



NIPO: 220-24-022-2

Este Boletín de Vigilancia Tecnológica en el sector Agroalimentación viene realizándose desde la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) hace más de veinte años, y a partir de 2021 con la colaboración de la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS).

La Plataforma Tecnológica *Food for Life-Spain* (PTF4LS) es una estructura público-privada, liderada por la industria agroalimentaria y con participación de todos los agentes de la cadena de valor en el sector. Entre sus objetivos está el definir una visión de la I+D+i sectorial y fomentar la investigación, el desarrollo y la innovación en el Sector Agroalimentario español. Ha de tenerse presente que la industria de alimentación y bebidas es uno de los pilares de la economía española, supuso en 2019 aproximadamente el 2% del PIB total, cuenta con 30.730 empresas y supera los 436.700 empleos directos. Además, se trata de una industria exportadora, siendo la Unión Europea su principal mercado, con un 63,8% de esas exportaciones.

La Oficina Española de Patentes y Marcas tiene entre sus objetivos la protección y fomento de la actividad

de creación e innovación tecnológica en nuestro país, así como la transmisión de la información sobre propiedad industrial de que dispone para orientar la actividad investigadora, a través de sus servicios de información tecnológica, uno de ellos estos Boletines.

Este boletín, de forma similar a los demás Boletines que viene realizando la OEPM para distintos sectores tecnológicos, recoge con periodicidad trimestral, una selección de las solicitudes de patente publicadas a nivel internacional. También, incluye noticias sobre actividades relevantes de la OEPM y de la Plataforma Tecnológica PTF4LS.

Las solicitudes de patente incluidas en el Boletín se clasifican en los siguientes apartados: Calidad, Envasado, Producción y Sostenibilidad, Cadena Alimentaria, Alimentación y Salud, Seguridad Alimentaria y Consumidor. Se puede acceder a las solicitudes de patente para cada grupo, pulsando sobre los apartados que aparecen en el recuadro a continuación. Para cada documento de patente un enlace permite consultar el texto completo del mismo. Si se desea recibir este Boletín periódicamente basta con cumplimentar el correspondiente *formulario de suscripción*.

Contenido

- CALIDAD
- ENVASADO
- PRODUCCIÓN Y SOSTENIBILIDAD
- CADENA ALIMENTARIA
- ALIMENTACION Y SALUD
- SEGURIDAD ALIMENTARIA
- CONSUMIDOR

Calidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024127402	YISSUM RES DEV CO OF HEBREW UNIV JERUSALEM LTD	Composition for beverage clarification
WO 2024132266	BASF SE	Seafood preservative
WO 2024136681	UNIV SAN IGNACIO DE LOYOLA S R L	Método de obtención y fórmula para control microbiológico y control de pérdida de peso para palta hass (persea americana hass) mediante el uso de biopolímeros y aceite esencial
WO 2024127056	MORSHEDI AFSANEH MORSHEDI MOHAMMAD MORSHEDI SHAHREBABAKI MOHAMADALI MOALEMZADEH ANSARI PARIYA MOALEMZADEH ANSARI RAMINA	Aflatoxin removal machine for foods
WO 2024110922	CARBOQUIMICA S A S	Una formulación de un recubrimiento para frutas y verduras, método de fabricación y usos de la misma
WO 2024080236	SUNTORY HOLDINGS LTD	Food, drink, and antimicrobial agent
WO 2024089441	XYREX LTD	Compositions and methods for the prevention of melanosis
WO 2024069334	DECCO WORLDWIDE POST HARVEST HOLDING BV	A post-harvest solution for agricultural produce
WO 2024121025	PURAC BIOCHEM BV	Particulate composition comprising diacetate component, disodium diphosphate and another organic acid salt
WO 2024090424	HAYASHIBARA CO	Composition for improving mouthfeel, food/beverage product composition and method for producing same, and method for improving mouthfeel
WO 2024075892	EL TECH CO LTD	Big data- and ai-based plasma agricultural product storage system
WO 2024095804	AJINOMOTO KK	Storage deterioration suppressing agent, and method for suppressing storage deterioration of food or beverage
EP 4368025	SHINETSU CHEMICAL CO	Method of producing sponge cake with hydroxypropyl methylcellulose
WO 2024123001	CJ CHEILJEDANG CORP	Method for producing retort food broth composition having enhanced aroma and flavor
WO 2024130722	UNIV JIANGNAN	Method for synergistically treating fresh-cut fruit and vegetables by means of plasma-activated water and tartaric acid and preserving freshness of same

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024117340	WITHUSFNB CO LTD	Method for preparing juice by using nfc process, and juice prepared using method
WO 2024073850	UNIV ALBERTA	Reduction of deoxynivalenol in cereal grains
WO 2024090679	UNIV KOOKMIN IND ACAD COOP FOUND	Novel bacteriophage having ability to kill cronobacter sakazakii, method for preparing encapsulated bacteriophage powder, bacteriophage powder and composition comprising same
WO 2024133396	TOTALENERGIES ONETECH	Biosourced egg-coating fluid
WO 2024117177	KAO CORP	Food/beverage composition
WO 2024117263	mitsubishi chem corp	Ethylene decomposer, freshness preserver, article comprising ethylene decomposer or freshness preserver, and use for same
WO 2024077836	JIANGSU ACAD AGRICULTURAL SCI	Broccoli preservation method for simple cold-chain circulation

VOLVER A
CONTENIDO

Envasado

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4357258	BARFOOTS OF BOTLEY LTD	Packaging food
WO 2024117028	KYORAKU CO LTD	Packaging bag, cooking method for packaged food, method for producing packaging bag equipped with reinforcement member, and packaging bag unit
WO 2024071586	MUN JUNG JU	Food sterilization and preservation method

