



XII Boletín Iberoamericano



Sector Agroalimentos

Información Tecnológica

Noviembre 2021



Introducción en Español:

Argentina - Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

Introducción en Portugués

Brasil - Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

Búsqueda de Patentes:

Argentina - Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

Brasil - Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

Colombia - Superintendencia de Industria y Comercio.

Costa Rica - Registro Nacional.

España - Oficina Española de Patentes y Marcas

Perú- Instituto Nacional de Defensa de la competencia y la protección de la Propiedad Intelectual

Portugal - Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

Republica Dominicana- Oficina Nacional de la Propiedad Industrial

Uruguay- Dirección Nacional de la Propiedad Industrial.

Diseño y edición:

Colombia - Superintendencia de Industria y Comercio.

Noticias:

Argentina - Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

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 duodécimo 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 solicitudes de patente publicados durante el año 2020 y el primer semestre del 2021 por las Oficinas que participan del Programa.

En esta edición, se muestran solicitudes de patentes y modelos de utilidad publicados por Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, España, Perú, Portugal, República Dominicana y Uruguay, considerando los subsectores de: conservación, biotecnología y nuevas tecnologías aplicadas al sector agroalimentario. Para ofrecer un documento atractivo y de rápida lectura, la información se encuentra 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 JJ Jordan en Pexels



AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

O Programa Ibero-Americano de Propriedade Industrial (IBEPI) apresenta o décimo segundo 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 (governamentais) 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 publicados durante o ano 2020 e o primeiro semestre de 2021, nos Escritórios Nacionais de PI dos países-membros do Programa.

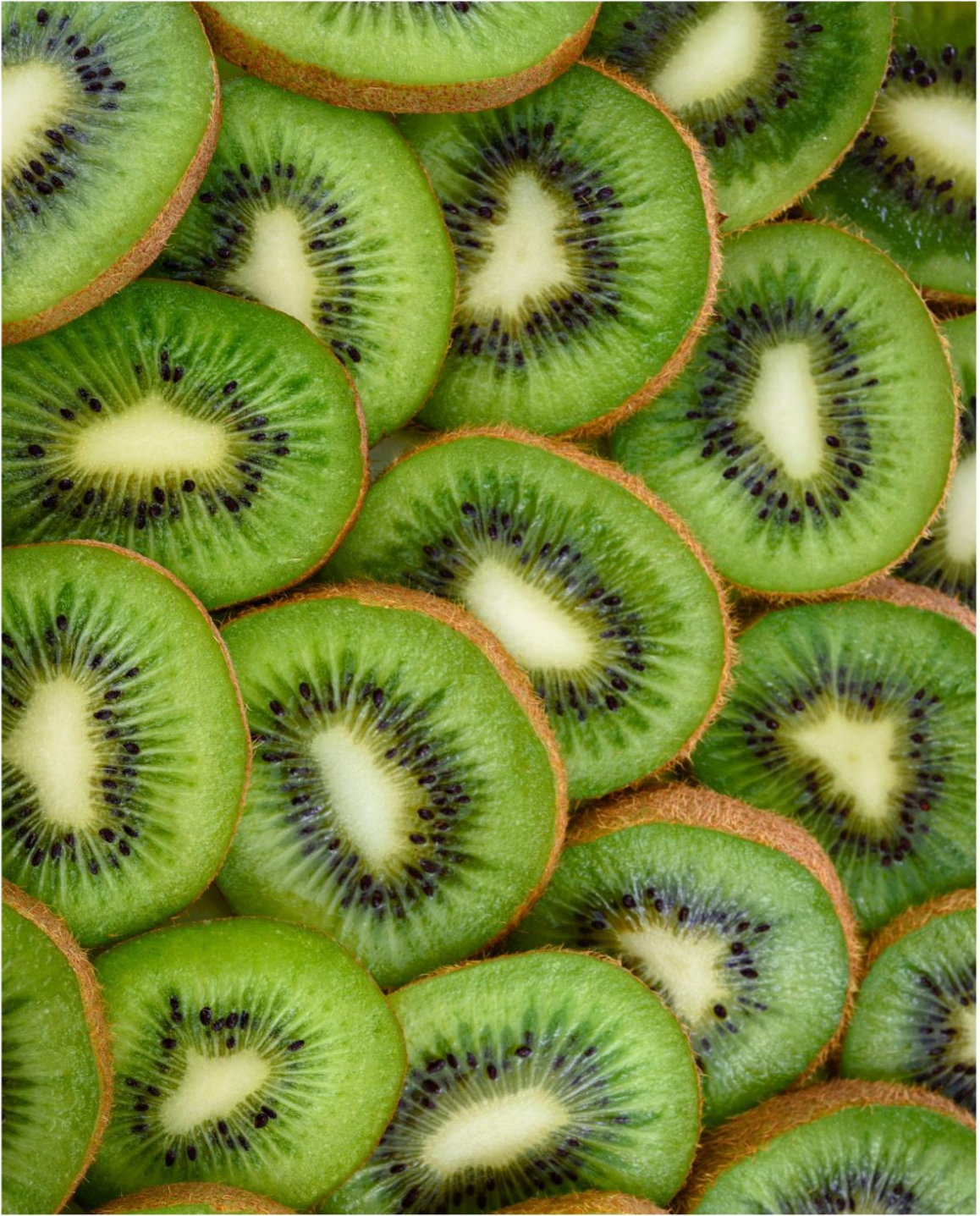
Esta edição apresenta os pedidos de patentes e modelos de utilidade publicados na Argentina, Brasil, Colômbia, Costa Rica, Espanha, Peru, Portugal, República Dominicana e Uruguai, considerando os subsetores de conservação, biotecnologia e novas tecnologias aplicadas ao setor de agroalimentos. Para oferecer um documento com leitura mais atrativa e de mais fácil compreensão, 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 o sistema de propriedade industrial em seus modelos de inovação e geração de conhecimento.



Foto de Daria Shevtsova en Pexels



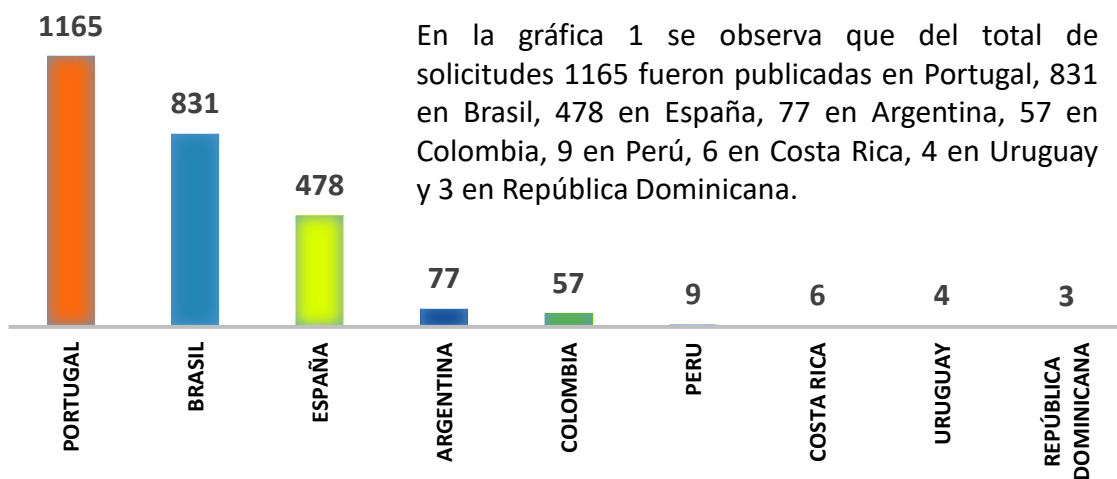
ESTADÍSTICAS

En esta sección se presenta un informe estadístico basado en las solicitudes de patentes que fueron publicadas durante el año 2020 y 1er semestre 2021 en las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial (ONAPI) de Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, España, Portugal, República Dominicana, Perú y Uruguay y que se relacionan con el sector de agroalimentos.

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

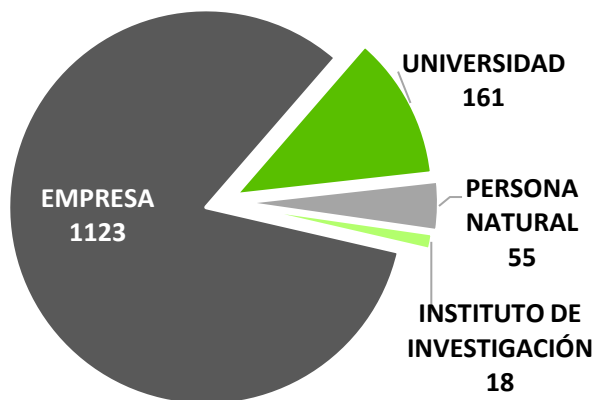
Durante el periodo definido anteriormente las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial de países IBEPI publicaron 2.630 solicitudes de patentes relacionadas con agroalimentos.

Gráfica 1. Solicitudes publicadas en países IBEPI.

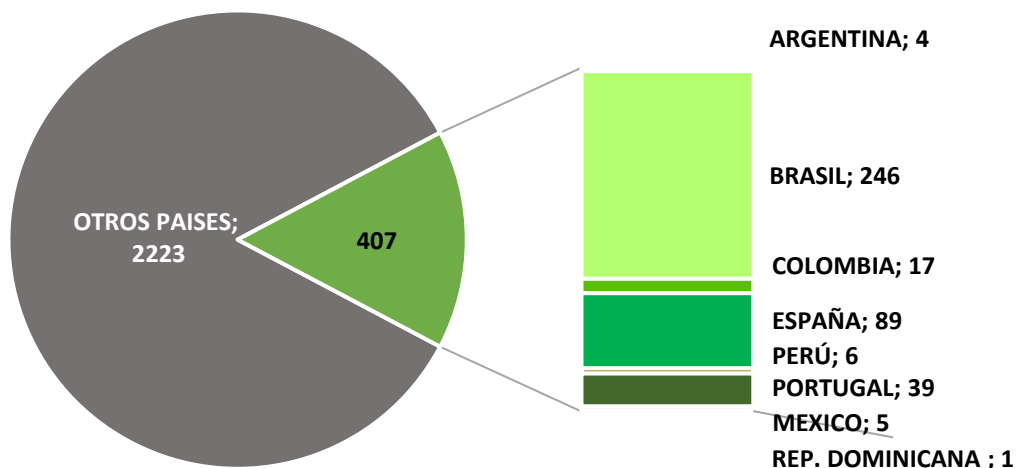


Gráfica 2. Tipos de Solicitantes

Las 2.630 solicitudes de patentes reportadas por los países participantes del Boletín IBEPI, fueron presentadas por 1.357 solicitantes, de los cuales 82,8% corresponden a empresas, 11,9% a universidades, 4,1% a personas naturales y 1,3% a centros de investigación

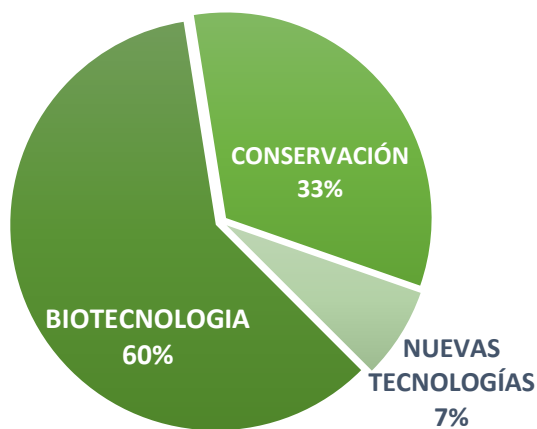


Gráfica 3. Solicitudes presentadas por residentes y no residentes de países IBEPI



Con relación a las solicitudes presentadas por residentes y no residentes, las solicitudes de patente presentadas por residentes de los países IBEPI (Argentina, Brasil, Colombia, España, México, Perú, Portugal y República Dominicana) representan el 15% del total de solicitudes y los no residentes el 85% 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 60% de las solicitudes están relacionadas con biotecnología, el 33% con conservación y el 7% con nuevas tecnologías.

AR

BR

CO

CR

ES

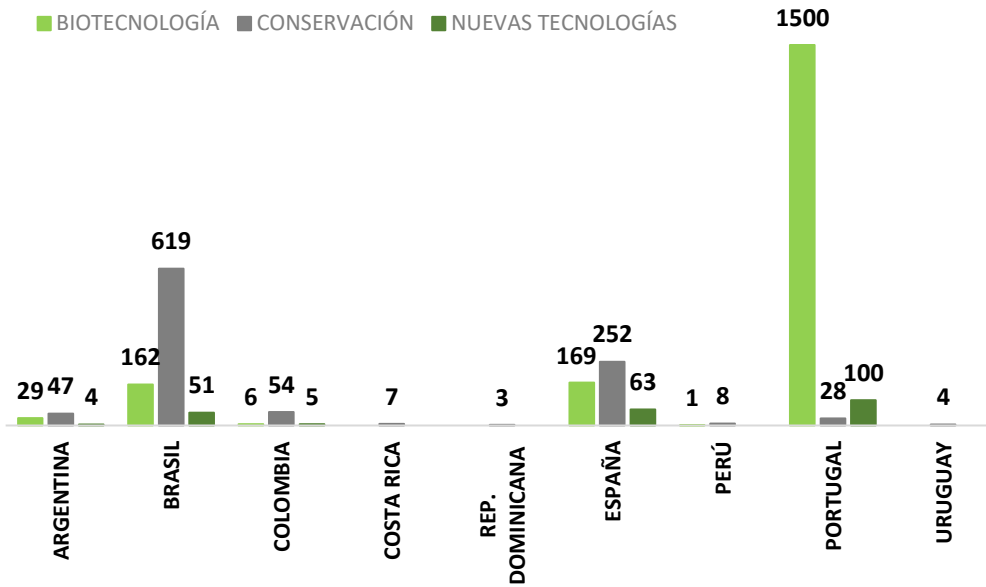
PE

PT

DO

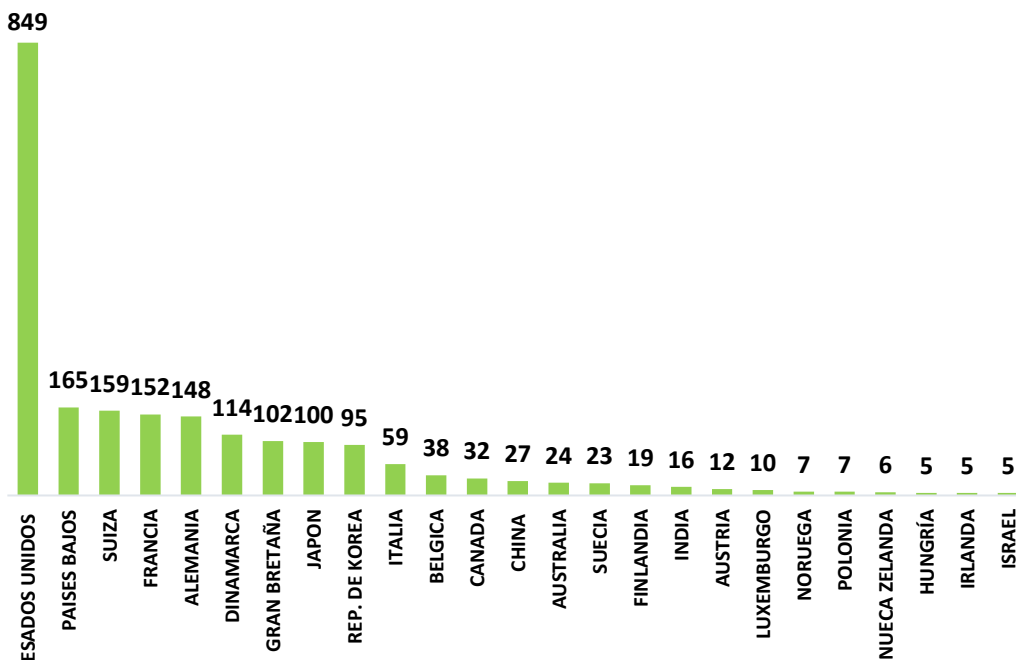
UY

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



Teniendo en cuenta la gráfica anterior relacionada con los sectores tecnológicos, el país IBEPI con mayor número de solicitudes publicadas en el periodo definido en el sector de “Biotecnología” es Portugal. Así mismo en el sector de “Conservación” se destaca Brasil. Respecto al sector de “Nuevas Tecnologías”, el país líder es Portugal.

