



El consumidor, clave en el desarrollo de nuevos productos

Según el informe "Innovación rompedora" de la consultora Nielsen, el 76% de los nuevos lanzamientos de consumo no superan en primer año de vida. En el estudio se indica que el porcentaje se ve aún más reducido cuando se contempla la repercusión social y mediática, la cual viene marcada por: productos que se distinguen de la competencia, superan los diez millones de euros de ventas el primer año y mantienen el 85% de las ventas en el segundo ejercicio.

Aún siendo así, la encuesta "2014 McGladrey Manufacturing & Distribution Monitor" indica que el 66% de los ejecutivos encuestados (de la industria de alimentación y bebidas) ampliarán su base de clientes con una nueva marca, sub-marca o marca privada con el fin de mantener o aumentar las ventas y los márgenes. Además, la mitad de los ejecutivos indicaron que los nuevos productos y la extensión de las gamas de producto son importantes para el crecimiento de las ventas de la empresa.

La opinión, necesidad y preferencias del consumidor es un factor clave en el desarrollo de un nuevo producto, aunque es necesario no perder de vista las macrotendencias del sector en el que opera la empresa.

¿Cuáles son las necesidades e inquietudes de los consumidores?

Es crítico conocer las necesidades y/o preferencias de los consumidores y con ello definir la estrategia de innovación en producto con un adecuado plan de marketing y posicionamiento en redes sociales.

Los hábitos de consumo y las preferencias dependen de diversos factores (poder adquisitivo, localización geográfica, cultura, etc.). El estudio de Nielsen titulado, "Hábitos del e-commerce", indica que el 52% de los españoles busca y se informa sobre los productos en la Web antes de comprarlos físicamente en tienda. Las decisiones de compra son, cada vez, más fundamentadas.

El uso del Big data se plantea como una herramienta para conocer mejor al consumidor. El rastro digital que dejan los consumidores utilizando su teléfono, el correo electrónico, etc. constituye volúmenes de información elevados y desorganizados. El análisis y síntesis de éstos, permite conocer tendencias de consumo, lo que puede ser empleado como punto de partida en el desarrollo de nuevos productos.

A lo largo del proceso de innovación en el producto, contar con opiniones de primera mano puede reorientar los planteamientos a tiempo. Contar con paneles de consumidores expertos que respondan al perfil del público objetivo, permite conocer de antemano el grado de aceptación.

SUMARIO

Editorial.....	1
Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos ...	3

Biotecnología Aplicada al Sector Agroalimentario.....	6
Tecnología de nuevos Productos Aplicada al Sector Agroalimentario	8

¿Cuáles son las macro tendencias de consumo?

Según un estudio llevado a cabo por la consultora Canadean, las macro tendencias previstas para 2018 se podrían resumir de la siguiente forma:

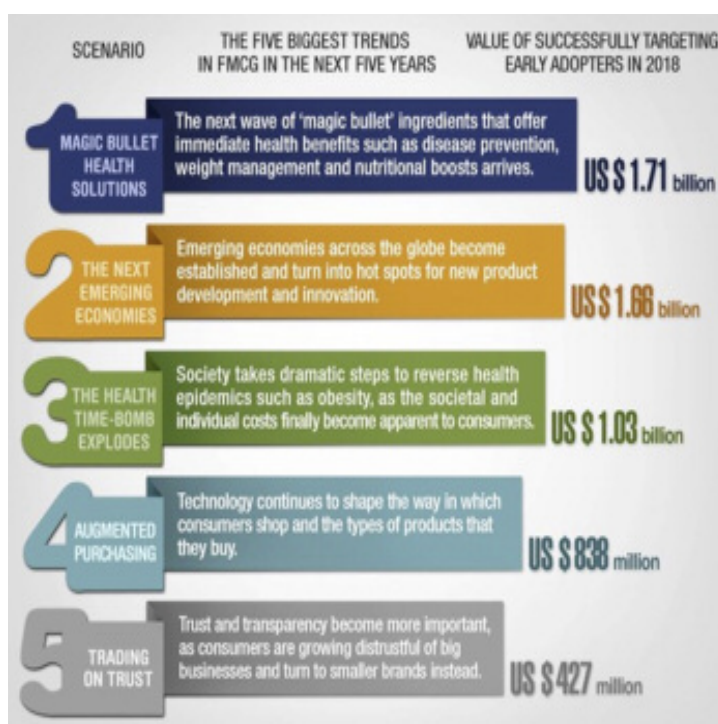


Imagen Canadean, report *Early Signals: Future scenarios that will drive consumption and product innovation over the next five years.*