VOLVER A
CONTENIDO

Producción y Sostenibilidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024119472	ANHUI QIAOWAIPO FOOD CO LTD	Environmentally friendly dried meat floss making method and apparatus
WO 2024119730	ZHEJIANG HUAKANG PHARMACEUTICAL CO LTD	System and method for co-production of premium-grade xylose and high-end caramel pigment using corncobs
WO 2024134494	OPTIFLUX N V	Improved method for determining an atmospheric composition in a storage environment for respiring products
WO 2024136898	GEN MILLS INC	Reduced-fat snack products comprising methylcellulose and methods of preparation
EP 4378316	TETRA LAVAL HOLDINGS & FINANCE	Method and system for heat treating a liquid food product
WO 2024131217	UNIV ZHEJIANG TECHNOLOGY	Green constant-temperature ultra-low-temperature immersion freezing method based on coupling between non-freezing solution refrigerating medium and dry ice
WO 2024110675	MEDICINAL GARDENS S L	Procedimiento de obtención de un extracto concentrado de miraculina
EP 4371415	MICVAC AB	Method and system for preparing a food product
WO 2024126129	NESTLE SA	A process and composition for preparing a hydrolyzed low fat coconut product, useful for example, as a beverage or as a powder for deserts and cooking
WO 2024128650	JEON JI EUN	Food processed at vacuum and low temperature and vacuum low-temperature processing method for food
WO 2024098130	CELLVA INGREDIENTS LTDA	Method for producing microcarriers, said microcarriers and use of said microcarriers
WO 2024127616	GLICO NUTRITION CO LTD HENAN ZHONGDA HENGYUAN BIOTECHNOLOGY STOCK CO LTD	Gardenia blue pigment and method for producing same
WO 2024066017	UNIV JIANGNAN	Method for improving total phenolic content of whole oat grains by means of physico-biological synergistic treatment
WO 2024129678	ARCHER DANIELS MIDLAND CO	Producing slowly digestible and resistant starch with gluten-free flours using multi-step hydrothermal treatments
WO 2024088743	ELECTROLUX APPLIANCES AB	Area calculation of food items using image segmentation

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4389886	NOVOZYMES AS	Lactase enzymes and method of producing a milk-based product
WO 2024135764	NAGASE VIITA CO LTD	Enzyme composition for producing food
WO 2024085781	OBSHCHESTVO S OGRANICHENNOI OTVETSTVENNOSTIU BARON FUDS EVRAZIIA	Method for drying products
EP 4374703	PANIAGUA OLAECHEA ROSALINA	System for eliminating ethylene from air in a chamber for conserving foodstuffs
WO 2024096059	FUJI CAPSULE CO LTD	Water-filled capsule and manufacturing method thereof
WO 2024100312	EGGNOVO S L	Procesamiento de proteínas en polvo
WO 2024082329	HUNAN XIANG MIN PHARMACEUTICAL CO LTD	Freeze-drying method for rosmarinus officinalis
WO 2024090698	HYOSUNG FOOD AGRICULTURAL ASS CORP KANG KI HONG	Method for preparing dumpling wrapper containing rice
WO 2024085745	RSE ON PCV KAZAKHSTAN INST OF STANDARDIZATION AND METROLOGY	Gluten-free flour mixture
WO 2024135774	EZAKI GLICO CO	Baked confections and method for producing same
WO 2024135823	DAINIPPON PRINTING CO LTD	Content filling system, manufacturing method for product container, sampling method, and sterilization method
WO 2024090699	HYOSUNG FOOD AGRICULTURAL ASS CORP KANG KI HONG	Method for making vegan dumplings
WO 2024134649	ALGAECORE TECH LTD	System and method for scalable production of cyanobacteria biomass
EP 4364575	NATURES PRIDE	Method, device and installation for ripening climacteric fruits
WO 2024111493	KABAYA CONFECTIONERY	Food raw material and method for producing same and food
WO 2024079347	ETOH SPIRITS APS	A process for accelerating aging of spirits
WO 2024096094	NISSHIN OILLIO GROUP LTD	Oil-in-water emulsion for blended food and production method for blended food
WO 2024104076	CHINA NATIONAL RES INSTITUTE OF FOOD & FERMENTATION INDUSTRIES CORPORATION LIMITED	Lactobacillus helveticus fermentation product with high biological corrosion resistance, preparation method therefor, and use thereof
WO 2024101326	AMANO ENZYME INC AMANO ENZYME U S A CO LTD	Method for producing textured vegetable protein
WO 2024065062	CRUSH DYNAMICS INC	Process for converting pomace derived from wineries into a food ingredient and product
WO 2024113342	UNIV HEILONGJIANG BAYI AGRICULTURAL	Preparation method for low-auxiliary-material bread
EP 4375603	JDS CONSULTING LLC	Vapor pressure control system for drying and curing products
WO 2024101547	CJ FOODVILLE CORP	Method for preparing beer fermentation liquid, method for making bread using same, and bread produced thereby

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024113066	UNIV PONTIFICIA CATOLICA CHILE	Método de disminución de amargor en ingrediente funcional a partir de cuescos de palta y producto obtenido mediante este método
WO 2024101561	NPK INC	Grain-fermented enzyme having gluten-degrading ability, method for producing same, and food composition comprising same
WO 2024089308	BREAD FREE S L	Procedimiento para preparar una harina apta para personas celíacas
WO 2024070029	TOYO SHINYAKU CO LTD	Barley green leaf powder manufacturing method
WO 2024098102	CELLYSIS PTY LTD	System for applying a gaseous biocide to a foodstuff and method
WO 2024081022	UPSIDE FOODS INC	Method for forming cell-based-meat fibers
EP 4361240	DSM IP ASSETS BV	Preparation of a stable beer