Gráfica 6. Solicitudes presentadas por no residentes de países IBEPI



AR

BR

CO

CR

ES

PE

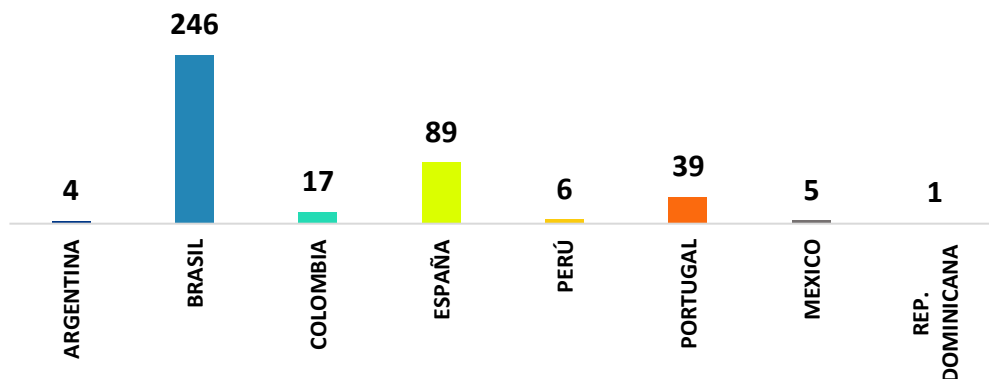
PT

DO

UY

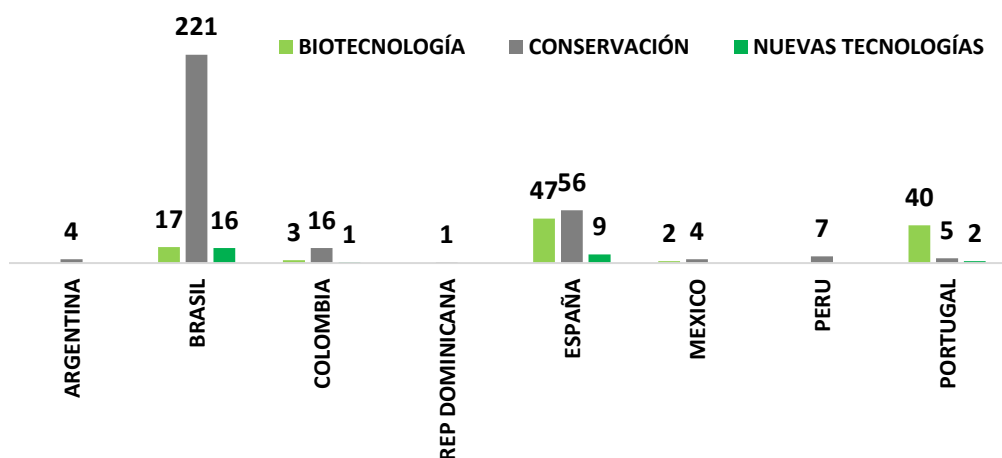
La gráfica anterior muestra el ranking de países con la cantidad de solicitudes presentadas por no residentes de países IBEPÍ. Dentro del grupo de solicitudes presentadas por no residentes, Estados Unidos presenta el mayor número de solicitudes con 849, seguido por Países Bajos con 165 solicitudes, suiza con 159 y Francia con 152.

Gráfica 7. Solicitudes presentadas por residentes de países IBEPÍ



En la gráfica se presenta el número de solicitudes de patente por residentes publicadas en el periodo definido; el país con mayor número de solicitudes por residentes es Brasil con 246, seguido por España con 89, Portugal con 39, Argentina con 4, Colombia con 17, Perú con 6, México con 5 y República Dominicana con una solicitud. Adicionalmente, en la gráfica 8 se muestran las solicitudes de residentes por sector tecnológico. Tenga en cuenta que un documento de patente puede incluir más de una tecnología.

Gráfica 8. Solicitudes de residentes por sector tecnológico



AR

BR

CO

CR

ES

PE

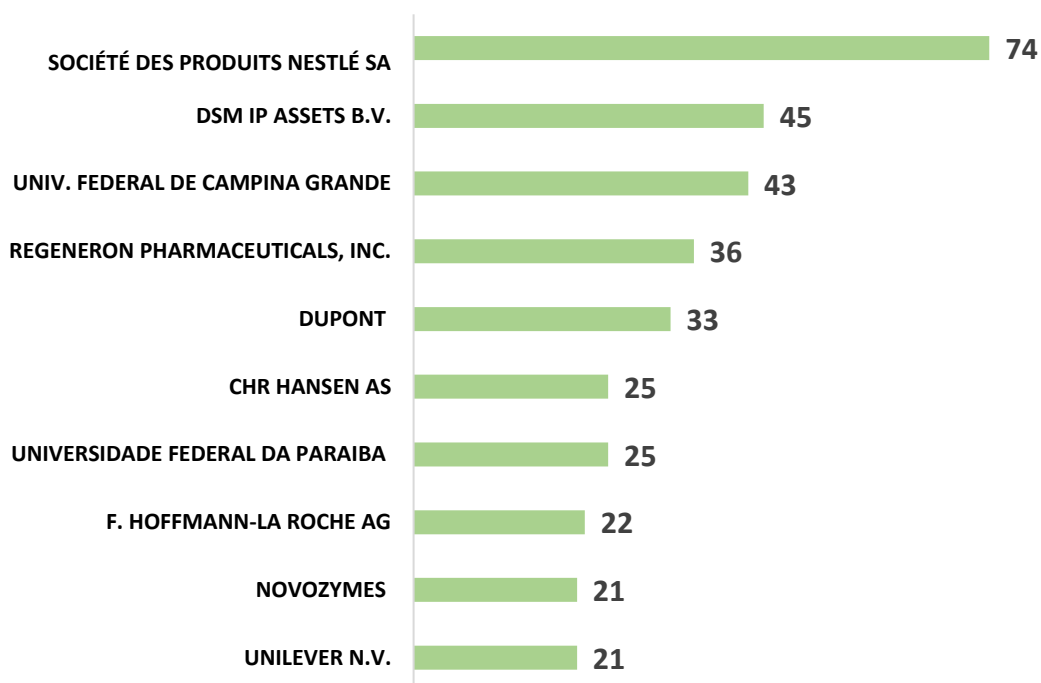
PT

DO

UY

Los solicitantes con 10 o más solicitudes de patentes publicadas en los países IBEPi se presentan en la siguiente gráfica, donde los principales solicitantes corresponden SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ SA con 74 solicitudes. Le siguen la empresa DSM IP ASSETS B.V. y la UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE con 45 y 43 solicitudes respectivamente.

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





NOVEDADES

Articulos Relacionados



ARGENTINA

ALIMENTO FUNCIONAL A BASE DE QUESO Y PROCEDIMIENTOS PARA SU ELABORACION

[Ver noticia](#)

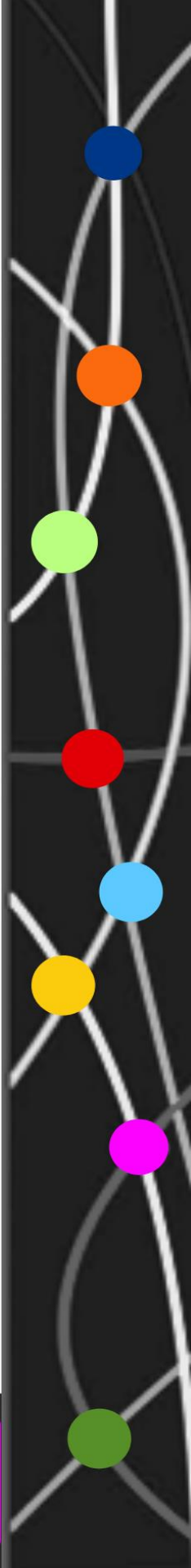
Título: Alimento funcional a base de queso y yacón; su procedimiento de elaboración

Patente: AR103121B1

Estado: [Concedida 29/09/2020](#)

Se trata de un alimento funcional a base de queso. El producto contiene jarabe de yacón, planta de la región andina cuyas raíces presentan una elevada concentración de fructooligosacáridos (FOS) y compuestos fenólicos antioxidantes. Los compuestos presentes en su raíz son de un tipo de fibra soluble que contienen propiedades relacionadas al tratamiento de la obesidad y del colesterol.

La forma de presentación puede ser de un queso de pasta dura, semidura, o untable. La incorporación de yacón a un lácteo es una alternativa para la aumentar la fibra en la dieta.





BRASIL

INPA RECEBE CONCESSÃO DE PATENTE DE IOGURTE FUNCIONAL QUE ATUA NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS GÁSTRICAS

[Ver notícia](#)

Título: Composição alimentícia funcional, processo de fabricação e uso do extrato de curcuma zerumbet

Patente: BR 102014009532-2 B1

Titular: Instituto nacional de pesquisas da amazônia - INPA (BR/AM); Biozer da amazônia industrial e comércio de cosméticos Ltda (br/am)

Inventor: Márcia Seixas de Castro / Carlos Cleomir de Souza Pinheiro / Helyde Albuquerque Marinho

Fecha de concesión: 17/04/2014

O iogurte possui qualidades nutricionais e funcionais, com ação anti-inflamatória, analgésica e antioxidante.

Uma raiz com propriedades medicinais utilizada na China, Índia e Indonésia é o principal ingrediente de um iogurte capaz de atuar na prevenção de doenças gástricas, como gastrite e úlcera. O iogurte terapêutico, que recebeu recentemente a concessão de patente, utiliza extratos da raiz de Curcuma zerumbet, oferecendo uma forma viável de promover a saúde pelo consumo de alimento nutritivo.

O iogurte funcional foi desenvolvido por Márcia Castro, durante o doutorado, e pelos pesquisadores do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), Carlos Cleomir de Souza e Helyde Marinho. O depósito da patente realizado em 2014 é de titularidade do INPA e da empresa Biozer da Amazônia. Com mais este produto, o INPA contabiliza 28 patentes concedidas, produtos e tecnologias protegidos e prontos para serem transferidos para empresas interessadas em disponibilizá-los ao mercado consumidor.

Fabricado de forma tradicional, o iogurte contém na sua composição o extrato da Curcuma zerumbet, espécie de planta da família da cúrcuma, sendo um dos 70 tipos de açafrão. No Amazonas, é utilizada como planta ornamental e em forma de chá para problemas estomacais.

“O extrato é rico em compostos bioativos, capazes de proteger a parede do estômago de doenças gástricas, além de permitir que as bactérias lácteas fiquem viáveis por mais de 30 dias, o que pode influenciar positivamente a flora intestinal se consumido todo dia”, destacou Castro, doutora em Biotecnologia pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM), com a tese Utilização dos extratos do rizoma da Curcuma zerumbet (Zingiberaceae) para

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

produção de iogurte terapêutico, defendida em 2015 no Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia da UFAM. Os pesquisadores do INPA Carlos Cleomir e Helyde Marinho foram orientador e co-orientadora, respectivamente.

Experimentos e análises

A pesquisa fez experimentos in vitro (laboratório) e in vivo (animais de laboratório) em extratos aquoso e hidroalcoólico obtidos do rizoma da *Curcuma zerumbet*. Segundo Helyde Marinho, o iogurte também passou, com aprovação de qualidade, pela análise sensorial em humanos, que avalia as características organolépticas dos alimentos, identificando pelos sentidos a cor, o sabor, a textura e o aroma.

Os extratos foram submetidos às análises fitoquímicas e físico-químicas. Depois passaram por testes farmacológicos utilizando ratos e camundongos para saber as atividades anti-úlcera, anti-inflamatória e analgésica com diferentes dosagens.

“Os dois tipos de extratos apresentaram componentes bioativos (antioxidantes) de interesse nutricional e funcional, como flavonóides, antocianinas e outros compostos fenólicos, além dos curcuminóides (curcumina e demetoxicurcumina; e curcuzerona compostos com propriedades farmacológicas)”,

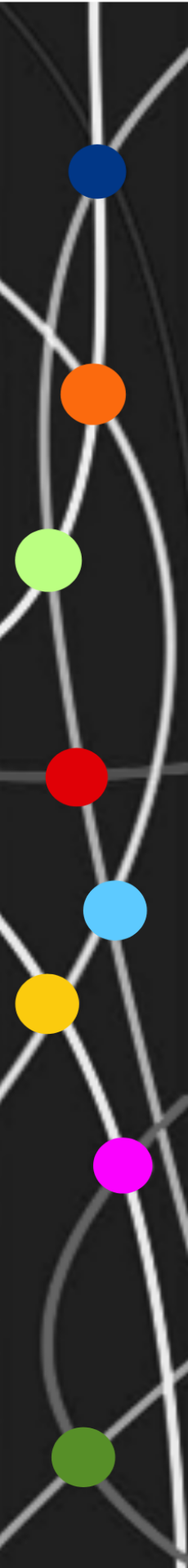
explicou Marinho, que é graduada em Farmácia e Bioquímica, com mestrado em Ciência do Alimento e doutora em Saúde Pública.

A atividade anti-úlcera do extrato aquoso apresentou efeito a partir da dose 50mg/kg inibindo 57% da formação de úlceras nos animais testados, enquanto a dose 3.500 mg/kg inibiu 94%, apresentando efeito dose-dependente. A atividade anti-úlcera do extrato hidroalcoólico mostrou efeito ainda melhor. Com dose a partir de 50 mg/kg e 75 mg/kg a inibição de úlcera gástrica foi de 80% a 94%. Outra vantagem da *curcuma zerumbet* é que os extratos apresentam atividade antinociceptiva, ou seja, analgésica, independente das doses testadas, por terem a capacidade de alterar e influenciar a atividade no cérebro através do sistema nervoso central.

“Estes resultados indicam que os extratos da *Curcuma zerumbet* são potentes suplementos ou ingredientes para serem adicionados em alimentos e obter propriedades funcionais”, ressalta Marinho.

Outras tecnologias

“Buscamos desenvolver produtos como este [iogurte de *curcuma*] que são alimentos funcionais, podendo ajudar inclusive na terapêutica de pacientes com doenças crônicas, como hipertensão, diabetes e cânceres”, disse Carlos Cleomir, líder do Grupo de



Pesquisa em Bioprospecção de Produtos Amazônicos e conhecido pelos mais de 20 anos dedicados às pesquisas com o gengibre amargo (*Zingiber zerumbet*), uma outra planta com muitas propriedades medicinais.

O extrato do *Zingiber zerumbet*, da qual também se pode fazer iogurte, mas não é mesmo da concessão da patente do iogurte de cúrcuma, é usado em sabonete para acne vulgar, encapsulados e hidrogel para pés diabéticos. Segundo Souza, o hidrogel ainda aguarda autorização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) para poder ser comercializado.

Extensão tecnológica

De acordo com a Coordenação de Extensão Tecnológica e Inovação (Coeti), o Instituto soma um total de 66 tecnologias protegidas, das quais 28 já são “concedidas” pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), o que significa que são tecnologias protegidas por meio de patentes e disponíveis para licenciamento às empresas. As outras 38 tecnologias do INPA estão protegidas por “pedido de patente”, o que garante a expectativa de direito da concessão da tecnologia.