- En cuanto al primer punto se enmarcaría la demanda de alimentos funcionales que mejoren las funciones cognitivas y la salud del intestino, formulaciones sin alérgenos y productos enriquecidos con proteínas (de diversas fuentes) entre otros.
 - Sobre los mercados emergentes, el desarrollo de nuevos productos orientados a las preferencias de consumidores debe responder a los hábitos de consumo, las preferencias organolépticas y la cultura propia de cada región entre otros.
 - Las enfermedades asociadas a la dieta, pueden verse mejoradas mediante una adecuada alimentación. En este sentido, la innovación en producto se podría dirigir hacia la inducción de la saciedad, sustitución de grasas, alimentos funcionales que influyan sobre el metabolismo energético, etc.
 - Como se indica más arriba, la decisión de compra es cada vez más fundamentada. La tendencia hacia la personalización de productos, productos "on the go" y "better-for-you" son algunas de las tendencias actuales.
 - Ofrecer información clara acerca de los productos (composición, origen, procesos empleados...) y mayor transparencia. Además de la entrada en vigor del reglamento sobre etiquetado e información al consumidor; es necesario transmitir a los consumidores la filosofía de la empresa a través de una estrategia de marketing bien definida.
- Incorporar al consumidor en las primeras etapas del proceso de innovación puede repercutir de forma positiva en el éxito del lanzamiento de un nuevo producto.



Solicitudes de Patentes Publicadas

Los datos que aparecen en la tabla corresponden a una selección de las solicitudes de patentes publicadas por primera vez durante el trimestre analizado.

Si desea ampliar información sobre alguna de las patentes aquí listadas, pulse sobre el número de patente correspondiente para acceder a la información online relativa a la misma.

PROCEDIMIENTOS FÍSICOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014148676	HANBIT E & B [KR]; CHO KWON SEOK [KR]	Corea del Sur	APARATO PARA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS USANDO ACTIVACIÓN CELULAR Aparato que produce electrones libres y un campo electromagnético de determinada frecuencia, suprimiendo la producción de ácidos grasos saturados y activando la energía interna de los alimentos.
WO2014136382	PANASONIC CORP [JP]	Japón	MÉTODO PARA CONSERVAR LA FRESCURA DE LOS ALIMENTOS, DISPOSITIVO Y UNIDAD DE CONSERVACIÓN QUE LO CONTIENE Método que comprende un procedimiento para exponer vegetales en flor a radicales, de forma que el nivel de exposición es de 0,1 ng/(h.cm ²) o más y el nivel total de exposición es 4800 ng/cm ² o menor.
EP2774626	SPX APV DANMARK AS [DK]	Dinamarca	APARATO Y MÉTODO PARA LA ESTERILIZACIÓN, DESGASIFICACIÓN Y CONCENTRACIÓN DE PRODUCTOS VISCOSOS Dispositivo de enfriamiento por evaporación para un fluido viscoso que comprende una cámara de vacío (29) con una parte superior (30) donde se inyecta el fluido viscoso, una parte inferior (31) donde se recoge el fluido mediante la fuerza gravitacional, y una tubería de salida localizada en el fondo de la parte inferior; a través de la que se extrae el fluido, y un dispositivo de extracción (17), y un dispositivo de alimentación, que empuja el fluido desde la parte inferior hasta la bomba primaria. La invención se refiere también al aparato y método para la esterilización, desgasificación o concentración de un fluido viscosos empleando dicho dispositivo.
EP2759202	GREEN TECHNOLOGIES SARL [FR]	Francia	USO DE HARINA RESULTANTE DEL TRATAMIENTO DE GRANO CON OZONO, PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE PAN BAJOS EN SAL Composición de amasado que comprende una harina obtenida triturando granos tratados con ozono, sal marina y agua.

PROCEDIMIENTOS QUÍMICOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014120857	PEPSICO INC [US]	Estados Unidos	SISTEMA CONSERVANTE DE BEBIDAS BASADO EN PIMARICINA Y GAS EN LA CÁMARA DE AIRE La presente invención permite la estabilización con pimaricina de bebidas frente al efecto de degradación del oxígeno, al mismo tiempo que mantiene la actividad antifúngica de la pimaricina. El sistema es saludable y ecológico.
WO2014140391	UNIV MADRID COMPLUTENSE [ES]; BIONATURIS [ES]	España	USO DE GARVICINA COMO ANTIMICROBIANO Uso de garvicina A como antimicrobiano, producción mediante aislamiento natural o recombinación y aplicación en salud animal y humana y en la industria alimentaria.