VOLVER A
CONTENIDO

Cadena Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4381944	BWT ITALIA S R L	Apparatus and method of treating and preserving foods with carbonated water
EP 4344554	TETRA LAVAL HOLDINGS & FINANCE	Re-use of evaporated product in the preparation of plant-based liquid food concentrate
WO 2024128911	VAN LAER TECH B V	Electrostatic spraying system for electrostatic spraying an area or surface of an object
EP 4356746	AGRICOLD S R L DI BOLLA	Pasteurization apparatus and related method for providing a pasteurization treatment of liquid foods
EP 4378845	TETRA LAVAL HOLDINGS & FINANCE	Device for creating a backpressure in a fluid line
WO 2024137611	BRADLEY W C CO	Cold smoke system
WO 2024134849	XEN GROUP INC	Tissue-cooling device
EP 4357015	AIR LIQUIDE AL AIR LIQUIDE ESPANA SA	Distribution system for an item of equipment for treatment of solid material and item of equipment for treatment of solid material
WO 2024110897	METACIBUS S R L	Apparatus for the treatment of food products by ultrasound and method for the treatment of food products using such an apparatus
WO 2024124985	HEFEI HUALING CO LTD HEFEI MIDEA REFRIGERATOR CO MIDEA GROUP CO LTD	Control method, apparatus and device for radio frequency thawing device, and storage medium
WO 2024112214	UNIV SAN IGNACIO DE LOYOLA S R L	Difusor de humo, temperatura y humedad constante por el método de cocción por serpiente de carbón para parrillas convencionales o a gas
WO 2024136776	CETINKAYA NEBI	Hopper-axis, refrigerated, modular, concept production machine of kebab and derivatives thereof and hopper-axis kebab production method
WO 2024130356	UNICAMP	Thermoelectric device for drying thermosensitive products, and drying process
WO 2024072599	FRITO LAY NORTH AMERICA INC	Bulk food dispenser with environmental control
WO 2024082246	SHENZHEN TYPHUR TECH CO LTD	Cooking apparatus and defrosting method thereof
WO 2024124982	HEFEI HUALING CO LTD HEFEI MIDEA REFRIGERATOR CO MIDEA GROUP CO LTD	Food material unfreezing method and apparatus, refrigeration device, medium, and computer program product
WO 2024129542	IB APPLIANCES US HOLDINGS LLC	Wide pressure cooker
WO 2024109818	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Ultrasonic treatment apparatus
WO 2024091062	DAREUM DALEUM CO LTD	Device for injecting and mixing food additives
WO 2024115948	LINDA 1 SIA	Smokehouse with ozone generator

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024073844	PEAK & PRAIRIES IND CORP	Variable power heater freeze-dryer apparatus and methods of use
WO 2024100657	LIVA BIO PROTECTION TECH LTD	A water-soluble carrier device, food protection article, food products comprising the same and methods
WO 2024117338	DAMYANG JUKSOON FARMING ASSOCIATION CORP	Processing apparatus for removal of oxalic acid in bamboo shoots, method for processing by using this apparatus, and bamboo shoots processed by this method

VOLVER A
CONTENIDO

Alimentación y Salud

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4360467	COMTEMP COMPANHIA DOS TEMPEROS LDA	Compositions comprising acetic acid, butyric acid and quercetin and uses thereof
WO 2024089061	NUTRICIA NV	Thickened formula for allergic infants
WO 2024136615	CTC BIO INC	Lactobacillus having prophylactic or therapeutic activity for colitis disease and antibacterial activity against harmful gut bacteria and use thereof
WO 2024120305	GOLDEN HEALTH GUANGDONG BIOTECHNOLOGY CO LTD	Citrus composition for weight loss, and preparation method therefor and use thereof
WO 2024073465	CARGILL INC	Oleosome composition with bio-actives
WO 2024112037	HA SANG OUK	Composition for hangover relief and liver function improvement, comprising raw powder material, and preparation method therefor
WO 2024105251	BIOZYME INC IPHARRAGUERRE IGNACIO RODOLFO	Aspergillus biomass containing bioactive metabolites
WO 2024083491	CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION	Oligosaccharides derived from rare sugars with low caloric power and prebiotic properties
EP 4356752	DOPE ERLEBNISREISEN GMBH	Oral composition, a process for its manufacture and its use against skin aging
WO 2024127377	RICHARDS TIM PETERSON STEVEN	Fermentation and dehydration processes for novel postbiotic fermented foods
WO 2024068808	NESTLE SA	Composition and method for treating muscle decline associated with renal disease or dysfunction
WO 2024089030	TOMORROW FOOD UG	Food, food supplement or food additive, and method for the production thereof
WO 2024089060	NUTRICIA NV	Antiregurgitation formula
WO 2024076263	VERKHOVSKY ALEKSANDR YUREVICH VERKHOVSKY ILYA ALEKSANDROVICH	Method for improving the bioavailability of functional food products
WO 2024067345	HEILONGJIANG FEIHE DAIRY CO LTD	Use of nucleotide, nutritional composition, food product, and use thereof
WO 2024114729	INNER MONGOLIA YILI IND GROUP INNER MONGOLIA DAIRY TECH RESEARCH INSTITUTE CO LTD	Composition for resisting enteritis and/or protecting integrity of intestinal barrier, and use thereof
WO 2024117417	AUNO CO LTD	Beverage composition for recovering from and reducing muscular fatigue
WO 2024117916	CALANUS AS	Bioactive peptide fraction and its use in enhancing muscle growth

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024096185	AGRICULTURAL CORP COAST	Anti-obesity composition containing, as active ingredient, complex fermentation product of tangerine peel and mushroom
WO 2024071624	VITECH CO LTD	Composition for preventing or relieving alcoholic liver damage comprising kiwi-fermented product
WO 2024128690	GANGNEUNG WONJU NAT UNIV IND ACAD COOP GROUP	Innate immunomodulatory effect of ginseng berry polysaccharides in immunosuppressed state
WO 2024080512	HAMSOA PHARMACEUTICAL CO LTD	Composition for increasing muscle strength containing complex extract of angelica keiskei and leaves of morus alba l.
WO 2024106597	H PIO CO LTD DENPS APS	Composition for stimulating osteogenesis or preventing bone loss
WO 2024102744	UNIV ARIZONA	Phytoserm formulations for the promotion of cognitive function, sleep quality, and mood symptoms
WO 2024108133	5 HOUR INTERNATIONAL CORPORATION PRIVATE LTD TALLY WILLIAM N	Hydration management product
WO 2024090913	HLSCIENCE CO LTD	Composition for enhancing exercise performance, comprising, as active ingredient, complex of withania somnifera extract and chrysanthemum zawadskii herbich var. Latilobum (maxim.) Kitamura extract (asc complex)
WO 2024112371	CHEN YUHUA	Nutritional supplement composition and related manufacturing process
WO 2024114679	INNER MONGOLIA YILI IND GROUP	Microcapsule for intestinal-targeted release and preparation method therefor, and food composition
WO 2024071829	KOREA MARITIME UNIV IND ACAD	Probiotics encapsulated with calcium carbonate and method for preparing same