Para a coordenadora da Coeti, Noélia Falcão, a concessão de patentes ao portfólio de tecnologias do INPA amplia a credibilidade do Instituto e de seus pesquisadores. “Além, é claro, de oferecer à sociedade a oportunidade de licenciar uma tecnologia inovadora e patenteada, que pode direcionar a empresa licenciada à abertura de novos negócios, com a geração de emprego e renda, movimentando a economia e melhorando a qualidade de vida das pessoas”, destacou.

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY



COLOMBIA

EXPORTACIONES DE AGROALIMENTOS DEL PAÍS CRECIERON 7 POR CIENTO EN 2020

[Ver noticia](#)

Productos nacionales llegaron a 166 destinos con ventas superiores a los 10.000 millones de dólares

Colombia exportó 7.812 millones de dólares en la cadena de agroalimentos durante 2020, un aumento del 7 por ciento frente a las cifras de 2019 pese a los impactos de la pandemia del coronavirus en el mercado, informaron este jueves fuentes oficiales.

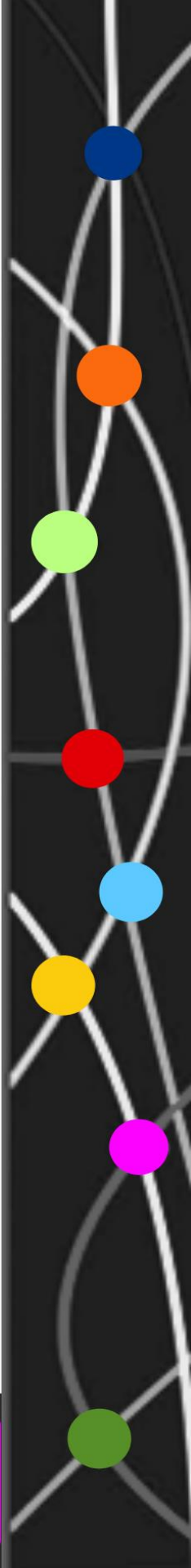
Los productos de agroalimentos colombianos llegaron a 166 destinos con ventas por encima de los 10.000 millones de dólares y tuvieron una participación cercana al 53 por ciento sobre el total de las exportaciones no mineras del país.

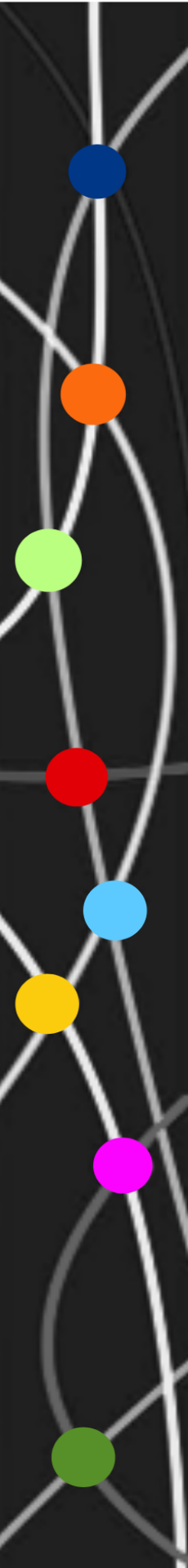
Estados Unidos fue el principal comprador de este sector y tuvo una participación del 37 por ciento, así como un crecimiento significativo en productos como los derivados del café, filetes de pescado, frutas frescas y preparaciones alimentarias diversas.

"Hoy podemos decir que Colombia está en camino de ser despensa alimentaria para el mundo, como bien nos ha

catalogado la FAO por el potencial del área cultivable y la gran variedad de oferta exportable y de factores competitivos como la capacidad de producción casi todos los días del año", aseguró la presidenta de la agencia de promoción ProColombia, Flavia Santoro.

De acuerdo con la funcionaria, entre los aspectos que vienen impulsando las exportaciones de agroalimentos está la estrategia de diplomacia sanitaria que lideran los ministerios de Comercio y Agricultura con el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimento (Invima), el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) y ProColombia.





Los buenos resultados se deben además a que el aumento del consumo consciente ha permitido que "los productos alimenticios orgánicos prosperan gracias a la demanda de los consumidores de productos de origen sostenible", detalló la entidad.

Crecimiento en ventas

Después de Estados Unidos, los principales compradores de agroalimentos colombianos fueron Países Bajos, Bélgica y Alemania.

Sin embargo, tuvieron mayores crecimientos Japón, con 8 por ciento de aumento, principalmente en compras de frutas frescas y cacao; España, con 21 por ciento, con productos como aceite de palma, café verde, banano y frutas frescas, y México, con 29 por ciento, con más compras de productos de panadería y molinería, derivados de café y preparaciones alimenticias diversas.

Santoro explica que "en los últimos meses fuimos testigos de los primeros envíos, por ejemplo, de carne porcina a Costa de Marfil y Hong Kong, el arribo de piña a Canadá, la reapertura de la carne bovina nacional a Chile, al igual que la admisibilidad de aguacate hass en este mismo mercado".

ProColombia destacó que a pesar de la emergencia sanitaria, la pandemia aceleró las ventas de comestibles en el comercio electrónico y demostró que los consumidores es importante seguir

comprando productos alimenticios que sean saludables. "Aunque el plástico de un solo uso, la reciclabilidad y el desperdicio de alimentos siguen siendo temas importantes en la industria alimentaria, la pandemia ha cambiado la atención a las respuestas corporativas centradas en la acción social, incluido el apoyo a los agricultores y comunidades locales y vulnerables", subrayó ProColombia.

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY



COLOMBIA

EL ACEITE COLOMBIANO DE SACHA INCHI PISA FUERTE EN EL MERCADO INTERNACIONAL

[Ver noticia](#)

SumaSach'a trabaja de la mano con excombatientes y comunidades de varias regiones del país para producir Sacha inchi. Este año, la compañía realizó su primera exportación a Perú y Estados Unidos y ahora sueña con llegar al mercado chino y europeo.

De enero a abril de 2021, el grupo empresarial tuvo ventas internacionales por US\$11.000 de botellas de aceite Sacha inchi para comercializar por medio de Amazon y Ancestral Organics en Estados Unidos y por US\$89.000 de grano exportado hacía Perú. Este es el resultado de la apuesta que realizó el grupo empresarial en 2013 por la producción y comercialización del Sacha inchi para desarrollar agroindustria inclusiva en Colombia.

El Sacha inchi es conocido como el "maní de monte", un fruto en forma de estrella con granos en su interior que se da en la selva amazónica y, por su alto contenido de omega 3, brinda grandes beneficios para la salud. Según la OMS, mejora el funcionamiento neurocognitivo, tiene efectos

antidepresivos y antiinflamatorios y ayuda a disminuir los triglicéridos y el colesterol. Lo que se alinea a la tendencia de consumo actual hacia productos que brinden salud, belleza y bienestar.

El Sacha inchi es cultivado por más de 1.100 agricultores ubicados en 22 departamentos del territorio colombiano, entre los que se encuentran: Caquetá, Córdoba, Arauca, Antioquia, el Eje Cafetero, Huila y Tolima. Allí se recoge la materia prima que actualmente es comercializada en tres tipos de presentación principalmente: la botella de aceite Sacha inchi de 250ml, la bolsa de polvo proteico y el frasco de granos tostados de 70 gramos.

Recientemente, en trabajo articulado con ProColombia, comenzó el proceso exportador de SumaSach'a. Durante el 2019, enviaron muestras, principalmente botellas de aceite, a diferentes regiones del mundo para dar a conocer la calidad de sus productos.

Un año más tarde participaron en ferias internacionales, como: Biofach, Gulfood y Expo West y, de la mano de ProColombia, lograron ingresar a las plataformas digitales Amazon y Rappi y este año realizaron su primera exportación a Estados Unidos y Perú.

AR BR CO CR ES PE PT DO UY

El futuro es promisorio y los planes de SumaSach'a son ambiciosos. El grupo empresarial, que se encarga de consolidar los frutos de Sacha inchi de muchas empresas productoras para poder tener capacidad exportadora, sueña con consolidarse en el mercado estadounidense y conquistar Europa y China.

Para Felipe Serrano, gerente de Biorefineria S.A.S., la casa matriz de SumaSach'a, "la calidad de nuestros productos saludables y los precios competitivos de estos nos permiten soñar en grande, por eso ahora queremos llegar al Europa y al mercado chino con nuestro aceite principalmente, que actualmente representa el 90% de nuestras ventas y además cuenta con el aval para comercializarse en Europa".

Según datos del Dane, con análisis de ProColombia, durante el primer trimestre del 2021 las exportaciones de aceites y grasas sumaron US\$134,8 millones, 2,4% más que lo registrado en el mismo periodo del año anterior. Ecuador, México, República Dominicana, Brasil, Italia y España fueron los principales compradores. En el caso del aceite de Sacha inchi, SumaSach'a es la única empresa en Colombia que exporta este producto.

"La idea es vincular a los pequeños agricultores y comunidades vulnerables en la cadena de suministro."

Industrializar el campo colombiano es nuestra meta, para que los beneficios no se centralicen en las principales ciudades del país como siempre ocurre, sino que se queden a nivel local y así contribuir con el desarrollo y la generación de empleo de las zonas donde se cultiva Sacha inchi", afirmó Felipe Serrano.



Con el paso de los años, han logrado que diferentes agricultores y organizaciones de zonas afectadas por el conflicto armado empiecen a cultivar Sacha inchi. Lo que, sumado a las características de la planta que puede durar meses reservada sin comprometer la calidad del producto final y no requiere de grandes extensiones de terreno ni de mucho

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

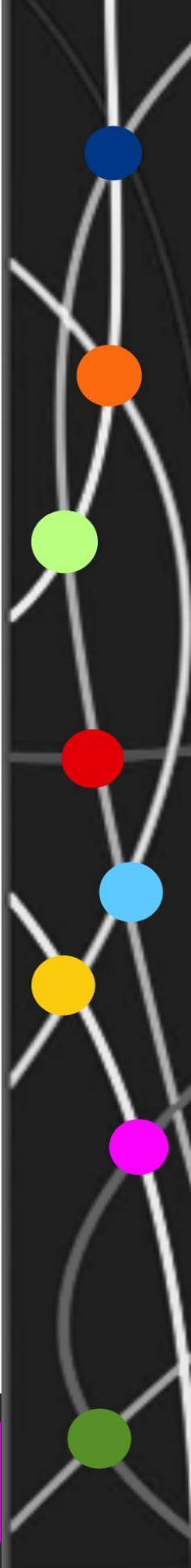
tiempo muerto para ser económicamente viable, llevó a que la sustitución de cultivos ilícitos se convirtiera en el propósito misional del grupo empresarial.

“Esta es nuestra forma de hacer patria, de construir país. Más allá de una postura política, si queremos un desarrollo real de nuestras comunidades lo que necesitamos es retornarlos a la vida productiva y darle una alternativa para generar ingresos económicos lejos de la ilegalidad”, agregó Serrano.

Hoy en día, promueven el desarrollo nacional trabajando de la mano de diferentes organizaciones de agricultores incluyendo aquellas conformadas por ex combatientes, como “Filimarpoz” ubicada en Filipinas, Arauca, que tiene alrededor de 15 hectáreas de cultivos orgánicos y la unidad de El Tambo, Cauca, que liderada por el agricultor Wilmer Guengue, cultivó el Sacha inchi utilizado para producir las botellas de aceite 100% orgánico con las que fueron reconocidos este año como producto gourmet en el Concurso Internacional de Aceites del Mundo desarrollado por la Agencia para la Valorización de Productos Agrícolas (AVPA) en París, Francia.



Foto de [Ron Lach](#) en [Pexels](#)





ESPAÑA

AGUA DE OLIVO

[Ver noticia](#)

Título: Procedimiento de obtención de un complemento alimenticio derivado de la planta del olivo y complemento alimenticio obtenido

Patente: [ES2804376A1](#)

Titular: Roque Iniciativas SL

Inventor: Rodriguez Garcia Manuel

Fecha de publicación: 2021-02-05

Bebida elaborada en un proceso 100% artesanal a base de hojas de olivo de producción ecológica y vitamina C. Es una opción saludable para hidratarse y refrescarse dado su mínimo aporte calórico. Cuenta con un gran poder antioxidante al poder ser asimilado por el cuerpo humano en mayor medida que cualquier otro antioxidante. El procedimiento de preparación consta de las siguientes fases: recolección de la hoja de olivo, reposo y deshidratación de la misma, lavado y escurrido de la hoja, triturado de la hoja hasta obtener una masa homogénea específica, cocción de la hoja en forma de infusión para obtener una base principal, y añadir complementos para potenciar el sabor, variar la concentración, facilitar la conservación y otras propiedades.

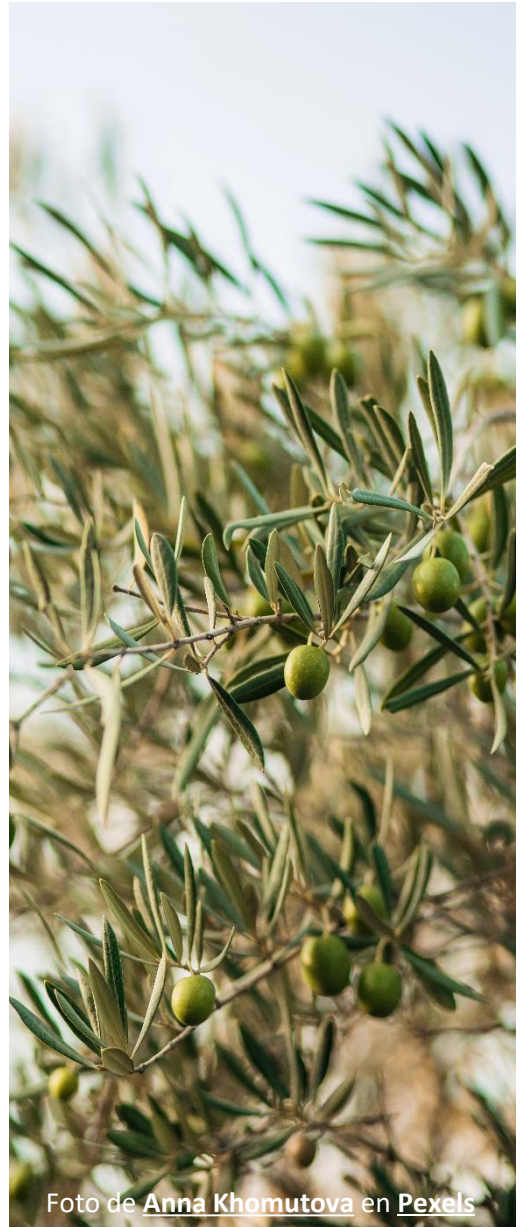


Foto de [Anna Khomutova](#) en [Pexels](#)

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY



ESPAÑA

CHIPS DE ALCACHOFA

[Ver noticia](#)

Título: Aperitivo crujiente de alcachofa

Patente: [ES1240174U](#)

Titular: CYNARA E.U.; S L U

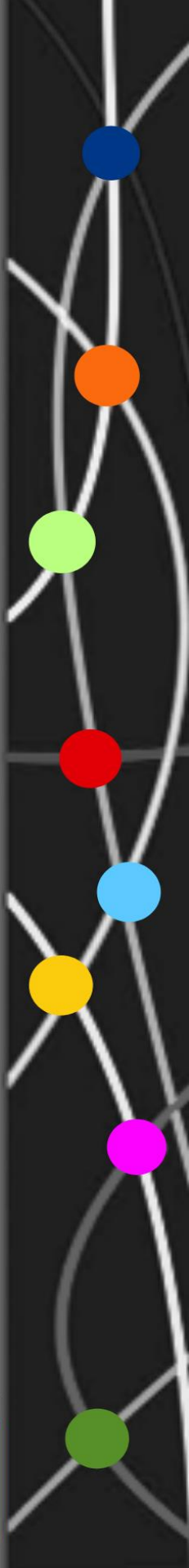
Inventor: Ortuno Casanova Jordi;
Puerta Escamez Fernando

Fecha de concesión: 2020-07-29

Los Chips de Alcachofa Cynara contienen 6 gr de fibra por bolsa, son 100% naturales, están libres de gluten, son aptos para dietas veganas y están elaborados con aceite alto oleico. Se trata de un snack sólido a base de alcachofas enrolladas y cocidas para que queden crujientes, obtenido a partir de diferentes partes de alcachofas, frescas o congeladas que se separan por calibres y se pelan hasta obtener los corazones y/o fondos de alcachofa para posteriormente laminarlos y someterlos a un tratamiento térmico de fritura y/o horneado, condimentarlos y/o aromatizarlos mediante la adición de sal y/u otros compuestos con propiedades aromatizantes y finalmente envasarlos en recipientes herméticos a temperatura ambiente y/o refrigeración y en atmósfera protectora o no.