PROCEDIMIENTOS QUÍMICOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014136917	MITSUBISHI GAS CHEMICAL CO [JP]	Japón	COMPOSICIÓN ABSORBEDORA DE OXÍGENO Y CUERPO MOLDEADO Y EMBALAJE QUE LA EMPLEAN Composición absorbidora de oxígeno que contiene un compuesto (A) con uno o más enlaces imida y dos o más anillos de tetralina, al menos uno de ellos con enlace de hidrógeno en posición bencilo; y un catalizador de metal de transición.
WO2014128321	DECCO WORLDWIDE POST HARVEST HOLDINGS BV [ES]	España	MÉTODO DE TRATAMIENTO Y CONTROL DE ENFERMEDADES POSTERIORES A LA COSECHA EN FRUTAS Y VEGETALES, Y COMPOSICIONES QUE COMPRENDEN EXTRACTOS NATURALES Y FORMULACIONES FUNGICIDAS Y DE FORTALECIMIENTO DE PLANTAS, PARA USO EN DICHO MÉTODO El método utiliza la aplicación combinada y simultánea de (i) una primera formulación acuosa o en forma de concentrado emulsionable, que comprende un extracto vegetal y se aplica en forma de solución acuosa, y (ii) una segunda formulación, en forma de un concentrado emulsionable, líquido soluble o suspensión concentrada, que se aplica en forma de solución acuosa seleccionada entre: una formulación fortalecedora de plantas que comprende al menos una sal de fosfito; una formulación fungicida que contiene al menos un fungicida sintético de la familia de los fosfonatos, preferiblemente sales de ácido etil-fosfónico; o una combinación de los dos.
WO2014112871	PURAC BIOCHEM BV [NL]	Holanda	PROCEDIMIENTO MEJORADO DE PRODUCCIÓN DE NISINA Métodos de producción de fermentos que contienen nisina y formulación en conservantes, mediante cultivo en lotes y permitiendo el procesamiento corriente abajo hasta un producto en polvo seco o semilíquido con suficiente contenido en nisina, estabilidad, propiedades de manipulación y propiedades organolépticas.
WO2014114982	CT DE INVESTIGACIÓN Y DE ESTUDIOS AVANZADOS DEL INST POLITÉCNICO NAC [MX]; GUZMÁN ORTIZ DORALINDA ASUNCIÓN [MX]; HERNÁNDEZ VALADES LAURA JOSEFINA [MX]	México	MÉTODOS PARA NEUTRALIZAR AFLATOXINAS MEDIANTE SAL POTÁSICA DE ÁCIDO NAFTALENOACÉTICO Aplicación de sal potásica de ácido naftalenoacético en productos agrícolas susceptibles de contaminación por aflatoxinas producidas por hongos filamentosos (actinomicetos) del género <i>Aspergillus</i> .

PROCEDIMIENTOS MIXTOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014124509	PROZYN INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA [BR]	Brasil	MÉTODO PARA PRODUCIR POLVOS MEJORADORES DE HARINA DE TRIGO QUE INCORPORAN ENZIMAS Y EMULSIONANTES LÍQUIDOS TRATADOS PREVIAMENTE CON ENZIMAS, EN ABSORBEDORES ALIMENTARIOS Se refiere a la incorporación de enzimas y emulsionantes líquidos, tratados previamente con enzimas, mediante pulverización simultánea y mezclado mecánico con una base de sílice alimentaria. Proporciona una funcionalidad incrementada, estabilidad química y estabilidad al almacenamiento de harina de trigo y productos derivados.



PROCEDIMIENTOS BIOLÓGICOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014140115	NESTEC SA [CH]	Suiza	LACTOBACILLUS PLANTARUM NCC 2936 Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Preparaciones bacterias de <i>Lactobacillus plantarum</i> NCC 2936 (CNCM I-4026). Uso como conservante alimentario y composición alimentaria que lo contiene.

