

X Boletín Iberoamericano

Sector Agroalimentos

Información Tecnológica

Septiembre 2020



Introducción en Español:

Argentina - Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

Búsqueda de Patentes:

Argentina - Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

Brasil - Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

Colombia - Superintendencia de Industria y Comercio.

España - Oficina Española de Patentes y Marcas

Portugal - Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

Diseño y edición:

Colombia - Superintendencia de Industria y Comercio.

Noticias:

Argentina - Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

Colombia - Superintendencia de Industria y Comercio.

España - Oficina Española de Patentes y Marcas

Portugal - Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

Fotografías:

www.canva.com

CREDITOS



INTRODUCCIÓN

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

Este boletín tecnológico, representa el trabajo que realizan las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial para difundir y acercar información tecnológica de gran importancia para el sector agroalimentario. En esta ocasión, el contenido establecido por IBEPI son documentos de patente presentados durante el primer semestre del año 2019 en Oficinas del Programa.

En esta edición, se muestran solicitudes de patentes y modelos de utilidad publicados en Argentina, Brasil, Colombia, España y Portugal y considerando los subsectores de: conservación, biotecnología y nuevas tecnologías aplicadas al sector agroalimentario. Para ofrecer un documento atractivo y de rápida lectura, la información es organizada en tablas con los datos bibliográficos básicos para una pronta identificación de la tecnología y el subsector.

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



Foto de Anna Shvets en Pexels

AR

BR

CO

ES

PT

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

Este boletim tecnológico representa o trabalho realizado pelos Escritórios Nacionais de Propriedade Industrial para difundir e reunir informações tecnológicas de grande relevância para o setor de agroalimentos. Neste atual ciclo, os conteúdos trazidos pelo IBEPI são documentos de patentes apresentados durante o primeiro semestre de 2019 nos Escritórios dos países-membros do Programa.

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

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



Foto de Pexels

AR

BR

CO

ES

PT



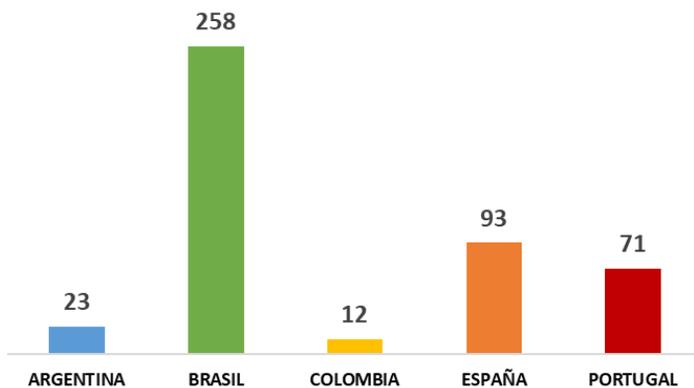
ESTADÍSTICAS

En esta sección se presenta un informe estadístico basado en las solicitudes de patentes que fueron publicadas durante el primer semestre de 2019 en las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial (ONAPI) de Argentina, Brasil, Colombia, España y Portugal y que se relacionan con el sector de agroalimentos.

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

Durante el primer semestre del 2019 las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial de países IBEPi publicaron 457 solicitudes de patentes relacionadas con agroalimentos.

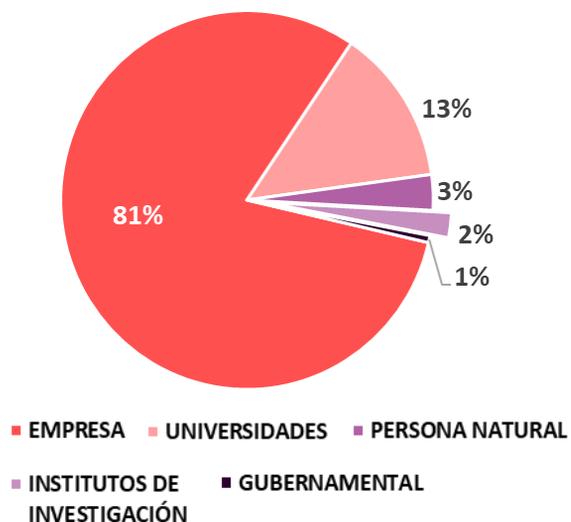
Gráfica 1. Solicitudes publicadas en países IBEPi.



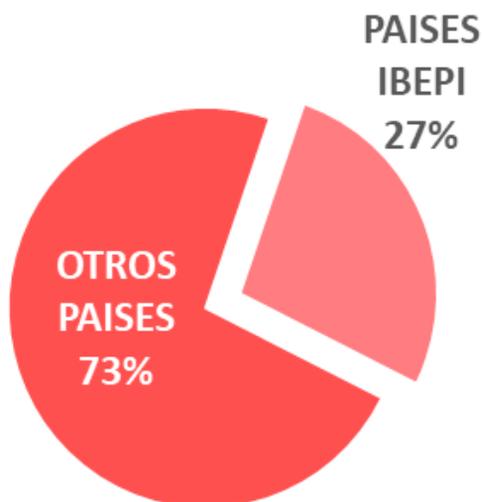
En la gráfica 1 se observa que, del total de solicitudes, 258 fueron publicadas en Brasil, 93 en España, 71 en Portugal, 23 en Argentina y 12 en Colombia.

Gráfica 2. Tipos de Solicitantes

Las 457 solicitudes de patentes reportadas por los países participantes del Boletín IBEPi, fueron presentadas por 329 solicitantes, de los cuales 81% corresponden a empresas, 13,4% a universidades, 3% a personas naturales, 2% a centros de investigación y 0,6% a entidades gubernamentales.

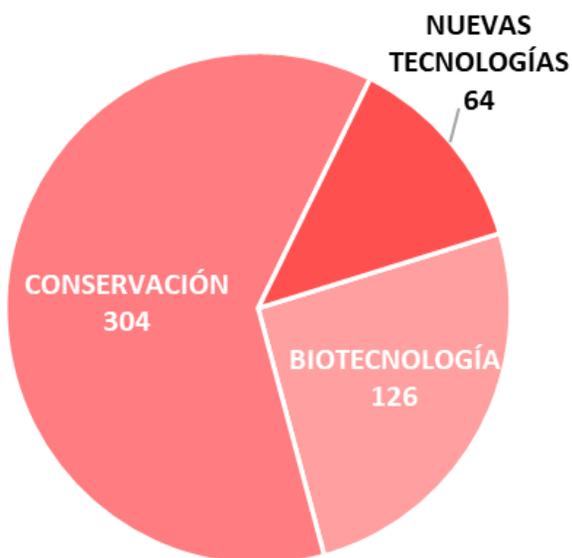


Gráfica 3. Solicitudes presentadas por residentes y no residentes de países IBEPÍ



Con relación a las solicitudes presentadas por residentes y no residentes, las solicitudes de patente presentadas por residentes de los países IBEPÍ (Argentina, Brasil, Colombia, España, México y Portugal) representan el 27% del total de solicitudes y los no residentes el 81% de la totalidad. Se debe tener en cuenta que algunas patentes fueron presentadas por más de un solicitante, quienes son de diferentes nacionalidades, en algunos casos.

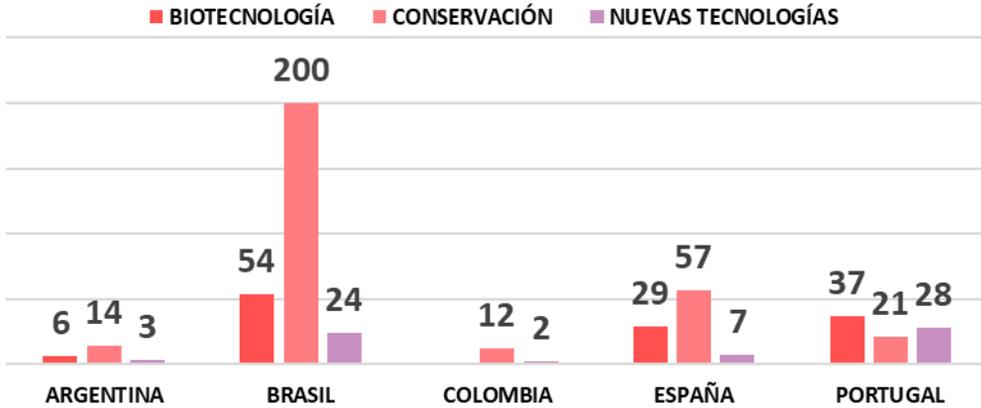
Gráfica 4. Solicitudes por sector tecnológico



Para la selección de documentos en el boletín en el sector de Agroalimentos, la información fue dividida en tres tecnologías; biotecnología, conservación y nuevas tecnologías. Cada tecnología relaciona diferentes códigos de Clasificación Internacional de Patentes CIP, lo cual lleva a que un documento de patente pueda incluir más de una tecnología. De esta forma, el 26% de las solicitudes están relacionadas con biotecnología, el 62% con conservación y el 13% con nuevas tecnologías.

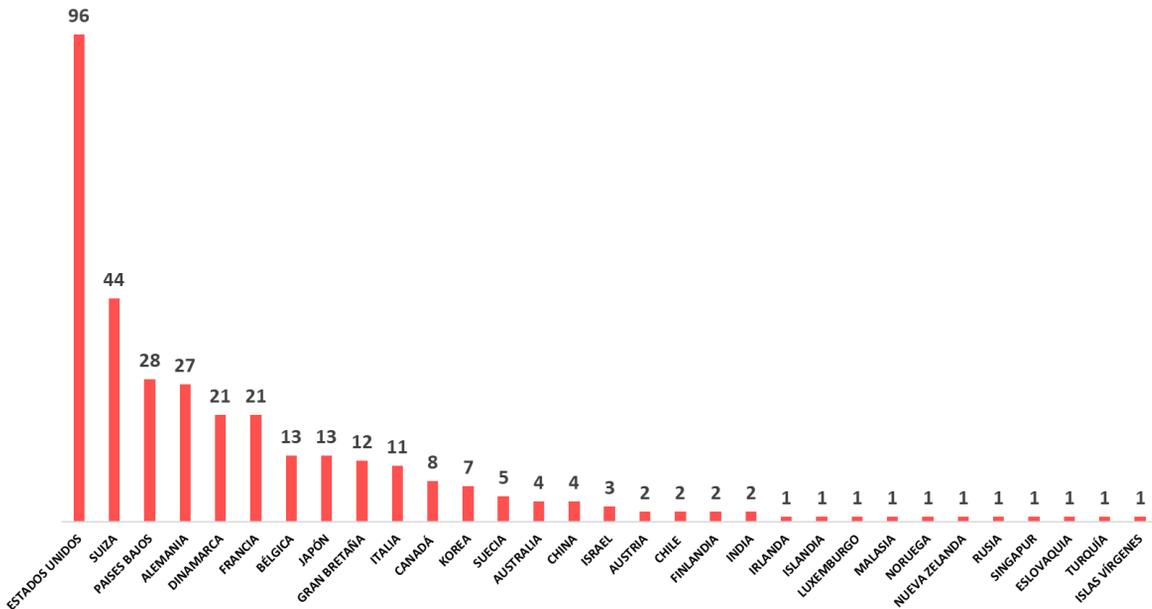


Gráfica 5. Solicitudes presentadas por no residentes de países IBEPÍ



Teniendo en cuenta la gráfica anterior relacionada con los sectores tecnológicos, los países IBEPÍ con mayor número de solicitudes publicadas en el primer semestre de 2019 en el sector de “Biotecnología” son Brasil y Portugal. Así mismo en el sector de “Conservación” se destacan Brasil y España. Respecto al sector de “Nuevas Tecnologías”, los países líderes son Portugal y Brasil.

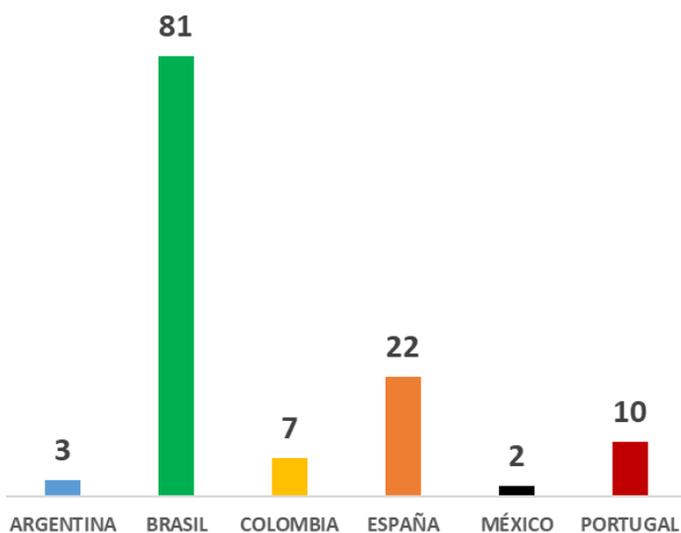
Gráfica 6. Solicitudes presentadas por no residentes de países IBEPÍ



Dentro del grupo de solicitudes presentadas por no residentes, Estados Unidos presenta el mayor número de solicitudes con 96, seguido por Suiza y Países Bajos con 44 y 28 solicitudes respectivamente.