VOLVER A
CONTENIDO

Consumidor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4356747	JK HOLDING B V VEGOUT FUNGI LTD	Fat replacement product
WO 2024126358	INLEIT INGREDIENTS SLU	Process for manufacturing a culinary cream and a creamer
WO 2024133636	NESTLE SA	Gelled connective tissue analogue for use in plant-based products
WO 2024120655	ROQUETTE FRERES	Plant protein-containing cocoa compositions with improved texture
WO 2024137186	FIRMENICH INCORPORATED	Beta-cyclodextrin and its use to modify flavor
WO 2024129663	GEN MILLS INC	Ready-to-eat protein fortified cereal
WO 2024112641	THE CHEESE DESIGN LLC	Fermented plant and microbial-based food products
WO 2024083615	GIVAUDAN SA	Compositions and methods for masking off-notes in consumables
WO 2024094776	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV	Method for the preparation of a reconstituted beverage
WO 2024115306	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV	Supplemented rtd milk product and method for producing the same
WO 2024099547	SYMRISE AG	Aroma composition for carbonated beverages
WO 2024100327	NE INNOVATIONS OY	Method of producing a food product, food product and apparatus
WO 2024089025	FIRMENICH & CIE	Extrusion methods and flavored products formed thereby
WO 2024132228	VAECKA QUESERIA S L	Animal-free cheese analogues and method for producing the same
WO 2024102787	CARGILL INC	Compositions and methods for the production of fermented pea proteins
WO 2024115468	GIVAUDAN SA	Additive composition for a consumable, a consumable containing the additive composition and processes of making and using the same
WO 2024110607	NESTLE SA	Reduction of astringency in plant protein based beverages
WO 2024122385	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Method for producing meat-like processed food, and binder for meat-like processed foods
WO 2024068633	NESTLE SA	Binder comprising pea protein and sugar beet pectin for use in meat analogues

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024130912	NINGDE JIUZHAN AGRICULTURE CO LTD	Camellia oil nanoemulsion and preparation method therefor
EP 4353087	BK GIULINI GMBH PLANTIBLE FOODS INC	Meat analogue products
WO 2024094752	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV	Plant protein-based confectionary mass
WO 2024136683	WELLPOD SPOLKA Z O O	Method of producing a beverage from legumes
WO 2024079181	BK GIULINI GMBH PLANTIBLE FOODS INC	Meat analogue products
WO 2024110038	NEGGST FOODS GMBH	Vegan-based egg substitute product
WO 2024115815	ENIFERBIO OY	Fungal biomass, method for the preparation and uses thereof, and edible compositions comprising said fungal biomass
WO 2024123266	YASAR UENIVERSITESI GENC VE NATUREL GIDA SANAYI TICARET A S	Fermented breakfast cereal base preparation
WO 2024074835	NICOVENTURES TRADING LTD	Oral product
WO 2024094523	FIRMENICH & CIE	Low-calorie composition for flavor modification
WO 2024100230	SUPREME	An edible food product and a manufacturing method thereof
WO 2024089126	NOVOZYMES AS	A method for obtaining a plant-based food ingredient
WO 2024115668	MAHE STEPHANE	Process for preserving and transforming algae by lacto-fermentation, use of the lacto-fermented juice and algae obtained according to the process
WO 2024076349	GEN MILLS INC	High protein, low net carbohydrate soft snack and methods of making
WO 2024081572	CARGILL INC	Vegetable spread with cocoa butter
WO 2024102788	CARGILL INC	Strains of leuconostoc citreum, their use for producing fermented vegan desserts, especially such comprising fermented pea proteins and vegan desserts comprising fermented pea protein and said strains
WO 2024096132	AJINOMOTO KK	Sweetness and/or flavor enhancer
WO 2024126776	MEURENS NATURAL	Concentrated liquid oat base
WO 2024087865	SHANGHAI HQL TECH DEVELOPMENT CO LTD	Sleep-aid pitaya fermentation beverage and preparation method therefor
WO 2024127787	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Masking agent and masking method for off-flavor
EP 4378323	FRITO LAY NORTH AMERICA INC	Saltiness-perception enhancing compounds
WO 2024098132	MUSHBITES ALIMENTOS LTDA	Mycelial biomass, mycelial biomass production process, use of mycelial biomass in the production of food products, mycelial biomass-based food products and process for producing same

