



NIPO: 116-19-017-X

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 2021253898	QINGDAO UNIV OF SCIENCE AND TECHNOLOGY	Method for preparing crackers in which seaweed polyphenols are embedded in microcapsules, and product thereof
WO 2021219964	DESJARDINS MARINE	Perfume in dry powder form and use of powders for preparing a complex perfume
WO 2021199644	BOSQUET SILICON CORP	Composite material
WO 2021198499	KERRY LUXEMBOURG S A R L	Use of natural flavours and natural smoke flavours to enhance functionality of buffered organic acids and methods for producing the same
WO 2021210126	MITSUBISHI CORPORATION LIFE SCIENCES LTD	Food property improver containing dextran-coated composition
ES 2872649	NICOLAU CARPINTERO ENRIQUE	Procedimiento de curación de jamón de cerdo y producto así obtenido
WO 2021206577	BAJOVIC PREDRAG SARIC CEDOMIR	A plant for permanent preservation of fresh plants including an energy efficient condensation dryer and cellular water extraction procedure
WO 2021256761	LEE JUNG HO	Clean red pepper powder and seasoning sauce without loss of nutrients and natural flavor of fresh red pepper
WO 2021256395	NISSHIN OILIO GROUP LTD	Flour paste
WO 2021204995	PURAC BIOCHEM BV CHAREST DAVID JOHN CATALIN IANCU KUMAR SAURABH POSTMUS JARNE+C11 ROOZEN LAMBERTUS HENRICUS ELISABETH	Fermented onion composition
WO 2021212723	UNIV QINGDAO	Beta-galactosidase gala and use thereof
WO 2021226873	GUANGDONG SINO NUTRI FOOD BIOLOGICAL TECH CO LTD	Oligopeptide perilla seed oil microcapsule and preparation method therefor
WO 2021230353	SAN EI GEN FFI INC	Paprika emulsified dye preparation and method for producing same
WO 2021260033	PURAC BIOCHEM BV	Composition for preserving and/or improving the quality of meat products
WO 2021262144	PURAC BIOCHEM BV KARLEEN SAFFIERA WIJMAN JOHANNA GERARDA ELISABETH KUMAR SAURABH HILHORST GERRIT ANTHON RENE MCCOY GARRETT DOUGLAS	Composition for preserving and/or improving the quality of meat products

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021234552	MISTER BIO FOOD SRL FRESCOLAT SRL	Formulation of a fermented vegetable blend based on sprouted brown rice
WO 2021240314	KOLLIA MARIA	Product with a non-alcohol drink and method for preserving said drink
WO 2021257921	ARCHER DANIELS MIDLAND CO	Maltodextrin syrup having a de less than 20 while having properties like a corn syrup of de 30-45
WO 2021261935	MANNAS INC	Composition comprising phlorotannin as active ingredient for maintaining and restoring freshness of harvested plant
WO 2021228428	NEFIGMANN SVEN	Carbon dioxide-neutral bio converter facilities for producing biogas using hydrogen and activated carbon compositions in the fermentation liquid of the bio converter
WO 2021239267	NOVOZYMES AS	Pulse and/or legume protein-fortified doughs and baked goods comprising lipase
WO 2021226176	CONAGRA FOODS RDM INC	Liquid oil-based fat system composition for microwave popcorn

VOLVER A  
CONTENIDO

# Envasado

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021200087	J OIL MILLS INC	Plastic fat composition for cookies
WO 2021205841	NAT AGRICULTURE & FOOD RES ORG KOJIMA IND CORP	Container for cold storage of agricultural or horticultural crop
WO 2021238218	HISENSE RONSHEN GD REFRIG CO	Control method for modified atmosphere preservation apparatus, and refrigerator comprising modified atmosphere preservation apparatus
WO 2021228421	FRITO LAY TRADING CO GMBH	Potato storage
WO 2021224579	ONIRIS NANTES ECOLE NAT VETERINAIRE AGROALIMENTAIRE ET DE LALIMENTATION DE NANTES CENTRE NAT RECH SCIENT IFREMER UNIV DU MANS	Biopreserving packaging
WO 2021230827	SCG PACKAGING PUBLIC COMPANY LTD	Oxygen absorbing composition
EP 3919901	BSH HAUSGERAETE GMBH	Sensing device for a food storage container
EP 3922667	UNIV TEHNICA DIN CLUJ NAPOCA CENTRUL UNIV NORD DIN BAIA MARE CEPROHART S A NAT INSTITUTE OF CHEMISTRY UNIV OF CAMERINO SYNBIOTEC ANDALTEC	Process for obtaining active packages based on polylactic acid modified with nano-composite
WO 2021241743	DAIKIN IND LTD	Showcase
WO 2021241107	UENO FOOD TECHNO IND LTD	Coated organic acid for food additives and shelf-life improver for food
WO 2021252332	AVURE TECH INCORPORATED	High pressure processing for personal protective equipment and low moisture foods
WO 2021217159	CSP TECHNOLOGIES INC	Daucus-based compositions for oxygen modified packaging
WO 2021217160	CSP TECHNOLOGIES INC	Tea-based compositions for oxygen modified packaging