CRECIMIENTO DE PATÓGENOS RALENTIZADO MEDIANTE POLILISINA Y ENVASADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA

El uso combinado de polilisina y envases con atmósfera modificada pueden inhibir el crecimiento de *e.coli* O157:H7 y *salmonella* en ternera.

Aunque la polilisina por si sola es efectiva, en combinación con envases en atmósfera modificada a elevada temperatura muestra mejores resultados.

Fuente:

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095671351300474X>

ACEITES ESENCIALES, FUENTE DE CONSERVANTES NATURALES

Un estudio publicado por el Institute of Food Technologists (IFT), demuestra que los aceites esenciales pueden ser empleados como conservantes en envases para ayudar a extender la vida útil de los productos (envases activos o inteligentes).

Los aceites esenciales incorporados al envase puede mejorar las barreras al vapor de agua de films de base proteica, aumentar la resistencia y resistencia al elongación, reducir la transparencia y ayudar a prevenir el deterioro del alimento.

Fuente:

onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1750-3841.12492/abstract

CANELA PARA CONTROLAR E.COLI STEC NO-O157

Según científicos de la Universidad Estatal de Washington, el aceite de *Cinnamomum cassia* podría ser empleado como agente antibacteriano para inhibir el crecimiento de *e.coli* STEC no-O157 en concentraciones inferiores a 0.025%

La eficacia antibacteriana ha sido probada en STEC no-O157 como O26, O103, O111, O121 y O145C.

Fuente:

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713514003235>

AÑADIR MOLÉCULAS A ALIMENTOS, PROS Y CONTRAS: REVISIÓN DE CONSERVANTES NATURALES Y SINTÉTICOS

Aditivos y extractos naturales, cuyo interés está aumentando debido a los cambios en los hábitos de consumo, están siendo evaluados desde el punto de vista de los beneficios que pueden aportar a la salud y los efectos combinados. Este artículo analiza diversas tecnologías, como envolturas y films comestibles, las cuales han ayudado a superar ciertas barreras de los aditivos. Además, resume

tendencias como la nanoencapsulación y el desarrollo de aditivos y envases "inteligentes", vacunas específicas para intolerancia a ciertos aditivos, uso de hongos para producir aditivos y técnicas de recombinación de ADN.

Fuente:

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1541-4337.12065/full>

LA PASTEURIZACIÓN CON MICROONDAS MEJORA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Una nueva tecnología desarrollada en la Universidad de Washington y disponible para las empresas, mejora la calidad de los productos al tiempo que reduce la probabilidad de contaminación en congelados y refrigerados.

Según los investigadores, los procesos de pasteurización asistidos por microondas mejoran significativamente los procesos de pasteurización tradicionales, ofreciendo a los productores una forma más eficiente de producción al tiempo que respetan los gustos de los consumidores. Tras entre 2 y 4 minutos de calentamiento a 194F/90°C, el número de bacterias patógenas se ve reducido.

Fuente:

<https://news.wsu.edu/2014/02/10/microwave-pasteurization-improves-food-safety-flavor/#.VGoa1efg41>