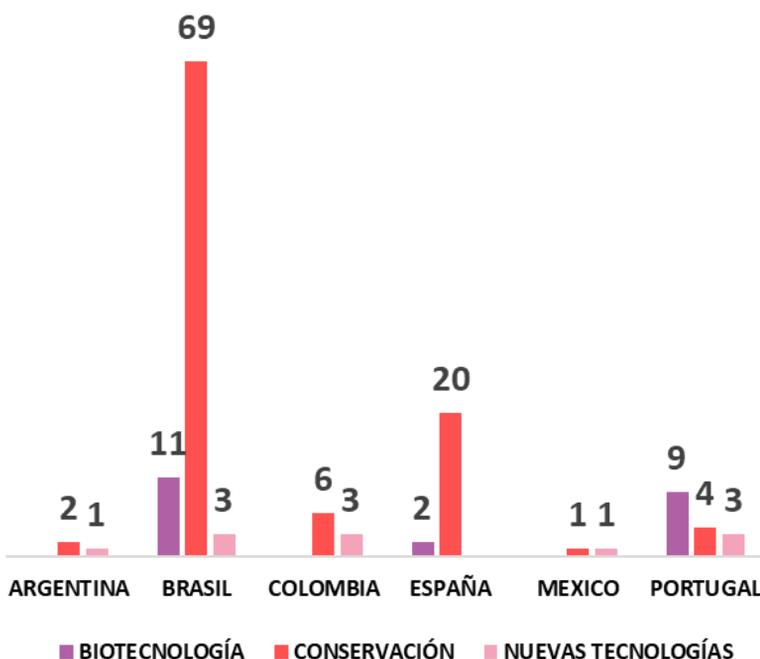
Gráfica 7. Solicitudes presentadas por residentes de países IBEP1



En la gráfica se presenta el número de solicitudes de patente por residentes publicadas en el primer semestre de 2019; el país con mayor número de solicitudes por residentes es Brasil con 81, seguido por España con 22, Portugal con 10, Colombia con 7, Argentina con 3 y México con 2.

Gráfica 8. Solicitudes de residentes por sector tecnológico

Adicionalmente, en la gráfica 8 se muestran las solicitudes de residentes por sector tecnológico. Tenga en cuenta que un documento de patente puede incluir más de una tecnología.



AR

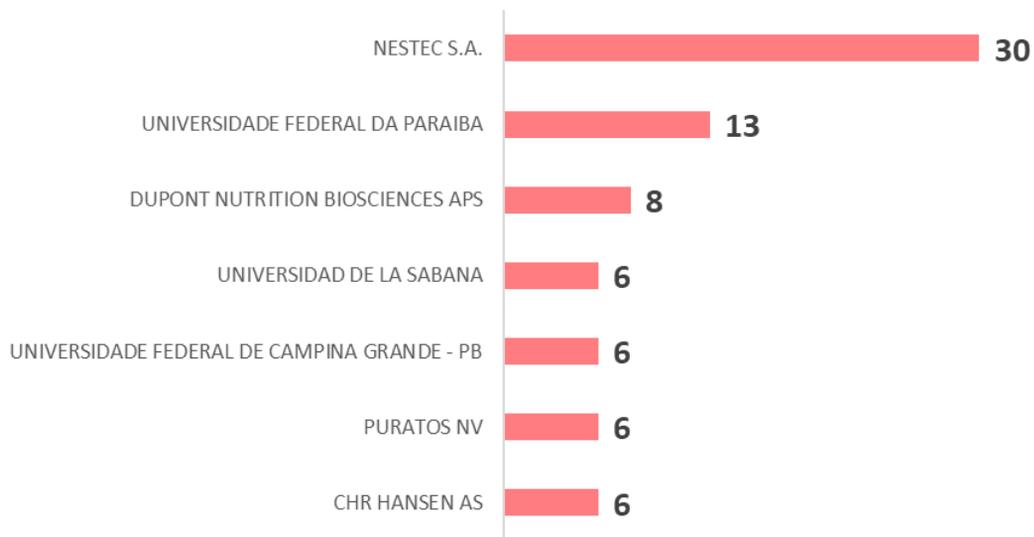
BR

CO

ES

PT

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



Los solicitantes con 6 o más solicitudes de patentes publicadas en los países IBEPÍ se presentan en la gráfica, donde la empresa con mayor número de solicitudes es Nestec S.A. con 30, seguida de la Universidade Federal da Paraíba con 13 y Dupont Nutrition Biosciences APS con 8.





NOVEDADES

Articulos Relacionados



ARGENTINA

INNOVACIÓN EN EL ALTERAN LA CALIDAD CONTROL DE HONGOS QUE DE LOS QUESOS

[Ver noticia](#)

Título: Una composición protectora que controla el desarrollo de la microflora de superficies de quesos de mediana y baja humedad.

Patente: AR084987B1

Estado: Concedida 30/01/2019

Investigadores de la UNL hallaron una nueva cualidad a unos compuestos llamados polifosfatos. Son efectivos, baratos y no alteran la calidad de los alimentos.

En la actualidad existen numerosos compuestos que se utilizan para mejorar las propiedades de los alimentos, entre los cuales se encuentra un grupo de sustancias llamadas polifosfatos. Se utilizan puntualmente para favorecer la retención de agua en carnes, tratar embutidos, conservar sabores de masas en panificación y hasta para volver solubles algunos ingredientes de los helados. Ahora investigadores de la Universidad Nacional del Litoral (UNL) les encontraron una nueva particularidad: impedir el avance de hongos perjudiciales para la industria quesera.

El camino hacia el hallazgo del nuevo uso de los polifosfatos surgió hace unos años, cuando la empresa argentina Sudamfos SA les propuso a investigadores del Instituto de Lactología Industrial (Inlain, dependiente de la UNL y Conicet) que investigase si esos compuestos tenían capacidad contra microbios llamados “alteradores”, porque provocan defectos en los alimentos. Los resultados fueron más que satisfactorios a nivel laboratorio. Sin embargo, había que ver qué sucedía en la “realidad industrial”, como la llama Jorge Reinheimer, coordinador de aquel estudio y director del Inlain.

Para la experiencia compraron quesos a la industria y los maduraron más de seis meses en cámaras propias con el fin de hacerles un seguimiento pormenorizado. “Diseñamos la forma de aplicación de los polifosfatos, por eso nuestro trabajo, que ahora está en trámite de patentamiento, va dirigido a la metodología. Los resultados que obtuvimos fueron muy buenos”, destacó Carlos Meinardi, que coordinó el grupo de investigadores a cargo de este segundo estudio, compuesto por Viviana Suárez, Gustavo Tremmel, Oscar Dorbessan, Mauricio Rivera y Jorge Reinheimer.

Hongo

Cuando los quesos de mediana y larga maduración se encuentran en las cámaras son colonizados por

AR

BR

CO

ES

PT

hongos ambientales que producen manchas en sus superficies. A su vez, las esporas de estos hongos son consumidas por ácaros que lastiman la corteza de los quesos. El desenlace de esa micro cadena alimenticia es la pérdida económica de la industria.

Esa situación se resuelve con la implementación de medidas para que no progresen los hongos. Para ello, las empresas trabajan con un producto llamado natamicina, un antibiótico producido por bacterias, muy difundido, pero que tiene el gran inconveniente de ser muy costoso por ser importado.

“La ventaja es que los polifosfatos son más baratos, porque los tenemos a mano. Además, la natamicina no es de uso alimentario y los polifosfatos sí, porque son totalmente inocuos a la salud”, aseveró Meinardi.

Con esos datos en la mano, analizaron las condiciones de aplicación y la forma de proteger la superficie de los quesos y compararon los datos con la natamicina: “Igualamos los resultados que se obtienen con el antibiótico”, acotó.

Sabor y olor

Por otra parte, teniendo en cuenta que el producto era sumamente prometedor, restaba saber qué sucedía con las propiedades de los quesos en que se aplicaban los polifosfatos. Para

conocer si era alterado el sabor y el olor convocaron a un grupo de catadores.

“Utilizamos un panel no entrenado, compuesto por consumidores normales, a quienes les dimos porciones de queso más cercanas a la superficie de la horma. Seleccionamos productos con dos tipos de polifosfatos diferentes y los dos dieron buenos resultados de conservación. A la vez, los resultados obtenidos no mostraron diferencias significativas en los quesos elaborados con estos productos”, sintetizó Suárez.

Más aplicaciones

Reinheimer destacó que con los buenos resultados que dieron en los quesos, los polifosfatos resultan productos muy prometedores. Estas pruebas son sólo la punta del iceberg de lo que pueden hacer, ya que se podrían estudiar más propiedades contra otros microorganismos como bacterias o levaduras. “Lo interesante es que se decidió hacer una patente. El tema era realmente de importancia porque se usaban para muchas cosas, pero poco se sabía sobre su capacidad antimicrobiana. Ahora se le suma más potencial al aditivo”, finalizó.

AR

BR

CO

ES

PT



COLOMBIA

INVERTIR EN CACAO, UNA NUEVA ALTERNATIVA

[Ver noticia](#)

Una compañía colombiana encontró un interesante modelo para apostarle al campo colombiano por medio de un fondo de capital privado. Así funciona su negocio.



En un país que requiere empresas, diversificar su economía, mayores recursos para el campo y alternativas novedosas de inversión, el caso de la Compañía Colombiana de Cacao (CCC) y su modelo de negocio y propiedad es un gran ejemplo.

En tan solo 5 años, la CCC es una empresa integrada de producción de cacao diferenciados y de origen, que cuenta con 653 hectáreas sembradas en Cimitarra, Santander. El suyo es el segundo cultivo más grande del país,

luego de uno desarrollado por Casa Luker, y ya produjo sus primeras 15 toneladas.

Pero no pertenece a grandes multinacionales o a algún conglomerado económico, sino a un grupo de 70 inversionistas que creyeron en el proyecto.

“Hace 5 años comenzamos con una idea plasmada en diapositivas y hoy contamos con uno de los cultivos de cacao más grandes del país”, afirma Paula Paucar, presidente de Ultraserfinco, la entidad proveedora del vehículo de inversión, el Fondo de Capital Privado (FCP) Agronegocios Cacao. La compañía es administrada por el gestor profesional Agrow.

Con este esquema, todos ganan. La compañía puede concentrarse en desarrollar su estrategia de diferenciación para convertirse en un jugador relevante en el mercado del cacao fino de aroma. Los inversionistas tienen acceso a un vehículo de inversión diferente a los activos tradicionales del mercado de capitales, con una rentabilidad esperada atractiva y que no está correlacionada con otros mercados. Y el país logra mayor inversión para el campo a un escala mayor, con un modelo que no solo beneficia al gran capital sino buscando que los campesinos se beneficien de ese desarrollo.

AR

BR

CO

ES

PT

¿Por qué cacao?

Las tendencias climáticas amenazan la producción de cacao e incrementan la demanda, favoreciendo un aumento en los precios de esta materia prima a futuro, afirma Mario Acosta, gerente de investigaciones económicas de Ultraserfinco.

El calentamiento global reduce el área cultivable, limita la oferta potencial y beneficia a países montañosos cercanos a la línea ecuatorial como Colombia, donde el cacao se cultiva sobre el nivel del mar y a temperaturas entre 20º y 30º centígrados. Además, la mayoría de los cultivos de África – donde está el grueso de la producción mundial– fueron sembrados hace décadas y han comenzado a decaer en productividad. Adicionalmente, han sido afectados por enfermedades y plagas.

Paralelamente, la demanda de los países emergentes crece y tiende a asemejarse a la de los desarrollados. Mientras un europeo puede consumir cerca de 10 kilogramos de chocolate al año, en los mercados emergentes se consume una décima parte de dicha cantidad. Además, las tendencias del consumo de chocolate han migrado hacia productos en los que el sabor y la calidad del cacao utilizado cada vez son más relevantes.

Colombia tiene una ubicación geográfica ideal para aprovechar estas tendencias. Aunque la producción total

nacional únicamente representa 1% de la mundial es uno de los pocos países con denominación de origen para su cacao.



De acuerdo a la International Cocoa Organization, 95% de las exportaciones colombianas de cacao son clasificadas como cacao fino de aroma. Colombia tiene el potencial de entrar a un mercado de nicho y de alta calidad, en el cual se consiguen precios muy superiores a los que logran productores de cacaos de menor calidad y mayor volumen como los africanos, los indonesios o los brasileños.

Precisamente, esta es la estrategia de la compañía. “Competir en el mercado de cacao fino, logrando una prima en precios por un producto diferenciado. Hay que perfeccionar el proceso de fermentación de la semilla y lograr la escala suficiente para atraer al comprador internacional y exportar el

AR

BR

CO

ES

PT

producto”, afirma Camilo Pérez Villegas, gerente general de Agrow.

La firma también ha involucrado a la comunidad en el proyecto, fomentando a pequeños agricultores a sembrar, apalancando sus capacidades a través de la transferencia de conocimiento, tecnología, compra de material y soporte en ventas.

La meta es consolidar un clúster cacaotero. El objetivo de la compañía es alcanzar 1.200 hectáreas sembradas propias y otras 4.000 hectáreas de campesinos en el Magdalena Medio. “Esta es una zona esencialmente ganadera y lo que buscamos es un mayor intensidad de uso del suelo, generar empleo y esquemas de comercialización más justos, compartiendo las primas de calidad”. El objetivo de la compañía es alcanzar una facturación de US\$33 millones al año 2026.

Además de buenas rentabilidades y diversificación del riesgo, a los inversionistas les gusta ver el impacto tangible de sus inversiones, la transformación social y el tema ambiental. De hecho, hay varias comunidades religiosas dentro de los primeros inversionistas.

La inversión mínima es alrededor de los \$500 millones (600 salarios mínimos) y se estiman rentabilidades entre 12% y

18%. Sin embargo, solo comenzara a repartir dividendos a partir de 2021.

Este es uno de los pocos fondos de capital privado que se le han medido a invertir en el agro. De los más de US\$16.000 millones que estos han levantado, hay solo uno forestal y este de Agrow.

Sin embargo, son los que mayor empleo generan. Este proyecto produce 130 puestos de trabajo, 45% de los cuales son para madres cabeza de familia.

Isabella Muñoz, directora ejecutiva de Colcapital, gremio de los fondos de inversión, dice que se requieren cambios regulatorios en el régimen de los inversionistas institucionales y, sobre todo, mayor seguridad jurídica en el agro para que prosperen nuevas empresas y fondos de este tipo. Y son justamente recursos y compañías formales lo que requiere el campo colombiano.

