



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 2022047036	CRESCENT CITY SEAFOOD INC	Process and system for smoking seafood and meat with reduced gas odors and improved flavor
WO 2022053499	BARILLA FLLI G & R	Food composition for the preparation of a naturally leavened bakery product free of gluten
WO 2022028966	STEINERFOOD GMBH	Gluten-free, white-flour pastry substitute which is low in carbohydrates and rich in protein and dietary fibers
WO 2022002374	SYMRISE AG	Particulate products made from twisted-leaf garlic
WO 2022028719	CARAVAN INGREDIENTS INC PURAC BIOCHEM BV	Wheat-containing flour and dough with pea protein
WO 2022008734	AVRIL	Oilseed protein concentrate and process for the production thereof
EP 3957187	KAESEHAUS K3	Acoustic treatment of brewed, maturated or fermented food and related systems
WO 2022003095	NESTLE SA	Oat-based products with high oat protein content and functionality and production processes thereof
EP 3944773	STEFAN CEL MARE UNIV OF SUCEAVA	Trout paste with chanterelle mushrooms and wild garlic and process for obtaining it
WO 2022035601	CARGILL INC	Removal of unwanted mineral oil hydrocarbons
WO 2022029293	NOVOZYMES AS	Controlled enzymatic browning of a non-meat protein containing material comprising pigment and laccase
WO 2022033010	UNIV JIANGNAN	Saccharopolyspora composition and application thereof in food
WO 2022038178	KERRY LUXEMBOURG S A R L	Buffered vinegar products with reduced color, odor, and flavor and methods of producing the same
WO 2022005306	BERRYMAN CHRIS NEW ZEALAND DAIRY PRODUCTS LTD	Milk products comprising a combination of sheep's and goat's milk and process for its production and its uses thereof
WO 2022018188	HERBSTREITH & FOX GMBH & CO KG PEKTIN FABRIKEN	Activated dyed carrot fibre
WO 2022016967	ANHUI CHENYU MACHINERY TECH CO LTD	Grain charging hopper and grain dryer having same
EP 3936574	GALLO WINERY E & J	Natural crystalline colorant and process for production
WO 2022004595	MORINAGA & CO	Ingredient-stuffed soft candy

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022039480	BLACK GINSENG KOREA CO LTD	Dietary supplement comprising black ginseng concentrate and cherry concentrate, and method for preparing same
WO 2022025132	SAN EI GEN FFI INC	Emulsion-containing gel composition, food containing emulsion-containing gel composition, and method for manufacturing same
WO 2022004366	J OIL MILLS INC	Batter flour composition for non-fried foods and batter composition
WO 2022024441	MEIJI CO LTD	Solid food and solid milk
WO 2022024445	MEIJI CO LTD	Solid food product
WO 2022038443	HELLO SWEETY AG	Sugar substitute for baked goods or pastries
WO 2022045033	TAKASAGO PERFUMERY CO LTD	Tetracyclic compound having dihydrobenzofuran ring or dihydrobenzopyran ring, and fragrance material composition containing same
WO 2022046743	CRYAN SHARON	Composition manufactured from freeze-dried embryonic sprouted plants, and methods of making and using the same
EP 3936120	LEHMANN IRA YASMIN PEREZ PHILIP	Hydrogen-generating compositions and kits
ES 1288133	PROTEA HEALTHY FOOD S L	Tortita proteica
ES 1284799	ASOCIACION DE INVESTIG DE INDUSTRIAS CARNICAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS	Picadillo de carne cruda

VOLVER A
CONTENIDO

Envasado

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 3949756	JAMONES BARQUERO SL	Packaged food product
WO 2022014601	KIRIN HOLDINGS KK	Film-coated tablets
WO 2022010900	GLUP LLC	Apparatus, system, and method for modified atmosphere packaging