VOLVER A  
CONTENIDO

# Producción y Sostenibilidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021198501	MARS INC SCHREIBER MARKO	Process for producing a meat analogue and apparatus therefor
WO 2021202355	AUTOMATION TECH LLC	Method for cooking in a modular cooking appliance
WO 2021255147	ETH ZUERICH	Process and reactor for heating at least one fluid by magnetic induction
WO 2021255300	HIPERBARIC S A U	Método para elaborar bebidas por extracción utilizando el procesado por alta presión (hpp)
WO 2021216221	FRITO LAY NORTH AMERICA INC	Processing aid for extrudable food composition
WO 2021234658	COOP AGRICOLE VITI FRUTTICOLTORI ITALIANI RIUNITI ORGANIZZATI S C A IN BREVE C A V I R O S C A CANTINA FORLI PREDAPPIO SOC AGRICOLA COOPERATIVA	Process for the production of low-sulfite wine
WO 2021257618	FLORIDA FOOD PRODUCTS LLC	Continuous fermentation process for meat curing agents
WO 2021207833	UNIV MCMASTER	Method of long-term preservation of chemical and biological species using sugar glasses
WO 2021234067	ID4FEED	Process for preparing a total extract or a filtrate enabling the stabilization of fresh plant matter
WO 2021223945	SACHSENMILCH LEPPERSDORF GMBH	Method for producing an expanded snack product, and expanded snack product produced using said method
WO 2021230154	INNOVATION LABORATORY JIN FACTORY CO LTD	Cooling medium, freezer, and method for producing frozen product
WO 2021239897	ELEA VERTRIEBS UND VERMARKTUNGSGESELLSCHAFT MBH	Process and installation for producing a preserved food item from a raw material, in particular a snack product
WO 2021260125	NESTLE SA	Process for preparing shelf-stable plant-based yogurt analogues and yogurt analogues thereof
WO 2021259781	KONINKLIJKE PHILIPS NV	Kitchen appliance and method for roasting meat
WO 2021209875	UNITED SPIRITS LTD	A method and an apparatus for reduction of harshness of spirit using physico-chemical conditions
WO 2021251681	LEE HYUN GOO	Method for producing fermented green coffee beans by complex fermentation, and fermented green coffee beans produced thereby

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021250709	GIO PORRO S R L	Production method of short-seasoned raw cured meats without bone and rinness, sausage product made with this method and related plant
WO 2021250187	ELEA VERTRIEBS UND VERMARKTUNGSGESELLSCHAFT MBH	Method for producing a dried food pulp from a fruit or vegetable, more particularly for producing potato flakes
WO 2021224776	CHEN GEORGE DAH REN CHANG YIU WEN	Method and system of a fibrillated cellulose material
WO 2021241327	ORTHO CORP	High protein food and method for manufacturing same
EP 3895541	AIR PROD & CHEM	Method of providing control for a food processing system and a sensor device therefor
ES 1283119	RODRIGUEZ VAZQUEZ FRANCISCO BELTRAN DE HEREDIA RUIZ ALEXIS	Instalación industrial para la preparación de huevos fritos
ES 1279999	SEQUEIRO VICTORIA MARIA	Dispositivo para la deshidratación de alimentos