AR

BR

CO

ES

PT



COLOMBIA

CARTA DEL CAMPO: SACHA INCHI, EL LEGADO DE LOS INCAS

[Ver noticia](#)

Sacha Inchi es una planta con un gran aporte nutricional para el ser humano, además, se integra a la historia de nuestros ancestros como un alimento autóctono de nuestra amazonía. Aquí se cuenta por nuestra reportera rural Emilce López.



Gaia, nuestra madre tierra no se cansa de obsequiarnos maravillosos tesoros guardados en su vientre; y desde la vorágine verde del Amazonas surge un susurro llamado Sacha Inchi, un bejuco que bien conocían los incas y que guarda en sus semillas un aceite vital; pero abrigado por el olvido permaneció callado hasta hace poco cuando redescubrieron sus sorprendentes cualidades nutricionales y medicinales.

La primera mención científica del Sacha Inchi fue hecha en 1980 en la Universidad de Cornell (Estados Unidos) donde el análisis del contenido graso y proteico de sus semillas, mostraron un alto porcentaje de proteínas (33%) y aceite (49%). En el año 2000, gracias al apoyo de científicos europeos y a la colaboración de la Universidad Agraria de la Molina (UNALM) en Perú, se confirmó la presencia de Omega 3, 6 y 9, además de proteínas y una gran cantidad de antioxidantes en las semillas.

El Sacha inchi, Sacha maní, maní del Inca o maní estrella, es una planta semileñosa y perenne, de la familia de las euforbiáceas. Es una especie vegetal vigorosa, su primera cosecha comienza a los 6 u 8 meses dependiendo de la variedad, con una producción permanente por 5 años de vida útil, extensible hasta los 10 años. No es exigente en suelos, muy poco susceptible al daño de plagas y enfermedades, eso sí, demanda buena luz y como es una enredadera, requiere de tutores y de tendales de alambres, aunque también puede soportarse en troncos vivos.

Hay dos formas de cultivo; una intensiva que no maneja sombra y otra en el que se utilizan forestales, que sirven de socio al cultivo. El cultivo intensivo puede generar mayor producción por que no se compite por la luz; pero el asociado, presenta menos ataques por plagas y

AR

BR

CO

ES

PT

enfermedades, que al final puede generar mayor rentabilidad por menos costos de manejo.

En el primer año, una hectárea puede producir un promedio de 3000 kg de grano; para el segundo año puede estar generando 4500 kg de grano, o más de acuerdo con la forma de manejo. Carlos Palacio, director del departamento agrícola de la Cooperativa Sacha Colombia, afirma que esta planta puede crecer entre 12°C y 36°C, y precipitación de 750 a 2500 mm por año.

Ya se está cultivando en Perú, Ecuador, Costa Rica, y hay cerca de 150 Unidades Económicas Agroindustriales Independientes en 19 departamentos del territorio Colombiano, gracias a la formación en el 2015 de la cooperativa Sacha Colombia que garantiza a los agricultores participar en la transformación y comercialización de los productos terminados con valor agregado.

Colombia es el país con mayor biodiversidad por área, y conociendo esta ventaja comparativa se eligió el cultivo de Sacha Inchi por sus grandes propiedades ya que su aceite fue merecedor dos veces de la medalla de oro como el mejor del mundo por su alto contenido de omega 3. Los cooperados y sus familias participan de los beneficios que se derivan del encadenamiento productivo del Sacha

inchi haciendo mejor uso de sus parcelas, pues en cada surco permite asociar cultivos de pan coger como maíz, mora, papa criolla, achiras, entre otros.

El Sacha Inchi se ha convertido en un cultivo no tradicional promisorio por su potencial para nuevos mercados nacionales e internacionales. También ha tenido un papel fundamental en la sustitución de la siembra de cocaína, como explicó el señor Palacio.

Aunque las variedades nativas son de clima cálido y templado, actualmente ya se cuenta con una variedad que crece bien en zonas frías.

Anímate mi campesino a experimentar con estos productos cultivados desde antaño por las comunidades indígenas, y que aún no han sido acaparados por las multinacionales con sus patentes. El Sacha inchi es nuestro, es el legado de nuestros ancestros que renace para darnos vida, salud y esperanza.

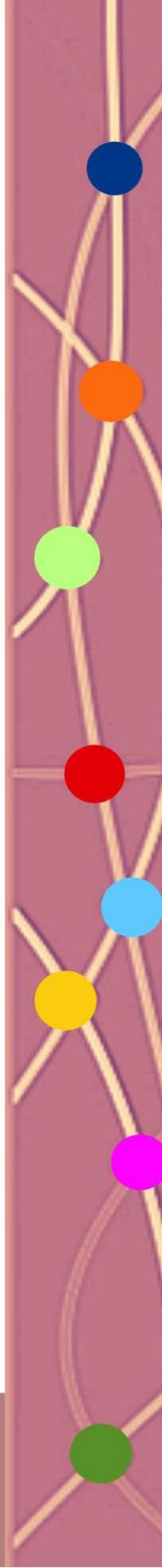
AR

BR

CO

ES

PT





COLOMBIA

CANNABIS MEDICINAL: COLOMBIA SE VUELVE POTENCIA

[Ver noticia](#)

Esta es una oportunidad dorada para que Colombia se convierta en uno de los mayores proveedores del mundo. Quiénes están detrás de estas inversiones y cómo crece el negocio.



Las fiestas de San Valentín tienen por estos días inundadas de flores colombianas las calles de Estados Unidos y otros países de Europa. Es una foto multicolor que se repite cada año y que representa cientos de millones de dólares para la industria floricultora del país. Sin embargo, una nueva actividad agroindustrial florece por estos días en invernaderos, bodegas y laboratorios de Colombia, en buena parte por el dinero que proviene de la Bolsa de Valores de Toronto y al capital

acumulado de grandes empresarios del arroz, flores y café, entre otros.

Se trata del cannabis o marihuana legal que se siembra desde hace un par de años, luego de la promulgación de la Ley 1787 de 2016, la cual permite el cultivo y fabricación de insumos y productos de esta planta con propósitos medicinales.

Esta ley fue el detonador para que entre 20 y 30 empresas grandes y medianas construyeran la hoja de ruta científica, legal, tecnológica y comercial para que este negocio germine.

El propósito de esta naciente agroindustria es claro: entrar en la pelea por un mercado global de la marihuana legal que podría alcanzar US\$146.000 millones para el año 2025, según un informe de Grand View Research.

Además, las grandes multinacionales de bebidas y alimentos ya fijaron su mirada en la actividad. Un reporte de Bloomberg destaca que “la legitimación de la marihuana se ha acelerado a una velocidad asombrosa, con empresas tradicionales de consumo y farmacéuticas que van desde Constellation Brands y Anheuser-Busch InBev, hasta Altria Group y Novartis que invierten o se asocian con compañías de cannabis”.

AR

BR

CO

ES

PT

Informaciones publicadas en medios internacionales dan cuenta de al menos 149 compañías listadas en las bolsas de valores canadienses con un valor combinado de US\$50.000 millones.



El capital

¿De dónde sale el combustible financiero que tiene ‘volando’ esta creciente agroindustria? En el caso de Colombia, las primeras inversiones para el desarrollo de áreas de siembra, semillas y otros insumos se hicieron – en buena parte– con dineros en caja de grandes empresarios del sector arrocero, floricultor, cafetero y hasta de la ingeniería civil. Ellos vieron hace unos pocos años como Canadá, Estados Unidos y otros países de Europa daban pasos importantes hacia la legalización de la marihuana con propósitos medicinales y recreativos. Luego vino en Colombia la Ley Galán (1787 de 2016) que sentaba las bases del negocio.

Sin embargo, para nadie es un secreto

que el mayor ‘fertilizante’ financiero de esta actividad proviene de la Bolsa de Valores de Toronto.

En junio de 2018 la firma colombocanadiense Khiron empezó a cotizar en el TSX Venture Exchange de Toronto. “Fuimos los primeros en Colombia en llegar con éxito a esa Bolsa. Desde ese momento, hemos logrado incrementar nuestra presencia e inversiones en otros países como Chile y Uruguay”, dijo a Dinero Álvaro Torres, cofundador y CEO de Khiron.

En agosto del año pasado, un mes más tarde de esta movida empresarial, otra firma local, Colombian Cannabis se fusionó con Canopy Growth, la multinacional de cannabis medicinal más grande del mundo. Según Bibiana Rojas, fundadora de Colombian Cannabis y actual presidenta de Spectrum Cannabis Colombia, esta transacción le permitió permutar su compañía con acciones de Canopy; algo similar a lo que hizo en su momento el Grupo Santo Domingo con Bavaria en su negocio cervecero.

“Canopy tiene hoy tres unidades: Spectrum Cannabis, que se enfoca en productos medicinales; Tweed para cannabis con propósitos recreacionales y Canopy Health Innovation, que hace investigación y desarrollo. La holding tiene presencia en 15 países”, explicó Rojas.

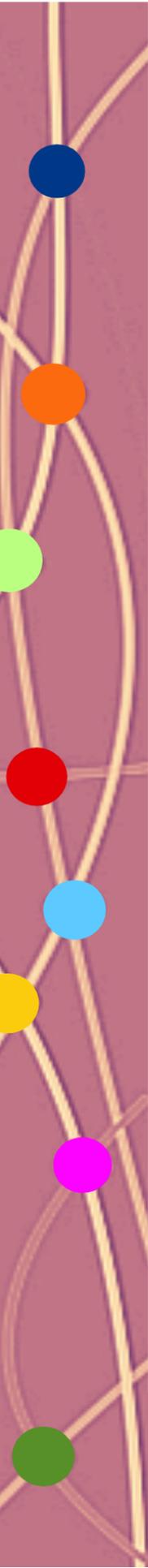
AR

BR

CO

ES

PT



Pero no solo con dólares canadienses se alimenta el negocio. El 15 de agosto pasado, el gigante de las bebidas Constellation Brands (que tiene marcas como cerveza Corona y Modelo, entre otras) anunció que estaba aumentando su participación a US\$4.000 millones en Canopy Growth.

Un mes después, Bloomberg reportó que Aurora Canopy, competencia de Canopy, había tenido acercamientos con Coca-Cola para el desarrollo de bebidas con infusión de CBD, un componente no psicoactivo encontrado en el cannabis.

Esta fiebre de negocios y movidas ha aupado las acciones de estas empresas tanto en Toronto, como en Nueva York, donde también han encontrado espacio bursátil. En medio de este furor, algunos analistas se muestran preocupados debido a que algunas de estas firmas presentan valores en Bolsa aparentemente inflados. Es así como una de las más grandes multinacionales del sector factura al año US\$20 millones, pero tiene un valor en el mercado de US\$40.000 millones.

“La Bolsa de Valores es inteligente y apuesta en el equipo, el plan, el tamaño y la capacidad, entre otros. Es como la minería, hay una proyección de una capacidad, de cuánto puede vender, etc. Es un mercado de paciencia”, explicó Torres de Khiron.

Y puede ser cierto. Khiron vende desde diciembre pasado sus productos cosméticos con cannabis (no psicoactivo) en la cadena Farmatodo a través de la marca Kuida. Así mismo, llegó a un acuerdo hace un par de semanas con la estadounidense Dixie Brands para distribuir los productos colombianos en Colorado y California.

En contraprestación, Khiron fabricará y distribuirá los productos de Dixie en América Latina, claro, donde la legislación lo permita. Entre esos productos con cannabis se destacan alimentos y calmantes para mascotas y suplementos para personas, entre otros. “Es la primera vez que una compañía colombiana realiza este tipo de exportaciones”, dijo Torres. Esto último le ha permitido a la empresa aumentar su valor en Bolsa; la acción pasó en una semana de 1,95 a 2,88 dólares canadienses.

Aunque bolsas como Toronto y Nueva York parecen convencidas del nuevo negocio verde, los bancos del mundo y Colombia se mantienen aún al margen –por el momento– de este boom. El único banco que tiene abiertas líneas de crédito a ‘cannabicultores’ es el BBVA, siempre y cuando se cumplan rigurosos procesos de calificación. El asunto parece ser reputacional.

[Continuar leyendo...](#)

AR

BR

CO

ES

PT



ESPAÑA

PATENTAN UN CHICLE QUE CAMBIA DE SABOR AL MASTICARLO

[Ver noticia](#)

Aromas en forma de pellets matriciales para la aromatización simple y

Dual

[ES2623086](#)

Grupo Carinsa acaba de conseguir una nueva patente gracias al desarrollo del llamado “chicle dual”, una goma de mascar que cuando empieza a consumirse tiene un sabor y tras un rato masticándolo cambia de gusto. Esta invención ha sido posible tras tres años de investigación del equipo de I+D+i de la compañía, que empezó a trabajar en este proyecto al detectar la necesidad de introducir en el mercado de la confitería productos disruptivos.

El chicle dual funciona de forma secuencial, tal y como explica el director de I+D+i de la División de Confitería de Grupo Carinsa, Àngel Palomes: “Hemos combinado aromas líquidos con otros microencapsulados con componentes poco solubles, de forma que la saliva los disuelve muy poco a poco. En ese momento es cuando el consumidor percibe el cambio de sabor en el chicle”. La tecnología aplicada a este producto está basada en procedimientos propios del ámbito farmacéutico, que han sido

aportados por un equipo de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Barcelona a través del programa de Doctorados industriales.

Grupo Carinsa está terminando de hacer los ajustes necesarios al chicle dual antes de empezar a comercializarlo entre sus clientes. “Tenemos a varias empresas interesadas en adquirir este producto, así que lo estamos perfeccionando para que cuando llegue al consumidor sea una auténtica y novedosa experiencia”, detalla la CEO de Carinsa, Vanesa Martínez.