BIOTECNOLOGÍA

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014142572	JNSTECH INC [KR]; MARINE BIOPROCESS CO LTD [KR]	Corea del Sur	<p>MÉTODO PARA ELIMINAR SODIO DE LA SAL USANDO MICROORGANISMOS EN SALSAS TRADICIONALES COREANAS, Y SALASÍ PRODUCIDA</p> <p>El método comprende las siguientes etapas: proliferar y cultivar microorganismos; introducir un líquido salino en un medio en el que se colocan los microorganismos cultivados; realizar cultivo y fermentación usando los microorganismos de nuevo mientras que se introduce el líquido salino; filtrar el líquido cultivado y fermentado a través de una red fina para eliminar los microorganismos y secar el cultivo filtrado para recoger la sal. Los microorganismos son preferiblemente <i>Aspergillus oryzae</i> o <i>Bacillus subtilis</i> derivados de salsas tradicionales coreanas, o sus mezclas.</p>
WO2014130007	DEERLAND ENZYMES INC [US]	Estados Unidos	<p>COMPOSICIONES PROTEOLÍTICAS PARA DEGRADAR SUPLEMENTOS PROTEICOS RÁPIDA Y EXTENSIVAMENTE</p> <p>Las composiciones se usan en suplementos proteicos para nutrición deportiva, y como sustitutivos de comidas con fragmentos de peso molecular muy bajo. Las composiciones, al ser consumidas con la proteína eliminan el problema del amargor producido por la predigestión proteica.</p>
EP2767586	DSM IP ASSETS BV [NL]	Holanda	<p>NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA REDUCCIÓN ENZIMÁTICA DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS</p> <p>Composición enzimática que comprende asparraginasa y al menos una enzima hidrolizante, que se añaden previamente a una etapa de calentamiento.</p>
WO2014122087	EVONIK INDUSTRIES AG [DE]; RUDINGER NICOLAS [DE]; RABE CHRISTIAN [DE]; BORCHERS GEORG [DE]; FISCHER FRANK [DE]; BAUER KLAUS-PETER [DE]	Alemania	<p>MEJORA DE LA BIODISPONIBILIDAD DE MATERIALES ÚTILES PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS MEDIANTE UN SISTEMA DE ROTOR-ESTATOR PARA DISGREGACIÓN DE CÉLULAS</p> <p>El sistema permite disgregar células que contienen materiales útiles de forma suave.</p>
WO2014131422	FERMENTATIONEXPERTS AS [DK]	Dinamarca	<p>INGREDIENTE ALIMENTARIO A BASE DE SEMILLAS DE COLZA FERMENTADAS</p> <p>El producto se puede usar como medicamento, p.ej. contra infecciones de <i>Salmonella</i> en pollo. Además, se describe un procedimiento de producción eficiente que incluye una etapa de enfriamiento que evita la aglomeración del producto fermentado.</p>
WO2014128320	CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION [ES]	España	<p>FORMULACIÓN ALIMENTARIA QUE COMPRENDE POSOS DE CAFÉ</p> <p>Los posos de café se usan como fuente de fibra dietética insoluble antioxidante y de proteínas, conjuntamente con ingredientes adicionales, usados para fabricar alimentos sólidos saludables de pastelería y panadería.</p>



SINTETIZAN EL PRIMER ANTAGONISTA DE LA HORMONA JASMONATO

Científicos del Centro Nacional de Biotecnología del CSIC (CNB) han desarrollado un antagonista de la hormona jasmonato, la cual potencia las defensas de las plantas y reduce la infección por diversos tipos de microorganismos patógenos.

El compuesto desarrollado en el laboratorio de Roberto Solano, coronatine-O-methylxima (COR-MO), es útil como herramienta bioquímica para estudiar las funciones de esta hormona y podría ser empleado para controlar las infecciones en los cultivos.

Fuente:

<http://www.cnb.csic.es/index.php/es/informacion-cientifica/noticias/811-sintetizan-el-primer-antagonista-de-la-hormona-jasmonato.html>

NUEVO ESTUDIO EN PROFUNDIDAD VERIFICA LOS BENEFICIOS DE EPICOR PARA EL INTESTINO Y EL SISTEMA INMUNE

De acuerdo a un nuevo estudio, el potencial beneficio de EpiCor (preparado fermentado de *Saccharomyces cerevisiae*) sobre la salud del sistema inmunológico y del intestino puede estar relacionado con una capacidad para modular tanto la composición bacteriana en el intestino y las especies que se adhieren a la pared intestinal.

Investigaciones previas muestran que EpiCor estaba asociada con el aumento de los niveles de butirato (ácidos de cadena corta que han demostrado ser beneficiosos para el salud del intestino). Este nuevo

estudio muestra una mejora en la adherencia del *Lactobacillus* a las paredes intestinales.

Fuente:

<http://link.springer.com/article/10.1186%2F1471-2180-14-133>

NUEVA GENERACIÓN DE BEBIDAS FERMENTADAS

Investigaciones indican que las principales referencias están utilizando, cada vez más, la biotecnología moderna para desarrollar la nueva generación de bebidas funcionales fermentadas, pero advierten que muchas bebidas deben abordar algunos retos antes de una posible comercialización.

Investigadores de Teagasc Food Research Centre la Universidad de Cork han observado que el mercado global de alimentos y bebidas funcionales creció un 150% entre 2003 y 2010 según una investigación de Leatherhead (2011), y podría crecer un 22.8% este año hasta 21.7 billones.