Foto de [Ann H](#) en [Pexels](#)





PORTUGAL

PROJETO MOBFOOD REÚNE PARCEIROS NO INL E UMINHO PARA LEVAR INOVAÇÃO AO SETOR AGROALIMENTAR

[Ver notícia](#)

O INL (Laboratório Ibérico Internacional de Nanotecnologia) e a Universidade do Minho, que integram a iniciativa MobFood, acolheram em Braga os 43 parceiros deste projeto mobilizador para uma reunião que antecipou os resultados preliminares relativos às diferentes temáticas abordadas neste projeto, e que passam por conseguir apresentar inovações concretas em produtos, processos e serviços no setor agroalimentar nacional.

Fátima Carvalho, das Indústrias de Charcutaria Primor e coordenadora do projeto, adiantou que «os protótipos vão ser validados em painéis de consumidores, sendo de esperar que venham a ser colocados em breve no mercado», acrescentando que «os participantes no MobFood, que são empresas de várias áreas deste setor, bem como diversas entidades do sistema científico nacional, estão a desenvolver linhas de investigação capazes de acrescentar valor ao nível da segurança alimentar, da nutrição, da sustentabilidade, de novos processos e novas tecnologias, entre outras áreas de aplicação».

O coordenador científico do MobFood e Professor da Universidade do Minho, José Teixeira, reconheceu que se trata de um projeto ambicioso, «que segue as linhas gerais dos desafios que se colocam ao setor alimentar, tais como a sustentabilidade, a segurança, a disponibilidade, a eficiência energética, a eficiência de processos, novos produtos e a resposta às necessidades de novos consumidores». E apesar de este projeto pretender responder, em primeiro lugar, aos desafios que o setor agroalimentar enfrenta ao nível nacional, “também pode contribuir para dar uma resposta global a esses desafios”. José Teixeira acrescentou ainda que, só o facto de se ter conseguido juntar «todos estes parceiros num projeto com metas muito bem definidas já foi um sucesso».

Lorenzo Pastrana, Diretor da Área de Investigação do INL e anfitrião do encontro, manifestou-se «muito satisfeito com os resultados da reunião, bem como pelo facto de o INL fazer parte de uma iniciativa que vai contribuir para levar a inovação ao setor agroalimentar nacional e não só. A nanotecnologia é essencial para conseguir atingir esse objetivo em todos os elos da cadeia de valor, desde a produção ao consumo, pelo que é muito gratificante poder cumprir, neste projeto, a missão do INL, que é usar a nanotecnologia para o benefício da sociedade e responder aos grandes desafios globais, dos quais a alimentação está entre os maiores e mais urgentes».

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY



PORTUGAL

PORTUGAL VENCE ECOTROPHELIA EUROPE 2020

[Ver noticia](#)

O projeto OrangeBee, um preparado alimentar à base de aquafaba e pólen apícola que reutiliza desperdícios da indústria alimentar, foi o grande vencedor da competição que juntou estudantes universitários de 13 países europeus.

À quarta participação na iniciativa ECOTROPHELIA Europe, Portugal arrecada o primeiro prémio naquela que é a maior competição europeia em eco-inovação alimentar. O preparado fermentado OrangeBee, desenvolvido por duas alunas da Universidade de Aveiro, foi o grande vencedor da 13ª edição desta competição que promove a inovação, o empreendedorismo e a competitividade do setor agroalimentar europeu, desafiando estudantes do ensino superior a desenvolverem produtos inovadores e sustentáveis.

Bárbara Vitoriano e Adelaide Olim, alunas de mestrado em design e biotecnologia alimentar, respetivamente, na Universidade de Aveiro, desenvolveram um preparado fermentado de aquafaba (água que resulta da cozedura de leguminosas) com uma camada de geleia de laranja,

polvilhado com pólen apícola. Este produto alimentar, que pode ser utilizado, por exemplo, como sobremesa, reutiliza resíduos habitualmente desprezados pela indústria alimentar, foi premiado pelo júri europeu, liderado pela multinacional Nestlé.

Christoph Hartmann, Head of Academic Alliances na Nestlé, explicou a escolha do júri: “O produto OrangeBee tem um design bastante apelativo, muita qualidade e uma proposta de valor elevada. É um excelente contributo para o futuro da inovação alimentar.” As vencedoras da competição ECOTROPHELIA Europe 2020 afirmam: “Como cidadãs empenhadas, sabemos que as escolhas que fazemos, enquanto consumidoras, são determinantes para a sociedade, para a sua qualidade de vida e para o seu futuro. Sendo a luta contra o desperdício um pilar central das políticas de sustentabilidade, pareceu-nos que o desenvolvimento de um produto alimentar com base em aquafaba, yacon e cascas de laranja polvilhado com pólen apícola, vegetariano, sem glúten nem lactose iria notoriamente ao encontro das crescentes preocupações dos consumidores e das tendências deste setor. Esta distinção, a nível europeu, vem mostrar que o nosso trabalho e visão estão no caminho certo.”

AR BR CO CR ES PE PT DO UY



De acordo com as mentoras do projeto, OrangeBee é um preparado fermentado sem gordura e fonte de fibra, com 89 kcal por porção (que providencia 8% da dose diária recomendada de vitamina C e 21% da dose diária de FOS, prebiótico importante na regulação do trânsito intestinal), sendo um produto

vegetariano, sem glúten e lactose. Devido à presença do pólen apícola, considerado alimento funcional, o consumidor obtém também uma quantidade considerável de vitaminas antioxidantes e flavonoides, essenciais na proteção do organismo contra as agressões externas.

Deolinda Silva, Diretora Executiva da PortugalFoods, refere: “A distinção europeia deste projeto português não nos podia encher de mais orgulho. O setor agroalimentar português é conhecido, há muito, nos mercados internacionais, pela sua qualidade e excelência. O facto de se mostrar como uma indústria cada vez mais inovadora, atenta às tendências e aos novos padrões de consumo, que colocam a sustentabilidade no topo da agenda, certamente irá ajudar no caminho da promoção do setor agroalimentar nacional lá fora.” A responsável acrescenta: “Por outro lado, este prémio é também o reconhecimento do esforço que o setor tem feito no sentido de se aproximar das universidades e dos centros de conhecimento e inovação. Sem dúvida, este estreitamento de relações é a garantia de que o agroalimentar nacional está a preparar o seu futuro.”

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY



PORTUGAL

POLITÉCNICO DE COIMBRA COM PATENTE PARA TRANSFORMAÇÃO DO SORELHO

[Ver notícia](#)

O Instituto Politécnico de Coimbra (IPC) tem uma patente submetida sobre processo de transformação de sorelho. O anúncio foi feito ao Ensino Magazine e esta inovação permitirá a diminuição do impacto ambiental e a valorização do principal subproduto da produção de requeijão, cujo tratamento é muito dispendioso.

Na nota enviada à nossa redação, o Politécnico de Coimbra explica que a “nova solução encontrada baseia-se na obtenção de um Concentrado Líquido de Sorelho (CLS). Este produto é rico em proteína e gordura e pode ser usado para produzir molhos para saladas ou bebidas lácteas fermentadas, uma vez que as proteínas do soro são consideradas das melhores proteínas do ponto de vista nutricional”.

Com a coordenação de vários investigadores da Escola Superior Agrária (ESAC), esta invenção integra o portfólio de Propriedade Intelectual do Politécnico de Coimbra. As quatro unidades piloto da ESAC, permitem processar soro e sorelho, bem como

realizar testes com outros subprodutos da indústria alimentar.

O IPC recorda que se o sorelho for “eliminado no ambiente sem tratamento ficará um subproduto poluente, devido sobretudo à sua riqueza em lactose (cerca de 4%), mas esta sua nova transformação traduz-se em produtos de valor acrescentado com baixos custos de produção e baixos consumos energéticos”.

Citado na mesma nota, Carlos Dias Pereira, investigador da Escola Superior Agrária do Politécnico de Coimbra, revela que “a solução permite a aplicação de processos de separação seletiva pouco dispendiosos em custos de capital e de funcionamento, quando comparados com os tradicionais processos de concentração seguidos de desidratação”.

O docente sublinha que a “a valorização deste subproduto afigura-se como uma solução eficiente ao possibilitar a obtenção de produtos de valor acrescentado, diversificando o portfólio de produtos das empresas e diminuindo o impacto ambiental através da eficiência energética dos processos produtivos”.

O CLS é conseguido através da aplicação de tecnologias de filtração tangencial, nomeadamente a ultrafiltração, um processo de concentração seletiva de proteínas e

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

que permite separação de outros componentes como sejam a lactose e os sais.



De acordo com o IPC, “justifica-se o investimento nas empresas que pretendam processar mais de 1000 litros de soro diariamente e estima-se que numa unidade que processe valores da ordem de 1000 litros de leite por dia, o investimento em equipamentos ronde os 50 mil euros. As empresas que produzem queijo de vaca raramente fazem requeijão a partir do soro desse queijo, pois o rendimento é muito baixo e não compensa os custos de produção. Contudo, esta técnica de ultrafiltração pode também servir para concentrar esse soro, aumentando o seu teor em proteína e possibilitando o aumento do rendimento do fabrico de requeijão”.

De acordo com o IPC, “o processo de obtenção de Concentrado Líquido de Soro tem aplicação nas Pequenas e Médias Empresas (PME) do setor dos laticínios associadas à produção de queijo e de requeijão que, na sua generalidade, processam leite de ovelha e/ou cabra para o fabrico de queijo”.

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

Solicitudes de Patente Publicadas en el año 2020 y primer semestre de 2021

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

AR BR CO CR ES PE PT DO UY

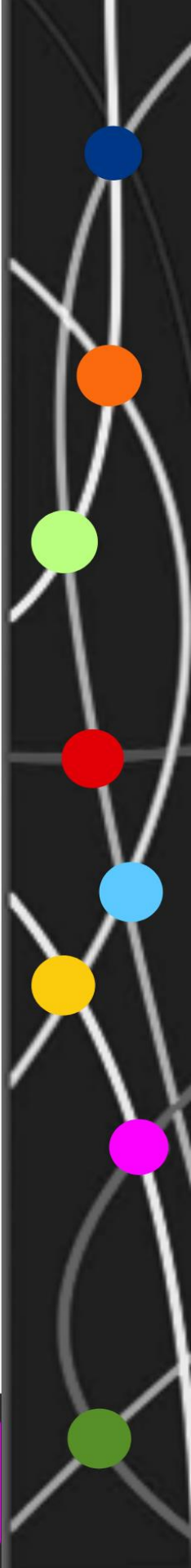


BIOTECNOLOGÍA



ARGENTINA

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------|--|---------------|--|----------------|
| AR115679 | [ES] MOLECULAS DE ACIDO NUCLEICO REGULATORIAS PARA AUMENTAR LA EXPRESION GENICA ESPECIFICA DE SEMILLA Y/O PREFERENCIAL DE SEMILLA EN LAS PLANTAS | BASF CORP | EP 09169017.2 - 31/08/2009 US 61/238233 - 31/08/2009 | DE |
| AR115680 | [ES] MOLECULAS DE ACIDO NUCLEICO REGULATORIAS PARA AUMENTAR LA EXPRESION GENICA ESPECIFICA DE SEMILLA Y/O PREFERENCIAL DE SEMILLA EN LAS PLANTAS | BASF CORP | EP 09169017.2 - 31/08/2009 US 61/238233 - 31/08/2009 | DE |
| AR115681 | [ES] MOLECULAS DE ACIDO NUCLEICO REGULATORIAS PARA AUMENTAR LA EXPRESION GENICA ESPECIFICA DE SEMILLA Y/O PREFERENCIAL DE SEMILLA EN LAS PLANTAS | BASF CORP | EP 09169017.2 - 31/08/2009 US 61/238233 - 31/08/2009 | DE |
| AR115682 | [ES] MOLECULAS DE ACIDO NUCLEICO REGULATORIAS PARA AUMENTAR LA EXPRESION GENICA ESPECIFICA DE SEMILLA Y/O PREFERENCIAL DE SEMILLA EN LAS PLANTAS | BASF CORP | EP 09169017.2 - 31/08/2009 US 61/238233 - 31/08/2009 | DE |
| AR114991 | [ES] LACTOBACILLUS RHAMNOSUS CON MAYOR PRODUCCION DE DIACETILO | CHR HANSEN AS | | DI |



| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------|--|--|--------------------------------|----------------|
| AR116599 | [ES] UN PRODUCTO Y UN METODO PARA PRODUCIR UN PRODUCTO CONGELADO DE LEVADURA | CHR HANSEN AS | EP18198654 - 4/10/2018 | DI |
| AR115758 | [ES] COMPOSICION QUE COMPRENDE LA CEPA DE LACTOBACILLUS PLANTARUM CJLP475 Y LA CEPA DE LACTOBACILLUS PLANTARUM CJLP243 Y USO DE LA MISMA | CJ CHEILDANG CORP | KR10-2018-0081910 - 13/07/2018 | KR |
| AR115191 | [ES] UN METODO DE FABRICACION DE GLICOSIDOS DE ESTEVIOL DE TRANSFRUCTOSILACION USANDO EL LACTOBACILLUS MALI | CJ CHEILDANG CORP | KR20170173569 - 15/12/2017 | KR |
| AR114114 | [ES] METODO PARA LA PREPARACION DE COMPOSICION FERMENTADA CON OLOR MEJORADO POR EL USO DE LEVADURA | CJ CHEILDANG CORP | KR20180018449 - 14/02/2018 | KR |
| AR115757 | [ES] COMPOSICION QUE COMPRENDE LA CEPA CJLP475 DE LACTOBACILLUS PLANTARUM Y LA CEPA CJLP17 DE LACTOBACILLUS PLANTARUM Y EL USO DE LA MISMA | CJ CHEILDANG CORP | KR10-2018-0081909 - 13/07/2018 | KR |
| AR114519 | [ES] HARINA DE CARRASPIQUE CON BAJO CONTENIDO DE GLUCOSINOLATO Y METODOS PARA SU ELABORACION | COVERCRESS INC BOARD OF TRUSTEES OF ILLINOIS STATE UNIV UNIV MINNESOTA | US20180619360P - 19/01/2018 | US |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------|---|--------------------------------|----------------------------|----------------|
| AR114877 | [ES] PROCESO PARA EL DESGOMADO ENZIMATICO DE ACEITES | DSM IP ASSETS B.V. | EP20180171015 - 07/05/2018 | NL |
| AR116290 | [ES] PROCESO | DUPONT IND BIOSCIENCES USA LLC | US61/445,665 - 23/02/2011 | US |
| AR115877 | [ES] MEDIOS Y METODOS PARA EL CLIVAJE DE LA ZEARALENONA | ERBER AG | EP18186532 - 31/07/2018 | AT |
| AR115034 | [ES] SISTEMA Y METODO PARA PRODUCIR UN FLUJO DE AZUCAR | FLUID ENERGY GROUP LTD. (CA) | US20180945773 - 5/04/2018 | US |