VOLVER A
CONTENIDO

Producción y Sostenibilidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022058566	AVRIL	A sunflower seed protein concentrate and process for the production thereof
EP 3970507	HALLSTAR BEAUTY AND PERSONAL CARE INNOVATIONS COMPANY	Extracting process of natural compounds assisted by infrared and infrasound
WO 2022053957	LAVAZZA LUIGI SPA	System and method for the preparation of coffee tablets and the like
WO 2022060663	AVURE TECH INCORPORATED	System for bulk high pressure processing and related method
WO 2022035825	CHILDS TIMOTHY	System and method for extraction of valorized organic bioactive compounds from waste-streams reapplied to foods for targeted delivery to the gut
EP 3964077	KONINKLIJKE PHILIPS NV	Kitchen appliance and method for roasting meat
WO 2022052228	HUNAN DONGTING LAKE PEARL FOOD CO LTD	Freshness-preservation method for cooked fish food
WO 2022057178	HUNAN HUACHENG BIOTECH INC	Sugar-reducing sweetener product, preparation method therefor and use thereof
WO 2022005326	KRASILNIKOV ANDREJ VASILEVICH	Method for preparing items made from dough having a fruit-berry filling
WO 2022033524	UNIV SOUTH CHINA TECH GUANGZHOU INSTITUTE OF MODERN INDUSTRIAL TECH	Starch-based steady-state vegetable oil compound and preparation method therefor
WO 2022042293	ZHEJIANG LIZIYUAN FOOD CO LTD	Method for preparing reproduced konjac granules
WO 2022018653	ARCO SRL	Structure of a machine for cooking snacks in a salt bath
WO 2022055342	RICE BRAN NUTRACEUTICALS SDN BHD	Stabilized rice bran and method of manufacturing thereof
EP 3959984	LINDE GMBH	Method and device for cooling a piece of meat
WO 2022039173	UHA MIKAKUTO CO LTD YUMEMIKOUBOU CO LTD AMANO ENZYME ASIA PACIFIC CO LTD	Oral fast-disintegrating solid food, and method for manufacturing same
WO 2022014542	AMANO ENZYME INC	Method for producing vegetable protein food
EP 3949752	REEL INNOVATION SL	Method for obtaining fruits and/or vegetables with high durability
WO 2022014595	SANKEI CO LTD	Poultry meat production method using chlorous acid water
WO 2022021628	UNIV ZHEJIANG	Method for sterilizing and preserving fresh mulberry fruits

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022030638	MIZKAN HOLDINGS CO LTD	Starch-containing solid composition and method for producing same
WO 2022045451	LEE JI YEON	Method for producing instant frozen webfoot octopuses and instant frozen webfoot octopuses produced thereby
WO 2022047425	BARSHAK ALISON W	Microwaveable frozen lobster tail containing cannabis and method of delivery of cannabis compounds
WO 2022010290	SEOUL NAT UNIV R&DB FOUNDATION BOBSNU CO LTD JUVIS DIET	Composition comprising sulforaphene-enhanced radish seed extract and preparation method therefor
WO 2022023791	MACKENNA SALINAS CARLOS ADOLFO	Un sistema para el procesamiento de biomasa o producto alimenticio o peces a procesar, que logra una optimización de la energía potencial térmica respecto del volumen de un fluido de enfriamiento
WO 2022004402	MIZKAN HOLDINGS CO LTD MIZKAN CO LTD	Cooked rice and method for producing same, liquid seasoning preparation for rice cooking use, and cooked rice improver and use of same
WO 2022026389	SHARKNINJA OPERATING LLC	Countertop cooking system
WO 2022014996	HAN SANGKWAN	Eco-friendly material molecule isolating and processing method, which isolates and extracts small-specific-gravity fluid material and large-specific-gravity fluid material that are coupled to trace amount of salt ingredient mixed into food waste, polluted air, polluted mineral material or polluted fluid material molecules, so as to perform natural purification, and eco-friendly material molecule isolating and processing apparatus, which is also used as water purifier and is applied thereto
WO 2022029735	CHANG YIU WEN CHEN GEORGE DAH REN	Enhanced bonding and sealing between two fibrous materials
ES 2892027	GMR CANARIAS SAU CABILDO INSULAR DE TENERIFE INSTITUTO CANARIO DE INVESTIG AGRARIAS	Método, sistema y composición para el tratamiento de tubérculos afectados por plaga de polilla guatemalteca (Tecia solanivora)
WO 2022008983	DASS PRIYA RANJAN DASS NAVNITA	Method for preservation of low acid food items and system thereof