Más allá del cambio de sabor, la tecnología del chicle dual podría aplicarse también en el ámbito de la salud. El equipo de I+D+i de la compañía está investigando la incorporación tanto de probióticos como de componentes que ayuden a prevenir las caries. También se está estudiando la posibilidad de que el chicle dual funcione como un indicador de patologías de rápida detección, como el hígado graso.

El I+D+i es uno de los pilares estratégicos de crecimiento de la compañía, ámbito en el que cada año invierte hasta un 20% de los beneficios. Los otros dos ejes del modelo de crecimiento son la diversificación especializada y la internacionalización. Sus productos se comercializan en 53 mercados internacionales.

AR

BR

CO

ES

PT



ESPAÑA

PAN SIN GLUTEN CON MASA MADRE Y ALGAS PARDAS DE LA ESPECIE 'HIMANTHALIA ELONGATA'.

[Ver noticia](#)

Pan sin gluten que contiene algas de la especie *Himantalia elongata* y procedimiento de fabricación de dicho pan
[ES2675948](#)

La dieta sin gluten es la única medicina que tienen los celíacos. Una enfermedad que en los próximos años es probable que se observe un aumento mayor porque el diagnóstico se agiliza y los médicos conocen cada vez mejor los síntomas que esconde.

El principal enemigo de estos pacientes es el gluten, una proteína estructural necesaria para la elaboración de pan y otros productos de panadería, ya que permite la formación de masa y la retención de gas durante el proceso de elaboración. Por consiguiente, su exclusión dificulta la obtención de estos artículos, siendo imprescindible la suma de aditivos como hidrocoloides.

En este sentido, el empleo de nuevos ingredientes con elevado contenido en polisacáridos puede repercutir positivamente en la textura de estos productos sin gluten, además de

enriquecerlos en nutrientes. Un buen ejemplo es la incorporación de masa madre y algas en la elaboración de pan sin gluten, puesto que mejora su textura y valor nutritivo, a la vez que reduce su índice glucémico y aumenta su vida útil. Además, contiene diversos compuestos con potenciales beneficios para la salud, y su uso como ingredientes funcionales «abre nuevas perspectivas» para la elaboración de alimentos.

Con este escenario de fondo, investigadores del departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León (ULE) han creado pan sin gluten realizado con masa madre y algas pardas de la especie *Himantalia elongata*. Esta iniciativa, recuerda la profesora M^a Eugenia Tornadijo Rodríguez, comenzó su desarrollo hace dos años con la meta de obtener un producto de panificación sin gluten, diferente a los existentes en el mercado, con carácter innovador en lo que se refiere a sabor y en el que estuviesen mejoradas sus características de textura y nutricionales.

A este objetivo se suma profundizar en la influencia de la adición de masa madre y algas en las características químicas, de textura y sensoriales de los panes elaborados con las diferentes formulaciones. A este respecto compararon formulaciones propias con las formulaciones comerciales, con vistas a que dichas modificaciones

AR

BR

CO

ES

PT

puedan resultar de interés tanto para la industria panificadora como para el consumidor celíaco.

Para Tornadijo Rodríguez, es innovador porque las gomas incorporadas aportan a esos productos las características de textura que se requieren para «imitar» lo que proporciona el gluten en un pan elaborado con harina de trigo. Además, comenta que se pretende dar carácter al mismo dotándolo de un sabor intenso y peculiar a producto marino, que lo diferencia del pan convencional, que en principio es «bastante insípido», si se exceptúa el sabor dulce que posee. «Está pensado como acompañante de mariscos, pescados grasos como el salmón o el atún, así como para su consumo en forma de snacks dirigido principalmente a la población celíaca».

¿Y cómo se elabora? La profesora de la ULE detalla que la esencia radica en la fermentación de una masa a partir de la propia microbiota de la harina de un cereal sin gluten, pudiendo incorporar un cultivo láctico para acelerar la fermentación, así como en la capacidad gelificante y de incremento de viscosidad que poseen los polisacáridos contenidos en las algas.

Respecto a las ventajas, comenta que la incorporación de una masa madre aporta ácidos orgánicos que potencian el sabor y el aroma del pan, mejoran su textura y alveolado y alargan la vida útil del pan. «A su vez se basa en el empleo

de algas que contienen polisacáridos que son responsables de la capacidad de absorción de agua y de las propiedades de gelificación y viscosidad, favoreciendo así un incremento de volumen y la retención del gas producido durante la fermentación».

Las algas, tal y como señala M^a Eugenia Tornadijo Rodríguez, son ricas en polisacáridos con capacidad gelificante, aportan viscosidad y mejoran la textura del pan, a la vez que lo enriquecen en fibra, minerales – entre ellos, potasio, calcio, magnesio, manganeso y yodo–, ácidos grasos poliinsaturados, aminoácidos esenciales, cuyo contenido en los cereales es bajo, y además reducen el índice glucémico del pan.

Este aspecto resulta «fundamental si se tiene en cuenta que el pan blanco y los cereales refinados son productos que tienen una elevada carga energética y que incrementa rápidamente la glucosa en sangre y dicho consumo es diario», apunta para, a renglón seguido, precisar que este aumento del índice glucémico se relaciona con problemas cardiovasculares, de diabetes y de cáncer. Por tanto, defiende que la incorporación de una fuente de fibra a través de las algas contribuye, sin duda, a reducirlo.

Otro valor añadido de esta iniciativa con sello leonés es la posibilidad de

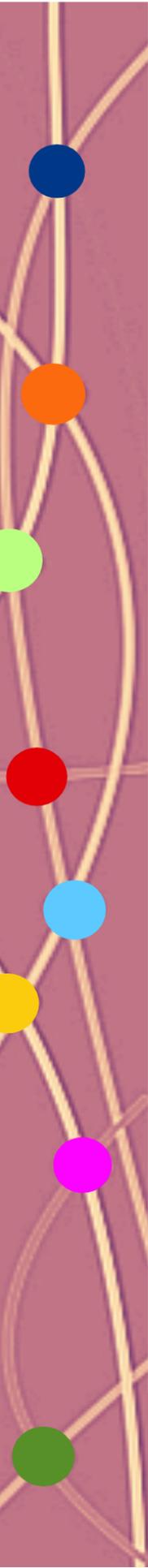
AR

BR

CO

ES

PT



contar con un procedimiento con un reducido coste de producción y, así, conseguir que el producto tenga un menor precio final de venta al público. Al mismo tiempo, celebra que el proceso debe asegurar una buena calidad del producto, una prolongada vida útil y una elevada aportación de nutrientes naturales. En esta línea, subraya que la no adición de hidrocoloides supone un ahorro para la empresa.

Por otro lado, dice que las algas «no representan un gasto importante», puesto que su producción es «elevada, crece muy rápido, es abundante y madura vertiginosamente». Tampoco, agrega, habría que invertir en maquinaria porque la tecnología es «similar» a la de la elaboración convencional de pan.

El hilo del que se empezó a tirar para confeccionar este proyecto fue un trabajo de fin de grado que estudiaba el efecto que diferentes ingredientes podían tener en la calidad del pan sin gluten. De este modo, se estudió cómo repercutía la adición de algas y masa madre en productos de panificación sin gluten, apoyándose a su vez en investigaciones previas que se habían llevado a cabo también acerca del efecto de la adición de masas fermentadas en la calidad del pan sin gluten, el estudio del proceso fermentativo de dichas masas a

diferentes temperaturas, así como su repercusión en las características físico-químicas y de textura del pan.

La iniciativa arrancó de forma oficial hace dos años. Se presentó en la segunda edición del Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de los Alimentos celebrado en la Facultad de Veterinaria de León en octubre de 2017, donde obtuvo el segundo premio. El siguiente paso fue solicitar la patente, que fue concedida el pasado mes de marzo.

En la actualidad, M^a Eugenia Tornadijo Rodríguez avanza que la Oficina de Transferencia de los Resultados de la Investigación de la Universidad de León ha contactado con una Consultoría para la Universidad y la Empresa que va a efectuar un estudio de mercado para ver las posibilidades de comercialización de la patente y qué tipo de empresas podrían estar interesadas en el pan sin gluten con algas.

AR

BR

CO

ES

PT



ESPAÑA

EMBUMAR FABRICA FIAMBRES DE PESCADOS GRACIAS A DOS INVENTOS QUE HA PATENTADO Y FACTURA SEIS MILLONES DE EUROS

[Ver noticia](#)

Proceso para la obtención de embutidos a partir de productos alimenticios procedentes de agua salada y de agua dulce.

[ES2311374](#)

Embutido de huevas de pescado en tripa artificial alimentaria.

[ES2221810](#)

Cuando José Viva era un niño ya se imaginaba “creando cosas que no existían”. Y ahora que tiene 53 años presume de dirigir una próspera empresa surgida a partir de sus propios inventos. Si existen embutidos de carne, ¿por qué no hacerlos con pescado? Dos patentes de fabricación y 22 años después de que se hiciese esta pregunta, su compañía Embumar factura más de seis millones de euros al año creando y vendiendo desde Cádiz más de 20 variedades de fiambres marinos.

Por la cadena de producción de su flamante fábrica —una planta de más de 6.000 metros cuadrados estrenada el pasado mes de septiembre y ubicada en Jerez de la Frontera— pasan pulpos, salmones, atunes, calamares gigantes,



chocos o langostinos antes de acabar convertidos en peperoni, salchichas o hamburguesas. Pero los embutidos de huevas de merluza y bacalao lideran sus ventas y son los que, allá por 1996, dieron pie a Viva a crear lo que él prefiere llamar “embumares”.

La idea surgió de la necesidad de aprovechar una materia prima de alto valor que se descartaba y funcionó”, resume. Aunque la aventura empresarial que llevó a este sanluqueño hasta la invención de sus embutidos marinos arrancó mucho antes. “Yo empecé de tendero”, reconoce el gerente de Embumar, cuyo primer trabajo fue en las carnicerías de sus padres. Con 17 años consiguió un crédito para fundar una firma de precocinados cárnicos. Y de ahí, dio el salto a unas tiendas de congelados.

Mientras despachaba huevas de merluza o bacalao, Viva descubrió la elevada pérdida que tenía el producto:

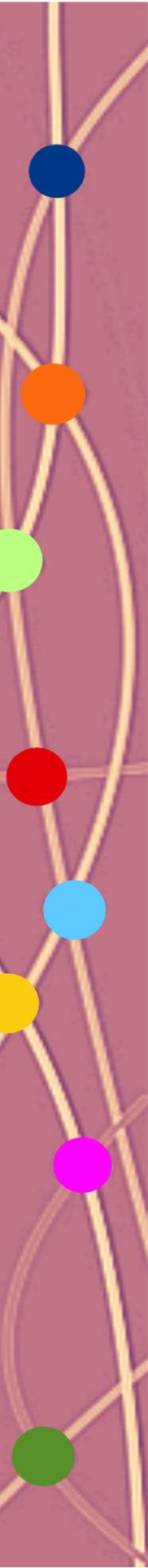
AR

BR

CO

ES

PT



“Más de dos terceras partes se descartaban por estar rotas o por no tener el tamaño ideal”. Fue así como investigó para poder separar las huevas de su membrana original y embutirlas en una ‘piel’ plástica que hace posible su cocción. Viva registró dos patentes, una para la fabricación de embutidos de huevas y otra para el mismo producto con materia prima marina en general.

En un pequeño saladero del puerto de Sanlúcar, echó a andar en 1999 Embumar. “Entonces no tenía ni idea de pescado. Tampoco existía nadie que elaborase procesados y embutidos con esa materia prima”, reconoce Viva. Y su ingenio cotizó al alza. La firma penetró con fuerza en la hostelería y en cadenas de supermercados como El Corte Inglés. La firma creció y creció: ocupó más cuartos del puerto hasta que se mudó a unas naves en Sanlúcar.

Con la crisis, se lanzó a hacer “productos más económicos dirigidos al segmento retail”. Y comenzó a vender sus barritas de huevas de 120 gramos por, aproximadamente, un euro. La idea funcionó tan bien que su producto se coló en cadenas de supermercados como Carrefour, Mercadona, Dia, Lidl, Alcampo o Eroski. Hoy Embumar está en más de 15 grandes superficies y las ventas al por menor suman el 85% de su facturación. Si su crecimiento se movía entre el 5% y el 10%, con la crisis llegó hasta el 30%.

En la nueva planta donde ha invertido seis millones de euros medio centenar de trabajadores faenan a destajo para producir hasta cinco toneladas diarias de productos pesqueros. En total, la empresa compra hasta 1.500 toneladas de materia prima. En la fábrica de Embumar las zonas de producción se dividen por el color en el que está pintado el suelo —amarillo, azul o salmón— y las tareas se programan en función del día. Para elaborar sus embumares de hueva, unas máquinas diseñadas por la empresa separan las membranas naturales de éstas sin romper su contenido. Otro aparato introduce el grano en unos envases plásticos de embutido, antes de que sean sellados y cocidos a entre 85 y 90 grados durante unos 40 minutos. “Las claves son seguridad, calidad, servicio y coste”, detalla Viva. De hecho, el empresario dice que esta forma de embutir hace que no tengan pérdidas de omega-3 como en la cocción tradicional y que su fecha de caducidad se extienda hasta seis meses de forma natural.

Viva tiene más creaciones en la recámara gracias a la nueva planta con la que quiere triplicar la producción. En cinco años, Embumar prevé elevar sus ventas hasta los 20 millones de euros, penetrando en mercados como Italia y Portugal. “Estamos en el momento del despegue del cohete, cuando necesita más energía, pero luego subirá rápido”, afirma.