BRASIL

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-----------------------------|---|--------------------|-------------------------|----------------|
| BRPI0923794 | POLIPEPTÍDEO DE ENDOGLICANASE FÚNGICA E MÉTODO PARA SUA PRODUÇÃO, POLINUCLEOTÍDEO, VETOR DE EXPRESSÃO, CÉLULA HOSPEDEIRA, PREPARAÇÃO DE ENZIMA, PROCESSO PARA O TRATAMENTO DE MATERIAL CELULÓSICO, COMPOSIÇÃO DE DETERGENTE E RAÇÃO PARA ANIMAL | AB ENZYMES OY (FI) | FI 20086250 20081230 | FI |

AR BR CO CR ES PE PT DO UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|--|----------------------------------|---|----------------|
| BR112019020799 | MANANASES BACTERIANAS | AB ENZYMES OY (FI) | EP 17164880.1 20170405 | FI |
| BR112020018548 | COMPOSIÇÃO DE ADITIVO DE RAÇÃO DE TIPO REVESTIDO, RAÇÃO, E, MÉTODO PARA MELHORAR UM GANHO DE PESO CORPORAL DE GADO | AJINOMOTO CO., INC. (JP) | JP 2018-049060 20180316 | JP |
| BRPI1007150 | MÉTODO PARA PRODUIR UM MACARRÃO, E, PREPARAÇÃO DE ENZIMA | AJINOMOTO CO., INC. (JP) | JP 2009-0232298 20090204 | JP |
| BR112020018621 | COMPOSIÇÃO DE ADITIVO DE RAÇÃO DE TIPO REVESTIDO, RAÇÃO, E, USO DE UM AGENTE REVESTIDO . | AJINOMOTO CO., INC. (JP) | JP 2018-049061 20180316 | JP |
| BR112020003860 | DISPOSITIVOS E MÉTODOS PARA A PREPARAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DE UMA FÓRMULA NUTRICIONAL | ALCRESTA THERAPEUTICS, INC. (US) | US 16/123,629 20180906; US 62/555,876 20170908 | US |
| BR112020003738 | DISPOSITIVOS E MÉTODOS PARA A REPARAÇÃO DE UMA FÓRMULA NUTRICIONAL | ALCRESTA THERAPEUTICS, INC. (US) | US 16/123,712 20180906; US 62/643,394 20180315; US 62/556,700 20170911 | US |
| BR112020000952 | COMPOSIÇÕES DE CARNE CULTIVADA | ALEPH FARMS (IL) | US 62/532,998 20170715 | IL |
| BR112020012490 | MÉTODO PARA A EXTRAÇÃO DE PROTEÍNAS LIGADAS À MEMBRANA E COMPOSIÇÃO | BASF CORP | EP 17210241.0 20171222 | DE |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|---|---|---|----------------|
| BR102019027362 | PROCESSO DE ENCAPSULAMENTO DE CÉLULAS DE LEVEDURAS E/OU ENZIMAS PARA USO EM FERMENTAÇÃO DE BEBIDAS POR BATELADA SOB RECIRCULAÇÃO DE SUBSTRATO E LEVEDURA E/OU ENZIMAS IMOBILIZADAS | ALEXANDER PERANDIN MOREIRA (BR) | - | BR |
| BR112019014326 | MÉTODO PARA COPRODUÇÃO DE DOIS OU MAIS ISOPRENÓIDES, COMPOSIÇÃO, RAÇÃO ANIMAL, E, CÉLULA HOSPEDEIRA | AMYRIS BIO PRODUCTS PORTUGAL, UNIPessoal, LDA. (PT) | US 62/450,492 20170125 | PT |
| BR112020002708 | CÉLULA HOSPEDEIRA, MÉTODOS PARA PRODUZIR ÁCIDO CAURENOICO, REBAUDIOSÍDEO D, REBAUDIOSÍDEO M E GLICOSÍDEO DE ESTEVIOL, COMPOSIÇÃO DE FERMENTAÇÃO, CAURENO OXIDASE DE OCORRÊNCIA NÃO NATURAL, E, ÁCIDO NUCLEICO DE OCORRÊNCIA NÃO NATURAL | AMYRIS, INC. (US) | US 62/544718 20170811; PCT/US2017/046637 20170811 | US |
| BR112020009093 | PARTÍCULA DE ENZIMA, COMPOSIÇÕES DE LAVAGEM OU LIMPEZA E DE ALIMENTO OU RAÇÃO, E, USO DE UM PIGMENTO BRANCO ORGÂNICO | BASF CORP | EP 17200746.0 20171109 | DE |

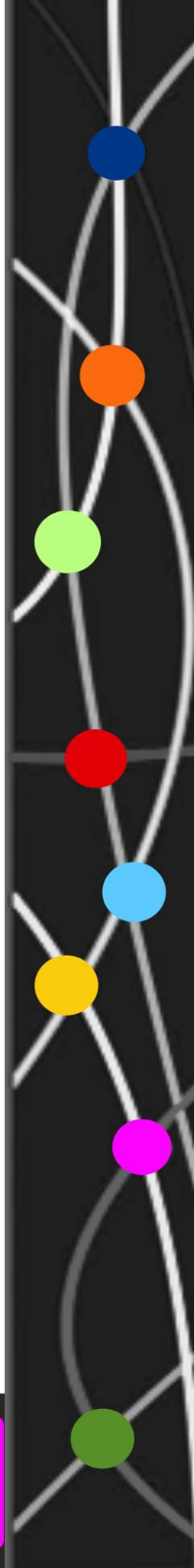
| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|---|--|--------------------------------|----------------|
| BR112021005280 | COMPOSIÇÃO PARA VACINA CONTRA FEBRE SUÍNA E MÉTODO DE PREPARAÇÃO DA MESMA | BIOAPPLICATIONS INC. (KR); REPUBLIC OF KOREA(ANIMAL AND PLANT QUARANTINE AGENCY) (KR) | KR 10-2018-0112445 20180919 | KR |
| BR112019025948 | AGENTE PARA PREVENIR OU TRATAR DOENÇAS E/OU INFLAMAÇÃO ASSOCIADAS À GORDURA | BIOFERMIN PHARMACEUTICAL CO., LTD. (JP); PUBLIC UNIVERSITY CORPORATION YOKOHAMA CITY UNIVERSITY (JP) | JP 2017-118686 20170616 | JP |



COLOMBIA

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|---|--|---|----------------|
| NC2020/0008388 | MODIFICACIÓN ENZIMÁTICA MEJORADA DE FOSFOLÍPIDOS EN ALIMENTOS | DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS (DK); | CN 2017-12-19 00:00:00.0 PCT/CN2017/117174 | DK |
| NC2019/0008826 | CELULAS MICROBIANAS, METODOS PARA PRODUCIR LAS MISMAS, Y USOS DE LAS MISMAS | KANSAS STATE UNIVERSITY RESEARCH FOUNDATION (US); MS BIOTECH, INC. (US); | US 2017-01-31 00:00:00.0 62/452,804; US 2017-01-31 00:00:00.0 62/452,816; US 2017-05-24 00:00:00.0 62/510,723 | US |

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|---|---|---|----------------|
| NC2019/0014435 | COMPOSICIONES Y PROCEDIMIENTOS PARA EL AUMENTO DE LA EXTRACCIÓN DE SÓLIDOS DE LOS GRANOS DE CAFÉ | TROPIC BIOSCIENCES UK LIMITED (GB); | GB 2017-05-31 00:00:00.0 1708665.3 | GB |
| NC2020/0007242 | COMPOSICIONES Y MÉTODOS PARA MEJORAR LA ACTIVIDAD DE LA ENZIMA N-ACETILGALACTOSAMINA-6-SULFATASA Y TRATAR LA MUCOPOLISACARIDOSIS TIPO IVA | PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA (CO); National Center for Advancing Translational Science (NCATS) National Institutes of Health (NIH) (US); | | CO |
| NC2019/0014105 | GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL DE ALTA PUREZA | PURECIRCLE USA | US 2017-05-15 00:00:00.0 62/506,357; US 2017-11-06 00:00:00.0 62/581,880 | US |
| NC2020/0009033 | COMPOSICIÓN ALIMENTICIA PARA FABRICAR UN PRODUCTO CÁRNICO MADURADO FUNCIONAL CON PROBIÓTICOS MICROENCAPSULADOS Y PROCEDIMIENTOS PARA SU OBTENCIÓN | UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA (CO); | | CO |





ESPAÑA

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|---|--|-----------------------------|------------------------------|----------------|
| ES 2748826 T3 20200318 | COMPOSICIONES QUE COMPRENDEN CEPAS BACTERIANAS | 4D PHARMA RESEARCH LIMITED | GB 201510470 A 20150615 | GB |
| ES 2787523 T3 20201016 | COMPOSICIONES QUE COMPRENDEN CEPAS BACTERIANAS | 4D PHARMA RESEARCH LIMITED | GB 201510469 A 20150615 | GB |
| ES 2766867 T3 20200615 | COMPOSICIONES QUE COMPRENDEN CEPAS BACTERIANAS | 4D PHARMA RESEARCH LIMITED | GB 201510467 A 20150615 | GB |
| ES 2818991 T3 20210414 | COMPOSICIONES QUE COMPRENDEN CEPAS BACTERIANAS | 4D PHARMA RESEARCH LIMITED | GB 201520638 A 20151123 | GB |
| ES 2773845 T3 20200715 | COMPOSICIÓN A BASE DE LECITINA Y SU USO EN ALIMENTOS | AAK AB (SE) | EP 08101088 A 20080130 | SE |
| ES 2779552 T3 20200818 | PROCEDIMIENTOS PARA ACTUALIZAR EL MATERIAL DE BIOMASA GASTADO | ADVANCED SUBSTRATE TECH A/S | DK PA201570040 A 20150122 | DK |
| ES 2788636 T3 20201022 | LACTOBACILLUS PARACASEI PARA LA PRODUCCIÓN DE ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO, PREPARACIONES NUTRICIONALES Y FARMACÉUTICAS QUE LO CONTIENEN Y SUS USOS | ALFASIGMA SPA | IT UB20152376 A 20150707 | IT |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|---|--|---|-------------------------------|----------------|
| ES 2743716 T3 20200220 | DERIVADO DE HIDROXIMETILFURFURAL | AMINO UP CO LTD | JP 2011277926 A 20111220 | JP |
| ES 2797547 T3 20201202 | RECEPTORES DEL SABOR AMARGO FELINO Y MÉTODOS. | APPLIED FOOD BIOTECH INC | US 201361788528 P 20130315 | US |
| ES 2837528 A1 20210630 | CEPA DE LACTOBACILLUS PLANTARUM IDENTIFICADA COMO LACTOBACILLUS PLANTARUM CECT 9747 | ASOCIACION DE INVESTIG DE INDUSTRIAS CARNICAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS | ES 201931173 A 20191230 | ES |
| ES 2763968 T3 20200601 | UN MÉTODO PARA LIOFILIZAR CÉLULAS ENCAPSULADAS, COMPOSICIONES ADECUADAS PARA CONGELAR CÉLULAS ENCAPSULADAS Y LOS USOS DE DICHAS COMPOSICIONES | AUSTRIANOVA SINGAPORE PTE LTD | EP 13174681 A 20130702 | SG |
| ES 2819126 T3 20210415 | MÉTODO PARA PRODUCIR CARNE CAPAZ DE REDUCIR EL CONSUMO DE ÁCIDOS GRASOS SATURADOS | BIOBALANCE CO LTD | JP 2015170466 A 20150831 | JP |
| ES 2763650 T3 20200529 | PROTEASAS ASPÁRTICAS | BIOCANT ASSOCIACAO DE TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA | GB 201305025 A 20130319 | PT |
| ES 2829824 T3 20210602 | SUMINISTRO EN EL HUEVO DE CULTIVOS PROBIÓTICOS | BIOGAIA AB | US 201462016285 P 20140624 | SE |
| ES 2834472 T3 20210617 | NUEVAS FITASAS TERMOESTABLES CON ALTA EFICACIA CATALÍTICA | BIOVET JOINT STOCK CO | EP 17189861 A 20170907 | BG |



PERÚ

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|----------------------------|--|--------------------------------|-------------------------|----------------|
| PE20201445 | COMPOSICIÓN EN POLVO QUE INCLUYE GLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS | DUPONT IND BIOSCIENCES USA LLC | 2017/12/11 DK 62/597107 | DK |



PORTUGAL

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-------------|--|----------------------------|---|----------------|
| 3549592 | COMPOSIÇÕES COMPREENDENDO ESTIRPES BACTERIANAS | 4D PHARMA RESEARCH LIMITED | 2015/06/15 GB 201510469 2015/11/23 GB 201520628 2016/03/17 GB 201604566 | GB |
| 3600363 | COMPOSIÇÕES COMPREENDENDO ESTIRPES BACTERIANAS | 4D PHARMA RESEARCH LIMITED | 2017/06/14 GB 201709465 2017/06/15 GB 201709526 2018/04/11 GB 201805989 2018/04/11 GB 201805990 2018/04/11 GB 201805991 2018/04/25 GB 201806779 2018/04/25 GB 201806780 | GB |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-------------|--|--|--|----------------|
| 3630136 | COMPOSIÇÕES QUE COMPREENDEM ESTIRPES BACTERIANAS | 4D PHARMA RESEARCH LIMITED | 2017/05/22 GB 201708176 2017/09/06 GB 201714298 2017/09/06 GB 201714305 2017/09/06 GB 201714309 2017/10/09 GB 201716493 2017/11/09 GB 201718551 | GB |
| 2983706 | UTILIZAÇÃO DE DOMÍNIOS IMUNOSSUPRESSORES COMO MEDICAMENTOS | AARHUS UNIVERSITET (UNIVERSITY OF AARHUS) ISD IMMUNOTECH APS | 2013/04/10 DK 201370200 2013/04/10 DK 201370202 2013/04/11 DK 201370204 | DK |
| 3298043 | COMPOSIÇÕES DE POLIPÉPTIDO SIRP E MÉTODOS DE UTILIZAÇÃO | AB INITIO BIOTHERAPEUTICS INC | 2015/05/18 US 201562163282 P 2015/12/11 US 201562266450 P | US |
| 3096784 | PÉPTIDOS, DISPOSITIVOS E MÉTODOS PARA A DETEÇÃO DE ANTICORPOS DE ANAPLASMA | ABAXIS, INC. | 2014/01/21 US 201461929655 P 2014/10/10 US 201414511916 | US |
| 3339445 | PROTEÍNAS DE LIGAÇÃO DE INTERLEUCINA-13 | ABBVIE INC. | 2006/09/08 US 843249 P | US |
| 3504242 | ANTICORPOS ANTI-OX40 E SEUS USOS | ABBVIE INC. | 2016/12/15 US 201662434761 P | US |
| 3512547 | ANTICORPOS ANTI-PD-1 | ABBVIE INC. | 2016/09/14 US 201662394314 P | US |

