550610 A 20100524 US 78550710 A 20100524 US 78550810 A 20100524 US 78639210 A 20100524 US 78640210 A 20100524 US 78641310 A 20100524 US 78641610 A 20100524 US 78641910 A 20100524 US 78642710 A 20100524 US 78643010 A 20100524 MY 2010000207 W 20101013	MALASIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2452322 T3</a> <a href="#">20140331</a>	Emulsión de aceite y agua aireada comestible	Unilever Nv Unilever Plc	EP 06292059 A 20061228 EP 2007063280 W 20071204	PAÍSES BAJOS; REINO UNIDO
<a href="#">ES 2461790 T3</a> <a href="#">20140521</a>	Sistema y método para fabricar productos comestibles congelados	Alliance Food Equipment Proc Llc	US 90302104 A 20040730 US 2005025401 W 20050718	EE.UU
<a href="#">ES 2464368 T3</a> <a href="#">20140602</a>	Composiciones de chocolate que contienen oleogel de etilcelulosa y métodos de preparación	Mars Inc	US 21348009 P 20090612 US 21373809 P 20090708 IB 2010001474 W 20100611	EE.UU
<a href="#">ES 2321032 T3</a> <a href="#">20090601</a>	Procedimiento para producir una composicion aireada congelada.	Unilever Nv	EP 05255944 A 20050923 EP 05256960 A 20051110 EP 2006008993 W 20060913	PAÍSES BAJOS
<a href="#">ES 2440692 T3</a> <a href="#">20140130</a>	Producto alimenticio calentado con recubrimiento de aromas encapsulados	Firmenich & Cie	US 65186005 P 20050210 IB 2006050323 W 20060130	EE.UU
<a href="#">ES 2439843 T3</a> <a href="#">20140127</a>	Bebida con una espuma de leche estable	Nestec Sa	EP 10162291 A 20100507 EP 2011057073 W 20110503	SUIZA
<a href="#">ES 2445047 T3</a> <a href="#">20140227</a>	Método de fraccionar avena, productos así obtenidos, y su uso	Valtion Teknillinen	FI 20075090 A 20070208 FI 2008050049 W 20080207	FINLANDIA
<a href="#">ES 2445665 T3</a> <a href="#">20140304</a>	Aparato y método para la producción de productos de pastelería con masa quebrada, en particular galletas, que tienen partículas comestibles	Barilla Flli G & R	EP 05425103 A 20050225	ITALIA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2229662 T3</a> <a href="#">20050416</a>	Proceso para moldear productos alimentarios.	Soremartec Sa	EP 99830487 A 19990728	BÉLGICA
<a href="#">ES 2465238 A1</a> <a href="#">20140605</a>	Procedimiento para la preparación de un bizcocho con un hueco en su interior	Vera Fraga Eugenio María	ES 201201207 A 20121205	ESPAÑA
<a href="#">ES 2444775 T3</a> <a href="#">20140226</a>	Producto alimenticio expandido y procedimiento de preparación	Horton Richard Carritech Res Ltd	GB 0900551 A 20090114 GB 2010050048 W 20100114	REINO UNIDO



## MÉXICO

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2013/00</a> <a href="#">9966</a>	Composiciones de puré que tienen proporciones de carbohidrato específicas y métodos para utilizar las mismas	Nestec S.A.	US61/643,371 07/05/2012; US61/645,808 11/05/2012; US61/650,817 23/05/2012; US61/697,903 07/09/2012; US61/716,012 19/10/2012, US61/645,808 11/05/2012, US61/650,817 23/05/2012, US61/697,903 07/09/2012, US61/716,012 19/10/2012	SUIZA

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2013/009002</a>	Empaque para alimento con barrera resistente a la formación de capas blanquesinas	Dawn Food Products, Inc.	US61/740,747 21/12/2012	EE.UU
<a href="#">MX/a/2013/009437</a>	Producto basado en leche y método para su preparación	Valio Ltd	FI20115156 18/02/2011	FINLANDIA
<a href="#">MX/a/2013/014324</a>	Recipientes comestibles para productos de confitería congelados	Unilever N.V.	EP11170693.3 21/06/2011; EP11170694.1 21/06/2011, EP11170694.1 21/06/2011	PAÍSES BAJOS



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY 035163</a>	Procedimiento de preparación de un polvo de queso, y procedimiento de preparación de un producto quesero por reconstitución.	Entremont Alliance	12290421.2 03/12/2012 EP	FRANCIA