Fuente:

http://www.beveragedaily.com/Ingredients/The-Kvass-of-2014-Next-generation-fermented-drinks-show-promise?utm_source=RSS_text_news&utm_medium=RSS%2Bfeed&utm_campaign=RSS%2BText%2BNews

LIMITACIÓN DE LOS BENEFICIOS PARA LA SALUD DEL INTESTINO MEDIANTE SIMBIOSIS PRO Y PREBIÓTICO

Investigadores indican que los potenciales beneficios para la salud del intestino derivados de la simbiosis, podrán ser limitados ya

que solo combinaciones específicas aumentan la supervivencia y crecimiento de los probióticos.

En el laboratorio se emplearon cepas probióticas *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus delbrueckii ss bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* y *Lactobacillus reuteris*.

Los investigadores compararon el crecimiento de estos probióticos cuando eran suministrados con prebióticos (inulina, lactulosa, y ácido lactobiónico), clasificando los resultados en contraste con ausencia de fuentes de carbono y presencia de glucosa como potenciador del crecimiento.

Fuente:

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1756464614001819>

ARCADIA BIOSCIENCES CONSIGUE UNA PATENTE RELATIVA A LA EXTENSIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE LOS TOMATES

La patente cubre modificaciones no-transgénicas de un gen de la planta del tomate que ralentiza la maduración poscosecha del tomate.

Arcadia ha seleccionado tomates con la función del gen de la no-maduración alterado. Esto resulta en tomates que permanecen con la calidad deseada de fruta madura pero resistentes a una maduración rápida.

Fuente:

<http://www.arcadiabio.com/news/press-release/arcadia-biosciences-receives-us-patent-extended-shelf-life-tomatoes>

NUEVOS PRODUCTOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014140247	ROQUETTE FRERES [FR]	Francia	<p>PRODUCTO PARA COCINAR QUE COMPRENDE HARINA DE MICROALGAS EN FORMA DE GRÁNULOS Y MÉTODO DE PRODUCCIÓN</p> <p>Producto para cocinar en el que los huevos, leche o sustancias grasas se sustituyen por harina de microalgas. Lo pueden consumir personas alérgicas y vegetarianas.</p>
WO2014118265	CARTON BROTHERS [IE]	Irlanda	<p>APERITIVOS LISTOS PARA TOMAR CON CONTENIDO PROTEICO ELEVADO</p> <p>Aperitivos con elevado contenido proteico y contenido de grasas reducido, en particular obleas planas y secas de patatas chips con alto contenido de fibra. Algunas realizaciones pueden comprender probióticos.</p>
WO2014102429	UNI DE LLEIDA [ES]	España	<p>COMBINACIÓN DE FIBRAS ANTICOLESTEROLÉMICA</p> <p>Composiciones de fibras derivadas de cebolla y fibra soluble y productos que las contienen, así como sus usos cosméticos y terapéuticos para el tratamiento y/o prevención de enfermedades metabólicas, cáncer de colon y/o prevención de las mismas.</p>
WO2014131884	UNIVERSITÉ DE BORDEAUX [FR]; PERRIN & FILS [FR]	Francia	<p>NUEVAS COMBINACIONES QUE COMPRENDEN UN EXTRACTO POLIFENÓLICO DE ORUJO DE UVA CON UN ANTIHIPERTENSIVO Y SUS USOS</p> <p>Las combinaciones se usan como suplemento alimenticio o dietético para el tratamiento de la hipertensión.</p>
WO2014124370	AKZO NOBEL CHEMICALS INT BV [NL]; KOGANOV MICHAEL [US]; DUEVA-KOGANOV OLGA [US]; DUEV ARTYOM [US]; HOU XIAOWEN [US]	Estados Unidos	<p>COMPOSICIONES BIOACTIVAS DE PLANTAS DE THEACEA Y SU USO EN BEBIDAS, ALIMENTOS FUNCIONALES, NUTRACÉUTICOS, SUPLEMENTOS Y SIMILARES</p> <p>Las composiciones tópicas se emplean en métodos para inhibir la inflamación cutánea en mamíferos, para proteger del daño producido por los rayos UV y para normalizar las alteraciones cutáneas. Así mismo, se describen métodos de aislamiento de dichos componentes bioactivos a partir de jugos celulares o paredes celulares de plantas de Theacea.</p>
WO2014144022	ABBOTT LAB [US]	Estados Unidos	<p>FÓRMULA PARA LACTANTES BAJA EN CALORÍAS QUE CONTIENE ÁCIDO HIDROXI-META-METILBUTÍRICO</p> <p>La fórmula ayuda a incrementar la masa corporal magra de lactantes a término y el desarrollo de un cuerpo saludable.</p>
WO2014142287	TAKASAGO PERFUMERY CO LTD [JP]	Japón	<p>INHIBIDOR DEL DETERIORO DEL SABOR</p> <p>Inhibidor, a base de un extracto de hojas de perejil, es capaz de suprimir el fenómeno de deterioro del sabor producido por la luz, el calor, o similares.</p>
WO2014140634	TATE & LYLE INGREDIENTS [US]; TATE & LYLE TECHNOLOGY LTD [GB]	Estados Unidos Gran Bretaña	<p>EDULCORANTE MEJORADO</p> <p>Edulcorante sin calorías o bajo en calorías a base de alulosa y al menos un mogrósido que proporciona una reducción del sabor desagradable y un perfil temporal deseable.</p>