VOLVER A  
CONTENIDO

# Cadena Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
ES 2866223	LOPEZ HERNANDEZ ANGEL MANUEL LOPEZ ACEBRON MANUEL	Túnel de desinfección mediante aplicación de ozono
WO 2021201715	RYABOV IGOR VLADIMIROVICH BAGRATUNI ARNO VALERIEVICH	Method, device and infrared source for cooking foods
WO 2021214188	VIO CHEMICALS AG	Compositions for stabilizing an isothiocyanate
WO 2021213294	TAIZHOU DONGPENG PURIFICATION EQUIPMENT CO LTD	Rice cooling device
WO 2021213441	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Defrosting method for heating apparatus, and heating apparatus
WO 2021222753	RLMB GROUP LLC	Modular mobile treatment and precooling apparatus, methods, & systems
WO 2021233458	QINGDAO HAIER AIR CONDITIONER GENERAL CORP LTD QINGDAO HAIER AIR CONDITIONING ELECTRONIC CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Kitchen air conditioner all-in-one machine
WO 2021202415	AUTOMATION TECH LLC	Modular cooking appliance
WO 2021256507	GODO SHUSEI KK	Method for producing plant-based milk fermentation product
WO 2021259808	RED BULL GMBH	Apparatus and method for treating foodstuff containers
EP 3919161	THERMO KING CORP	Scrubber apparatus for carbon dioxide removal by temperature swing adsorption and controlled atmosphere operating method
WO 2021203163	VITRAFY LIFE SCIENCES PTY LTD	Method and apparatus for freezing of consumable products
WO 2021225458	ASERON MARIUS ABELLA ASERON XAVIER ALEXEN ROXAS ASERON JAN ADRIAN ROXAS CHEE HWEE HONG	Pulsating time varying frequency electromagnetic wave components for taste enhancement of foods and beverages
WO 2021257840	ANTUNES & CO A J	Automated bun handling and toasting system and method
WO 2021241480	NICHIEI INTEC CO LTD	Device for maintaining freshness
WO 2021202417	AUTOMATION TECH LLC	Modular cooking appliance having a user interface
WO 2021251868	FREDLUND ANDERS	Apparatus and method for steam frying food snack pieces

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021234528	RIPPLES LTD	Apparatus, method and article of manufacture for producing an edible multi-color ink-image
WO 2021251869	FREDLUND ANDERS	Apparatus and method for coating food snack pieces
ES 1279189	SK20 DESINFECCION PLUS SL	Aparato de desinfección de carros, bandejas y cajas

VOLVER A  
CONTENIDO



# Alimentación y Salud

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021219631	NESTLE SA	A nutritional product containing a buffer composition and an amino acid and methods of using such a nutritional product
WO 2021207869	TIANJIN UNIV OF SCIENCE & TECHNOLOGY	Preparation method for starch-lipid-protein complex, and application thereof
WO 2021216420	ABBOTT LAB	Methods of decreasing muscle atrophy and/or promoting muscle regeneration
WO 2021216839	UNIV SOUTHERN CALIFORNIA UNIV DEGLI STUDI DE GENOVA	A diet composition for enhancing lean body mass and muscle mass
WO 2021207412	UNIV RUTGERS	Fiber mix formulations and uses thereof
WO 2021205242	PANDURANGAN PRABHAKARAN	A therapeutic composition
WO 2021210626	AJINOMOTO KK	Cooked rice configured to suppress increase in blood sugar levels
WO 2021261645	WON JU HWA JU IN SUNG	Method for preparing ripened meat having increased number of lactic acid bacteria
WO 2021221398	GREEN CROSS WELLBEING CORP	Novel lactic acid bacteria having excellent immune function enhancement effect, and food composition, health functional food composition and probiotics comprising same
WO 2021208966	HEBEI FERMENT BIOLOGICAL TECH CO LTD	Preparation method for lgg fermentation product containing immunoregulatory peptide functional component and application thereof
WO 2021203661	OCEAN UNIV CHINA	Seaweed fruit and vegetable formula for assisting in reducing fat and losing weight
WO 2021213994	DSM IP ASSETS BV	Dietary powder for use in beverage-dispensing machines
EP 3915399	UNIV SOUTHERN CALIFORNIA	Fasting condition as dietary treatment of diabetes
WO 2021231981	ENCHANTED ACRES FARM INC	Infant formula
EP 3915384	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	Recombinant host cell expressing beta-galactosidase and/or transgalactosylating activity deficient in cellulase
WO 2021221589	HLY AROMATERAPI HIZMETLERI KOZMETIK SANAYI TICARET ANONIM SIRKETI SFA ARGE VE OZEL SAGLIK HIZMETLERI TICARET LTD SIRKETI	Oil combinations with coconut oil and multi-probiotic production method
WO 2021258167	INO BIO TECH EOOD	Herbal beverage composition
ES 2882361	NUTRACEUTICAL INNOVATIVE CONSULTING S L	Composición para la mejora de la función cognitiva y para el tratamiento y/o prevención de enfermedades neurodegenerativas en un sujeto