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024079267	NESTLE SA	Non-fractionated legume based animal fat substitute
WO 2024122537	EZAKI GLICO CO	Sugar-off noodles, masking agent, and masking method
WO 2024090546	NISSHIN OILLIO GROUP LTD	Flavor-imparting agent and method for manufacturing same
WO 2024079248	PROCUDAN AS	Composition for coating cheese
WO 2024079690	UNIV AVEIRO SOGRAPE VINHOS SA	Compact natural aroma composites
WO 2024082937	PEPSICO FOODS CHINA COMPANY LTD	Meat-containing puffed foodstuff and preparation method therefor
WO 2024100296	DOUWE EGBERTS BV	Edible beads comprising coffee
WO 2024116212	SAVANGIKAR CHITRA VASANT SAVANGIKAR VASANT ANANTRAO	Triglycerides extract rich in beta-carotene: improvement in process of manufacture and utilization of byproducts
WO 2024136829	YILDIZ TEKNİK UENIVERSITESI DOENER SERMAYE ISLETME MUED ISTANBUL SABAHATTIN ZAIM UENIVERSITESI	Probiotic-containing sour cherry flavored drink
WO 2024101598	NPK INC	Puffed grain-fermented enzyme having enzyme activity improved by puffing treatment, method for preparing same, and food composition comprising same
WO 2024091947	COCA COLA CO	Sweetness and taste improvement of non-sucrose sweeteners with d-sugars or l-sugars
WO 2024117939	MISHINA EKATERINA IVANOVNA	Chocolate product
WO 2024096842	K F C GIDA TEKSTİL SANAYİ İTHALAT İHRACAT YATIRIM ANONİM ŞİRKETİ	A method for producing dried figs
WO 2024117176	KAO CORP	Food and drink composition
WO 2024069621	MASSALHA TAHA	A salt shaker as a fruit of plant
WO 2024128278	AJINOMOTO KK	Seasoning containing oyster processed product
WO 2024080445	BAOBAB HEALTHCARE INC	Preparation method of cell cultured fish with fish muscle-mimicking muscle shape using 3D bioprinting technology and cell cultured fish prepared thereby
WO 2024129854	KRAFT FOODS GROUP BRANDS LLC	Plant-based cream cheese product and method of making a plant-based cream cheese product
WO 2024070433	MARUHA NICHIRO CORP	Method for producing shrimp to be eaten together with shell
WO 2024128966	AAK AB PUBL	Meat-analogue composition comprising linoleic acid and α -linolenic acid residues
WO 2024097134	LEPRINO FOODS CO	Protein-fortified food with increased shelf stability
WO 2024090519	AJINOMOTO KK	Agent for enhancing saltiness or suppressing off-flavor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024072927	SOUTH CHICAGO PACKING LLC	Pourable and sprayable liquid animal fat cooking composition
WO 2024076917	INNOVATIVE FLOURS LLC	Protein-complexed mct oil, method of manufacture, and food products made therefrom
EP 4385337	ARLA FOODS AMBA	Method of producing dense whey protein nanogels, the resulting whey protein nanogels or nanogel compositions, and use of such whey protein nanogels or nanogel compositions
WO 2024107878	WRIGLEY W M JUN CO	Systems and methods for modeling and displaying sweetener synergy
WO 2024100650	MUSHFOODS LTD MIGAL GALILEE RES INSTITUTE LTD	Edible aerial mycelium, methods for their preparation and food products comprising the same
WO 2024084014	MUSHLABS GMBH	Fungal ingredients and derived products

VOLVER A
CONTENIDO

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

➤ Cadena

CTAEX presenta cinco trabajos de investigación sobre toda la cadena de valor del tomate para industria en el Congreso Mundial del Tomate

El lunes 10 de junio da comienzo el Simposio Científico El Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario CTAEX participa en el Congreso Mundial del Tomate para Industria y en el Simposio Científico de la Sociedad Internacional de Ciencias Hortícolas (ISHS) al que acude con 5 trabajos de investigación.

En relación con la producción de cultivos, CTAEX presenta tres trabajos de investigación que visibilizan diferentes innovaciones en el cultivo del tomate para industria, como el uso de nuevas formulaciones de biopesticidas de residuo cero a base de extractos botánicos, la utilización de plantas aromáticas como bioestimulantes con efecto biocida, y el potencial de diferentes tratamientos microbianos con bacterias ante el estrés hídrico.

En el ámbito de la transformación y mercados presenta un trabajo sobre el desarrollo de productos lácteos fermentados probióticos con pulpa fresca o pulpa concentrada, y la investigación relacionada con materiales para el diseño de un sistema de almacenamiento de energía solar térmica para la industria del tomate.

15º Congreso Mundial y 17º Simposio Científico del tomate para industria

El Congreso Mundial de Tomate para Industria llega a su edición número 15, y se celebra en Budapest del 10 al 12 de junio. Este evento reúne a líderes de opinión, expertos y profesionales de todo el mundo para debatir las últimas tendencias, retos y soluciones que configuran el sector del tomate para industria. Se prevé la participación de más de 170 organizaciones procedentes de hasta 33 países.

Paralelamente al Congreso, se celebra el 17º Simposio de la ISHS sobre el tomate para industria, que se centra en abordar cuestiones y temas científicos clave relacionados con todo el sector del procesado del tomate, desde el campo (producción para fines industriales, ecofisiología aplicada, agronomía, resistencia al estrés biótico y abiótico, genética aplicada al sistema alimentario industrial) hasta la mesa (calidad organoléptica y nutricional de los alimentos, procesos inteligentes de control de calidad, alimentos saludables, cultivares de alta calidad). En este evento se presentan 69 investigaciones procedentes de 15 países diferentes, entre los que se encuentran los trabajos realizados por investigadores de CTAEX.

El programa del simposio ISHS se ha organizado en 8 sesiones orales centradas en los siguientes temas: gestión del riego; automatización, agricultura de precisión y gestión de cultivos resilientes; taller sobre alternaria; plagas y enfermedades de las plantas y mejora de la resistencia; análisis y productos; productos de tomate funcionalizados (proyecto FunTomP); una sesión conjunta con el Congreso sobre el futuro de la alimentación y una sesión de pósters para debates individuales con los autores de las investigaciones, dividida en producción de cultivos, y transformación y mercados.

En definitiva, en este encuentro científico, CTAEX corrobora su papel con centro puntero en la investigación relacionada con el tomate para industria, presentando 5 trabajos científicos de los 69 que conforman el Simposio y que aportan información en los distintos ámbitos del encuentro científico.

Fuente: CTAEX

Link directo a la fuente: <https://ctaex.com/es/noticia/ctaex-en-el-congreso-mundial-del-tomate-2024>

➤ Producción y sostenibilidad

CIRCE reafirma su compromiso con la innovación y la sostenibilidad agrícola en la FIMA 2024

Coordinado por el centro tecnológico, el proyecto europeo Nenuphar y sus prácticas innovadoras para mejorar la gestión de nutrientes han centrado una de las jornadas técnicas de la feria.