AR

BR

CO

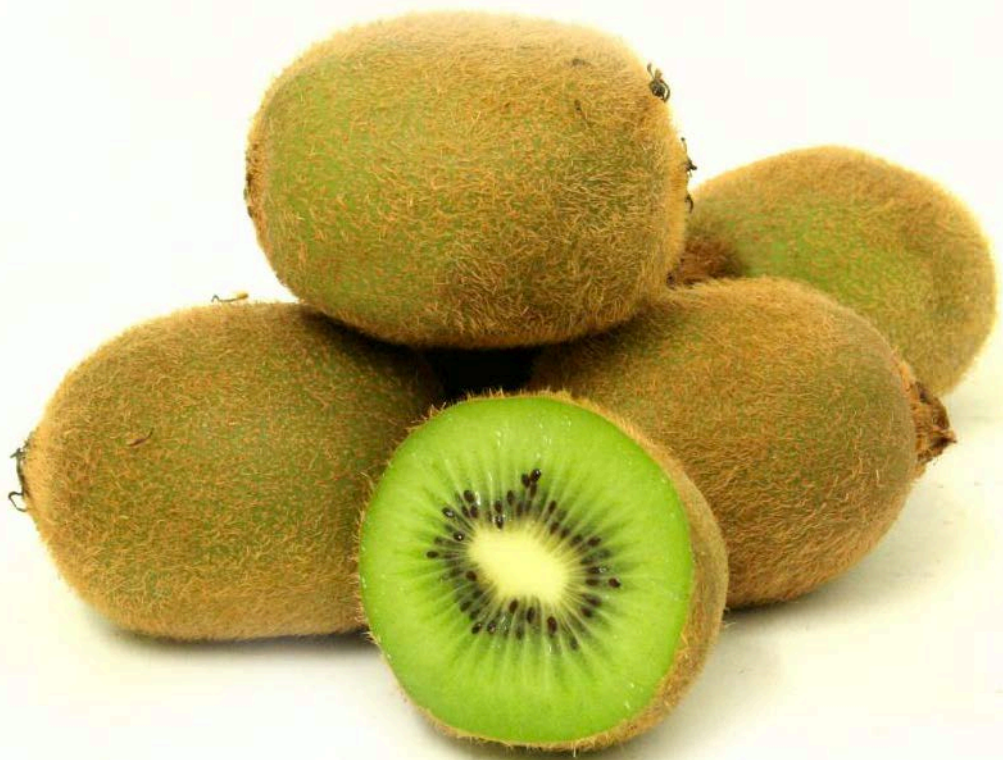
DO

ES

MX

PT

UY

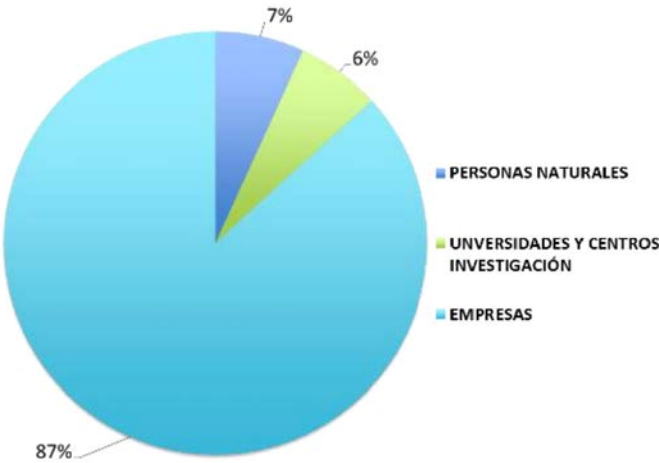


ESTADÍSTICAS

En esta sección se encuentran las estadísticas relacionadas con la actividad de presentación de solicitudes de patente en las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial (ONAPI) de Argentina, Brasil, Colombia, República Dominicana, España, México, Portugal y Uruguay, publicadas en el primer semestre de 2014.

Los datos fueron suministrados por cada una de las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial.

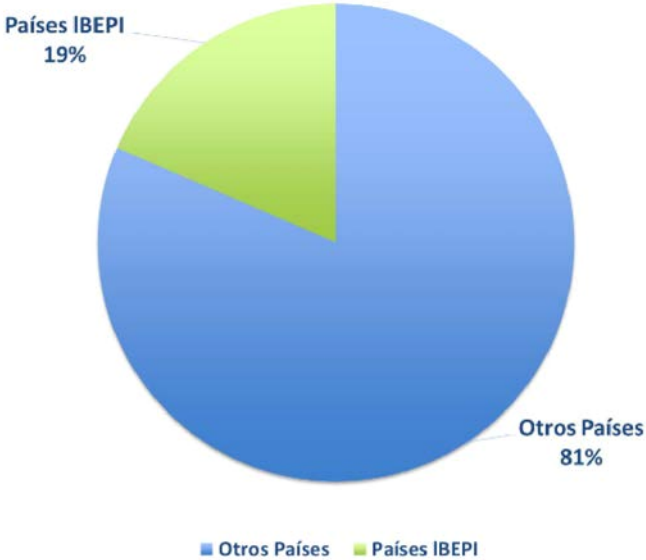
**Gráfica 1. Tipos de Solicitante.**



De las 914 solicitudes de patentes reportadas por los países participantes del Boletín IBEPI; las empresas constituyen el mayor porcentaje de presentación de solicitudes, con un 87%; seguidamente, se encuentran las personas naturales, con un 7%; y en último lugar las universidades y centros de investigación, con un 6% de las solicitudes presentadas.

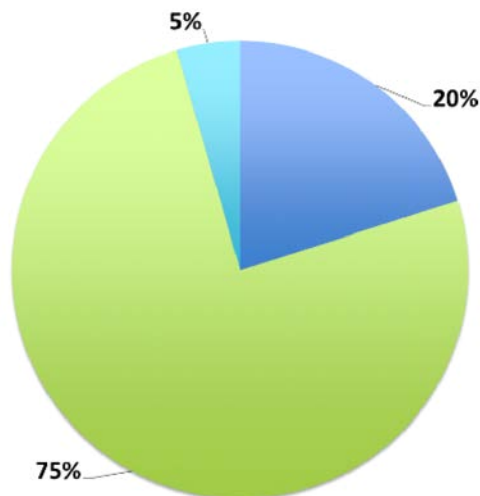
**Gráfica 2. Relación entre Solicitudes presentadas por residentes y no residentes.**

Con relación a las solicitudes presentadas por residentes y no residentes, el 19% son solicitudes presentadas por residentes de Argentina, Brasil, Colombia, República Dominicana, España, México, Portugal y Uruguay, y el 81% son presentadas por no residentes.



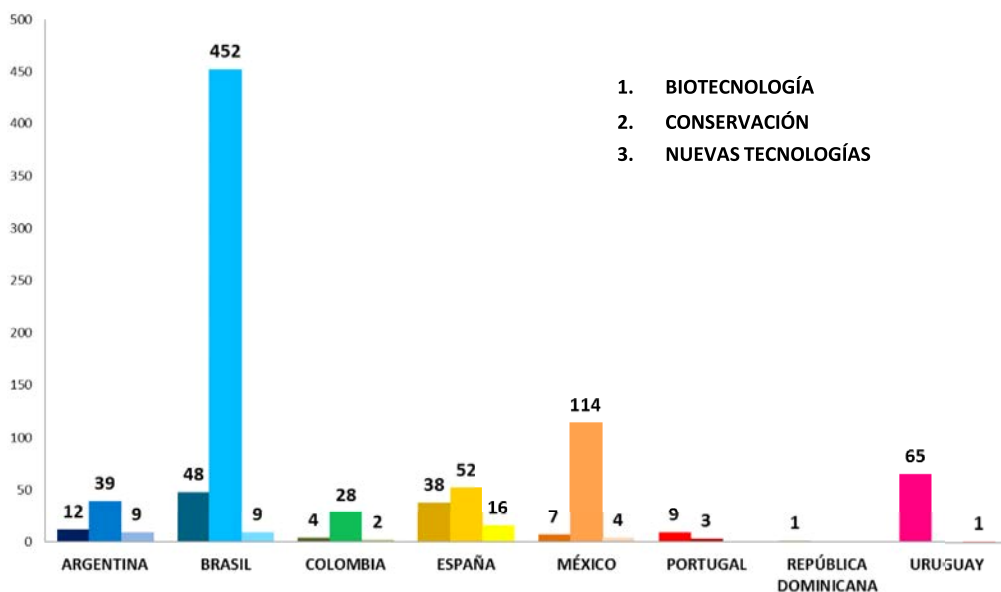
Gráfica 3. Total de Solicitudes Presentadas por sector de la tecnología