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021255229	NESTLE SA	A nutritional composition comprising 3-hydroxybutyric acid to improve the gastrointestinal barrier
WO 2021239750	NUTRICIA NV	Process for lowering phytic acid in cereals
WO 2021256518	AMANO ENZYME INC UNIV TOKYO	Novel transglutaminase
WO 2021255631	SUPERBREWED FOOD INC	Methods of producing butyrate products
WO 2021221594	HLY AROMATERAPI HIZMETLERI KOZMETIK SANAYI TICARET ANONIM SIRKETI SFA ARGE VE OEZEL SAGLIK HIZMETLERI TICARET LTD SIRKETI	Multi-probiotic oil combination containing borage oil and production method thereof
WO 2021259940	NESTLE SA	A process for preparing a plant protein containing liquid
WO 2021261511	PANASONIC IP MAN CO LTD	Method of inactivating allergen and allergen inactivation device
WO 2021260540	FAVERO ANTONIO SRL	Method for improving the technological and nutritional properties of gluten-free food matrices
WO 2021240232	ALGENUITY HOLDINGS LTD	Modified strains of chlorella vulgaris and method of production
WO 2021253135	BOTANECO INC	Protein compositions produced from sunflower plant materials
ES 2886646	CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION CENTRO DE INVESTIG PRINCIPE FELIPE	Cepa del genero bacteroides para su uso en el tratamiento y/o prevención de trastornos alimentarios
WO 2021248440	BEIJING SANYUAN FOODS CO LTD	Lactobacillus plantarum from breast milk and use thereof
WO 2021236475	ASINEX CORP	Compounds that inhibit asparagine synthetase and their methods of use
WO 2021250447	AZARMINA REIHANEH SEIFI MEGHDAD	The effect of enzymatically soybean meal peptides prepared on broiler chickens digestive system
ES 1284260	ELABORADOS PUERTA DE VALENCIA S L	Producto alimentario a base de pescado azul

VOLVER A  
CONTENIDO

# Seguridad Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021246252	KAWATSU YOSHIO SHOUTEN CORP	Method for treating live fish
WO 2021260041	DUYNIE HOLDING B V	Method for separation of potato proteins with reduced enzymatic activity from potato fruit juice
WO 2021244005	TIANJIN INST IND BIOTECHNOLOGY CAS	Allulose 3-epimerase mutant, engineered bacterium expressing same, and immobilized enzyme and immobilization method thereof
WO 2021247204	PIONEER HI BRED INT	Maize event dp-915635-4 and methods for detection thereof
WO 2021252927	PEBBLE LABS INC	Novel probiotic bacteria and methods to control pathogens in aquatic animals

VOLVER A  
CONTENIDO

# Consumidor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021219635	NESTLE SA	Method for producing milk like products
WO 2021209075	MUDANJIANG LINRUN PHARMA EXCIPIENTS LLC	Ultra-fine high-performance microcrystalline cellulose product and preparation method therefor
WO 2021198957	PARRY E I D INDIA LTD	Plant-based nutritional composition, method of preparation and application thereof
WO 2021207393	MARS INC GALEWPET	Jellified wet food products and methods for preparing the same
WO 2021209609	PURATOS	Food compositions comprising cacao pod husk
WO 2021217265	UNIV SASKATCHEWAN POS MAN CORP	Method of producing protein products with reduced off-flavours
WO 2021209582	DSM IP ASSETS BV	Dark yeast extract
WO 2021215146	MIZKAN HOLDINGS CO LTD MIZKAN CO LTD	Heat-treated gluten and brewed product using the same, and method for producing the same
WO 2021198199	FIRMENICH & CIE	Flavor composition
WO 2021209944	S H KELKAR AND COMPANY LTD	Odorants and compositions comprising odorants
WO 2021212095	DANISCO US INC DANISCO CHINA HOLDING CO LTD	Glucoamylase and methods of use thereof
WO 2021263119	COCA COLA CO	Whole soy foodstuff and methods of making the same
WO 2021219793	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	Ingredient system for bakery products
WO 2021253638	UNIV JIANGNAN	Clamping device and raw material shredding device and method using same
WO 2021255993	KEWPIE CORP KEWPIE JYOZO CO LTD	Acidic liquid food and method for manufacturing same
WO 2021216854	ARCHER DANIELS MIDLAND CO	Long lasting edible chew
WO 2021253136	BOTANECO INC	Protein compositions produced from hemp plant materials
ES 2887608	CONSERVAS GUEYUMAR S L	Producto alimenticio a base de bonito y procedimiento de obtención
WO 2021205814	GREENPOWER NANO HANA CO LTD OZ LINKS CO LTD	Heat-processed polished white rice package product and method for producing same
WO 20212292988	SOPHIES BIONUTRIENTS PTE LTD	Method for making plant-based meatloaf or tofu using single cell proteins from microalgae
WO 2021225014	KABUSHIKIKAISYA SK3	Noodle-boiling support equipment, and noodle-boiling sieve comprising same