VOLVER A
CONTENIDO

Cadena Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022048989	GEA FOOD SOLUTIONS BAKEL BV	Apparatus and method for thawing foodstuff
EP 3970500	STORK GENANNT WERSBORG INGO	Heat treatment monitoring system
EP 3957186	TECHNIGRAU SOLUTIONS LTD	Heat treatment device for thermal flow treatment of solid food, feed and various bulk products
WO 2022049139	XEDA INTERNATIONAL	Method for protecting plant products during transport, and corresponding treatment device
WO 2022049860	HAYASHI SEIICHI	Liquid activation device for various types of liquids
WO 2022051806	AVCATECH LABORATORIES PTY LTD	System and method for conditioning a compressed airstream
WO 2022035378	UNIV NANYANG TECH	Oxygen absorbing devices and systems
EP 3936156	TORSA SIST S L	Apparatus for exposing objects to a disinfecting heat treatment and method using said apparatus
WO 2022000820	HISENSE SHANDONG REFRIGERATOR CO LTD	Refrigerator and control method therefor
WO 2022051587	NEW JERSEY INST TECHNOLOGY	Ultrasound device for destruction of organic chemicals
WO 2022017433	SHAANXI UNIV OF SCIENCE & TECHNOLOGY	Device for generating electromagnetic field in specific area
EP 3949757	KIM MYOUNG YEON	Sweetness enhancing method and apparatus for infiltrating stevioside or fragrant ingredient into fruit or vegetable by using high-voltage pulsed electric field
WO 2022030632	RHEON AUTOMATIC MACHINERY CO	Weighing and supplying apparatus for food product ingredient
WO 2022037724	QINGDAO HAIER SPECIAL REFRIGERATION ELECTRIC APPLIANCE CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Heating apparatus
WO 2022040587	COMB LLC	Disposable smoke roasting device
WO 2022017282	SHENZHEN CODYSON ELECTRICAL CO LTD	Ultrasonic alcoholic beverage aging device
EP 3935956	GEA FOOD SOLUTIONS BAKEL BV	Apparatus and method for heating frying oil with solid-state rf energy technology
WO 2022003734	LAMBHUSASUND EHF	Device for heating or cooling food items
WO 2022042424	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Control method for refrigerator and refrigerator
WO 2022017283	SHENZHEN CODYSON ELECTRICAL CO LTD	Water supply system for liquor treatment device

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022003342	GREENBEAN TECHNICAL LTD	Apparatus for vapourising a liquid for supply to an environment
WO 2022046495	LACNATION LLC	Systems and methods of sanitizing powdered food product
WO 2022039750	HAMMAD RANDOLPH OMAR W	Tenderizing apparatus with fluid reservoir
WO 2022039429	LG ELECTRONICS INC	Refrigerator

VOLVER A
CONTENIDO

Alimentación y Salud

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022048873	UNILEVER IP HOLDINGS B V CONOPCO INC D/B/A UNILEVER	Iron-fortified food concentrate
WO 2022012845	L NUTRA INC LA BARBERA DANIELE MANIACI GIUSEPPE MIRISOLA MARIO GIUSEPPE	Diet composition for use in the treatment of depression
WO 2022013120	NESTLE SA	Compositions to promote swallowing safety and efficiency
WO 2022060204	UNIV KOOKMIN IND ACAD COOP FOUND KOOKMINBIO CORP	Composition containing functional black soybean powder bioconverted by using bacillus enzymes as active ingredient, and use thereof
WO 2022060256	ALAFFARI SALEH OMAR AHMED	Optimal food for beneficial bacteria
WO 2022050082	UNIV TOHOKU UNIV TOKYO	Agent for increasing content of iga antibody in milk
ES 2902196	VISCOFAN SA	Polvo seco de colágeno con propiedades saciantes y método para su preparación
EP 3964078	NUTROPHARMA SP Z O O	A composition comprising barley malt extract, beta glucan and b vitamins for use in women in an impaired lactation period
WO 2022002842	DSM IP ASSETS BV	Personalization of dietary and nutraceutical supplements
WO 2022002995	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV	Process for the preparation of a powdery composition comprising bioactive molecules
WO 2022050303	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Bifidobacterium inhibiting expression of muscle atrophy gene
ES 2894177	UNIV ROVIRA I VIRGILI	Composición y método para modular la ingesta de alimentos
WO 2022006649	YESSINERGY HOLDING S/A	Method for producing chelated mineral concentrates with soy amino acids and/or proteins, and said product
WO 2022035082	MBIOMETHERAPEUTICS CO LTD	Lactic acid bacteria composition stable under strong acidic conditions
WO 2022055532	EAGLE KENNETH	Method of inducing therapeutic selenium deficiency