■ BIOTECNOLOGÍA ■ CONSERVACIÓN ■ NUEVAS TECNOLOGÍAS



Partiendo de que la información para el boletín en el sector de Agroalimentos fue subdividida en tres tecnologías; se evidencia que el 75% de las solicitudes pertenecen a tecnologías de "Conservación", el 20% al de "Biotecnología" y el 5% al de "Nuevas tecnologías".

Gráfica 4. Solicitudes Presentadas en Países IBEPI por sector de la tecnología



A partir de lo evidenciado en la gráfica anterior por tecnologías, se observa que la ONAPI donde más se evidencia solicitudes de patente publicadas en el primer semestre de 2014 relacionada con tecnológicas de "Conservación" es Brasil, con 452 solicitudes seguido de México con 114. Si bien Brasil, es la oficina con más solicitudes en "Conservación", Uruguay presenta la mayor cantidad en "Biotecnología" con 65 solicitudes; al igual que España en el sector de "Nuevas Tecnologías" con 16 solicitudes.

AR

BR

CO

DO

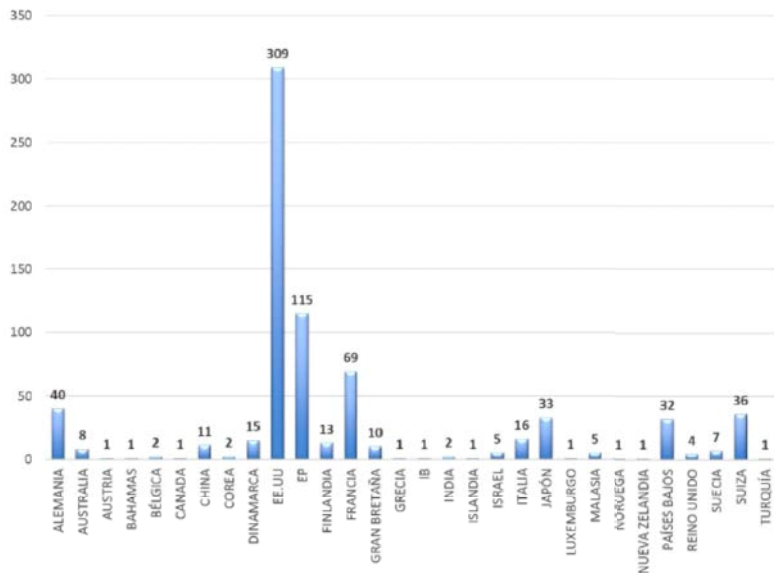
ES

MX

PT

UY

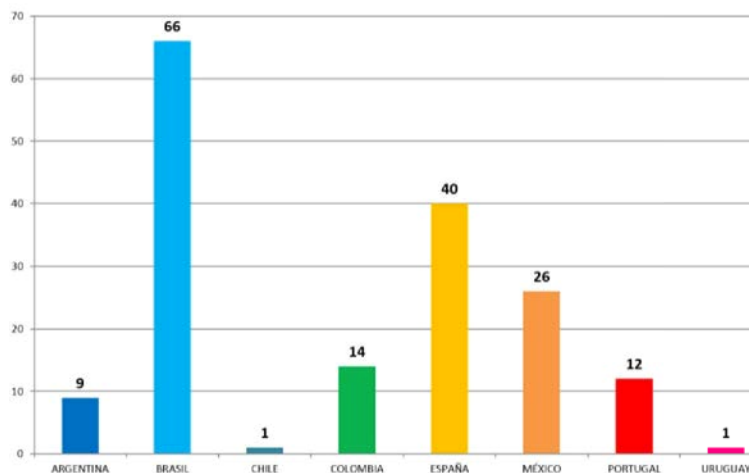
**Gráfica 5. Solicitudes de patente presentadas por no residentes (Por país de origen)**



Dentro del gran porcentaje de solicitudes presentadas por no residentes, Estados Unidos de América sobrepasa en gran proporción a los otros países; con alrededor de 300 solicitudes, seguido por las solicitudes de origen europeo y de países como Francia, Alemania, Suiza, Países Bajos y Japón.

**Gráfica 6. Solicitudes de patente presentadas por residentes (Por país de origen)**

En la siguiente gráfica se presenta el número de solicitudes de patente por residentes publicadas en el primer semestre de 2014. El país con mayor contribución de los solicitantes nacionales es Brasil con 66 solicitudes; seguido de España y México con 40 y 26 solicitudes,



respectivamente; posteriormente se encuentra Colombia con 14, Portugal con 12 y Argentina con 9 solicitudes; y por último, Uruguay y Chile con 1 solicitud.