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021259966	THE PROTEIN BREWERY B V	Novel food
EP 3909434	COOPERATIE KONINKLIJKE AVEBE U A	Freeze concentration of root- or tuber juice
EP 3918924	CHINCHILLA TAMAYO ANDONI	Process for preparation of marine sausages based on cephalopods
WO 2021228764	ALZARRO DOENERWORLD GMBH	Edible food casing
WO 2021225212	FAMENITY CO LTD	Meat analogue
WO 2021230338	HOUSE FOODS CORP HOUSE FOODS GROUP INC	Processed cinnamon and method for producing same
WO 2021241733	FUKAYA KOSUI	Citrus fruit production method and citrus fruit
WO 2021250291	BIOTECH FOODS S L	Matriz tridimensional porosa comestible y esterilizable y usos de la misma
WO 2021251784	LEE EUN KYUNG	Honey tea
WO 2021246518	mitsubishi corporation life sciences ltd	Fermented onion seasoning liquid
WO 2021235237	HABUTAE CORP	Non-meat-containing hamburg steak-like food product and production method therefor
WO 2021242947	CHEMTOR LP	Purification and extraction of cannabinoids
WO 2021231372	WORCESTER POLYTECH INST	Non-decellularized plant leaf cultures for meat
WO 2021250292	BIOTECH FOODS S L	Process and device for production of cultured meat
WO 2021250157	HERBSTREITH & FOX GMBH & CO KG PEKTIN FABRIKEN	Pectin-containing plant fibre composition for use in milk products and milk substitute products
WO 2021251387	SPIBER INC	Meat-like food composition
WO 2021232750	EPC NATURAL PRODUCTS CO LTD	Sweetener and flavor compositions
ES 1283179	NUTRICION ORTOMOLECULAR BARCELONA S L	Producto alimentario nutricional
ES 1284259	ELABORADOS PUERTA DE VALENCIA S L	Producto alimentario a base de pescado y marisco.
ES 1279374	ESTRUC24 S L	Formulación soluble para elaborar espumas comestibles voladoras
ES 1278829	SCHARLAU CASADA INGRID	Producto para fermentación de alimentos con activación y replicación extemporánea y controlada de los probióticos iniciadores

VOLVER A  
CONTENIDO

## CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

### ➤ Producción y Sostenibilidad

### Desarrollo de materiales técnicos altamente sostenibles

Dada la enorme cantidad de residuos generados en la mayoría de los procesos propios del sector agrario, resulta evidente que toda solución de alto valor añadido en materia de valorización de este tipo de residuos que se pueda ofrecer a este perfil de empresas va a impactar de forma muy positiva en su cuenta de resultados. La extracción de compuestos de interés mediante tecnologías sostenibles de estos “residuos” para su uso tanto en matrices agroalimentarias, como en la fabricación de nuevos materiales para otros sectores objetivo, como es el sector de envase y embalaje, el sector biotecnológico, el textil, cosmética, construcción y automoción, entre otros posibles sectores de aplicación; permitirá incluir el concepto de Economía Circular y Sostenibilidad Medioambiental en las empresas.

La Agrupación CERVERA AGROMATTER, constituida por cinco Centros Tecnológicos altamente complementarios en los ámbitos agrícola, biotecnológico y de ciencia de materiales; tiene por objetivo la constitución de una red de Centros Tecnológicos de Excelencia científico-técnica en el ámbito de la Economía Circular aplicada al desarrollo de materiales biobasados para aplicaciones técnicas y alcanzar así, un posicionamiento como centros de I+D de referencia tanto a nivel nacional como internacional, de manera que redunde en un crecimiento en proyectos de I+D y en acciones de transferencia de tecnología al tejido empresarial.