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022030662	JEONNAM BIOINDUSTRY FOUND	Novel bacillus velezensis I2 strain isolated from anchovy fermentation solution, and aekjeot prepared using same
WO 2022005214	POSTECH ACAD IND FOUND	Screening kit for therapeutic agent for coronavirus disease using esterase activity of spike protein of covid-19 virus, and use of substance screened by using kit for prevention, alleviation, or treatment of coronavirus disease
WO 2022039326	ECO BIOS CO LTD	Dietary fiber-rich prebiotics composition comprising mushroom extract, and probiotics composition comprising same

VOLVER A
CONTENIDO

Seguridad Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022039998	UPSIDE FOODS INC	Systems, devices, and methods for sterilizing bioreactors and culture media
WO 2022056018	SHELLFISH SOLUTIONS	System and methods for predictive modeling of seafood safety
WO 2022049374	BETTER NATURE LTD	Food starter cultures
WO 2022024691	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Heat-sterilized chilled chinese noodles and method for producing same

VOLVER A
CONTENIDO

Consumidor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 3970505	AVRIL	A sunflower seed protein concentrate and process for the production thereof
WO 2022053605	NESTLE SA	Floral water from coffee flowers
EP 3970508	NISSHIN FOODS INC	Grooved noodles
WO 2022053599	UNIV HOHENHEIM	Method for producing a savoury flavour by fermentation of onion or garlic
WO 2022053648	CIRCULAR FOOD TECH APS	Method of preparing a mixture of brewer's spent grain
EP 3973786	LES NOUVEAUX FERMIERS	Process for preparing a juicy and tender plant-based meat analogue
WO 2022034212	PERORA GMBH	Methods for increasing viscosity of dietary fibres and synergistic compositions therefor
WO 2022059547	TAKESHO FOOD & INGREDIENTS INC HYDRO POWTECH JAPAN CO LTD CAN THO UNIV	Method for manufacturing decomposition-treated food ingredient, and method for improving flavor attained by adding decomposition-treated food ingredient obtained through said manufacturing method
WO 2022051490	WISECODE LLC	Method for evaluating nutrient content on a calorie-scaled basis
WO 2022056224	COCA COLA CO	Water-soluble film for preparing a beverage
EP 3939438	YANMAR POWER TECHNOLOGY CO LTD	Rice gel production system and rice gel production method
EP 3970502	SARGENTO FOODS INC	Natural cheese and method for making natural cheese with specific texture attributes
WO 2022043847	SUPERBREWED FOOD INC	Food components having high protein content
WO 2022049578	THE STATE OF ISRAEL MINISTRY OF AGRICULTURE & RURAL DEVELOPMENT AGRICULTURAL RES ORGANIZATION ARO VO	Compositions isolated from date palm tree
WO 2022050326	SUNTORY HOLDINGS LTD	Fruit juice beverage with intensified sweet taste
WO 2022050327	SUNTORY HOLDINGS LTD	Beverage with increased sweetness
WO 2022020435	FIRMENICH INCORPORATED	Savory taste enhancement via transmembrane region binding