AR

BR

CO

DO

ES

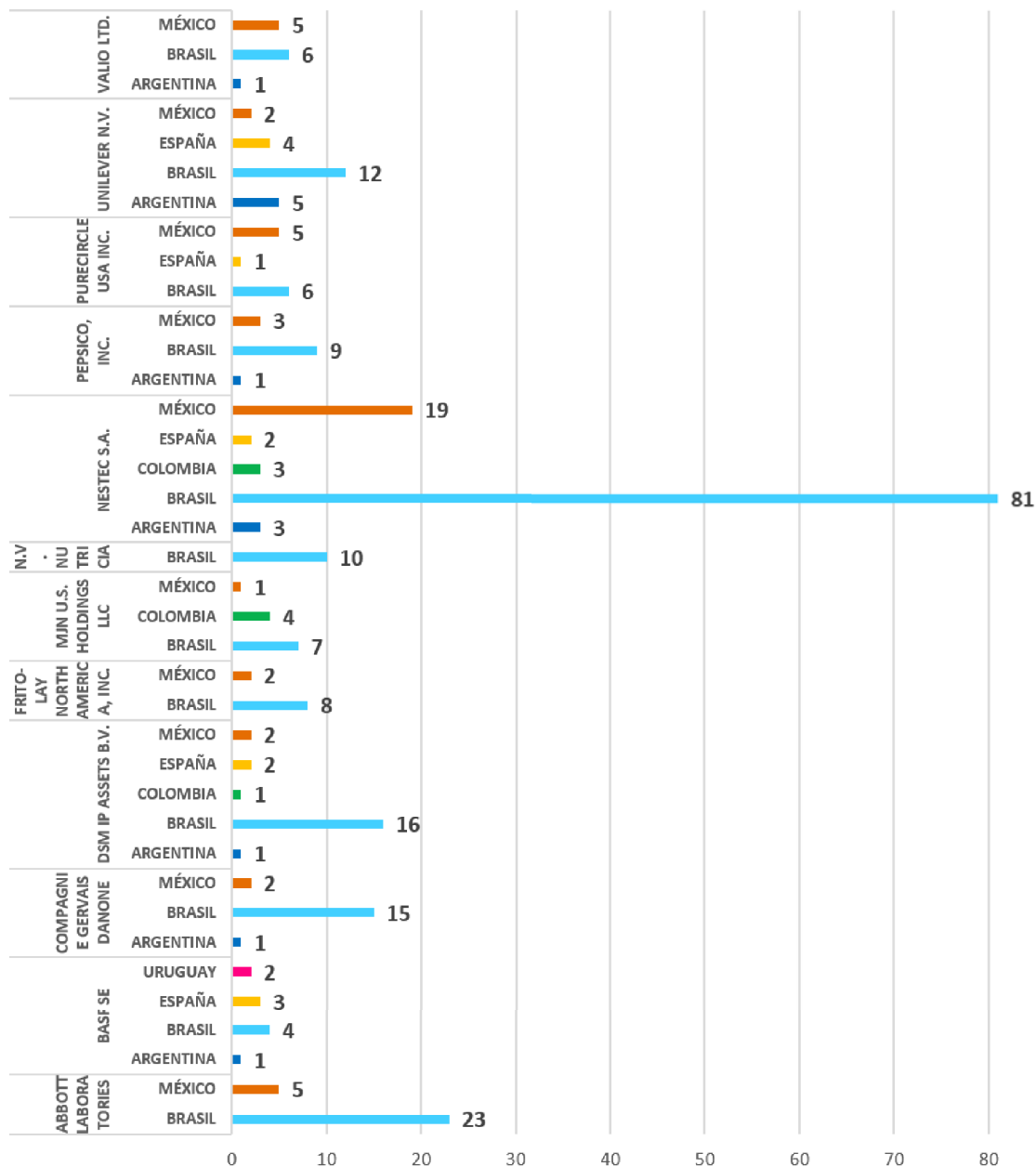
MX

PT

UY

## Gráfica 7. Solicitantes con 10 o más solicitudes de patente en países IBEPI

En el siguiente grafico se presentan los solicitantes con 10 o más solicitudes de patentes publicadas. Nestec S.A. es la empresa con mayor número de solicitudes y éstas se encuentran en Brasil, México, Colombia, Argentina y España; Seguida de Abbot Laboratories en Brasil y México.



AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY





**NOVEDADES**

Artículos relacionados



# ARGENTINA

## Procedimiento para Eliminar Salmonella de Materia Prima Derivada de Poroto de Soja y Composición Salmonellicida útil en dicho Procedimiento

- Gimenez Fitte, Eduardo - Meda, Ronaldo Jose Luis
- Molinos Río de la Plata SA. Sunchales Provincia de Sante Fe, ARGENTINA

Publicación **AR061534** –

Patente concedida 19/07/2012

<http://patentscope.wipo.int/search/es/result.jsf>

Las bacterias de Salmonella sp. viven en el tracto intestinal de los seres humanos y otros animales, entre ellos las aves y es transmitida a los seres humanos al comer alimentos contaminados, los que exhiben un aspecto y olor normales. Los alimentos implicados en Salmonelosis, son las carnes vacuna o de pollo, la leche o huevos, pero todos los alimentos incluidas las legumbres como el poroto de soja, pueden contaminarse. Si bien muchos alimentos crudos pueden estar contaminados, al cocinarlos suficientemente se destruye la Salmonella.



Los alimentos también pueden contaminarse al no lavarse las manos con jabón después de utilizar el baño una persona infectada que manipula los alimentos. La Salmonelosis es una enfermedad entérica que puede prevenirse.



AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

## Procedimiento para la Obtención de Extracto de Semillas de Uva con Actividad Antioxidante Incrementada y Producto Obtenido

- Paladino, Silvia Cristina
- Facultad de Ciencias Agrarias - Universidad Nacional de Cuyo - ARGENTINA

Publicación **AR063410** –

Patente concedida 21/05/2010

<http://patentscope.wipo.int/search/en/result.jsf>

[http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1853-](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1853-86652012000200011&script=sci_arttext)

[86652012000200011&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1853-86652012000200011&script=sci_arttext)

OPC (Proantocianidinas oligoméricas), PCO (Complejos procianidólicos oligoméricos), leuco antocianina, antocianidina y otros nombres se refieren al mismo conjunto de complejos bioflavonoides. Los bioflavonoides presentes en las semillas de uva actúan como **neutralizadores de radicales libres** en el cuerpo humano. El efecto de los bioflavonoides se descubrió en el laboratorio al detectar que tenían la increíble capacidad de **reforzar las paredes de los vasos sanguíneos en las horas siguientes a su ingestión**. Se ha observado que los OPC tienen las siguientes propiedades o efectos:

- Mantienen suaves los tejidos conjuntivos
- Anti-inflamatorio
- Anti-artrítico



- Anti-histamínico
- Anti-alérgico
- Anti-ulceroso
- Previene el cáncer
- Previene enfermedades degenerativas
- Anticavidad y sífiloma
- Detiene la progresión de las cataratas
- Previene el envejecimiento de la piel
- Protege los pulmones
- Reduce o detiene el progreso de MS

**Y se le atribuyen muchas propiedades curativas más...**

**Teoría de la oxidación en las enfermedades crónicas**

Los radicales libres para lograr estabilizarse se combinan rápidamente

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

con los tejidos, por ej. de los vasos sanguíneos. Lo que ocurre es que el radical libre intercambia un electrón de la membrana de un tejido corporal y al hacerlo, produce aún otro radical libre más, que, por su carga, se ve obligado a buscar otro electrón. El resultado es una cascada de oxidaciones, literalmente oxidando, los tejidos corporales. Este es un fenómeno tan presente y pernicioso en el cuerpo que **la oxidación de los radicales libres se ha propuesto recientemente como causa de las enfermedades crónicas degenerativas.** Algunos estiman que los bioflavonoides junto con otros antioxidantes, son aproximadamente veinte veces más potentes que la vitamina C y cincuenta veces más potentes que la vitamina E.



*The Lancet* publicó, el 23 de Marzo de 1996, que **la falta de vitamina E es un factor desencadenante de problemas de corazón más importante que los niveles altos de colesterol.** Estos resultados indican que los bajos niveles de vitamina E pueden ser los causantes del 62% de los casos de ataques al corazón, mientras que el colesterol alto sólo es responsable del 29% de los casos. Se postula que este efecto se debe a su poder antioxidante, por lo que el poder antioxidante del extracto de semilla de uva resulta de especial interés.

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

## Inventor premiado pela Finep desenvolve tecnologia de sucesso na agricultura

Solicitud de patente  
PCT: WO2014161054;  
Prioridad BR PCT (/BR20131/007976).

<http://www.finep.gov.br/imprensa/noticia.asp?noticia=inventor-premiado-pela-finep-desenvolve-tecnologia-de-sucesso-na-agricultura>

Titanium, o dosador mecânico de sementes

Empreender consiste em encontrar soluções diferentes para problemas do cotidiano. Se uma ideia original é o primeiro passo para a inovação, o resto é puro trabalho. Pôr em prática um projeto irreverente exige ânimo e energia. O engenheiro José Roberto do Amaral Assy soube bem como trilhar esse caminho. Desistiu da ambição de ser músico e se dedicou à engenharia, profissão que o permitiu se sobressair e modificar técnicas tradicionais da agronomia. Roberto percebeu que problemas constantes da agricultura poderiam ser evitados e criou um dosador de sementes. A invenção reduz em 43% erros constantes do plantio.

Durante um ano o engenheiro realizou

pesquisas em um laboratório montado em sua própria casa. Em 1997, Roberto abriu uma plantadeira em Caldas Novas (GO). Dois anos depois, ele desenvolveu um disco com uma rampa que diminui a quantidade de sementes duplas, problema que acontece quando mais de uma semente é depositada em cada cova. A invenção foi um sucesso e o empresário firmou um acordo para subsidiar os discos em 50%. Dessa forma, o produto ficou mais barato e as vendas continuaram a subir.

O trabalho do engenheiro foi recompensado e no ano passado Roberto ganhou o Prêmio Finep de inventor inovador. O produto, que já era um sucesso, foi aprimorado. Hoje em dia, a tecnologia é utilizada no plantio de soja, milho, feijão e algodão. Em 2013, a empresa vendeu 1,5 milhão de peças. Roberto tem o espírito inquieto dos empreendedores e ainda está longe de parar. O empresário, que já recebeu patentes pelas suas criações e tem um pedido de análise em processo de avaliação, continua a produzir novas invenções para incentivar o desenvolvimento da agricultura.

Confira  
([http://download.finep.gov.br/noticias/artigo\\_PME.jpg](http://download.finep.gov.br/noticias/artigo_PME.jpg)) matéria do Estadão sobre as invenções de José Roberto

## Inventor premiado por la Finep desarrolla tecnología de suceso en la agricultura

Solicitud de patente  
PCT: WO2014161054;  
Prioridad BR PCT (/BR20131/007976).

Emprender consiste en encontrar soluciones diversas para problemas del cotidiano. Si una idea original es el primer paso para la innovación, el restante es puro trabajo. Poner en práctica un proyecto irreverente exige ánimo y energía. El ingeniero José Roberto Amaral Asy supo bien como hacer ese camino. Desistió de la ambición de ser músico y se dedicó a la ingeniería, profesión que lo permitió sobresalirse y modificar técnicas tradicionales de agronomía. Roberto percibió que problemas constantes de la agricultura podrían ser evitados y creó un dosificador de semillas. La invención reduce en 43% errores constatados de plantío.

Durante un año el ingeniero realizó pesquisas en un laboratorio montado en su propia casa. En 1997, Roberto abrió una sembradora en Caldas Novas (GO). Dos años después, el desarrolló un disco con una rampa que disminuye la cantidad de semillas duplas, problema que ocurre cuando más de una semilla es depositada en cada cueva. La invención fue un suceso y el empresario firmó un acuerdo para subsidiar los discos en 50%. De esa forma, el producto quedó más barato y



subsidiar los discos en 50%. De esa forma, el producto quedó más barato y las ventas siguieron a subir.

El trabajo del ingeniero fue recompensado y el año pasado Roberto ganó el Premio Finep de inventor innovador. El producto, que ya era un suceso, fue mejorado. Hoy en día, la tecnología es utilizada en el plantío de soya, maíz, frijoles y algodón. En 2013, la empresa vendió 1,5 millón de piezas. Roberto tiene el espíritu inquieto de los emprendedores y aún está lejos de parar. El empresario, que ya recibió patentes por sus creaciones y tiene un pedido de análisis en proceso de evaluación, sigue a producir nuevas invenciones para incentivar el desarrollo de la agricultura.