AR

BR

CO

ES

PT



PORTUGAL

SARGAÇO: ALGA DE ELEVADO POTENCIAL ANTIFÚNGICO PARA USO AGRÍCOLA [Ver notícia](#)



O extrato de sargaço, uma mistura de diferentes algas marinhas castanhas muito abundante em Portugal, apresenta um potencial como biofungicida para uso agrícola muito superior ao da alga *Ascophyllum nodosum* – há muito tempo usada pela indústria para este fim -, conclui um estudo desenvolvido por uma equipa de investigadores do Centro de Ciências do Mar e do Ambiente (MARE) da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra (FCTUC), com a colaboração da Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC).

Este estudo foi realizado no âmbito do projeto NASPA – Natural fungicides against air & soil borne pathogens in the Atlantic Area, que junta 17 parceiros (cientistas e indústria) de Espanha, França, Irlanda, Portugal e Reino Unido.

Financiado com mais de dois milhões de euros (2.245.500,00€) pela União Europeia, através do Programa INTERREG, o projeto tem como objetivo encontrar substitutos naturais baseados em macroalgas marinhas para produtos químicos utilizados na agricultura, especialmente herbicidas, fungicidas e fertilizantes, estimulando uma agricultura mais verde e sustentável em toda a zona Atlântica.

As várias experiências comparativas realizadas «demonstraram que os compostos bioativos extraídos do sargaço são bem mais eficazes que o substrato comercial da alga *Ascophyllum nodosum*. Observou-se, também, um bom desempenho do sargaço como bioestimulante (ativa o sistema imunitário das plantas para se protegerem, por exemplo, de pragas) e como fertilizante», afirmam João Cotas e Leonel Pereira, investigadores do MARE.

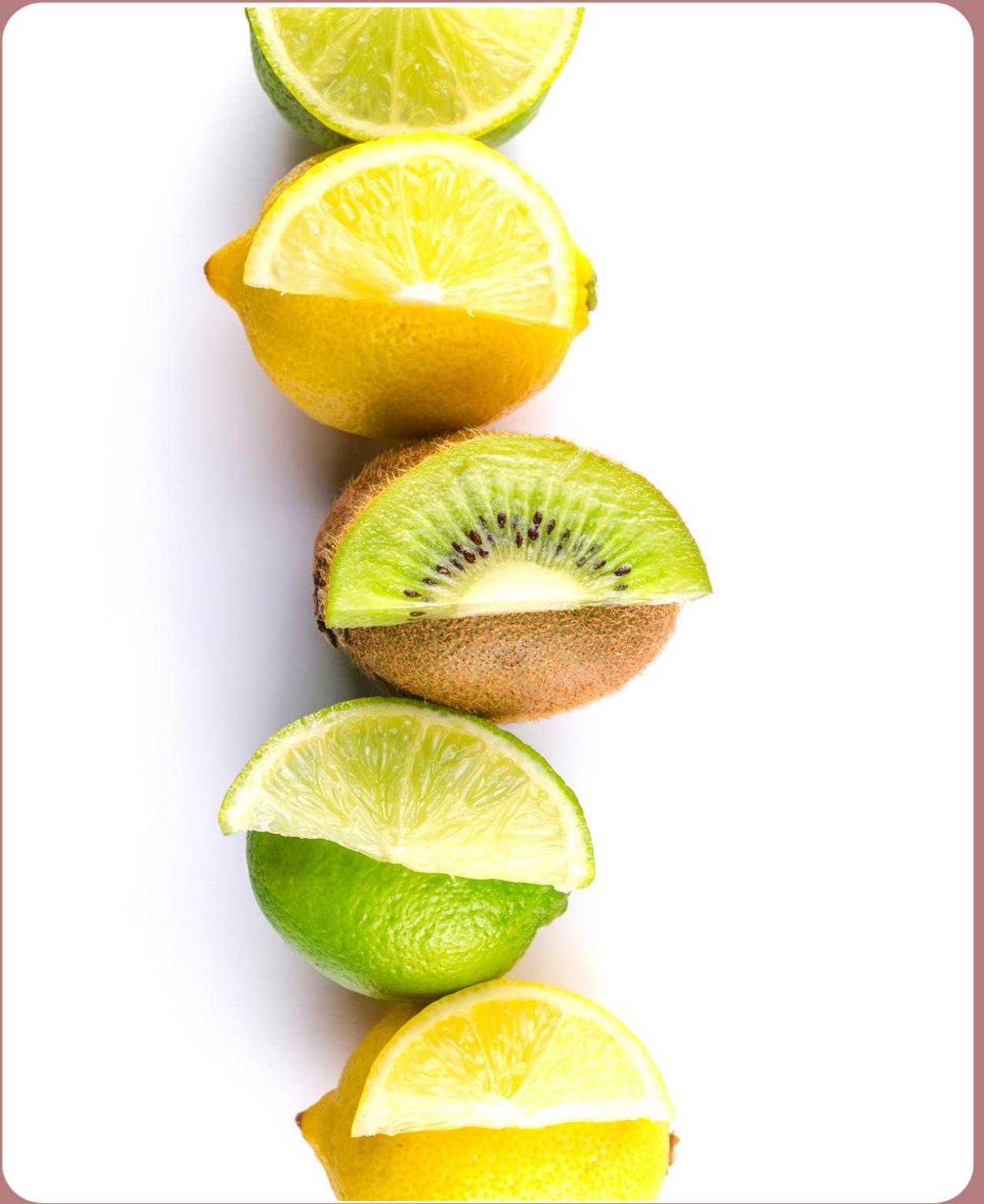
AR

BR

CO

ES

PT



BIOTECNOLOGÍA

Solicitudes de Patente Publicadas en el primer semestre de 2019

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

AR

BR

CO

ES

PT



ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR110158A1	PRODUCCIÓN DE FITASA Y MÉTODOS PARA SU USO	AGRIVIDA, INC.	US62/419,136 - 08/11/2016- WO/US17/059,903 - 03/11/2017	US
AR110582A1	MÉTODOS PARA PRODUCIR BIOMASA RICA EN DHA, ÁCIDO PALMÍTICO Y PROTEÍNAS CON UN MICROORGANISMO EUCARIOTA	MARA RENEWABLES CORP.	US62/437,886 - 22/12/2016	CA
AR110665A2	CONSTRUCCIONES DE ÁCIDOS NUCLEICOS Y MÉTODOS PARA PRODUCIR COMPOSICIONES DE ACEITE DE SEMILLAS ALTERADAS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	US60/772,614 - 13/02/2006 - US60/781,519 - 10/03/2006	US
AR110673A1	MÉTODOS PARA MEJORAR LA PRODUCCIÓN AVÍCOLA MEDIANTE LA ADMINISTRACIÓN DE ASOCIACIONES MICROBIANAS O CEPAS PURIFICADAS DE LAS MISMAS	ASCUS BIOSCIENCES, INC	US62/323,305 - 15/04/2016 - US62/335,559 - 12/05/2016 - US62/425,480 - 22/11/2016 -	US
AR110687A1	POLIPÉPTIDOS CON ACTIVIDAD LISOZIMA, POLINUCLEÓTIDOS QUE CODIFICAN LOS MISMOS, USOS Y COMPOSICIONES DE LOS MISMOS	NOVOZYMES A/S	WO/CN2016/111317 - 21/12/2016 - WO/CN2017/075978 - 08/03/2017	DK
AR111298A2	PRODUCTO ALIMENTICIO QUE COMPRENDE UNA BIOMASA DE TRAUSTOQUÍTRIDOS	DSM IP ASSETS B.V.	US12/407687 - 19/03/2009	NL

AR

BR

CO

ES

PT



BRASIL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR102015006972-3	FORMULAÇÃO BIOLÓGICA PARA COMPLEMENTAÇÃO DE RAÇÃO ANIMAL, PROCESSO DE OBTENÇÃO DE UMA FORMULAÇÃO BIOLÓGICA PARA RAÇÃO ANIMAL E RAÇÃO ANIMAL	PHB INDUSTRIAL S/A (BR)		BR
BR102015008762-4	PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE ADITIVO GRANULADO ALCALINO PARA RAÇÕES ANIMAIS E ADITIVO GRANULADO ALCALINO PARA RAÇÕES ANIMAIS	CJ DO BRASIL INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA. (BR)		BR
BR102017016415-2	PROCESSO DE REAPROVEITAMENTO DE BIOMASSA DE LEVEDO, COM SEPARAÇÃO DE SÓLIDOS ANTES DA DESTILAÇÃO E RECUPERAÇÃO DE ETANOL DO BOLO ÚMIDO, NA INTEGRAÇÃO DE FERMENTAÇÕES ALCOÓLICAS DE CANA E SUBSTRATOS AMILÁCEOS	FERMENTEC - TECNOLOGIAS EM ACUCAR E ALCOOL LTDA (BR)		BR
BR102017017733-5	MÉTODO PARA OBTENÇÃO DE HIDROLISADOS PROTEICOS ANTIOXIDANTES OBTIDOS A PARTIR DA CASEÍNA DO LEITE BUBALINO	UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO (BR)		BR

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR102017021031-6	DESENVOLVIMENTO DE UM COMPOSTO PROBIÓTICO A PARTIR DO CAJU (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE (BR)		BR
BR102017022794-4	RAÇÃO PARA AQUICULTURA CONTENDO BIOPRODOTO COMPOSTO POR UMA MISTURA DE BIOFLOCO E LEVEDURA	UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO (BR)		BR
BR102017026157-3	FILME DE PECTINA, CASCA DE OVO E GLICEROL	UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANA (BR)		BR
BR102017026595-1	COMPOSIÇÃO E MÉTODO PARA MOSTURAÇÃO DE MALTE	CNPEM - CENTRO NACIONAL DE PESQUISA EM ENERGIA E MATERIAIS (BR)		BR
BR112018009294-0	PROCESSO DE ENCAPSULAÇÃO, E, SISTEMA PARA RECUPERAR MASSA GEL	R.P. SCHERER TECHNOLOGIES, LLC (US)	US 62/252,759 20151109	US
BR112018012907-0	MODIFICAÇÃO ENZIMÁTICA MELHORADA DE FOSFOLÍPIDIOS DE TRIGO EM APLICAÇÕES DE COZEDURA	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS (DK)	US 62/319,399 20160407; GB 1522681.4 20151222	DK
BR112018067862-7	MÉTODO PARA MELHORAR A EFICIÊNCIA DE PRODUÇÃO DE ETANOL POR LEVEDURA	BASF ENZYMES LLC (US)	US 62/305439 20160308	US

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112018069305-7	MÉTODO E COMPOSIÇÃO COMPREENDENDO AMIDO HIDROLISADO	THE QUAKER OATS COMPANY (US)	US 15/077,758 20160322	US
BR112018069330-8	MÉTODO, APARELHO, E PRODUTO PROPORCIONANDO AMIDO E FIBRA HIDROLISADOS	THE QUAKER OATS COMPANY (US)	US 15/077,670 20160322	US
BR112018069360-0	PRODUTO DE PROTEÍNA DE MILHO E MÉTODO	CARGILL, INCORPORATED (US)	US 62/312798 20160324	US
BR112018069365-0	CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE MILHO E MÉTODO DE PRODUÇÃO DE UM CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE MILHO	CARGILL, INCORPORATED (US)	US 62/312867 20160324	US



ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2685638 T3 20181010	CARNE COMESTIBLE PRODUCIDA ARTIFICIALMENTE	UNIV MISSOURI	US 201161511948 P 20110726 US 2012048357 W 20120726	US
ES 2697802 T3 20190128	PROCESO PARA LA INOCULACIÓN DIRECTA DE FERMENTOS CONCENTRADOS Y DISPOSITIVO CORRESPONDIENTE	CHR HANSEN AS	FR 1455037 A 20140603 EP 2015062224 W 20150602	DK

AR

BR

CO

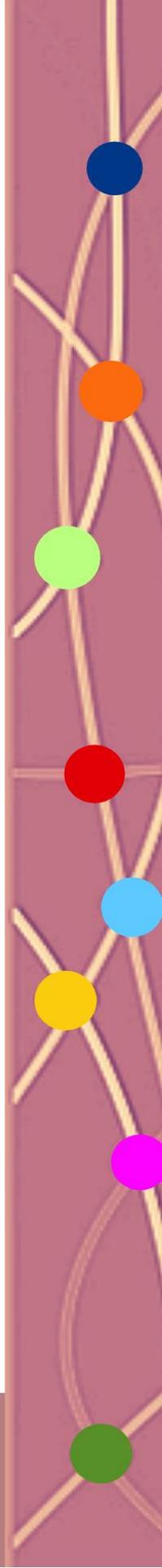
ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2695149 T3 20190102	CEPAS DE BACILLUS SENSIBLES A ANTIBIÓTICOS QUE TIENEN EFECTO ANTIMICROBIANO CONTRA E. COLI Y CLOSTRIDIUM PERFRINGENS Y QUE TIENEN ALTA CAPACIDAD DE ESPORULACIÓN	CHR HANSEN AS	EP 12164087 A 20120413 EP 2013057590 W 20130411	DK
ES 2695307 A2 20190103	PREPARADO ENVASADO PARA ELABORAR CHURROS, PORRAS O SIMILARES.	HERNANDEZ GARCIA FRANCISCO JOSE	ES 201730035 A 20170114	ES
ES 2697675 T3 20190125	FORMULACIÓN ENZIMÁTICA LÍQUIDA Y SU PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN	VALIO LTD	FI 20116074 A 20111101 FI 2012051048 W 20121031	FI
ES 2700455 T3 20190215	PROCEDIMIENTO PARA AUMENTAR LA CONCENTRACIÓN DE AVENANTRAMIDAS EN LA AVENA	HER MAJESTY THE QUEEN IN RIGHT OF CANADA AS REPRESENTED BY THE MINI OF AGRICULTURE AND AGRI FOOD	US 16397509 P 20090327 CA 2010000458 W 20100325	CA
ES 2701163 T3 20190221	PROCEDIMIENTO PARA LA PURIFICACIÓN EFICIENTE DE OLIGOSACÁRIDOS DE LA LECHE HUMANA (HMO) NEUTROS A PARTIR DE LA FERMENTACIÓN MICROBIANA	JENNEWEIN BIOTECHNOLOGIE GMBH	EP 14151737 A 20140120	DE
ES 2701403 T3 20190222	TRAUSTOQUÍTRIDOS RECOMBINANTES QUE CRECEN EN SACAROSA, Y COMPOSICIONES, MÉTODOS DE PREPARACIÓN Y USOS DE LOS MISMOS	DSM IP ASSETS BV	US 29044309 P 20091228 US 2010062277 W 20101228	NL