NUEVOS PRODUCTOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014140023	AGRICULTURE AND FOOD DEV AUTHORITY TEAGASC [IE]	Irlanda	<p>PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE UN PRODUCTO NANOPARTICULADO O MICROPARTICULADO A BASE DE PROTEÍNAS, ADECUADO COMO SUSTITUTIVO DE GRASA EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS</p> <p>El producto atrapa cinéticamente las proteínas. El método comprende las etapas de mezclar con un bajo cizallamiento una solución de polisacáridos, una solución de proteínas incompatible con la anterior y una solución de sal de metal alcalinotérreo, calentar y formar una suspensión de micro o nanopartículas estabilizadas por una suspensión de cationes de metal alcalinotérreo, y enfriar rápidamente. Un ejemplo es proteína de suero y goma konjac.</p>
WO2014124220	GEN MILLS INC [US]	Estados Unidos	<p>PRODUCTO ALIMENTICIO CON CONTENIDO DE SODIO REDUCIDO</p> <p>Compuestos derivados de la naturaleza que provocan la percepción de sabor salado, mejoran la percepción del sabor salado de una sal, o actúan sobre uno o varios canales de sodio. Se pueden usar para reducir el contenido de sodio.</p>
WO2014123420	PROTIX BIOSYSTEMS BV [NL]	Holanda	<p>MÉTODO PARA CONVERTIR INSECTOS O GUSANOS EN CANALES DE NUTRICIÓN Y COMPOSICIONES ASÍ OBTENIDAS</p> <p>El método comprende las etapas de: a) machacar insectos o gusanos obteniendo una pulpa; b) calentarla a temperatura de 70-100 °C y c) separar por decantación y/o centrifugación, con la condición de que el método no comprenda tratamiento enzimático de la pulpa. La fracción proteica se puede secar y contiene una digestibilidad por pepsina del 50%. Se puede usar en alimentos, alimentos para animales e industria farmacéutica.</p>
WO2014118183	FRITO LAY TRADING CO GMBH [CH]	Suiza	<p>APERITIVOS QUE CONTIENEN FRUTAS Y SU FABRICACIÓN</p> <p>El procedimiento comprende: a) proporcionar al menos un material de fruta que contiene sólidos de fruta enteros; b) proporcionar al menos un aglutinante como almidón, material de cereales, semillas de frutos secos, etc.; c) mezclar y d) formar la mezcla hasta un determinado grosor; e) cocinar en atmósfera de vacío controlada.</p>
WO2014110488	SUNNY DELIGHT BEVERAGES COMPANY [US]	Estados Unidos	<p>PARTICULADOS RECUBIERTOS DE CALCIO PARA USO EN PRODUCTOS DE BEBIDA</p> <p>Particulados de una sal de calcio, como fosfato cálcico, para añadir a bebidas conservadas con hexametáfosfato sódico. El material se puede incorporar en un gránulo que utiliza un esteroide como material de granulación, luego se recubre el material de sustrato con un recubrimiento de fosfolípico, como fosfatidil colina hidrogenada.</p>
WO2014108887	MULYONO NORAWATI S SI [ID]	Indonesia	<p>BIOPLÁSTICO COMESTIBLE DE ALGAS Y SU TECNOLOGÍA DE FABRICACIÓN</p> <p>Material comestible ecológico biodegradable de tipo plástico a base de algas.</p>