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

**Mora castilla, hecha desde los laboratorios**  
**Selección y propagación in vitro de mora de castilla (RUBUS GLAUCUS BENTH)**

- **UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA, COLOMBIA**

Publicación **CO05-35733** –

Fecha Solicitud 15/04/2005

<http://www.latarde.com/historico/50513-mora-castilla-hecha-desde-los-laboratorios>

La patente lleva por título “Selección, Propagación y Caracterización Genética de Mora de Castilla”, cuyo objetivo de establecer la tecnología para la propagación in vitro de la especie frutal rubus glaucus, más conocida como la mora castilla. Según Martha Leonor Marulanda Ángel, quien dirigió el equipo “la idea es multiplicar a gran escala desde los laboratorios la mora, con un alto valor genético”. Se prevé que este tipo de desarrollos tecnológicos aporten a la productividad agrícola de la región cafetera colombiana y contribuyan al desarrollo investigativo de la UTP, a la Red de Nodos en especial de biotecnología, ya que esta especie de cultivos tiene mucha demanda en el



mercado tanto nacional como internacional. El proyecto fue liderado Martha Marulanda, doctora en Ciencias Agrícolas y Luis Gonzaga Gutiérrez, doctor en Biotecnología Vegetal, quienes pertenecen al grupo de investigación en Biodiversidad y Biotecnología de la Facultad de Ciencias Ambientales.



## Máquina colombiana para hacer empanadas, obtiene patente mundial

- MAQUIEMPANADAS S.A.S,  
COLOMBIA

Publicación CO 12-088978;  
Fecha Solicitud 29/05/2012

<http://www.eluniversal.com.co/tecnologia/maquina-colombiana-para-hacer-empanadas-obtiene-patente-mundial-155382>

Una máquina para producir empanadas colombianas a gran escala, creada por una empresa de la ciudad de Manizales, ha obtenido una patente internacional que permitirá introducir este aparato en 180 países y ampliar el consumo mundial de este producto típico.

Solo en Colombia se consumen diez millones de empanadas diarias, una delicia gastronómica que en esta nación se acostumbra a freír y está hecha a base de maíz y con un relleno de carne de res o pollo, arroz, papa y verduras.

Esta aventura empresarial comenzó hace cuatro años, detalló a Colombia.inn, agencia operada por Efe, la gerente de Maquiempanadas, Emma Mesa.

"Decidí seguir el sueño de mi papá, Carlos Mesa, de tecnificar la industria de alimentos étnicos latinos, como



empanadas, patacones, arepas y pupusas, que por generaciones se han hecho a mano", apuntó.

Pasado este tiempo, Maquiempanadas ha logrado "una patente de registro de marca y una patente PCT (Tratado de Cooperación en materia de Patentes) que nos protege en 180 países en el momento en el que queramos introducir nuestras máquinas en dichos mercados", argumentó Mesa.

Para lograr su objetivo, Maquiempanadas buscó el apoyo de entidades como el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) e iNNpulsa Colombia, la unidad del Gobierno que promueve el emprendimiento de alto impacto y la innovación.

También de Manizales Más, una alianza constituida por actores públicos, privados y académicos que fomenta el desarrollo económico y la creación y crecimiento de las empresas

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



de esta urbe, una de las que conforman la región del Eje Cafetero.

Estos patrocinios son fundamentales, argumentó Mesa, pero lo importante "es tener una idea, el deseo de sacarla adelante y el convencimiento de que esa iniciativa es en beneficio de la comunidad".

Bajo esa premisa, padre e hija idearon un mecanismo compuesto de acero inoxidable, polipropileno, cerebro electrónico y contador, que en sus versiones manual, semiautomática y automática produce entre 300 y 2.000 empanadas por hora.

El invento se comercializó inicialmente en Colombia, pero después la familia Mesa observó que las posibilidades de exportar la máquina eran enormes "porque todos los países de América Latina tienen sus propias empanadas, con variaciones en la masa y el relleno".

Maquiempañadas, que actualmente cuenta con diez empleados directos, ya vende sus utensilios en Estados Unidos, Centroamérica, Ecuador, Francia, Australia, Suiza, España y Canadá tanto a colombianos como a dueños de restaurantes de otras nacionalidades que han querido optimizar su producción.

Los Mesa se enfocaron en fabricar aparatos para trabajar materias primas que se constituyen en la base alimentaria de los latinoamericanos,

como el maíz, la yuca y el plátano, y que tienen un valor en el mercado que oscila entre los cinco y 25.000 dólares.

Esa visión les ha permitido crecer como empresa de forma considerable. En 2013 la facturación de Maquiempañadas fue de 175.000 dólares y este año están enfocados en fortalecer su mercado en Estados Unidos "por la gran cantidad de latinos que compran masivamente alimentos típicos de sus lugares de origen", dijo la emprendedora.

El propósito es, agregó, "que en cada planta en el mundo en la que se hagan platos étnicos haya una máquina marca Maquiempañadas por ser una solución económica y eficiente que mejora la realización, estandariza el producto y hace crecer las ventas".



AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



# ESPAÑA

## El CSIC desarrolla un pan de trigo apto para la mayoría de los celíacos.

<http://www.plosone.org/article/info%3Adoi%2F10.1371%2Fjournal.pone.0090898>

[http://lp.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=lp.espacenet.com&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=es\\_LP&FT=D&date=20100804&CC=ES&NR=2343618A1&KC=A1](http://lp.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=lp.espacenet.com&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=es_LP&FT=D&date=20100804&CC=ES&NR=2343618A1&KC=A1)

- Está elaborado con harina de trigo modificada genéticamente para lograr un bajo contenido en gliadinas y mantener sus propiedades alimenticias
- El estudio ha sido publicado en la revista 'PLOS ONE'

Las patologías asociadas con la intolerancia al gluten se han incrementado en los últimos años y afectan aproximadamente al 7% de la población mundial. La enfermedad celiaca es la más conocida de estas intolerancias y se trata de un trastorno autoinmune cuyo responsable es una parte del gluten de trigo, cebada y centeno. En la actualidad el único tratamiento efectivo disponible es una dieta libre de gluten de por vida, algo complicado de seguir y con efectos negativos en la salud intestinal. Un

estudio liderado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha desarrollado un pan de trigo potencialmente apto para la mayoría de los celíacos y otras intolerancias al gluten. Los resultados han sido publicados en la revista PLOS ONE.