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2701727 T3 20190225	USO DE BETA-DIPÉPTIDOS DE CIANOFICINA	WESTFAELISCHE WILHELMS UNIV MÜNSTER	EP 08158205 A 20080613	DE
ES 2702230 T3 20190228	CEPAS DE BACILLUS PRODUCTORAS DE ENZIMAS	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	US 201161526881 P 20110824 US 201161527371 P 20110825 US 2012052360 W 20120824	DK
ES 2703217 T3 20190307	PIENSOS PARA ACUICULTURA QUE COMPRENDEN ALIMENTOS QUE CONTIENEN ÁCIDO ESTEARIDÓNICO PARA ACUICULTURA	COMMW SCIENT IND RES ORG	US 73794605 P 20051118 AU 2006001737 W 20061117	AU
ES 2703520 T3 20190311	ACEITE ENRIQUECIDO EN ÁCIDO ARAQUIDÓNICO PROCEDENTE DE MICROORGANISMOS (HONGO UNICELULAR MORTIERELLA ALPINA) Y SU PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN	ROQUETTE FRERES	CN 201210343057 A 20120914	FR
ES 2704251 T3 20190315	COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE DIAMINOOXIDASA PARA UTILIZAR EN EL TRATAMIENTO O LA PREVENCIÓN DE LA FIBROMIALGIA O EL SÍNDROME DE FATIGA CRÓNICA	DR HEALTHCARE ESPANA S L	ES 201130383 A 20110318 IB 2012051276 W 20120316	ES
ES 2704278 T3 20190315	INTRAESTERIFICACIÓN 1,3-ESPECÍFICA	ADVANTA HOLDINGS BV	EP 2012064547 W 20120724 EP 2013065419 W 20130722	NL



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2704639 T3 20190319	COMPOSICIONES ESTABLES Y BIODISPONIBLES DE ISÓMEROS DE LICOPENO PARA LA PIEL Y EL CABELLO	INDENA SPA	EP 06016475 A 20060808 EP 2007006747 W 20070730	IT



PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT110178	PROCESSO DE VALORIZAÇÃO DO REPISO DE TOMATE	INSTITUTO SUPERIOR TÉCNICO		PT
PT110202	PROCESSO PARA A PREPARAÇÃO PRODUTO EMBALADO DE BATATA-DOCE E PRODUTO DELE OBTIDO.	INSULAR - PRODUTOS ALIMENTARES, S.A.		PT
PT110453	PÓ DE CORTIÇA COMO AGENTE DE COLAGEM DE BEBIDAS, MÉTODO DE PREPARAÇÃO E SUA UTILIZAÇÃO.	UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO		PT
PT110866	PROCESSO DE REMOÇÃO DE CONTAMINANTES DE BEBIDAS	UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO		PT
PT11844	DISPOSITIVO DE SEGURANÇA PARA PROTEGER UM OPERADOR DE UMA SERRA ELECTRICAMENTE MOTORIZADA.	SCOTT AUTOMATION & ROBOTICS PTY LIMITED	2014/09/18 AU 2014903735	AU

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT1591532	PROCESSO PARA PRODUÇÃO DE UM DERIVADO DE ASPARAGINA DE CADEIA DE AÇÚCAR	GLYTECH, INC.	2003/02/04 JP 2003026609	JP
PT1633767	MÉTODOS E COMPOSIÇÕES PARA CONTROLAR A EFICÁCIA DO SILENCIAMENTO DE ARN	UNIVERSITY OF MASSACHUSETTS	2003/06/02 US 475386 P	US
PT1638417	COMBINAÇÕES DE AGENTES VASOPROTETORES E FORMULAÇÕES QUE OS CONTÊM	INDENA S.P.A.	2003/06/27 IT MI20031313	IT
PT1641832	MÉTODO DE PREPARAÇÃO DE PECTINA QUE CONTENHA FIBRAS E SEUS PRODUTOS E UTILIZAÇÕES	KMC KARTOFFELMELCENT RALEN AMBA	2003/07/07 DK 200301037 2004/01/27 DK 200400112	DK
PT1793855	PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE DOENÇA SINUCLEINOPÁTICA E AMILOIDOGENICA	PROTHENA BIOSCIENCES LIMITED THE REGENTS OF THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA	2004/08/09 US 915214 2005/07/19 US 185907	US
PT1850873	ANTICORPOS CONTRA TGFβ	GENZYME CORPORATION OPTEIN, INC.	2005/02/08 US 651343 P	US
PT1987141	COMPOSIÇÕES ADEQUADAS AO TRATAMENTO DE DOENÇAS MEDIADAS PELO COLAGÉNIO	BIOSPECIFICS TECHNOLOGIES CORPORATION ENDO GLOBAL VENTURES	2006/01/30 US 763470 P 2006/03/20 US 784135 P 2007/01/29 US 699302	US

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT2048972	COMPOSIÇÕES ESTÁVEIS E BIODISPONÍVEIS DE ISÓMEROS DO LICOPENO PARA A PELE E O CABELO	INDENA S.P.A.	2006/08/08 EP 06016475	IT
PT2076540	NOVOS ANTICORPOS ANTI-CD38 PARA O TRATAMENTO DE CANCRO	SANOFI	2006/10/19 EP 06291628	FR
PT2084268	MÉTODOS E COMPOSIÇÕES PARA O TRATAMENTO DE DEFEITOS ÓSSEOS COM POPULAÇÕES DE CÉLULAS PLACENTÁRIAS	CELULARITY, INC.	2006/10/23 US 853971 P 2006/10/30 US 855629 P 2007/09/28 US 997022 P	US

AR

BR

CO

ES

PT



CONSERVACIÓN



ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR109795A1	CÁTSUP DE TOMATE QUE TIENE ESTABILIDAD DE ALMACENAMIENTO MEJORADA	CJ CHEILJEDANG CORPORATION	KR10-2016-0129260 - 06/10/2016	KR
AR109988A1	PELÍCULA IMPREGNADA CON ACTIVIDAD INSECTICIDA Y PROCEDIMIENTOS PARA OBTENERLA.	CONICET- UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA		AR
AR110032A1	COMPOSICIÓN PARA EL CONTROL DEL ESCALDADO SUPERFICIAL EN POMÁCEAS	UNIVERSIDAD DE TALCA	WO2017/CL/050010 - 08/03/2017 -	CL
AR110180A1	SISTEMAS DE MATERIAS GRASAS EN GRUMOS, MÉTODOS PARA ELABORARLOS Y MÉTODOS DE USO	BUNGE OILS, INC.	US 62/423,267 - 17/11/2016 -	US
AR110231A1	COMPOSICIONES ALIMENTICIAS QUE CONTIENEN ACEITE VEGETAL Y MEZCLA CON PROPIEDADES ESTABILIZANTES	UNILEVER N.V	EP16200705 - 25/11/2016	NL
AR110266A1	UN PROCESO PARA LA OBTENCIÓN DE OLEINAS A PARTIR DE BORRAS DE ACEITES VEGETALES, POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS	J. C. TUDELA Y CIA. S.A.		AR

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR110490A1	MÉTODO Y SISTEMA PARA TRATAR PRODUCTOS AGRÍCOLAS	PACE INTERNATIONAL, LLC	US62/497,850 - 05/12/2016	US
AR110496A1	LECHE FERMENTADA QUE COMPRENDE SACÁRIDOS QUE COMPRENDEN ALTO CONTENIDO DE ALULOSA	CJ CHEILJEDANG CORPORATION	KR10-2016-0167707 - 09/12/2016	KR
AR110562A1	APARATOS Y MÉTODOS PARA SECADO DE PRODUCTOS	WENGER MANUFACTURING INC	US15/437,658 - 21/02/2017 - US62/437,124 - 21/12/2016	US
AR110640A1	MÉTODO PARA PRODUCIR CRISTALES DE ALULOSA	TATE & LYLE INGREDIENTS AMERICAS LLC	US62/414,280 - 28/10/2016	US
AR110929A2	PROCESO PARA PREPARAR SEMILLAS TOSTADAS INFUNDIDAS CON SABOR	KRAFT FOODS GROUP BRANDS LLC	US12/815,223 - 14/06/2010	US
AR110956A1	PROCESO DE VINIFICACIÓN EN ZUMO DESFANGADO	BIOMCO	FR17 50915 - 03/02/2017 -	FR
AR111186A1	MÉTODO DE TRATAMIENTO CON AL MENOS UN PRODUCTO BIOCIDA Y/O FITOPROTECTOR MEDIANAMENTE VOLÁTIL, CONJUNTO DE TRATAMIENTO CORRESPONDIENTE Y CONJUNTO DE ALMACENAMIENTO	XEDA INTERNATIONAL S.A.	FR17 52368 - 22/03/2018	FR
AR111309A1	PROTEÍNAS HIDROLIZADAS DE HORTALIZAS ADAPTADAS PARA EL EMPLEO EN LA ALIMENTACIÓN DE BEBÉS	COMPAGNIE LAITIERE EUROPEENNE	FR17 52807 - 31/03/2017 -	FR





BRASIL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR102014025135-9	COMPONENTE ALIMENTÍCIO COM ALTA CONCENTRAÇÃO DE PROTEÍNA EM MEIO AQUOSO	HENRY OKIGAMI (BR)		BR
BR102014030242-5	PROCESSO PARA PREPARAÇÃO DE CONCENTRADO RICO EM COMPOSTOS BIOATIVOS E PRODUTO OBTIDO	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL (BR); TERMOCONTROL AR CONDICIONADO, VENTILAÇÃO E ACÚSTICA LTDA. (BR)		BR
BR102015012609-3	MÉTODO DE SECAGEM RÁPIDA COM ALTO RENDIMENTO PARA MASSA SECA COM "NÚCLEO ESTABILIZADO	FAVA S.P.A. (IT)		IT
BR102015013980-2	BOMBOM FUNCIONAL	UNIVERSIDADE FEDERAL DO REDÔNCAVO DA BAHIA (BR)		BR
BR102016005617-9	COMPOSIÇÃO DE QUEIJO QUARK, PROCESSO DE PRODUÇÃO DA MESMA E USO DE SORO DE QUEIJO	FUNDAÇÃO VALE DO TAQUARI DE EDUCAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL (BR)		BR
BR102016016824-4	IOGURTES COM BAIXO TEOR DE PROTEÍNA CONTENDO AMIDOS MODIFICADOS	CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC. (US)	US 15/194,123 20160627; US 62/196,381 20150724	US

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR102017003499-2	PROCESSO DE OBTENÇÃO DE QUEIJO COLORIDO E QUEIJO COLORIDO OBTIDO	FRIMESA COOPERATIVA CENTRAL (BR)		BR
BR102017012713-3	REQUEIJÃO CAPRINO CREMOSO SIMBIÓTICO	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA (BR)		BR
BR102017012775-3	BISCOITO SALGADO ADICIONADO DE SURIMI E VEGETAIS EM PÓ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ (BR)		BR
BR102017012847-4	MASSA ALIMETÍCIA COM ADIÇÃO DE FARINHA DA CASCA DO ALHO, PROCESSO DE OBTENÇÃO E SUA APLICAÇÃO	UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO (BR)		BR
BR102017012947-0	MASSA PRONTA, PROCESSO E MÉTODO DE PRODUÇÃO	MOINHO TAQUARIENSE LTDA (BR)		BR
BR102017013041-0	MASSA PRONTA, PROCESSO E MÉTODO DE PRODUÇÃO	MOINHO TAQUARIENSE LTDA (BR)		BR
BR102017013078-9	PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PUDIM DE LEITE CONDENSADO ZERO ADIÇÃO DE AÇUCAR E SEU PROCESSO DE ARMAZENAMENTO	RICARDO RIBEIRO (BR)		BR
BR102017013777-5	ELABORAÇÃO DE ESPECIARIA DE CASCA DE GUAJIRA EM PÓ	ALMIRO KELM (BR)		BR



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR102017014573-5	PROCESSO DE PRODUÇÃO DE MICROCÁPSULAS A PARTIR DE PROTEÍNA DO FARELO DE ARROZ E MALTODEXTRINA, E PRODUTO OBTIDO	UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ (BR)		BR



COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
NC2017/0008063	EMULSIÓN ALIMENTARIA BAJA EN GRASA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA		CO
NC2017/0008064	PROCESO DE OBTENCIÓN DE EMULSIÓN ALIMENTARIA BAJA EN GRASA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA		CO
NC2017/0008058	PROCESO DE ENCAPSULACIÓN DE MICROORGANISMOS PROBIÓTICOS	UNIVERSIDAD DE LA SABANA		CO
NC2017/0008060	PROCESO DE PRODUCCIÓN DE SURIMI CON ULTRASONIDO	UNIVERSIDAD DE LA SABANA		CO
NC2017/0010804	CONJUNTO MODULAR DE RECIPIENTE METÁLICO PARA HORNO DE MICROONDAS CON TAPA Y UTENSILIO PARA COMER INCORPORADO	ENVASES UNIVERSALES DE MÉXICO S.A. P.I. DE C.V.	MX/U/2016/000504	MX