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-------------|--|-------------|---|----------------|
| 3037104 | ISOLAMENTO E PURIFICAÇÃO DE ANTICORPOS ANTI-IL-13 COM UTILIZAÇÃO DE CROMATOGRAFIA DE AFINIDADE DE PROTEÍNA A | ABBVIE INC. | 2009/10/20 US 253411 P | US |
| 3303395 | ANTICORPOS ANTI-CD40 E USOS DOS MESMOS | ABBVIE INC. | 2015/05/29 US 201562168425 P | US |
| 3458479 | ANTICORPOS ANTI-B7-H3 E CONJUGADOS MEDICAMENTOS-ANTICORPOS | ABBVIE INC. | 2016/06/08 US 201662347476 P 2016/07/25 US 201662366511 P | US |
| 3691692 | CONJUGADOS DE FÁRMACO E ANTICORPO ANTI-CD71 ATIVÁVEIS E MÉTODOS DE USO DOS MESMOS | ABBVIE INC. | 2017/10/14 US 201762572467 P | US |
| 3658192 | AGONISTA RECETOR DE GLUCOCORTICÓIDE E IMUNOCONJUGADOS DO MESMO | ABBVIE INC. | 2017/12/01 US 201762593776 P 2017/12/05 US 201762595054 P | US |
| 2675827 | NOVO MODULADORES E MÉTODOS DE UTILIZAÇÃO | ABBVIE INC. | 2011/02/18 US 201161444614 P 2011/09/02 WO PCT/US2011/050451 | US |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY



CONSERVACIÓN



ARGENTINA

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------|--|---|----------------------------|----------------|
| AR114662 | [ES] PRODUCTOS LACTEOS LIBRES DE LACTOSA | AGRITECHNOLOGY PTY LTD INGREDIENTS ADVISORY SERVICES PTY LTD | WO2018AU50201 - 5/03/2018 | AU |
| AR113173 | [ES] METODOS Y DISPOSITIVOS PARA EXTRAER ACEITE DE FRUTOS OLEOSOS | ALFA LAVAL COPENHAGEN A/S | WO2017EP74131 - 22/09/2017 | DI |
| AR115746 | [ES] SECADORA DE GRANOS, ADAPTABLE A CONTENEDORES DE SEMILLAS SOBRE RUEDAS | ANDRICH JORGE MARIO | AR2018M103534U - 3/12/2018 | AR |
| AR113589 | [ES] METODO PARA MANUFACTURA DE UN LICOR FERMENTADO CON BAJO CONTENIDO DE PURINA | ANHEUSER BUSCH INBEV SA | KR20170167941 - 8/12/2017 | KR |
| AR112940 | [ES] PROCESO PARA ESTABILIZACION MICROBIANA DE GRANO AGOTADO DE CERVECERIA, GRANO AGOTADO DE CERVECERIA MICROBIOLOGICAMENTE ESTABILIZADO Y USO DEL MISMO | ANHEUSER BUSCH INBEV SA | BE20170005562 - 14/08/2017 | BE |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------|---|--|-------------------------------|----------------|
| AR116270 | [ES] PROCESO PARA ESTABILIZACION MICROBIANA Y PROCESAMIENTO DE BAGAZO DE CERVECERIA, POLVO DE BAGAZO DE CERVECERIA ESTABILIZADO MICROBIOLOGICAMENTE Y USO DEL MISMO | ANHEUSER BUSCH INBEV SA | BE20180005588 24/08/2018 | BE |
| AR114428 | [ES] METODOS PARA EL BLANQUEO DE COMPOSICIONES DE FOSFOLIPIDOS | BUNGE GLOBAL INNOVATION LLC | US20180639048P 6/03/2018 | US |
| AR115059 | [ES] INHIBICION DEL CRECIMIENTO FUNGICO POR AGOTAMIENTO DE MANGANESO | CHR HANSEN AS | EP20180168109 - 19/04/2018 | DI |
| AR113560 | [ES] COMPOSICION LIQUIDA PARA FABRICAR PASTELES, PASTEL UTILIZANDO LA MISMA Y METODO PARA SU PREPARACION | CJ CHEILDANG CORP | KR20170144853 - 1/11/2017 | KR |
| AR113821 | [ES] UNA COMPOSICION DE CREMA QUE COMPRENDE ALULOSA | CJ CHEILDANG CORP | KR20170144852 - 1/11/2017 | KR |
| AR113174 | [ES] METODO PARA EL TRATAMIENTO Y CONTROL DE FISIOPATIAS DE POSTCOSECHA DE FRUTAS MEDIANTE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES | DECCO WORLDWIDE POST HARVEST HOLDINGS BV | ES20170031140 22/09/2017 | ES |

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------|--|-----------------------------------|--------------------------------|----------------|
| AR113625 | [ES] TE HELADO QUE COMPRENDE ALULOSA Y METODO PARA SU PREPARACION | CJ CHEILDANG CORP | KR20170144267 31/10/2017 | KR |
| AR113559 | [ES] DONAS DE LEVADURA QUE COMPRENDEN ALULOSA Y PREPARACION DE LAS MISMAS | CJ CHEILDANG CORP | KR20170144206 - 31/10/2017 | KR |
| AR113255 | [ES] UN METODO PARA LA INHIBICION DE LA FORMACION DE 3MBT (3-METILBUT-ENO-TIOL) EN UNA BEBIDA DE MALTA | DUPONT IND BIOSCIENCES USA LLC | WO2017CN102010 - 18/09/2017 | DI |
| AR112957 | [ES] PROCESO DE LIMPIEZA DE MEMBRANA | ECOLAB USA INC | US20170565361P - 29/09/2017 | US |



BRASIL

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-----------------------------------|---|---------------------------------------|--|----------------|
| BR 112020002212-8 | COMPOSIÇÕES COMPREENDENDO CEPAS BACTERIANAS | 4D PHARMA RESEARCH LIMITED (GB) | EP 18183642.0 20180716; GB 1800866.4 20180119; GB 1712857.0 20170810 | GB |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-----------------------------------|--|---------------------------------------|---|----------------|
| BR 112020018818-2 | COMPOSIÇÕES COMPREENDENDO CEPAS BACTERIANAS | 4D PHARMA RESEARCH LIMITED (GB) | GB 1901992.6 20190213; GB 1901993.4 20190213; GB 1901199.8 20190129; GB 1901218.6 20190129; GB 1817641.2 20181029; GB 1816834.4 20181016; GB 1813423.9 20180817; GB 1813444.5 20180817; GB 1812378.6 20180730; GB 1811900.8 20180720; EP 18178350.7 20180618; GB 1809953.1 20180618; GB 1804384.4 20180319 | GB |
| BR 112019026477-9 | COMPOSIÇÕES COMPREENDENDO CEPAS BACTERIANAS | 4D PHARMA RESEARCH LIMITED (GB) | GB 1806779.3 20180425; GB 1806780.1 20180425; GB 1805989.9 20180411; GB 1805990.7 20180411; GB 1805991.5 20180411; GB 1709526.6 20170615; GB 1709465.7 20170614 | GB |
| BR 112020026844-5 | SISTEMA DE AQUECIMENTO ELETROMAGNÉTICO MODULAR | 916 LABS, LLC. (US) | US 62/692,202 20180629 | US |

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-----------------------------------|---|---------------------------------|---|----------------|
| BR 112020022833-8 | COMPOSIÇÕES COMPREENDENDO CEPAS BACTERIANAS | 4D PHARMA RESEARCH LIMITED (GB) | GB 1820256.4 20181212; GB 1820264.8 20181212; GB 1817642.0 20181029; GB 1813460.1 20180817; GB 1810386.1 20180625; EP 18178136.0 20180615; EP 18171893.3 20180511 | GB |
| BR 112019020223-4 | SISTEMA DE ESTERILIZAÇÃO E PASTEURIZAÇÃO ASSISTIDO POR MICROONDAS COM O USO DE CONFIGURAÇÕES DE EMBALAGEM SINERGÍSTICA, TRANSPORTADORES E LANÇADORES | 915 LABS, LLC. (US) | US 15/953,646 20180416; US 62/486,040 20170417 | US |
| BR 112019019094-5 | SISTEMA DE AQUECIMENTO POR MICROONDAS COM PASSES MÚLTIPLOS | 917 LABS, LLC. (US) | US 62/471,664 20170315 | US |
| BR 112019024991-5 | MASSA PARA FORMAR UM PRODUTO COMESTÍVEL, GORDURA VEGETAL, PRODUTO ALIMENTÍCIO COMESTÍVEL, MÉTODO PARA PREPARAR UMA MASSA, PROCESSO PARA FORMAR UM PRODUTO COMESTÍVEL, E, USO DE UMA MASSA E DE UMA COMPOSIÇÃO DE GORDURA. | AAK AB (SE) | SE 1730147-4 20170530 | SE |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-----------------------------------|--|-------------------------------|--------------------------------|----------------|
| BR 112020004453-9 | COMPOSIÇÃO PARA SUPLEMENTAÇÃO DE CÁLCIO | ABIOGEN PHARMA S.P.A. (IT) | IT 102017000099690 20170906 | IT |
| BR 202019011356-7 | PROCESSO DE OBTENÇÃO DE MAIONESE (MAIONEZZER), MARGARINAS (COLORÉ OU SUATY OU TRIADI OU SWEET) MANTEIGAS, REQUEIJÃO E CREME DE LEITE NATURAIS/TRADICIONAIS, E LATICÍNIOS CREMOSOS E OUTROS CREMES E PASTAS COM SABORES E AROMAS DIVERSOS | ADILSON RODRIGUES (BR) | - | BR |
| BR 112020008283-0 | COMPOSIÇÃO PARA MODIFICAÇÃO DE CARNE, MÉTODO PARA PRODUÇÃO DE UM PRODUTO DE CARNE PREPARADA, PRODUTO DE CARNE PREPARADA, E, MÉTODO PARA MODIFICAÇÃO DE CARNE | AJINOMOTO CO., INC. (JP) | JP 2017-216796 20171109 | JP |
| BR 112020017142-5 | COMPOSIÇÕES PARA MELHORAR A FUNÇÃO COGNITIVA E UM SINTOMA DO TIPO ANSIEDADE E PARA SUPRIMIR A ATROFIA CEREBRAL. | AJINOMOTO CO., INC. (JP) | JP 2018-038950 20180305 | JP |
| BR 102019008060-4 | FORMULAÇÃO DE BISCOITO DE POLVILHO, SEM LEITE, SEM OVOS, SEM CASÉINA E COM FIBRAS | ALBERTO EDUARDO DE PALMA (BR) | - | BR |

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-----------------------------------|--|----------------------------------|--|----------------|
| BR 112020012705-1 | COMPOSIÇÕES DE LISOFSOFATIDILCOLINA | AKER BIOMARINE ANTARCTIC AS (NO) | US 62/725,683 20180831; US 62/608,891 20171221 | NO |
| BR 112020015369-9 | HIDROLISADO DE PROTEÍNA MARINHO COM BAIXO TEOR DE FLUORETO E TRIMETILAMINA | AKER BIOMARINE ANTARCTIC AS (NO) | US 62/623,658 20180130 | NO |



COLOMBIA

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|--|--|-------------------------------------|----------------|
| NC2020/0000525 | PRODUCTO DE PROTEÍNA Y MÉTODOS A PARTIR DE EMULSIÓN DE CARNE TRATADA CON ÁLCALIS | CARGILL INCORPORATED (US); | US 2017-06-21 00:00:00.0 62/523,130 | US |
| NC2020/0000535 | PRODUCTO DE PROTEÍNA Y MÉTODOS A PARTIR DE EMULSIÓN DE CARNE TRATADA CON ÁCIDO | CARGILL INCORPORATED (US); | US 2017-06-21 00:00:00.0 62/523,122 | US |
| NC2020/0007517 | COMPOSICIÓN EN POLVO QUE INCLUYE GLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS | DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS (DK); | US 2017-12-11 00:00:00.0 62/597,107 | DK |
| NC2020/0002063 | PROCEDIMIENTO Y APARATO DE PASTEURIZACIÓN Y DESHIDRATACIÓN DE LA MARIHUANA | ENWAVE CORPORATION (CA); | | CA |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|--|---------------------------------------|--|----------------|
| NC2020/0001559 | PROCESO DE DEGRADACIÓN DE GLIADINA PARA OBTENER UNA HARINA LIBRE DE GLUTEN | Javier GONZALEZ DE LA TORRE (MX); | | MX |
| NC2019/0009002 | RECUBRIMIENTOS PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS | OREGON STATE UNIVERSITY (US); | US 2017-01-31 00:00:00.0 62/452,897 | US |
| NC2020/0009339 | MASA MADRE Y PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA MISMA | Pascal PHILIBERT (FR); | FR 2018-01-31 00:00:00.0 FR1870101 | FR |
| NC2020/0006711 | ACETATO EN POLVO Y MÉTODO PARA LA PREPARACIÓN DE LOS MISMOS | PURAC BIOCHEM B.V. (NL); | EP 2017-11-07 00:00:00.0 17200361.8 | NL |
| NC2020/0008586 | TRIPA ALIMENTARIA CON PROPIEDADES ANTIFÚNGICAS Y MÉTODO PARA LA PRODUCCIÓN DE LA MISMA | VISCOFAN, S.A. (ES); | EP 2018-01-16 00:00:00.0 18382015.8 | ES |
| NC2021/0003371 | PROCESO PARA EL FRACCIONAMIENTO EN SECO PARA OBTENER UNA FRACCIÓN INTERMEDIA DURA FINAL DE ACEITE DE PALMA | AAK AB (SE) | SE 2018-08-24 00:00:00.0 1851011-5 | SE |
| NC2020/0012869 | ACEITES VEGETALES CON ALTO CONTENIDO DE ÁCIDO OLEICO INTERESTERIFICADOS | BUNGE GLOBAL INNOVATION LLC | US 2018-04-18 00:00:00.0 62/659,505 | US |
| NC2020/0012092 | MAQUINA PROCESADORA DE ALIMENTOS POLIFUNCIONAL AUTOMATIZADA | Carlos Alfredo Granados Correal (CO); | | CO |

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|---|-----------------------------------|-------------------------------------|----------------|
| NC2021/0002941 | FREIDOR CONTINUO DE BANDA | CARLOS ARMANDO MORA GALVEZ (CO); | | CO |
| NC2019/0004590 | EQUIPO PARA LA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE PALMA MEDIANTE ESTERILIZADOR DIGESTOR CONTINUO | CARLOS ENRIQUE REY MELENDEZ (CO); | | CO |
| NC2020/0013162 | METODOS Y SISTEMAS PARA MONITOREAR EL CONTENIDO DE PEROXIACIDO EN UN FLUIDO | CHEMTREAT, INC. (US); | US 2018-04-19 00:00:00.0 62/660,000 | US |



COSTA RICA

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|----------------------------|--|-------------------------------------|---|----------------|
| CR20200181 | PRODUCTO DE PROTEÍNA Y MÉTODOS A PARTIR DE EMULSIÓN DE CARNE TRATADA CON ÁCIDO | CARGILL INCORPORATED (US); | US62/523,1222017-06-21 | US |
| CR20200157 | METODO PARA PROCESAR LA CAÑA DE AZUCAR EN BRUTO MAXIMIZANDO LA PRESERVACION DE POLICOSANOLES DURANTE LA PRODUCCION DE UN PRODUCTO NATURAL BASADO EN JUGO DE CAÑA DE AZUCAR | GONZALEZ ULLOA, Jorge, Enrique [US] | US15/803, 0372017-11-03 US16/163,3652018-10-17 | US |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|----------------------------|---|---|---|----------------|
| CR20200112 | PROCEDIMIENTO Y APARATO DE PASTEURIZACIÓN Y DESHIDRATACIÓN DE LA MARIHUANA | ENWAVE CORPORATION (CA); | | CA |
| CR20200145 | MEJORADOR DE HARINA Y USOS DEL MISMO | PURATOS [BE] | BE2017/57712017-10-27 | BE |
| CR20210055 | PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ANIMALES QUE CONTIENEN PRECARBONATO Y MÉTODOS PARA ALIMENTAR A LOS MISMOS | PURINA ANIMAL NUTRITION LLC [US] | US15/969,4392018-05-02 | US |
| CR20210070 | NUEVA COMPOSICIÓN DE NUTRICIÓN Y FORTIFICACIÓN DE CULTIVOS | SAWANT, Arun Vitthal [IN]; VADAKEKUTTU, Thankapan [IN] | IBPCT/IB2018/0532512 018-05-10 IN2018210420262018-11-06 | IN |