El nuevo tipo de pan está elaborado mediante harinas de trigo de muy bajo contenido en gliadinas, las proteínas del gluten responsables de la celiaquía, obtenidas mediante tratamientos de modificación genética.

“Aunque la modificación de estas variedades de trigo supone una reducción de sus proteínas, sus propiedades nutritivas son similares a las del trigo común. Las versiones transgénicas compensan el déficit de gliadinas aumentando su contenido en otras proteínas presentes en el grano, no relacionadas con la celiaquía, y ricas en lisina, un aminoácido esencial para los humanos y que ha de incluirse en la dieta ya que el organismo no lo genera de forma natural”, explica el investigador del CSIC Francisco Barro, del Instituto de Agricultura Sostenible.

El pan desarrollado en este estudio fue comparado con pan de harina de trigo normal y con pan de harina de arroz,

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

ingrediente habitual en la dieta sin gluten. Durante el análisis, en el que se tuvieron en cuenta las propiedades organolépticas, nutricionales e inmunotóxicas, los investigadores observaron que los panes elaborados con harinas sin gliadinas mostraban características de calidad harinopañadera similares a las de la harina normal.

Por otro lado, en el análisis sensorial, los catadores mostraron preferencia hacia el pan sin gliadinas frente al pan de harina de arroz y lo equipararon al pan de harina de trigo tradicional.



“Nuestros resultados ofrecen una gran oportunidad para mejorar la calidad de vida de millones de personas en todo el mundo que sufren alguna intolerancia al gluten. Durante 2014 nuestro objetivo es llevar a cabo un ensayo clínico, el primero de estas características en el mundo, con pacientes celíacos”, concluye Barro.

Además del Instituto de Agricultura Sostenible también han participado en la investigación el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC y la Universidad de Sevilla.

Javier Gil-Humanes, Fernando Pistón, Rossana Altamirano-Fortoul, Ana Real, Isabel Comino, Carolina Sousa, Cristina M. Rosell, Francisco Barro. Reduced-gliadin wheat bread: an alternative to the gluten-free diet for consumers suffering gluten-related pathologies. PLOS ONE. DOI: 10.1371/journal.pone.0090898



AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

**Desarrollan un nuevo aceite  
resultante de la molienda conjunta de  
aceitunas y nueces**

<http://www.revistaalimentaria.es/vernoticia.php?volver=&noticia=1892>  
<http://invenes.oepm.es/InvenesWeb/faces/listadoInternet.jsp>

Olive Oil Biotech, una empresa de base tecnológica ubicada en el Parque Científico y Tecnológico de Jaén, Geolit, ha lanzado al mercado un nuevo aceite obtenido por la molienda conjunta de aceitunas y nueces mediante un nuevo proceso patentado. El aceite resultante presenta un perfil sensorial más intenso y complejo: no se trata de un simple aceite aromatizado con nuez. Al mismo tiempo, este nuevo producto está enriquecido con los ácidos grasos Omega 3 vegetales y otros micronutrientes que le aporta la nuez, con lo que presenta unas propiedades sensoriales y nutricionales diferentes a las de un aceite de oliva virgen extra convencional.



Olive Oil Biotech es una empresa innovadora dedicada al desarrollo y comercialización de nuevas tecnologías, productos y servicios en torno al olivar y el aceite de oliva. Tras tres años de actividad de I+D, ha logrado poner en el mercado este nuevo aceite, bajo la marca Walnutolive.

José A. García Mesa, asesor científico de la compañía,...

Toda la información en Revista Alimentaria nº457

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



# MÉXICO

## Proceso para obtener biopolímeros a partir de un aislado sólido derivado de la semilla de aguacate y los biopolímeros obtenidos.

- OLVERA SCOTT MIGUEL MUNGUÍA

Patente **MX2012008962**

<http://www.biofase.com.mx/>  
[http://lp.espacenet.com/publicationDetails/biblio?FT=D&date=20140225&DB=lp.espacenet.com&locale=es\\_LP&CC=MX&NR=2012008962A&KC=A&ND=7](http://lp.espacenet.com/publicationDetails/biblio?FT=D&date=20140225&DB=lp.espacenet.com&locale=es_LP&CC=MX&NR=2012008962A&KC=A&ND=7)

### **Bioplásticos y Polímeros Biofase S.A.P.I. de C.V.**

Biofase es una empresa innovadora y responsable. Nos dedicamos al desarrollo de tecnologías en plástico biodegradable.

Biofase es una empresa mexicana, innovadora y responsable. Nos dedicamos al desarrollo de bio-resinas a partir de desechos naturales para la elaboración de productos de bioplástico. Estos productos cuidan al medio ambiente y protegen nuestros ecosistemas pues se degradan naturalmente.

Los plásticos y polímeros derivados del petróleo ocasionan daños graves a los ecosistemas, por esta razón se han generado nuevas alternativas

ambientalmente responsables para sustituir a los plásticos convencionales. A los polímeros derivados de fuentes naturales utilizados para sustituir a los polímeros basados en petróleo se les conoce como biopolímeros. Los biopolímeros que se comercializan actualmente, a pesar de ser eficientes y útiles en una gran variedad de aplicaciones, poseen un grave problema puesto que se elaboran principalmente de fuentes de alimento como el maíz o la papa. Elaborar productos sustentables y ambientalmente responsables con fuentes potenciales de alimento resulta una contradicción, por lo que la presente invención provee un proceso para obtener biopolímeros a partir de un aislado sólido derivado de la semilla del aguacate. La semilla de aguacate es un desecho agroindustrial importante, por lo que resuelve este problema de forma integral. El proceso consiste en la homogeneización de un aislado sólido de la semilla de aguacate con ceras naturales o ceras sintéticas, plastificante de origen natural, opcionalmente compuestos naturales que regulen el período de degradación y otros aditivos tales como pigmentos. El homogeneizado se estruye junto con otros polímeros y se granula para obtener un biopolímero que puede ser utilizado para elaborar productos biodegradables mediante los métodos convencionales del moldeo plástico.