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
NC2017/0010870	PROCESO PARA CONCENTRAR FLUIDOS POR CONGELACIÓN POR COMBINACIÓN CRIOCONCENTRACIÓN EN BLOQUE, DESCONGELACIÓN Y CRIOCENTRACIÓN EN PELÍCULA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA; UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA		CO,ES
NC2018/0007569	CANASTILLO PARA HELADOS Y/O PRODUCTOS REFRIGERADOS	MIMET S.A.	CL 1950-2017	CL
NC2018/0008620	EXTRACTO DE LÚPULO ESTABLE A LA LUZ Y CERVEZA QUE LO CONTIENE	HEINEKEN SUPPLY CHAIN B.V.	EP 16154513.2	NL
NC2018/0008622	MÉTODO PARA PREPARAR UN EXTRACTO DE LÚPULO ESTABLE A LA LUZ Y CERVEZA QUE LO CONTIENE	HEINEKEN SUPPLY CHAIN B.V.	EP 16154513.2	NL
NC2019/0002309	HOJUELAS CON MATERIAL LIPÍDICO ENCAPSULADO	UNIVERSIDAD DE LA SABANA		CO
NC2019/0003429	SALSA DE TOMATE CON ESTABILIDAD DE ALMACENAMIENTO MEJORADA	CJ CHEILJEDANG CORPORATION.	KR 10-2016-0129260	KR
NC2019/0005180	COMPOSICIÓN QUE CONTIENE ALULOSA PARA PROMOVER LA EXCRECIÓN DE LÍPIDOS VEGETALES DEL CUERPO	CJ CHEILJEDANG CORPORATION; KYUNGPOOK NATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY-ACADEMIC COOPERATION FOUNDATION	KR 10-2016-0179487 KR 10-2016-0179488	KR





ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 1225174 U 20190220	"DISPOSITIVO PARA EL ENFRIAMIENTO DE ACEITUNAS CONTENIDAS EN TOLVA DE ALMACENAMIENTO"	MARIN PAREJA JUAN	ES 201930087 U 20190118	ES
ES 1224937 U 20190214	DISPOSITIVO DE REFRIGERACIÓN INSTANTÁNEA DE BEBIDAS	RODRIGUEZ GARCIA FRANCISCO ALEJANDRO	ES 201900042 U 20190109	ES
ES 1225789 U 20190304	SISTEMA DE DESINFECCIÓN Y DESODORIZACIÓN PARA VEHÍCULOS ESPECIALES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.	EL MOUSSATI EL FOUNTI KAMAL	ES 201930097 U 20190121	ES
ES 1231626 U 20190627	PREPARADO PARA LA ELABORACION DE SANGRIAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTAS	MEJIAS GARCIA JUAN LUIS	ES 201930907 U 20190530	ES
ES 2695573 T3 20190109	BLANQUEADOR DE PRODUCTOS FARINÁCEOS QUE CONTIENE ALCOHOL POLISACÁRIDO Y SU USO	WILMAR SHANGHAI BIOTECHNOLOGY RES & DEVELOPMENT CENTER CO LTD	CN 201210342676 A 20120914 CN 2013083173 W 20130910	CN
ES 2695578 T3 20190109	MÉTODO PARA EL MANEJO DE MANGOS	AGROFRESH INC	US 201161502530 P 20110629 US 2012044623 W 20120628	US
ES 2696079 T3 20190114	PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE BEBIDAS PROTEICAS Y APARATO Y SISTEMA DE DESNATURALIZACIÓN EN BUCLE	PEPSICO INC	US 201261606066 P 20120302 US 2013028610 W 20130301	US

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2696203 T3 20190114	MÉTODO Y MÁQUINA PARA LIMPIEZA DE AGUJAS PARA INYECTAR FLUIDOS EN PRODUCTOS CÁRNICOS	METALQUIMIA SA	ES 201230464 A 20120905 ES 2013000056 W 20130301	ES
ES 2696426 A1 20190115	ADSORCION DE CONCENTRACIONES ULTRA-BAJAS DE ETILENO A BAJA TEMPERATURA	CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIG CIENTIFICAS	ES 201730937 A 20170714	ES
ES 2697055 T3 20190121	PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA EL TRATAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	SCHROEDER MASCHB KG	DE 102011051254 A 20110622 EP 2012059411 W 20120521	DE
ES 2698206 T3 20190201	MASA QUE COMPRENDE INHIBIDOR DE NUCLEÓTIPO PIROFOSFATASA	PURATOS NV	EP 04447155 A 20040629 BE 2005000104 W 20050629	BE
ES 2698443 T3 20190204	TENTEMPIÉ A BASE DE MASA CON FORMA DE COPA CALENTABLE POR MICROONDAS	CONEINN MARKETING B V	IB 2012000462 W 20120312	NL
ES 2699272 T3 20190208	COMPOSICIÓN DE RECUBRIMIENTO COMESTIBLE Y USOS DE LA MISMA	FRUITSYMBIOSE INC	US 32249910 P 20100409 CA 2011000392 W 20110408	CA
ES 2699463 T3 20190211	EXTRACTOS VEGETALES COMO ADITIVOS PARA PRODUCTOS HORNEADOS LEUDADOS CON LEVADURA	COGNIS IP MAN GMBH	EP 09010035 A 20090804	DE
ES 2700103 T3 20190214	UN APARATO DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO PARA CANALES DE AVES DE CORRAL	AIR PROD & CHEM	EP 16189336 A 20141015 EP 14189069 A 20141015	US





PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT2231847	MÉTODO E COMPOSIÇÕES PARA CONSERVAR VINHO	DAVID RUBIN ELY RUBIN	2008/01/08 US 19745	US
PT2586319	COMPOSIÇÃO COMPREENDENDO SUBSTÂNCIAS AROMATIZANTES E ÁCIDOS ORGÂNICOS E SUA UTILIZAÇÃO	VETAGRO INTERNATIONAL S.R.L.	2007/08/03 IT MI20071623	IT
PT2816890	MÉTODO E APARELHO PARA CONTROLAR A ATMOSFERA NUM ESPAÇO CHEIO COM PRODUTOS AGRÍCOLAS OU HORTÍCOLAS	VAN AMERONGEN CONTROLLED ATMOSPHERE TECHNOLOGY B.V	2012/02/24 NL 2008346	NL
PT2829156	PROCESSO PARA AQUECER DE FORMA RÁPIDA E HOMOGÊNEA UM PRODUTO LÍQUIDO E APARELHO PARA ESTE TIPO DE PROCESSO	STICHTING WAGENINGEN RESEARCH	2012/03/20 BR 0062631 2012/03/20 EP 12160363	BR
PT2895015	DISPOSITIVO E MÉTODO PARA FORNECER UM CAMPO ELÉCTRICO PULSADO DE ALTA TENSÃO A UM FLUIDO	TOP B.V.	2012/09/11 NL 2009443	NL
PT2915437	APARELHO PARA EXPANSÃO INSTANTÂNEA COM ONDAS DE ULTRASSOM E VÁCUO	UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE	2012/08/09 ES 201200830	ES

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT2934156	EMBALAGEM DE ATMOSFERA MODIFICADA PARA BANANAS	AGROFRESH INC.	2012/12/18 US 201261738455 P	US
PT2959778	MÉTODO PARA O TRATAMENTO E CONTROLO DE DOENÇAS PÓS-COLHEITA EM FRUTOS E VEGETAIS E COMPOSIÇÕES COMPREENDENDO EXTRATOS NATURAIS E FORMULAÇÕES DE FORTALECIMENTO DE PLANTAS E/OU FUNGICIDAS PARA UTILIZAÇÃO NO DITO MÉTODO	DECCO WORLDWIDE POST-HARVEST HOLDINGS B.V.	2013/02/20 ES 201330227	ES
PT3082454	MÉTODO PARA PROCESSAMENTO DE VEGETAIS	FULLGREEN LTD	2013/11/19 GB 201320418	GB
PT3135122	MÉTODO PARA PREPARAR OVOS FRITOS CONGELADOS	INNOVATION FOODS 360, S.L.	2014/03/28 ES 201430457	ES
PT3204299	GAVETA DE VÁCUO COM TAMPA ACIONÁVEL PARA EMBALAGEM DE ALIMENTOS POR VÁCUO	MICHATEK, K.S.	2014/10/24 DE 102014015788	DE
PT3338563	MÉTODO PARA A CONSERVAÇÃO DE UM PRODUTO AGRÍCOLA FRESCO, COMPOSIÇÃO SÓLIDA PARA APLICAÇÃO NUM MÉTODO PARA A CONSERVAÇÃO DE UM PRODUTO AGRÍCOLA FRESCO E PRODUTO AGRÍCOLA FRESCO CONSERVADO	SINGH, BENJAMIN AMIT	2016/12/21 EP 16205983	DE

AR

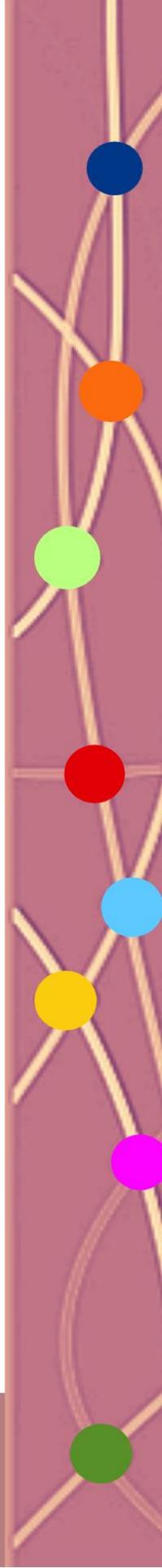
BR

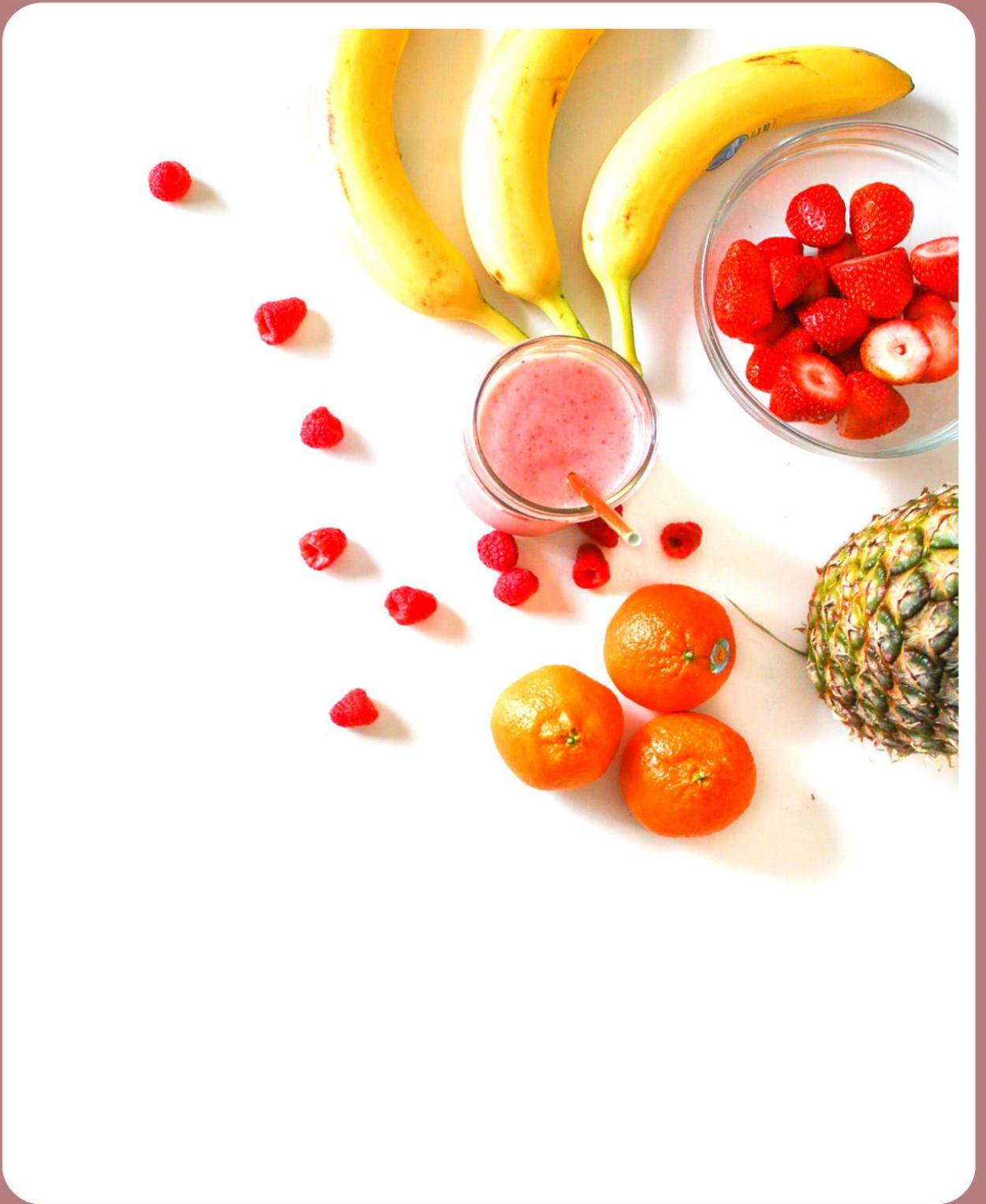
CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT3225567	GÁS INERTE PARA O EMBALAMENTO DE PRODUTOS DE CARNE	MESSER AUSTRIA GMBH	2016/03/29 DE 102016003786	DE
PT110252	DISPOSITIVO DE MONITORIZAÇÃO E CONTROLO PREDITIVO PARA SEGURANÇA ALIMENTAR.	UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR		PT
PT110318	DESIDRATADOR PARA HORTOFRUTÍCOLAS E MÉTODO DE FUNCIONAMENTO	INSTITUTO POLITÉCNICO DE SETÚBAL		PT