En el marco de Feria Internacional de Maquinaria Agrícola (FIMA) 2024, una de las citas más relevantes para el sector, CIRCE-Centro Tecnológico ha tenido la oportunidad de participar en dos jornadas técnicas y de calado para el futuro de la agricultura sostenible, reafirmado de esta manera su compromiso con la innovación en este sector.

El proyecto europeo NENUPHAR ha sido uno de los protagonistas de las jornadas técnicas de la feria. Financiado por la Unión Europea y lanzado en noviembre de 2023, aborda la necesidad urgente de mejorar la gestión y el reciclaje de nutrientes en suelos agrícolas. El centro tecnológico es el coordinador del proyecto, del que también forman parte el Canal de Cataluña y Aragón (CCyA); GESTCOMPOST y la Confederación Hidrográfica del Ebro (CHE).

Las cinco soluciones innovadoras en la gestión de residuos y subproductos en los sectores agrícola y forestal en las que está trabajando el centro tecnológico dentro de los Grupos de Cooperación y Operativos también han sido también el centro de otra jornada técnica sobre sostenibilidad agroambiental.

Proyecto NENUPHAR: prácticas innovadoras para mejorar la gestión de nutrientes

La contaminación por nutrientes en los ecosistemas y los precios récord de los fertilizantes, generan la necesidad de recuperar nitrógeno y fósforo de los flujos de residuos. Estas nuevas materias primas alternativas pueden ser una solución para abordar ambos problemas, permitiendo el suministro de nuevos fertilizantes (y otros productos para la cadena de valor alimentaria) a un precio competitivo y posibilitando al mismo tiempo sistemas de suelo, aire y agua más limpios. Sin embargo, para ello es necesario un intenso esfuerzo político, normativo y de gobernanza que sume a todas las partes interesadas.

El proyecto NENUPHAR busca el desarrollo de nuevas soluciones de gobernanza y cadena de valor dirigidas a tres flujos de residuos ampliamente presentes y la UE: estiércol, lodos de depuradora y aguas residuales lácteas.

En FIMA se han presentado las cuatro innovaciones principales del proyecto: una metodología para estimar las emisiones de nitrógeno y fósforo, nuevos modelos de gobernanza colaborativa, incentivos económicos innovadores y tecnologías avanzadas para tratar residuos y recuperar nutrientes. Todas ellas, iniciativas esenciales para lograr un equilibrio entre la eficiencia productiva y la protección del medio ambiente.

Asimismo, también se ha abordado el trabajo que se va a realizar. Para ello, han asistido las entidades participantes en la demo española para entender la situación de la cuenca del Ebro, la situación actual de agricultores y ganaderos, el marco normativo y usos de biofertilizantes en agricultura ecológica, y, la planta piloto en la que se está trabajando para valorizar purines y digestato a partir de un sistema de stripping.

NENUPHAR se centra en cuencas hidrográficas geográficamente diversas: Ebro (España), Lielupe (LetoniaLituania) y Danubio (rama Hungría-Eslovaquia). Asimismo, se reproducirán en dos sistemas insulares: Chipre y Bornholm (Dinamarca).

CIRCE lidera técnicamente y coordina el proyecto

En el liderazgo técnico, CIRCE desempeña un papel esencial en el desarrollo de una metodología para estimar las emisiones de N/P y el mapeo de residuos en la región de Aragón, siendo capaz de proporcionar nuevos servicios y transferir conocimientos a las empresas basándose en estos resultados.

Su participación se extiende a la monitorización y operación del proceso en el demostrador español, manifestando su compromiso en aspectos cruciales de las dimensiones científicas y operativas del proyecto. Además, el centro tecnológico está involucrado en otras tareas, como el nuevo modelo de gobernanza, las políticas actuales y las competencias de cada centro de demostración, así como en la implementación de soluciones técnicas y la generación de productos del proyecto.

Como resultado clave, liderará el desarrollo de una guía que proporcionará recomendaciones para fomentar el diseño de políticas modernas de gestión de nutrientes y agendas de investigación, preparadas para el futuro y adaptadas a las necesidades de los interesados.

Fuente: CIRCE

Link directo a la fuente: <https://www.fcirce.es/blog/circe-reafirma-su-compromiso-con-la-innovacion-y-la-sostenibilidad-agricola-en-la-fima-2024>

TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

➤ Consumidor

El IATA participa en la organización de un seminario virtual sobre la percepción del consumidor de alimentos plant-based

En el marco del proyecto VALPRO Path, en el que participa el grupo de Envases del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), este miércoles, 10 de julio, se celebra un seminario virtual centrado en la percepción de los consumidores y las consumidoras de los alimentos con proteínas de origen vegetal. El seminario comenzará a las 14:00.

Titulado: "*European Consumer Perceptions of Plant-Based Protein*", este evento pretende analizar las percepciones de los consumidores de la Unión Europea (UE) sobre las proteínas de origen vegetal y examinar si están asociadas con una mayor tendencia de consumo hacia la sostenibilidad, la conciencia de la salud y el consumo ético. Los conocimientos proporcionados ayudarán a dar forma a las políticas y estrategias de mercado para fomentar las dietas basadas en plantas, con un menor impacto ambiental y en mayor consonancia con los objetivos climáticos de la UE, al tiempo que se alinean con la evolución de las preferencias y los valores dietéticos.

El seminario virtual contará con tres ponentes que se aproximarán desde diferentes perspectivas a esta temática. Elsa Guadarrama, miembro del proyecto Smart Protein Project, abordará los aspectos más destacables en relación a las actitudes de los ciudadanos europeos respecto a las dietas basadas en plantas; Michel Fabienne, integrante del equipo de trabajo del proyecto Giant Leaps, expondrá una gran variedad de datos que muestren los niveles de aceptación de los productos de origen vegetal por parte de los consumidores en diversas regiones de Europa; Maurice O'Sullivan, de la empresa irlandesa Kerry Group, explicará las cuestiones más relevantes en torno al mercado B2B de ingredientes/productos de proteínas vegetales en Europa

¡Haz click en el siguiente enlace para unirme al seminario!