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



# PORTUGAL

## Aplicação alerta por SMS para doenças e pragas da castanha

[cienciapt.net](http://cienciapt.net)

**Cientistas do Centro de Investigação e de Tecnologias Agroambientais e Biológicas (CITAB), da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, estão a desenvolver uma rede de alertas para a deteção, ou risco elevado, de doenças e pragas nos castanheiros, através de SMS gratuitos.**

A AlertCast está a ser implementada na Cooperativa Agrícola de Penela da Beira, em Viseu e na Guarda, e poderá gerar uma poupança de milhares de euros na economia nacional.

“Os soutos são afetados por um conjunto de pragas e doenças com repercussões económicas importantes, se não forem controladas atempadamente. As perdas ocorrem quer ao nível da produção, quer ao nível da depreciação do valor da castanha. Só em 2011, a cooperativa parceira do projeto registou um quarto de perdas de produção”, explica a investigadora Teresa Pinto.

Para desenvolver a aplicação, a equipa multidisciplinar de cientistas relaciona zonas ecológicas, dados como a meteorologia, o desenvolvimento das



árvores (fenologia) e os ciclos biológicos das pragas e doenças do castanheiro. As informações são recolhidas pelos investigadores e por técnicos da cooperativa mas espera-se que, nos próximos anos, sejam os produtores a reunir os dados. “A partir deste conjunto de dados é construída uma matriz de decisão que irá determinar os índices de risco. Dependendo dos valores obtidos para estes índices irá ser desencadeada a emissão de avisos, conforme a incidência e perigosidade, que podem ser preventivos ou corretivos. Vão permitir identificar o problema a combater, os danos e a respetiva luta cultural”, adianta a responsável do CITAB.

A investigação incide ainda na identificação do melhor local para

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

implementar uma rede de estações meteorológicas, sistemas de transmissão, armazenamento e processamento de dados e na gestão da informação para gerar os avisos.

A AlertCast poderá até prevenir prejuízos de agentes ainda não registados em Portugal, como a vespa do castanheiro (*Dryocosmus kuriphilus*), que tem causado perdas avultadas na Europa, sobretudo em Itália, afetando 70% da produção em 2013.



Nos últimos meses foi confirmada a presença do inseto na Catalunha e na Cantábria, pelo que se espera que o inseto atinja o território nacional nos próximos anos.

Os investigadores do CITAB esperam alargar o AlertCast por toda a área de Denominação de Origem Protegida da Castanha dos Soutos da Lapa até 2020.

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

## Braço Robótico para apanha de fruta de Coimbra vence Prémio “Inovação CA”

Um braço robótico para apanha seletiva de fruta, desenvolvido na Universidade de Coimbra, venceu o prémio “Inovação Crédito Agrícola”.

A distinção, na categoria “Projeto de elevado potencial promovido por associado do Crédito Agrícola”, foi entregue em Lisboa pelo presidente daquela instituição bancária, tendo o valor de 5.000€.

A equipa da Universidade de Coimbra integra a unidade de investigação do CEMUC – Centro de Engenharia Mecânica da Universidade. Orientada por José Manuel Torres Farinha e Rúben Oliveira, esta equipa tem vindo a especializar-se no desenvolvimento de peças de conhecimento com aplicação em engenharia industrial.



Torres Farinha admitiu que o braço robótico, agora distinguido, até nem constituiu um desafio tecnológico de grande monta. “Trata-se de uma ferramenta desenvolvida com base em conhecimento já consolidado, nomeadamente, tecnologias de inteligência e visão artificiais, GPS e robótica”, explicou Torres Farinha.

Em causa, então, está um robô que recolhe a fruta nas árvores e plantas, permitindo a seleção e classificação em condições de imediata comercialização, segundo os parâmetros do mercado.

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY



## Projeto português entre os finalistas ao maior concurso de aplicações da UE

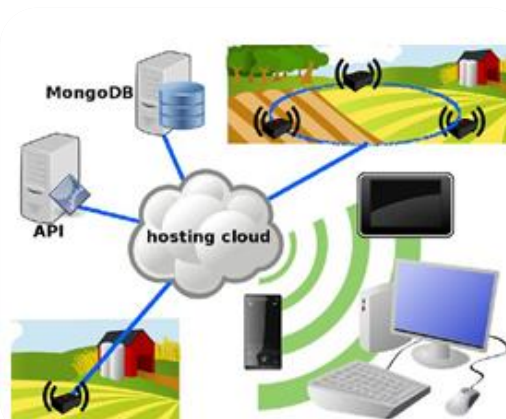
Chama-se GalvYas e está entre os 40 projetos finalistas do FI-WARE Challenges, um concurso promovido pela Comissão Europeia em parceria com a Campus Party Brasil 2014, que tem cerca de 200.000 euros em prémios para oferecer.

O [FI-WARE Challenges](#) previa o desenvolvimento de aplicações internet - a partir da plataforma FI-WARE em duas categorias: Smart City e Smart Business. A GalvYas concorre na segunda, juntamente com mais 19 propostas.

O projeto, liderado por João Vieira, está relacionado com a indústria agroalimentar de futuro.

A GalvYas assenta numa pequena caixa – uma “smox”, resultado da conjugação das palavras inglesas small e box – que “sente” os campos agrícolas, desde a sementeira à colheita, e que permite ver a sua evolução a partir de um browser, através de tablet ou smartphone. Esta smox também permitirá “interagir” remotamente com os campos automatizados.

A ideia já [tem site](#) e também foi colocada no [portal Techno Funding](#), em busca de financiamento comunitário.



A GalvYas foi selecionada entre mais de 700 projetos submetidos, de mais de duas dezenas de países, tendo já ganho um prémio de 2.800 euros.

AR

BR

CO

DO

ES

MX

PT

UY

Este boletín fue publicado por:



**INPI** INSTITUTO  
NACIONAL  
DA PROPRIEDADE  
INDUSTRIAL

  
**Industria y Comercio**  
SUPERINTENDENCIA

**ONAPI**   
OFICINA NACIONAL  
DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

  
Oficina Española  
de Patentes y Marcas

Instituto  
Mexicano  
de la Propiedad  
Industrial 

**inpi** instituto nacional  
da propriedade industrial

  
**MIEMDNPI**  
DIRECCIÓN NACIONAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

**Diciembre de 2014.**