Esta red está constituida por cinco centros tecnológicos, CTNC, Andaltec, Itene, Aitex y Ctaex, complementarios en los ámbitos agrícola, agroalimentario, biotecnológico y de ciencia de materiales.

Esta agrupación centrará sus capacidades tecnológicas actuales y futuras en el estudio de valorización de residuos y subproductos del ámbito agrícola en el desarrollo de nuevos materiales de bajo impacto medioambiental, de fácil reciclabilidad y con un ciclo de vida perfectamente definido para las aplicaciones objetivo inicialmente previstas. El fin último de la Agrupación CERVERA AGROMATTER es la dinamización de los sectores industriales representados por los centros tecnológicos que la conforman a través de la transferencia de tecnología y conocimiento técnico, propiciando igualmente nuevas oportunidades de negocio relacionadas con las tecnologías objeto de potenciación en el marco de esta Iniciativa.

Fuente: CTNC

Link directo a la fuente: <https://ctnc.es/proyectos/agromatter/>

## TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

### ➤ Alimentación y salud

### Microorganismos y nuevas soluciones biotecnológicas en beneficio de los pacientes

El proyecto microBiomics pone su foco en el estudio de la microbiota y su relación con el desarrollo y tratamiento de las enfermedades.

Estudios recientes indican que las comunidades microbianas juegan un papel muy importante en la salud humana. Estos microorganismos, a los que de forma colectiva se les denomina como microbiota, coexisten en prácticamente todas las cavidades del cuerpo humano y en su superficie, y juegan un papel muy importante no sólo en la fisiopatología de distintas enfermedades, sino también en la respuesta de los pacientes a los tratamientos farmacológicos.

En este contexto, se ha puesto en marcha el consorcio multidisciplinar microBiomics, coordinado por el Cima Universidad de Navarra e integrado por agentes esenciales en el ámbito biosanitario e industrial navarro:

- ❖ 2 centros hospitalarios, responsables de la asistencia clínica y capaces de identificar retos sanitarios (Clínica Universidad de Navarra y Complejo Hospitalario de Navarra)
- ❖ 5 centros de investigación, generadores de conocimiento y del desarrollo e implementación de nuevas aproximaciones experimentales, tanto en investigación como en asistencia clínica (Cima, Navarrabiomed, CIMA LAB Diagnostics, CIN, ADIttech)

❖ 2 empresas biotecnológicas y organismos de investigación con dedicación preferencial a la industria, expertos en la generación y análisis de resultados, y en la valorización industrial (NUCAPS, CNTA)

El proyecto microBiomics está financiado por el Gobierno de Navarra en su convocatoria de Proyectos Estratégicos I+D 2021 dentro del reto SIBERIA III.

Fuente: CNTA

Link directo a la fuente: <https://www.cnta.es/investigacion/proyectos/%c2%b5biomics/>

## ➤ Consumidor

### “Biopol: obtención de biopolímeros a partir de subproductos de la industria láctea y aplicación en sectores de interés”.

El objetivo principal del proyecto es la investigación, desarrollo y validación de un nuevo proceso de obtención de biopolímeros, basado en el aprovechamiento de subproductos y corrientes residuales generados en la industria láctea. A fin de determinar la viabilidad de los biopolímeros obtenidos, éstos serán aplicados al desarrollo de encapsulados de liberación controlada y adsorbentes para remediación ambiental.

Este proyecto está subvencionado por la Axencia Galega de Innovación en el marco de la convocatoria 2018 del Programa CONECTA PYME. Ha sido apoyado por la Consellería de Economía, Empleo e Industria (Xunta de Galicia) y cuenta con cofinanciación del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el marco del Programa Operativo FEDER Galicia 2014-2020, Objetivo temático 1: “Promover el desarrollo tecnológico, la innovación y una investigación de calidad”.

Fuente: GRUPO CARINSA

Link directo a la fuente: [https://www.carinsa.com/proyecto\\_biopol/](https://www.carinsa.com/proyecto_biopol/)

### “10 patentes españolas que han hecho historia”: el nuevo video realizado por "quantum fracture" y promocionado por la OEPM



La *Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM)*, en el marco de su *Plan Estratégico*, busca promover de forma innovadora el uso de la Propiedad Industrial con la finalidad de transformar la sociedad basada en el conocimiento en generadora de valor y catalizadora de la transformación tecnológica e industrial de nuestro país.