NUEVOS PRODUCTOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
EP2749170	LIQUATS VEGETALS SA [ES]	España	PRODUCTO ALIMENTICIO LÍQUIDO QUE CONTIENE CACAO Y MÉTODO PARA PREPARARLO El producto se obtiene preparando una mezcla con leche, cacao avellanas y un alga marina seca como estabilizante.
WO2014141904	FUJI OIL CO LTD [JP]	Japón	GRASA SUSTITUTIVA DE MANTECA DE CACAO Y PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN El sustituto presenta propiedades de solidificación rápidas y propiedades de fusión excelentes. Contiene grasa de hueso de mango africano y un contenido elevado de ácido mirístico.
WO2014126806	PEPSICO INC [US]	Estados Unidos	PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN DE COPRODUCTOS EN BEBIDAS PARA MEJORAR LOS ATRIBUTOS NUTRITIVOS Y SENSORIALES Los coproductos proceden de extractos de zumo y contienen polifenoles. En particular para uso en productos alimenticios y bebidas.

DECODIFICANDO EL AROMA DE LOS ALIMENTOS

Nuevas investigaciones centradas en la química que interfiere en cómo somos capaces de reconocer los aromas de los alimentos, han mostrado que hay alrededor de 230 sustancias clave que pueden determinar el aroma de la comida (con un máximo de 40 sustancias por alimento).

Fuente:

<http://www.pubfacts.com/detail/24939725/Natures-chemical-signatures-in-human-olfaction:-a-foodborne-perspective-for-future-biotechnology>.

LA FIBRA DE MAÍZ MEJORA LA ABSORCIÓN DE CALCIO EN ADOLESCENTES.

El consumo de fibra y calcio a nivel mundial están por debajo de los niveles recomendados por los expertos, lo que puede conllevar implicaciones para la salud a largo plazo. Un reciente estudio muestra que las fibras solubles de maíz pueden aumentar la absorción de calcio durante la adolescencia, tiempo crítico para el crecimiento de los huesos.

Fuente:

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24848974>

EXTRACTOS DE QUINGOMBÓ EN APLICACIONES PARA-FARMACÉUTICAS Y ALIMENTARIAS

Investigaciones indican que carbohidratos extraídos de la planta de quingombó tienen potencial para ser empleados como hidrocoloide natural para mejorar la calidad de los productos basados en emulsiones (mayonesa, yogures, etc.).

Fuente

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0268005X14001647>



SUSTITUCIÓN DE GRASA: INVESTIGADORES MODIFICAN PROTEÍNAS PARA IMITAR Y SUSTITUIR GRASAS EN UNA AMPLIA GAMA DE ALIMENTOS

Un grupo de investigadores, liderado por la Universidad de Heriot-Watt, ha desarrollado proteínas que podrían ayudar a ofrecer una mayor variedad de alimentos bajos en grasas sin comprometer la textura o sabor.

El desarrollo se basa en proteínas que fácilmente se hidrolizan dando paso a micro-partículas. De esta forma, el comportamiento en el proceso productivo es semejante al de las grasas.

Fuente:

<http://www.foodnavigator.com/Science/Fat-replacement-Researchers-modify-protein-to-mimic-and-replace-fat-in-a-wider-range-of-food>

PROTEÍNAS DE ORIGEN VACUNO PROPORCIONAN MEJOR TEXTURA Y VALOR NUTRICIONAL DEL PAN SIN GLUTEN

Un grupo de investigadores argentinos señalan que proteínas liofilizadas con inulina, pueden mejorar la estructura global y el valor nutricional de los panes sin gluten.

Los investigadores incorporaron plasma bovino en formulaciones de pan sin gluten; las proteínas fueron concentradas por ultrafiltración y liofilizadas con inulina más sacarosa. Los investigadores recomiendan niveles de fortificación del 2.5% (2.5 gramos por cada 100 gramos de producto).

Fuente:

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814614012485>

Boletín elaborado con la colaboración de:



OPTI
Observatorio de
Prospectiva Tecnológica
Industrial



MINISTERIO
DE INDUSTRIA, ENERGÍA
Y TURISMO



Oficina Española
de Patentes y Marcas

ainia
centro tecnológico

Gregorio del Amo, 6
28040 Madrid
Tel: 91 349 56 61
E-mail: opti@eoi.es
www.opti.org

Paseo de la Castellana, 75
28071 Madrid
Tel: 91 349 53 00
Email: carmen.toledo@oepm.es
www.oepm.es

Valencia-Parque Tecnológico
Benjamín Franklin, 5-11
46980 Paterna (Valencia)
Tel: 96 136 60 90
Email: ttecnologia@ainia.es
www.ainia.es