ESPAÑA

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--|---|-------------------------------|-------------------------------|----------------|
| ES 2791451 T3 20201104 | MEMBRANA Y MÉTODO PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS | AGRICULTURAL RESEARCH COUNCIL | GB 201516095 A 20150911 | GB |
| ES 2758045 T3 20200504 | COMPUESTOS Y COMPOSICIONES FUNGICIDAS | AGROFRESH INC | US 201562115174 P 20150212 | US |

AR BR CO CR ES PE PT DO UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|---|---|------------------------------------|-------------------------------|----------------|
| ES 2769894 T3 20200629 | FORMULACIÓN ACTIVADA POR HUMEDAD PARA COMPUESTOS VOLÁTILES | AGROFRESH INC | US 201361845025 P 20130711 | US |
| ES 2800294 T3 20201229 | PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO DE CONGELACIÓN CRIOGÉNICA DE PRODUCTOS | AIR LIQUIDE | EP 17305120 A 20170202 | FR |
| ES 2812530 T3 20210317 | PROCEDIMIENTO DE INERTIZACIÓN DE TANQUES ASÉPTICOS | AIR LIQUIDE | FR 1051343 A 20100225 | FR |
| ES 2784866 T3 20201001 | COMPOSICIÓN AGRÍCOLA Y HORTÍCOLA Y PROCEDIMIENTO PARA CULTIVAR PLANTAS | AJINOMOTO KK | JP 2014038981 A 20140228 | JP |
| ES 1270176 U 20210611 | MOSTRADOR PARA LA PRODUCCION Y EL MANTENIMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LIQUIDOS O SEMILIQUIDOS | ALI GROUP SRL CARPIGIANI | IT 202000002638 U 20200519 | IT |
| ES 1243806 U 20200316 | MAQUINA DE ENVASADO MEJORADA CON GENERADOR DE GAS OZONO | ALONSO MONASTERIO MAITANE | ES 201932036 U 20191212 | ES |
| ES 1266979 U 20210510 | MODIFICADOR MOLECULAR DE FLUIDOS LIQUIDOS Y GASEOSOS COMBUSTIBLES Y NO COMBUSTIBLES | ALVAREZ LHABRIEL ADRIAN ERNESTO | IB 2017050797 W 20170213 | ES |
| ES 2837173 T3 20210629 | UNA SOLUCIÓN DE PROTEÍNA DE GUISANTES DESNATURALIZADA Y SUS USOS PARA FORMAR MICROPARTÍCULAS | ANABIO TECH LIMITED | EP 14198051 A 20141215 | IE |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|---|--|------------------------------------|-------------------------------|----------------|
| ES 2808962 T3 20210302 | APARATO DE AHUMADO | ANGELO PO GRANDI CUCINE SPA | IT 201700118716 A 20171019 | IT |
| ES 2836950 T3 20210628 | ADSORCIÓN DE COMPUESTOS ORGÁNICOS VOLÁTILES DERIVADOS DE MATERIA ORGÁNICA | ANGLO PLATINUM MARKETING LTD | GB 0911478 A 20090702 | GB |
| ES 2797697 T3 20201203 | PROCESO PARA DESPOLIMERIZAR CUTINA | APEEL TECH INC | US 201562265726 P 20151210 | US |
| ES 2784914 T3 20201002 | COMPOSICIONES DE EXTRACTOS DE PLANTAS Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE LAS MISMAS | APEEL TECH INC | US 201562164312 P 20150520 | US |
| ES 2792198 T3 20201110 | MÉTODO PARA TRATAMIENTO ANTIGERMINACIÓN DE TUBÉRCULOS CON CANTIDAD REDUCIDA DE CIPC | ARYSTA LIFESCIENCE BENELUX SPRL | EP 14189561 A 20141020 | BE |



PERÚ

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|----------------------------|--|--------------------------------------|-----------------------------|----------------|
| PE20200199 | APERITIVO CRUJIENTE DE ALCACHOFA | CYNARA E.U., S.L.U. | 2017/05/22 ES P201730716 | ES |
| PE20201445 | COMPOSICIÓN EN POLVO QUE INCLUYE GLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS | DUPONT IND BIOSCIENCES USA LLC | 2017/12/11 US 62/597107 | DK |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|----------------------------|---|---|--------------------------|----------------|
| PE20200715 | PROCESO DE DEGRADACIÓN DE GLIADINA PARA OBTENER UNA HARINA LIBRE DE GLUTEN | JAVIER GONZÁLEZ DE LA TORRE | | MX |
| PE20200441 | ESFERIFICADO DE ALGINATO Y QUITOSANO Y PROCEDIMIENTO PARA SU OTENCIÓN | MIGUEL HERNÁN SANDOVAL VEGAS; DAVID WILLIAM CHAUPIS MEZA | | PE |
| PE20200764 | MANTEQUILLA CON ORÉGANO Y MÉTODO PARA PRODUCIRLA | UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO | | PE |
| PE20200708 | EQUIPO PASTEURIZADOR PARA QUESERÍAS RURALES CON EMPLEO DE VAPOR GENERADO A BASE DE LEÑA | UNIVERSIDAD PRIVADA DEL NORTE S.A.C. | | PE |
| PE20200027 | MÉTODO PARA EL TRATAMIENTO POR AL MENOS UN PRODUCTO BIOCIDA Y/O DE PROTECCIÓN DE PLANTAS MODERADAMENTE VOLÁTIL, MONTAJE DE TRATAMIENTO Y MONTAJE DE ALMACENAMIENTO CORRESPONDIENTES | XEDA INTERNATIONAL S.A. | 2017/03/22 FR 1752368 | FR |
| PE20200650 | CONJUNTO Y MÉTODO DE TRATAMIENTO, CONJUNTO DE ALMACENAMIENTO Y DE CRECIMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES QUE COMPRENDE DICHO CONJUNTO DE TRATAMIENTO | XEDA INTERNATIONAL S.A. | 2017/06/28 FR 1755964 | FR |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY



PORTUGAL

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-------------------------|---|--|------------------------------------|----------------|
| 3019006 | FORMULAÇÃO ATIVADA POR HUMIDADE PARA COMPOSTOS VOLÁTEIS | AGROFRESH INC | 2013/07/11 US 201361845025 P | US |
| 3245882 | MÉTODO PARA A PREPARAÇÃO DE OVOS FRITOS CONGELADOS OU REFRIGERADOS | ANGULAS AGUINAGA, S.A.U. | 2015/12/30 WO PCT/ES2015/070967 | ES |
| 2785205 | MISTURA ANTI-MICROBIANA DE ALDEÍDOS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E ÉSTERES DE ÁCIDO ORGÂNICO | ANITOX CORPORATION | 2011/11/30 US 201161565276 P | US |
| 3169159 | USO DE PARTÍCULAS DE GORDURA NA PREPARAÇÃO DE PRODUTOS FARINÁCEOS | BAKERY SUPPLIES EUROPE HOLDING B.V. | 2014/07/17 EP 14177511 | NL |
| 3199031 | PROCESSO PARA A PRODUÇÃO DE UM PRODUTO DE PADARIA MACIO ARMAZENADO À TEMPERATURA AMBIENTE | BARILLA FLLI G & R | 2016/02/01 IT UB20160236 | IT |
| 3491927 | USO DE SOLUÇÃO DE ÁLCOOL ETÍLICO EM PRODUTOS DE PADARIA | BARILLA FLLI G & R | 2016/02/01 IT UB20160236 | IT |
| 3341298 | RECIPIENTE PARA UTILIZAÇÃO NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS | COMMONWEALTH SCIENTIFIC AND INDUSTRIAL RESEARCH ORGANISATION | 2015/08/26 AU 2015903447 | AU |
| 3610733 | DÓNUTE EMBALADO CONGELADO RESISTENTE À EFLORESCÊNCIA E MÉTODO DE CONGELAÇÃO DO MESMO | DAWN FOOD PRODUCTS INC | 2012/12/21 US 201261740747 P | US |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-------------------------|---|--|---------------------------------|----------------|
| 3498099 | MÉTODO E INSTALAÇÃO PARA PRODUZIR PÃO DE LÓ DE MÚLTIPLAS CAMADAS, ASSIM COMO O PÃO DE LÓ OBTIDO | DULCESA, S.L.U. | 2017/12/15 ES 201731413 | ES |
| 3612037 | ESTRUTURA MODULAR DE APARELHO PARA TRATAMENTO DE FLUIDOS COM ULTRASSOM E CONJUNTO DE ESTRUTURAS PARA TAL TRATAMENTO | ECOTECNE S.R.L. | 2017/04/18 IT 201700042440 | IT |
| 3547841 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE COR DE CARAMELO E MÉTODO DE FABRICAÇÃO | FAIRLIFE LLC | 2016/12/02 US 201662429090 P | US |
| 3185697 | PROCESSO PARA AUMENTAR O TEMPO DE ARMAZENAMENTO DE ALIMENTO LÍQUIDO CRU | FRANCISCO JOSÉ DUARTE VIEIRA | | BR |
| 3367807 | COMPOSIÇÕES E SUA UTILIZAÇÃO NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS | INDENA S.P.A. | 2015/10/28 EP 15191959 | IT |
| 115610 | ÓLEOS ALIMENTARES SUPLEMENTADOS COM EXTRATOS DE MACROALGAS E/OU PLANTAS HALÓFITAS | INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA | | PT |
| 3580323 | PROCESSO PARA A ESTABILIZAÇÃO DE PROTEÍNAS DE UM LÍQUIDO ENOLÓGICO | JU.CLA.S. S.R.L. | 2017/02/08 IT 201700013909 | IT |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY



REPUBLICA DOMINICANA

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|----------------------------|--|--|--------------------------------|----------------|
| P2020-0048 | FERMENTADOR GIRATORIO AUTOMATIZADO DE CACAO | AYBAN CARLOS GARCÍA POLANCO | NA | DO |
| P2020-0138 | TRIPA ALIMENTARIA CON PROPIEDADES ANTIFÚNGICAS Y MÉTODO PARA LA PRODUCCIÓN DE LA MISMA | CLARA DE LA FUENTE MELIDA, BLANCA JAUREGUI ARBIZU, MATTHIAS POHL | EU18382015.8 16/01/2018 | EU |
| P2020-0173 | CONTENEDOR PARA LA MADURACIÓN, TRANSPORTE Y/O ALMACENAMIENTO DE FRUTAS | VALDIR DE BORTOLI | DE102018106209.5 16/03/2018 | DE |



URUGUAY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-------------------------|---|------------------------------------|-----------------------------|----------------|
| UY38491 | PRODUCTO DE PIZZA, EMBALAJE PARA UN PRODUCTO DE PIZZA Y MÉTODO PARA COCINAR Y DISTRIBUIR UN PRODUCTO DE PIZZA | CRYSTAL LAGOONS TECHNOLOGIES, Inc. | 62/773,843 30/11/2018 US | US |
| UY38968 | PROCEDIMIENTO DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA HORNEADOS | LESAFFRE & CIE | 19 13214 26/11/2019 FR | FR |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY



URUGUAY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-------------------------|--|-------------------|--|----------------|
| UY38652 | PROCEDIMIENTO DE DESMINERALIZACIÓN DE UNA COMPOSICIÓN PROTEICA LÁCTEA, Y COMPOSICIÓN PROTEICA LÁCTEA SUSCEPTIBLE DE OBTENERSE MEDIANTE DICHO PROCEDIMIENTO | EURODIA INDUSTRIE | 1903955 12/04/2019 FR; 2002936 25/03/2020 FR | FR |
| UY38508 | PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE ACEITES Y DE TORTAS DESGRASADAS POR EXTRACCIÓN SÓLIDO/LÍQUIDO | PENNAKEM EUROPA | 18 73103 17/12/2018 FR | FR |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY



NUEVAS TECNOLOGÍAS



ARGENTINA

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------|--|--------------------|----------------------------|----------------|
| AR113675 | [ES] COMPOSICIONES DE ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS ENRIQUECIDOS CON ALA | NUSEED PTY LTD | EP20180179078 - 21/06/2018 | AU |
| AR113218 | [ES] PROTEINAS DE PAPA EN POLVO | SIMPLOT CO J R | US20170479998P 31/03/2017 | US |
| AR113552 | [ES] UN CONCENTRADO SALADO | UNILEVER N.V. (NL) | EP20170208979 - 20/12/2017 | NL |
| AR113645 | [ES] CONCENTRADO SALADO | UNILEVER N.V. (NL) | EP20170208058 18/12/2017 | NL |



BRASIL

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|---|-------------|-----------------------|----------------|
| BR112019024991 | MASSA PARA FORMAR UM PRODUTO COMESTÍVEL, GORDURA VEGETAL, PRODUTO ALIMENTÍCIO COMESTÍVEL, MÉTODO PARA PREPARAR UMA MASSA, PROCESSO PARA FORMAR UM PRODUTO COMESTÍVEL, E, USO DE UMA MASSA E DE UMA COMPOSIÇÃO DE GORDURA. | AAK AB (SE) | SE 1730147-4 20170530 | SE |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|---|--|--|----------------|
| BR112020026704 | PROCESSO PARA PRODUZIR ISOLADOS DE BETA-LACTOGLOBULINA E MÉTODOS E USOS RELACIONADOS | ARLA FOODS AMBA | EP 18180212.5 20180627; EP 18180224.0 20180627; WO PCT/EP2018/067280 20180627; WO PCT/EP2018/067299 20180627; WO PCT/EP2018/067316 20180627 | DK |
| BR112020026693 | MÉTODO PARA PREPARAR COMPOSIÇÕES ENRIQUECIDAS COM ALFA-LACTALBUMINA, PRODUTOS RELACIONADOS E USOS, POR EXEMPLO, EM FÓRMULAS INFANTIS | ARLA FOODS AMBA | EP 18180212.5 20180627; EP 18180224.0 20180627 | DK |
| BR112020023401 | PROMOTOR DE PRODUÇÃO DE INTERLEUCINA 6, 10 | ASAHI GROUP HOLDINGS, LTD. (JP) | JP 2018-121852 20180627 | JP |
| BR112020020861 | PREPARAÇÃO GRAXA ANIDRA, PROCESSO PARA PRODUZIR A DITA PREPARAÇÃO GRAXA ANIDRA, USO DA PREPARAÇÃO GRAXA ANIDRA E PRODUTO QUE CONTÉM A MESMA | BORGES AGRICULTURAL & INDUSTRIAL EDIBLE OILS S.A.U. (ES) | EP 18382241.0 20180409 | ES |
| BR112020000813 | COMPOSIÇÃO DE GORDURA NÃO HIDROGENADA, USO DA COMPOSIÇÃO, E, PROCESSO PARA A PREPARAÇÃO DE UMA COMPOSIÇÃO DE TRIGLICERÍDEOS. | BUNGE GLOBAL INNOVATION LLC | EP 17275117.4 20170726 | NL |