Sobre VALPRO PATH

Junto con 24 socios a lo largo de 10 países europeos, el IATA participa en el proyecto europeo *VALPRO Path*, que aborda la producción de proteínas vegetales en la UE de manera circular y transparente, allanando el camino para el nuevo futuro de los alimentos y del crecimiento económico. Dado que la Unión Europea depende en gran medida de las importaciones de proteínas vegetales utilizadas principalmente en la alimentación del ganado, el objetivo principal del proyecto es crear una Europa autosostenible mediante la definición de nuevas estrategias para mejorar la producción de proteínas vegetales y proporcionar una transición fluida de las prácticas actuales a otras más novedosas.

“Ayudaremos a los agricultores a cultivar proteínas de forma sostenible a través de la selección de variedades de las mejores fuentes de proteínas vegetales desde el punto de vista nutricional y sus combinaciones. El IATA-CSIC estará a cargo de caracterizar el valor composicional y nutricional de los cultivos y productos/residuos generados en el proyecto, actividad clave en todo el proceso de valorización de la biomasa. Nuestro equipo está especializado en la valorización de residuos alimentarios ricos en carbohidratos, remanentes tras el proceso de extracción de proteínas”, afirma Amparo López, investigadora del grupo de Envases del IATA e integrante del proyecto.

El proyecto busca fomentar distintas prácticas de consumo con menor impacto ambiental, social, sanitario y económico, en el que se produzca un menor desperdicio y se obtengan mayores rendimientos, al mismo tiempo que pretende analizar las actitudes de los consumidores hacia fuentes alternativas de proteína dietética. 16 socios industriales apoyados por 4 universidades, 3 instituciones de investigación, una gran asociación de agricultores europeos y una red agrícola internacional están uniendo fuerzas para lograr estos objetivos.

Fuente: IATA-CSIC

Link directo a la fuente: <https://www.iata.csic.es/es/noticias/el-iata-participa-en-la-organizacion-de-un-seminario-virtual-sobre-la-percepcion-del>

Elisa Rodríguez, nueva directora de la OEPM

Desde el día 12 de junio la Oficina Española de Patentes y Marcas tiene una nueva directora: Elisa Rodríguez Ortiz.



Elisa Rodríguez conoce bien la OEPM, ya que hasta ese momento había desempeñado el puesto de jefa de la Unidad de Apoyo a la Dirección de la OEPM. Además, ha formado parte del Consejo de Administración de la Oficina Europea de Patentes (EPO) y ha sido representante de España ante la Organización Mundial de la Propiedad Industrial (OMPI).

Tras su nombramiento, la directora ha señalado que tiene la intención de

continuar avanzando hacia una Oficina más centrada en las personas, sostenible, digital, innovadora, transparente y eficaz. Por delante tenemos importantes retos que afrontar, entre otros, la aprobación del nuevo Plan Estratégico de la OEPM, los retos derivados de la aplicación de la nueva normativa comunitaria en materia de diseños industriales e indicaciones geográficas de productos artesanales e industriales o la conferencia diplomática para un nuevo tratado internacional en materia de diseños.

Elisa Rodríguez tiene una amplia experiencia en la Administración General del Estado. Pertenece desde 2010 al Cuerpo Superior de Administradores Civiles del Estado y ha desempeñado distintos puestos de responsabilidad en el Ministerio de Industria, Energía y Turismo, en el Ministerio de Ciencia e Innovación y en el Ministerio de Cultura.

Más información

Entregados los premios a la mejor invención

El pasado 6 de junio tuvo la ceremonia de entrega de la III Edición de los Premios a la mejor Invención protegida mediante derechos de Propiedad Industrial. El acto se celebraba, como en ediciones anteriores, en los jardines de la Escuela de Organización Industrial (EOI), aunque lluvias inesperadas hicieron que se tuviera que trasladar la ceremonia al salón de actos.

Alejandro Muñoz y Marisa Mañanos, periodistas y divulgadores del ámbito científico, se encargaron de presentar y dinamizar la ceremonia. La apertura institucional corrió a cargo de José Bayón, director de la EOI y anfitrión de la ceremonia, y de María José de Concepción, directora del Departamento de Patentes e Información Tecnológica de la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM).

Antes de comenzar, la que fue ganadora a la Mejor Patente de la II Edición, Arantxa Esparza, quiso felicitar a los finalistas y premiados y compartió su experiencia con ellos.



A continuación, se empezó con la entrega de los premios al mejor Modelo de Utilidad concedidos en 2022. En la categoría de "Mejor Modelo de Utilidad de un inventor o inventora joven" se concedió una mención a Jesús Manuel Rodríguez Rego por su dispositivo para monitorizar las grietas de edificios y pruebas de carga y descarga y el premio fue concedido a María Cervera Cano por su dispositivo de sujeción de sondas ecográficas para poder identificar los grupos musculares involucrados en el dolor lumbar inespecífico.

La mención dentro de la categoría a “Mejor Modelo de Utilidad de una Mujer Inventora” se concedió a Encarnación Pilar Aguayo Giménez por su producto cosmético realizado con pulpas hortofrutícolas. A su vez, María Visa Boladeras fue galardonada con el premio reconociendo así su dispositivo para la recogida de palés sin necesidad de apilarlos previamente lo que mejora la seguridad de los trabajadores.

Por último, en la categoría absoluta de “Mejor Modelo de Utilidad”, fue finalista Justo González Segado por un sistema integral de succión de materiales en agua y la mención fue para Ramón Pascual Mollá Vayá por su dispositivo de ahorro de agua para instalaciones de agua caliente sanitaria. El jurado concedió el premio al mejor Modelo de Utilidad a José Reina García y a su ventana polivalente con una estructura para instalar en ella paneles solares y generar energía para autoconsumo.