Para ello, se ha lanzado recientemente un video promocionado por la OEPM en el conocido canal de YouTube Quantum Fracture, con José Luis Crespo a la cabeza, donde durante unos 16 minutos se realiza un recorrido histórico de las patentes a través de una

cuidadosa selección de las mismas con el fin de dar a conocer su utilidad y su importancia para promover de la innovación y el avance hacia una sociedad más innovadora a la vez que más justa y sostenible.

La elección de José Luis Crespo para conducir esta pieza audiovisual fue motivada por su formación en Física y su actividad como divulgador científico, lo que le conecta indirectamente con la base del mundo de las patentes. Su narración, unida a las animaciones sobre inventos que van desde el siglo XV hasta nuestros días, y a las entrevistas con inventores y personal de la OEPM: el Director de la OEPM, José Antonio Gil Celedonio, la Directora del Departamento de Patentes e Información Tecnológica, María José de Concepción y la responsable del Archivo Histórico de la OEPM, Ana Naseiro, hacen de este vídeo un instrumento eficaz de difusión que esperamos sea fructífero.

¡Esperamos que os guste tanto como a nosotros!

*Enlace al vídeo “10 Patentes Españolas que han hecho Historia”*

## Reelección de Leopoldo Belda, jefe de área de patentes de mecánica general y construcción, como presidente del comité permanente de derecho de patentes de la OMPI en la scp33

Por un año más nuestro compañero Leopoldo Belda Soriano (Jefe de área de patentes de mecánica general y construcción de la OEPM), fue reelegido Presidente del Comité Permanente de Derecho de Patentes de la *Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI)*. Su reelección tuvo lugar en la celebración de la *trigésimo tercera sesión del Comité Permanente de Derecho de Patentes* (SCP por sus siglas en inglés) celebrada en la OMPI en Ginebra los pasados 6 y 9 de diciembre.



Además de su reelección, los debates giraron alrededor de los 5 temas habituales del Comité en los últimos años: Excepciones y limitaciones a los derechos de patentes, Calidad de las Patentes, Patentes y Salud, Confidencialidad en las comunicaciones entre agentes de patentes y clientes, y Transferencia de Tecnología.

Asimismo, destacaron las sesiones de intercambio de experiencias en relación con la utilización de la IA por las Oficinas de Patentes, donde se apreció que esta tecnología se está incorporando a un gran número de oficinas y las presentaciones en relación con las bases de acceso gratuito sobre la situación legal de las patentes sobre medicamentos y vacunas; Pat-informed, Medicines Patent Pool y el registro farmacéutico de la Organización Euroasiática de patentes. La OEPM participó con declaraciones y presentaciones en relación con el informe sobre el sistema internacional de patentes, la calidad de las patentes, la confidencialidad en las comunicaciones y la transferencia de tecnología.

*Más información*

## Campaña sensibilización frente a falsificaciones OEPM 2021

La nueva campaña de sensibilización frente a la compra de productos falsificados este año busca estimular la compra de productos originales. El pasado 26 de noviembre tuvo lugar el acto oficial de presentación por parte de la Ministra Reyes Maroto, acompañada del Presidente de la OEPM Pablo Garde y el Director de la misma, José Antonio Gil Celedonio. En sus intervenciones destacaron el compromiso del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo con la defensa de los derechos de propiedad industrial (DPI) y la lucha frente a su vulneración.

El objetivo de esta campaña es concienciar a los consumidores para que compren productos originales por los efectos secundarios positivos que conlleva: impulsa el comercio local, fomenta la innovación, protege el medio ambiente, reactiva la economía, cuida la salud, protege tus derechos como consumidor y genera empleo de calidad. Con el lema Comprar productos originales, tiene efectos secundarios positivos la campaña se difunde en medios de comunicación entre el 10 y el 20 de diciembre, coincidiendo con el pico anual de consumo en los hogares por la cercanía de Black Friday y Navidad.

La campaña estará presente en televisión, radio, prensa, internet, así como en redes sociales con la etiqueta #efectossecundarios.

En el siguiente enlace se encuentra el material de esta campaña, que se complementa con el spot que podrá visionar en la página web:

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

Esta campaña es uno de los Proyectos del Plan Estratégico 21-24 de la OEPM incluido dentro del Objetivo General 4: Impulsar la lucha contra la falsificación y la vulneración de los derechos de Propiedad Industrial (DPI).

*Más información*