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|--|-------------------------------------|---|----------------|
| BR112021000877 | COMPOSIÇÃO DE GORDURA, USO DA COMPOSIÇÃO DE GORDURA, PROCESSO PARA A PRODUÇÃO DA COMPOSIÇÃO DE GORDURA, E, PRODUTO DE CONFEITARIA | BUNGE GLOBAL INNOVATION LLC | EP 18275110.7 20180731 | NL |
| BR112020017728 | GORDURA DE ESTEARINA DE OLEAGINOSAS COM ALTO TEOR ESTEÁRICO, PROCESSO DE PREPARAÇÃO DE GORDURA DE ESTEARINA DE OLEAGINOSAS COM ALTO TEOR ESTEÁRICO, GORDURA E USO DE GORDURA | BUNGE GLOBAL INNOVATION LLC | EP 18159516.6 20180301 | HU |
| BRPI1008535 | PRODUÇÃO DE PRODUTO DE PROTEÍNA DE SOJA USANDO EXTRAÇÃO DE CLORETO DE CÁLCIO("S702/S7300/S7200/S7301") | BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP. (CA) | US 61/213,663 20090630; US 61/202,262 20090211 | CA |
| BR112019022260 | COMPOSIÇÕES NUTRICIONAIS E FARMACÊUTICAS ENCAPSULADAS | CLOVER CORPORATION LIMITED (AU) | AU 2017901524 20170427 | AU |
| BR112020010385 | COMPOSIÇÃO CONTENDO GLICERÍDEOS DE ÁCIDO GRAXO EM PÓ | DUPONT IND BIOSCIENCES USA LLC | US 62/597,107 20171211 | DK |
| BR112019015823 | MÉTODO DE PRODUÇÃO DE UM PRODUTO ALIMENTÍCIO DESIDRATADO TUFADO E PRODUTO ALIMENTÍCIO DESIDRATADO TUFADO | ENWAVE CORP | - | CA |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TITULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|--|-------------------------------------|---|----------------|
| BR112021000877 | COMPOSIÇÃO DE GORDURA, USO DA COMPOSIÇÃO DE GORDURA, PROCESSO PARA A PRODUÇÃO DA COMPOSIÇÃO DE GORDURA, E, PRODUTO DE CONFEITARIA | BUNGE GLOBAL INNOVATION LLC | EP 18275110.7 20180731 | NL |
| BR112020017728 | GORDURA DE ESTEARINA DE OLEAGINOSAS COM ALTO TEOR ESTEÁRICO, PROCESSO DE PREPARAÇÃO DE GORDURA DE ESTEARINA DE OLEAGINOSAS COM ALTO TEOR ESTEÁRICO, GORDURA E USO DE GORDURA | BUNGE GLOBAL INNOVATION LLC | EP 18159516.6 20180301 | HU |
| BRPI1008535 | PRODUÇÃO DE PRODUTO DE PROTEÍNA DE SOJA USANDO EXTRAÇÃO DE CLORETO DE CÁLCIO("S702/S7300/S7200 /S7301") | BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP. (CA) | US 61/213,663 20090630; US 61/202,262 20090211 | CA |
| BR112019022260 | COMPOSIÇÕES NUTRICIONAIS E FARMACÊUTICAS ENCAPSULADAS | CLOVER CORPORATION LIMITED (AU) | AU 2017901524 20170427 | AU |
| BR112020010385 | COMPOSIÇÃO CONTENDO GLICERÍDEOS DE ÁCIDO GRAXO EM PÓ | DUPONT IND BIOSCIENCES USA LLC | US 62/597,107 20171211 | DK |
| BR112019015823 | MÉTODO DE PRODUÇÃO DE UM PRODUTO ALIMENTÍCIO DESIDRATADO TUFADO E PRODUTO ALIMENTÍCIO DESIDRATADO TUFADO | ENWAVE CORP | - | CA |

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|---|--------------------------------------|---------------------------|----------------|
| BR102019003186 | CONJUNTO MESA DESLIZANTE E PRENSA E SEU MÉTODO DE OPERAÇÃO E MÉTODO DE OPERAÇÃO DO CONJUNTO INJETORA MÓVEL, MESA CENTRAL E PRENSA | ERIKA CEZARINI CARDOSO (BR) | - | BR |
| BR112019025199 | COMPOSIÇÃO AQUOSA DE ÁCIDO MODIFICADO E USO DA REFERIDA COMPOSIÇÃO | FLUID ENERGY GROUP LTD. (CA) | CA 2,969,174 20170602 | CA |
| BR112020012263 | MÉTODO DE FORNECIMENTO DE UMA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL HIPOALERGÊNICA PARA BEBÊS QUE CORREM O RISCO DE DESENVOLVER ALERGIA AO LEITE DE VACA, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL HIPOALERGÊNICA PARA BEBÊS, MÉTODO PARA LIMPAR UM HIDROLISADO PARCIAL DE PROTEÍNA(S) DO LEITE DE UM OU MAIS COMPONENTES CAPAZES DE SE LIGAREM AO RAGE E/OU QUE POSSUEM A CAPACIDADE DE INDUZIR A DESGRANULAÇÃO DE BASÓFILOS, E, HIDROLISADO PARCIAL DE PROTEÍNA(S) DO LEITE. | FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND B.V. (NL) | EP 18151910.9 20180116 | NL |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

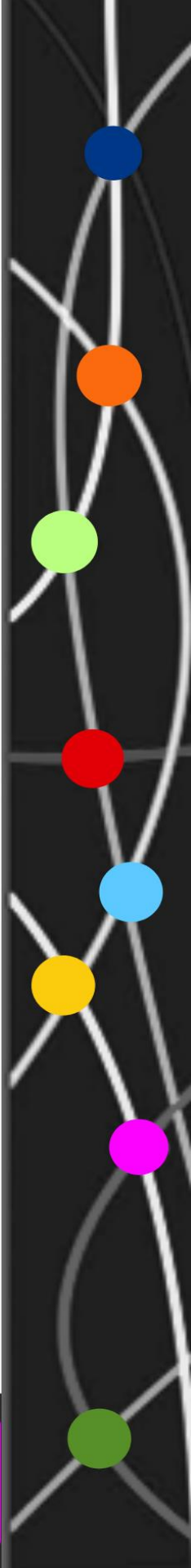
DO

UY



COLOMBIA

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|--------------------------------|--|---|---|----------------|
| NC2019/0014864 | RECUBRIMIENTO DE BOCADILLO HORNEADO ELABORADO A PARTIR DE MANDIOCA CEROSA | CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC (US); INGREDION SINGAPORE PTE. LTD (SG); | US 2017-06-13 00:00:00.0 62/518,833 | US |
| NC2020/0010466 | MÁQUINA MULTIPROPÓSITO Y PROCESO PARA CONFORMAR EMPANADAS DE MAÍZ O HARINA, AREPAS SIMPLES, AREPAS RELLENAS, PASTELES O PANZZEROTIS, ENTRE OTROS | CUATRO JOTAS INGENIERIA S.A.S. (CO); | | CO |
| NC2019/0014400 | NUEVAS COMPOSICIONES DE ÁCIDOS MODIFICADOS COMO ALTERNATIVAS A LOS ÁCIDOS CONVENCIONALES EN LA INDUSTRIA DEL PETRÓLEO Y GAS | FLUID ENERGY GROUP LTD. (CA) | CA 2017-06-02 00:00:00.0 2,969,174 | CA |
| NC2020/0010869 | PROCESO PARA PREPARAR UNA TABLETA DE CALDO | NESTLE | EP 2018-04-06 00:00:00.0 18166021.8 | CH |
| NC2021/0005378 | COMPOSICIÓN ALIMENTICIA NO LÁCTEA Y PROCESO PARA LA PREPARACIÓN DE ESTA | NESTLE | US 2018-11-01 00:00:00.0 62/754,297 | CH |





ESPAÑA

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|---|--|------------------------|-------------------------------|----------------|
| ES 2770093 T3 20200630 | GRASA COMESTIBLE MEJORADA | AAK AB (SE) | SE 1550785 A 20150610 | SE |
| ES 2797152 T3 20201201 | PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS NUTRICIONALES MEJORADOS QUE CONTIENEN PROTEÍNA LÁCTEA Y SACÁRIDOS LÁCTEOS | ARLA FOODS AMBA | EP 16175594 A 20160621 | DK |
| ES 2740100 T3 20200205 | PRODUCTO TIPO YOGUR, BASADO EN PROTEÍNAS DE SUERO LÁCTEO, RICO EN PROTEÍNAS, INGREDIENTE ADECUADO PARA SU PRODUCCIÓN, Y MÉTODO DE PRODUCCIÓN | ARLA FOODS AMBA | EP 14193363 A 20141114 | DK |
| ES 2820337 T3 20210420 | FRACCIONES DE LECHE ENRIQUECIDAS EN FOSFATIDILSERINA PARA LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES | ARLA FOODS AMBA | US 68552705 P 20050531 | DK |
| ES 2770725 T3 20200702 | MÉTODO PARA FABRICAR UN ARTÍCULO DE BOLLERÍA COMBINADO DE BUENA CONSERVACIÓN | BAHLEN GMBH & CO KG | DE 102013226779 A 20131219 | DE |
| ES 2746188 T3 20200305 | PREPARACIÓN COSMÉTICA QUE COMPRENDE UNA CÁPSULA QUE COMPRENDE UN INGREDIENTE ACTIVO | BASF CORP | EP 10160468 A 20100420 | DE |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|---|---|---|-------------------------------|----------------|
| ES 2828974 T3 20210528 | DETECCIÓN Y USO DE MODULADORES DE BAJO PESO MOLECULAR DEL RECEPTOR DE MENTOL FRÍO TRPM8 | BASF CORP | EP 08162997 A 20080826 | DE |
| ES 2766804 T3 20200615 | MÉTODO PARA CONVERTIR INSECTOS O GUSANOS EN CORRIENTES DE NUTRIENTES | BUEHLER INSECT TECH SOLUTIONS AG | NL 2010268 A 20130207 | CH |
| ES 2749375 T3 20200320 | UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE TIPO SALCHICHA QUE COMPRENDE UNA ABERTURA CENTRAL Y SU MÉTODO DE PREPARACIÓN | CIRCLE B ENTPR HOLDING COMPANY INC | US 80697706 P 20060711 | US |
| ES 2623285 T3 20170710 | EMULSIÓN DE ACEITE EN AGUA AIREADA ALTAMENTE ESTABLE | CSM BAKERY SOLUTIONS EUROPE HOLDING B V | EP 15154627 A 20150211 | NL |
| ES 2818398 A1 20210412 | PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE COMPOSICIONES GRASAS HOMOGENEAS | CSULT EDORMA S L | ES 201930872 A 20191007 | ES |
| ES 2621987 T3 20170705 | PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE EMULSIONES DE ACEITE EN AGUA BAJAS EN GRASA | DEUTSCHES INST FUER LEBENSMITTELTECHNIK E V | EP 12199222 A 20121221 | DE |
| ES 2820574 T3 20210421 | PREPARACIÓN PREBIÓTICA A BASE DE INULINA | DOM TERRY INT S R L | IT MI20141648 A 20140923 | IT |
| ES 2811759 T3 20210315 | USOS DE COMPOSICIONES DE CASEÍNA | FONTERRA COOPERATIVE GROUP LTD | US 201261608858 P 20120309 | NZ |

AR BR CO CR ES PE PT DO UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|---|---|-----------------------------------|---------------------------|----------------|
| ES 2752452 T3 20200406 | COMPOSICIONES DE HIDROCOLOIDES DE CELULOSA MICROCRISTALINAS CODESGASTADAS POR ATRIBUCIÓN Y MÉTODO PARA SU FABRICACIÓN | DUPONT IND BIOSCIENCES USA LLC | US 38039802 P 20020514 | US |



PORTUGAL

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-------------|---|--|----------------------------|----------------|
| 3520622 | DRAGEIA COM REVESTIMENTO DURO SEM AÇÚCAR | ALEXANDER MÜLLER- VIVIL | | DE |
| 3476221 | MÉTODO DE ELABORAÇÃO DE UM PRODUTO ALIMENTAR A PARTIR DE FARINHA DE AVEIA E RESPECTIVO PRODUTO OBTIDO | ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN FAMILIAR S.L. | | ES |
| 3297456 | MÉTODO DE PRODUÇÃO DE MICROPARTICULAS DO TIPO POSSUINDO UMA MATRIZ PROTEICA RETICULADA, AGREGADA POR SECAGEM POR PULVERIZAÇÃO | ANABIO TECHNOLOGIES LIMITED | 2015/05/21 GB 201508745 | GB |
| 3471561 | PROCESSO PARA A PRODUÇÃO DE PRODUTOS NUTRICIONAIS MELHORADOS CONTENDO PROTEÍNA DE LEITE E SACÁRIDOS DE LEITE | ARLA FOODS AMBA | 2016/06/21 EP 16175594 | DK |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-------------------------|--|-------------------------------------|--|----------------|
| 3484304 | MÉTODO PARA PREPARAR UMA COMPOSIÇÃO DE PROTEÍNA DO SORO DE LEITE GELIFICÁVEL POR ÁCIDO E MÉTODO PARA PREPARAR UM PRODUTO ALIMENTÍCIO | ARLA FOODS AMBA | 2016/07/15 EP 16179713 | DK |
| 3558024 | PRODUÇÃO DE NOVAS PREPARAÇÕES DE BETA-LACTOGLOBULINA E MÉTODOS, USOS, E PRODUTOS ALIMENTARES RELACIONADOS | ARLA FOODS AMBA | 2016/12/23 EP 16206861 | DK |
| 3558024 | PRODUÇÃO DE NOVAS PREPARAÇÕES DE BETA-LACTOGLOBULINA E MÉTODOS, USOS, E PRODUTOS ALIMENTARES RELACIONADOS | ARLA FOODS AMBA | 2016/12/23 EP 16206861 | DK |
| 3169159 | USO DE PARTÍCULAS DE GORDURA NA PREPARAÇÃO DE PRODUTOS FARINÁCEOS | BAKERY SUPPLIES EUROPE HOLDING B.V. | 2014/07/17 EP 14177511 | NL |
| 3169159 | USO DE PARTÍCULAS DE GORDURA NA PREPARAÇÃO DE PRODUTOS FARINÁCEOS | BAKERY SUPPLIES EUROPE HOLDING B.V. | 2014/07/17 EP 14177511 | NL |
| 3199031 | PROCESSO PARA A PRODUÇÃO DE UM PRODUTO DE PADARIA MACIOARMAZENADO À TEMPERATURA AMBIENTE | BARILLA FLLI G & R | 2016/02/01 IT UB20160236 | IT |
| 3491927 | USO DE SOLUÇÃO DE ÁLCOOL ETÍLICO EM PRODUTOS DE PADARIA | BARILLA FLLI G & R | 2016/02/01 IT UB20160236 | IT |
| 3319719 | MISTURAS DE EMULSIONANTES | BASF CORP | 2015/07/06 EP 15175436 2016/04/07 EP 16164182 | DE |

AR BR CO CR ES PE PT DO UY

| PUBLICACIÓN | TÍTULO | TITULAR | PRIORIDAD | PAÍS DE ORIGEN |
|-------------------------|--|-----------------------------|---------------------------|----------------|
| 3037006 | MÉTODO PARA FABRICAR ALIMENTO(S) RECHEADO(S) E INSTALAÇÕES CORRESPONDENTES | BEL | 2012/10/23 FR 1260085 | FR |
| 2981174 | MÉTODO PARA REVESTIR PRODUCTOS DE QUEIJO | BEL | 2013/04/05 FR 1353076 | FR |
| 3355702 | COMPOSIÇÃO COM BAIXO TEOR DE GORDURAS SAFA, EMULSÃO AREJADA E MÉTODO | BUNGE GLOBAL INNOVATION LLC | 2015/09/29 EP 15275206 | NL |

AR

BR

CO

CR

ES

PE

PT

DO

UY

Este boletín fue publicado por:



DICIEMBRE 2021