NUEVAS TECNOLOGÍAS



ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR110037A1	PROCEDIMIENTO PARA PREDECIR, CONTROLAR Y OPTIMIZAR LAS PROPIEDADES FUNCIONALES DE LOS HIDROLIZADOS PROTEICOS DE QUESO DE CABRA PARA EL DISEÑO DE ADITIVOS A MEDIDA PARA SISTEMAS ALIMENTICIOS DETERMINADOS	CONEA-CONICET		AR
AR110517A1	COMPOSICIÓN QUE CONTIENE ACEITE VEGETAL, CARAMELO Y COMPUESTOS FENÓLICOS	UNILEVER N.V.	EP16204725 - 16/12/2016	NL
AR110535A1	EMULSION ACEITE EN AGUA COMESTIBLE QUE COMPRENDE COMPONENTES DE YEMA DE HUEVO	UNILEVER N.V.	EP16205012 - 19/12/2016	NL



BRASIL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112019002416-6	COMPOSIÇÕES DE CHOCOLATE E DE CHOCOLATE BRANCO, E, USO DE MANTEIGA DE CACAU	CARGILL, INCORPORATED (US)	EP 16183377.7 20160809	US

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR102017022719-7	PROCESSO OBTENÇÃO DE UMA MICROPARTÍCULA CONTENDO FEPEPTÍDEO DE ELEVADA BIODISPONIBILIDADE, MICROPARTÍCULA E USOS DA MICROPARTÍCULA	INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (BR); INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DO ESTADO DE SÃO PAULO (BR)		BR
BR102017023847-4	BISCOITO TIPO COOKIES UTILIZANDO ÓLEO DE CHIA MICROENCAPSULADO	UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ (BR)		BR
BR102018007162-9	PRODUTO DE CONFEITARIA QUE POSSUI UM CORPO OCO	SOREMARTEC S.A. (LU)	LU 100167 20170410	LU
BR102018071692-1	PROCESSO DE OBTENÇÃO DE UMA MICROPARTÍCULA CONTENDO FE-PEPTÍDEO DE ELEVADA BIODISPONIBILIDADE, MICROPARTÍCULA E USOS DA MICROPARTÍCULA	INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DO ESTADO DE SÃO PAULO (BR)		BR
BR112018069667-6	INGREDIENTE PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	NESTEC S.A. (CH); SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (CH)	EP 16163531.3 20160401	CH
BR112018073084-0	FORMULAÇÃO, MÉTODO PARA USAR UMA FORMULAÇÃO ESPUMANTE, E, EMBALAGEM PRESSURIZADA	BAYER HEALTHCARE LLC (US); FORMULATED SOLUTIONS, LLC (US)	US 62/396,415 20160919; US 62/396,424 20160919; US 62/351,385 20160617; US 62/334,862 20160511	US



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112018070146-7	COMPOSIÇÃO DE ÓLEO OU GORDURA PARA CHOCOLATES LÁURICOS E CHOCOLATE CONTENDO A MESMA	FUJI OIL HOLDINGS INC. (JP)	JP 2016-079977 20160413	JP
BR112018073095-5	FORMULAÇÃO, MÉTODOS PARA PREPARAR UMA FORMULAÇÃO ESPUMÁVEL E PARA USAR UMA FORMULAÇÃO ESPUMANTE, E, EMBALAGEM PRESSURIZADA	BAYER HEALTHCARE LLC (US); FORMULATED SOLUTIONS, LLC (US)	US 62/396,415 20160919; US 62/396,424 20160919; US 62/351,385 20160617; US 62/334,862 20160511	US
BR112018073097-1	FORMULAÇÃO ESPUMANTE, MÉTODOS PARA FABRICAR E USAR A MESMA, E, FORMULAÇÃO	BAYER HEALTHCARE LLC (US); FORMULATED SOLUTIONS, LLC (US)	US 62/396,415 20160919; US 62/396,424 20160919; US 62/351,385 20160617; US 62/334,862 20160511	US
BR112018073118-8	FORMULAÇÃO, MÉTODOS PARA PREPARAR UMA FORMULAÇÃO ESPUMÁVEL E PARA USAR UMA FORMULAÇÃO ESPUMANTE, E, EMBALAGEM PRESSURIZADA	BAYER HEALTHCARE LLC (US)	US 62/396431 20160919; US 62/334880 20160511	US
BR112018074600-2	COMPOSIÇÃO DE REVESTIMENTO DE PRODUTO DE CONFEITARIA CONGELADO COM SOLIDIFICAÇÃO DE DUAS ETAPAS E UM PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA MESMA	NESTEC S.A. (CH)	EP 16172757.3 20160602	CH

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112018073538-8	PROCESSO PARA A FABRICAÇÃO DE UM CONCENTRADO, PROCESSO PARA A FABRICAÇÃO DE UM A PRÉ-MISTURA, PROCESSO PARA A FABRICAÇÃO DE UM PRODUTO DE CONFEITARIA CONGELADO E CONCENTRADO PARA A PREPARAÇÃO DE UMA PRÉ-MISTURA	UNILEVER NV (NL)	EP 16175674.7 20160622	NL
BR112018074631-2	COMPOSIÇÃO PARA REVESTIMENTO DE PRODUTO DE CONFEITARIA CONGELADO E UM PROCESSO PARA A FABRICAÇÃO DA MESMA	NESTEC S.A. (CH); SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (CH)	EP 16172755.7 20160602	CH
BR112019000731-8	MÉTODO PARA PREPARAR UMA COMPOSIÇÃO DE PROTEÍNA DO SORO DE LEITE GELIFICÁVEL POR ÁCIDO E MÉTODO PARA PREPARAR UM PRODUTO ALIMENTÍCIO	ARLA FOODS AMBA (DK)	EP 16179713.9 20160715	DK
BR112019002416-6	COMPOSIÇÕES DE CHOCOLATE E DE CHOCOLATE BRANCO, E, USO DE MANTEIGA DE CACAU	CARGILL, INCORPORATED (US)	EP 16183377.7 20160809	US

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112018070146-7	COMPOSIÇÃO DE ÓLEO OU GORDURA PARA CHOCOLATES LÁURICOS E CHOCOLATE CONTENDO A MESMA	FUJI OIL HOLDINGS INC. (JP)	JP 2016-079977 20160413	JP
BR112018073095-5	FORMULAÇÃO, MÉTODOS PARA PREPARAR UMA FORMULAÇÃO ESPUMÁVEL E PARA USAR UMA FORMULAÇÃO ESPUMANTE, E, EMBALAGEM PRESSURIZADA	BAYER HEALTHCARE LLC (US); FORMULATED SOLUTIONS, LLC (US)	US 62/396,415 20160919; US 62/396,424 20160919; US 62/351,385 20160617; US 62/334,862 20160511	US
BR112018073097-1	FORMULAÇÃO ESPUMANTE, MÉTODOS PARA FABRICAR E USAR A MESMA, E, FORMULAÇÃO	BAYER HEALTHCARE LLC (US); FORMULATED SOLUTIONS, LLC (US)	US 62/396,415 20160919; US 62/396,424 20160919; US 62/351,385 20160617; US 62/334,862 20160511	US
BR112018073118-8	FORMULAÇÃO, MÉTODOS PARA PREPARAR UMA FORMULAÇÃO ESPUMÁVEL E PARA USAR UMA FORMULAÇÃO ESPUMANTE, E, EMBALAGEM PRESSURIZADA	BAYER HEALTHCARE LLC (US)	US 62/396431 20160919; US 62/334880 20160511	US
BR112018074600-2	COMPOSIÇÃO DE REVESTIMENTO DE PRODUTO DE CONFEITARIA CONGELADO COM SOLIDIFICAÇÃO DE DUAS ETAPAS E UM PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA MESMA	NESTEC S.A. (CH)	EP 16172757.3 20160602	CH

AR

BR

CO

ES

PT



COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
NC2017/0008063	EMULSIÓN ALIMENTARIA BAJA EN GRASA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA		CO
NC2017/0008064	PROCESO DE OBTENCIÓN DE EMULSIÓN ALIMENTARIA BAJA EN GRASA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA		CO



ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2694233 T3 20181219	PRODUCTO ALIMENTICIO CON UNA ENVOLTURA	DUPONT NUTRITION USA INC	GB 0811443 A 20080620 US 2009047946 W 20090619	US
ES 2698837 T3 20190206	SUSTANCIAS BIOACTIVAS ENCAPSULADAS DE LIBERACIÓN CONTROLADA	BALCHEM CORP	US 32904202 A 20021223 US 34216803 A 20030114 US 0339847 W 20031215	US
ES 2700848 T3 20190219	BEBIDAS DE LECHE LISTAS PARA BEBER CON TEXTURA/SENSACIÓN EN BOCA MEJORADAS MEDIANTE LA AGREGACIÓN CONTROLADA DE PROTEÍNAS Y EL MÉTODO PARA HACERLAS	NESTEC SA	US 201462095160 P 20141222 EP 2015080848 W 20151221	CH

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2701752 T3 20190225	ALMIDÓN PROCESADO CON GRASA Y UN PROCEDIMIENTO PARA PRODUCIR EL MISMO	JAPAN MAIZE PROD	JP 2013012978 A 20130128 JP 2013061836 W 20130423	JP
ES 2704438 T3 20190318	COMPONENTE DE ALIMENTO EN FORMA DE PARTÍCULA	AGRANA BETEILIGUNGS AG	AT 6302007 A 20070423 AT 2008000148 W 20080423	AT
ES 2715849 T3 20190606	MÉTODO PARA OBTENER COMPONENTES RETARDANTES DE EFLORESCENCIA PARA PRODUCTOS DE CONFITERÍA	AAK DENMARK AS	DK 2012050410 W 20121107 DK 2013050363 W 20131106	DK
ES 2715958 T3 20190607	PROCESO DE PRODUCCIÓN DE COMPOSICIONES CREMOSAS	NESTEC SA	EP 15159893 A 20150319 EP 2016054871 W 20160308	CH



PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT2575788	CÁPSULAS DE GEL MOLE DE MÚLTIPLAS FASES, APARELHO E MÉTODO RESPATIVOS	CATALENT ONTARIO LIMITED	2010/06/03 CA 2706272	CA
PT2792245	MÉTODO PARA OBTENER O MEL DO CAFÉ DA POLPA OU DAS CASCAS E DA MUCILAGEM DO GRÃO DE CAFÉ	ANDRES RAMIREZ VELEZ JUAN CARLOS JARAMILLO LOPEZ	2011/12/14 WO2011IB55680	CO

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT2818048	AGRUPAMENTO DE BACTÉRIAS MICROENCAPSULADAS PARA A DEGRADAÇÃO DO GLÚTEN EM FERMENTO E MÉTODO PARA PRODUZIR O DITO FERMENTO	JAVIER GONZÁLEZ DE LA TORRE		MX
PT2911533	MÉTODO PARA PRODUZIR ALIMENTOS RECHEADOS E INSTALAÇÃO CORRESPONDENTE	FROMAGERIES BEL	2012/10/23 FR 1260085	FR
PT2941135	SUBSTITUTO DO TABACO	CARMEN DELTOUR	2013/01/03 BE 201300007 2013/01/10 BE 201300016	BE
PT2994150	PROBIÓTICOS E MÉTODOS DE UTILIZAÇÃO	H.J. HEINZ COMPANY BRANDS LLC	2013/05/10 US 201361821990 P	US
PT3009003	PRODUTO DE QUEIJO RECHEADO	KRAFT FOODS R & D, INC.	2014/10/13 GB 201418075	GB
PT3024336	PRODUTO LÁTICO QUE PODE SER CORTADO EM FATIAS COM VIDA ÚTIL PROLONGADA	ARLA FOODS AMBA	2013/07/03 EP 13174847	DK
PT3027036	PRODUTO COM BASE EM ÓLEO HIPEROXIGENADO DE ORIGEM VEGETAL	URGO RECHERCHE INNOVATION ET DÉVELOPPEMENT	2013/08/01 FR 1357623	FR
PT3027065	MÉTODO PARA PRODUZIR MATERIAL QUERATINOSO HIDROLISADO	TESSENDERLO GROUP NV	2013/07/30 EP 13178526 2013/09/24 US 201361881534 P	US

AR

BR

CO

ES

PT

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT3062632	POLÍMERO DE FENOL COM LIGAÇÕES BIARILO 5,5', MÉTODO PARA A PREPARAÇÃO DO MESMO E SEUS USOS	INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE INST SCIENCES IND VIVANT ENVIRONNEMENT	2013/10/14 FR 1359948	FR
PT3086653	PROCESSO PARA A PRODUÇÃO DE UMA COMPOSIÇÃO LIPÍDICA SEM ÓLEO DE PALMA, SUA UTILIZAÇÃO NUM PRODUTO ALIMENTAR	BROSSARD SAVANE	2013/12/23 FR 1363504	FR
PT3166418	PRODUTOS ALIMENTARES COM PROTEÍNA VICIA FABA	VERSO FOOD OY	2014/06/03 GB 201409881	GB
PT3203856	PRODUTOS ALIMENTARES NÃO-CÁRNEOS, COM APARÊNCIA E TEXTURA DE CARNE COZINHADA	SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A.	2014/10/10 US 201462062275 P	US
PT3209381	COMPOSIÇÕES COMPREENDENDO ESTIRPES BACTERIANAS	4D PHARMA RESEARCH LIMITED	2015/11/23 GB 201520631	GB

AR

BR

CO

ES

PT

Este boletín fue publicado por:



SEPTIEMBRE 2020