Los Premios a la mejor patente también cuentan con tres categorías. En la categoría destinada a reconocer las mejores patentes concedidas en 2023 a inventores o inventoras jóvenes, Eduardo Díaz Torres fue finalista reconociéndose así su émbolo medidor de presión para plataformas de impresión 3D en extrusión de masas semisólidas y el dispositivo para caracterizar el perfil rugoso de una muestra de tejido de Roberto Fernández Fernández recibió la mención. El galardón a la mejor patente fue concedido a Abel Martínez Rodrigo y su invención de una quimera sintética multiepitópica como vacuna y tratamiento frente a leishmaniosis en mamíferos.

Milagrosa Santos Hernández fue la finalista en la categoría a la “Mejor Patente de una Mujer Inventora” por la cepa de *Rutstroemia calopus* que incrementa el crecimiento y desarrollo vegetal en cultivos. La mención en esta categoría la recibió Loreto Valenzuela Gutiérrez al haber inventado un captador solar lineal Fresnel adaptable. El Jurado ha reconocido ganadora de esta categoría a la patente de María del Pilar Martín Duque consistente en el uso de exosomas de leche materna como vehículo de radioisótopos para el diagnóstico y tratamiento de neoplasias.

La última categoría fue la categoría absoluta a la “Mejor Patente” en la que Juan Gonzalo Wangüemert fue el finalista por una guía de onda periódica sub-longitudinal de onda enladrillada. La mención se concedió a José Javier López Cascales por inventar unas capas de difusión de gases para pilas de combustible. Por último, el galardón a la Mejor Patente fue para Alberto Sánchez González al haber inventado un procedimiento y un sistema para alinear las facetas de un heliostato de un campo solar de una manera más sencilla, precisa y económica que los sistemas de la técnica anterior.

Los premios de las distintas categorías fueron entregados por José Bayón López, María José de Concepción, Aida Fernández González, subsecretaria de Economía, Comercio y Empresa; José María Calleja Rovira, secretario general de la OEPM; Teresa Riesgo Alcaide, secretaria general de Innovación y Pablo Garde, subsecretario de Industria y Turismo.

Resolución

Sólo el 11% de las pymes españolas tienen DPI registrado

Conscientes de que queda un largo recorrido por hacer con relación a que pequeñas y medianas empresas (pymes) y autónomos tomen conciencia de la importancia de proteger y defender sus derechos de propiedad industrial (DPI) de forma activa, recordamos en este número algunas de las claves a tener en cuenta.



El 40 % de las pequeñas y medianas empresas reconocen que no realizan un seguimiento de los mercados para detectar posibles vulneraciones de sus derechos de propiedad industrial, o solo se basan en información aleatoria sobre vulneraciones, como los comentarios de los clientes o la información facilitada por sus socios comerciales

Entre las razones que aducen las pymes para no registrar sus DPI están que no se perciben beneficios adicionales por el registro (35% de los encuestados) o que sus DPI ya tienen protección suficiente sin necesidad de registrar (un 34%).

Sin embargo, el no llevar a cabo un seguimiento activo de los intangibles de tu empresa para detectar posibles vulneraciones de los derechos de propiedad industrial puede llevar a ser víctima de falsificaciones. Recuerda que hoy en día todo se falsifica, cualquier producto o servicio de éxito en el mercado puede ser falsificado, a mayor éxito y más reputación de buena calidad más probabilidades de estar en el punto de mira de los delincuentes falsificadores.

Por esta razón recordamos el folleto publicado por la OEPM que explica *cómo proteger y defender tus DPI si eres una PYME, empresa o emprendedor*. En este folleto encontrarás la información dependiendo del mercado que quieras abarcar (sólo nacional o exportando a la Unión Europea o terceros países), el modo de venta (on line o en mercados tradicionales), si vas a licenciar, franquiciar o exponer tus productos en muestras o ferias.

Puedes enviar tus dudas o aclaraciones al correo stopfalsificaciones@oepm.es

<https://stopfalsificaciones.oepm.es/index.html>

Barómetro sobre las Pymes y la PI-edición 2022

Tratado sobre propiedad industrial, recursos genéticos y conocimientos tradicionales asociados

El 24 de mayo de 2024 los Estados miembros de la OMPI aprobaron un nuevo e innovador Tratado sobre propiedad industrial (PI), recursos genéticos y conocimientos tradicionales asociados. Este exitoso resultado supone un avance histórico que culmina décadas de negociaciones iniciadas en 2001 tras proponerlo Colombia en 1999. La fase final de este proceso ha tenido lugar en la Conferencia Diplomática celebrada en Ginebra del 13 al 24 de mayo de 2024.

Se trata del primer Tratado de la OMPI que aborda la interrelación entre la propiedad industrial, los recursos genéticos y los conocimientos tradicionales, incluyendo por vez primera disposiciones específicas para los pueblos indígenas y las comunidades locales.



Las invenciones desarrolladas a partir de recursos genéticos pueden protegerse mediante una patente. Asimismo, algunos de estos recursos están asociados a conocimientos tradicionales usados y conservados durante generaciones por pueblos indígenas y comunidades locales. Estos conocimientos se utilizan a veces en la investigación científica y, como tales, pueden contribuir al desarrollo de una invención protegida.

Los objetivos del Tratado son, según dispone su artículo 1, aumentar la eficacia, la transparencia y la calidad del sistema de patentes con respecto a los recursos genéticos y los conocimientos tradicionales asociados a ellos, y evitar que se concedan erróneamente patentes para invenciones que no sean novedosas ni inventivas en relación con los recursos genéticos y los conocimientos tradicionales asociados a ellos.

El núcleo del Tratado se encuentra en el denominado “requisito de divulgación” regulado en su artículo 3. En esencia, este requisito consiste en que cuando una invención reivindicada en una solicitud de patente se base en recursos genéticos, los solicitantes han de divulgar el país de origen o la fuente de tales recursos genéticos. Análogamente, cuando la invención reivindicada se base en conocimientos tradicionales asociados a recursos genéticos, los solicitantes deben divulgar los pueblos indígenas o la comunidad local, según proceda, que los proporcionaron.

[Texto completo del Tratado](#)