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022060303	KHAENG RANG TOOK WAN CO LTD	No flour no fat added protein noodle and protein in sphere and oval shape and process
WO 2022034119	ALL ORGANIC TREASURES GMBH	Process for producing protein preparations from sunflower seeds and protein preparations produced therefrom
WO 2022035245	SEOUL NAT UNIV HOSPITAL	Protein food composition having ultra-low calories and high bioabsorption rate and method for providing diet information using same
WO 2022038612	TUTTIPUFFS LTD	Profood item and puffed food product preparations
WO 2022018193	HERBSTREITH & FOX GMBH & CO KG PEKTIN FABRIKEN	Activated carrot fiber
WO 2022028982	HERBSTREITH & FOX GMBH & CO KG PEKTIN FABRIKEN	Pectin-containing plant fibre composition for plant-based protein-containing beverages
WO 2022039038	J OIL MILLS INC	Rice-quality-improving agent
WO 2022037675	PU'ER AUSPICIOUS CLOUDS BIO TECH CO LTD	Preparation method for extract rich in sulforaphane and use thereof
WO 2022009891	J OIL MILLS INC	Flavor enhancer
WO 2022018963	MARUKOME CO LTD	Rice-derived sweetener, food product containing rice-derived sweetener, and method for producing same
EP 3964079	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Method for producing instant noodles
WO 2022009215	COUNCIL OF SCIENT AND INDUSTRIAL RESEARCH AN INDIAN REGISTERED BODY INCORPORATED UNDER THE REGN OF S	Organic selenium enriched edible marine microalgal biomass
WO 2022039084	ASAHI GROUP HOLDINGS LTD	Distilled liquid and flavor enhancer for beer tasting beverage
WO 2022024662	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Raw chinese noodles, method for producing same, method for suppressing storage odors of raw chinese noodles, and agent for suppressing storage odors of raw chinese noodles
WO 2022045452	NEO LIFE CO LTD	Functional coffee composition and capsule coffee comprising same
WO 2022011475	UNIV ALBERTA	Process for refining grains
WO 2022045457	NAM HYEON GYU	Method for extracting protein from sea lettuce
ES 1288505	IL GHIOTTONE C B	Gofio elaborate pasta (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A
CONTENIDO

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

➤ Cadena Alimentaria

Un software para programar la fertilización y estrategias para procesado de tomates más saludables, las dos propuestas de CICYTEX en el Congreso Mundial del Tomate.

Del 21 de marzo al 1 de abril se celebra en San Juan (Argentina) *el Congreso Mundial del Tomate Procesado y el Simposio Científico de la Sociedad Internacional de Ciencias Hortícolas* (ISHS). En este encuentro, el investigador de CICYTEX, *Carlos Campillo Torres*, presentará cuatro comunicaciones sobre gestión automatizada de fertilización en parcelas comerciales de tomate de industria, y la obtención de frutos y concentrados con más sabor y más saludables. Son dos proyectos, denominados VEGYSYST-DSS y TOMAVIT, en los que se ha trabajado con modelos más eficientes y sostenibles, y que atienden necesidades importantes del sector en el campo y en el producto final.

El proyecto “Sistema de ayuda a la toma de decisiones en el manejo del riego y nitrógeno en cultivos hortícolas” (VEGYSYST-DSS), de colaboración nacional (CICYTEX, IFAPA y Universidad de Córdoba), ha permitido desarrollar un software para realizar recomendaciones de manejo de riego y fertilización en parcelas comerciales de tomate de industria, pimiento y brócoli. Es un modelo informático calibrado para evaluar el estado de nitrógeno en suelo con el fin de ajustar las dosis de agua y fertilizante en tiempo real para un cultivo más sostenible. Este proyecto se enmarca en la convocatoria 2018 de proyectos I+D+i “Retos Investigación” del programa estatal de I+D+i orientada a los retos de la sociedad, y concedido por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. El proyecto se encuentra en su fase final, los próximos ensayos se realizarán esta primavera en La Finca La Orden de CICYTEX, donde se evaluará el modelo frente a prácticas tradicionales de fertilización.

Por otra parte, El proyecto “Desarrollo de nuevas estrategias agroindustriales para procesados de tomate más saludables” (TOMAVIT) está orientado a estrategias para el procesado de tomates más saludables, realizado con las empresas PRONAT, MAPITI y la Universidad de Extremadura. En este caso, se ha estudiado el efecto del riego deficitario controlado sobre la evolución de sólidos solubles totales en tomate de industria, consiguiendo un aumento de azúcares, reduciendo la acidez y mejorando su sabor. Este proyecto se enmarca dentro del Programa Operativo de Crecimiento Inteligente 2017-2020, con el objetivo de potenciar la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación. Programa FEDER

Las conclusiones y metodología de estos trabajos serán presentadas el miércoles, 30 de marzo, por el investigador de CICYTEX (Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura), Carlos Campillo Torres, a partir de las 11 horas (hora local). Campillo Torres es también miembro del comité científico del simposio promovido por Sociedad Internacional de Ciencias Hortícolas (ISHS), y que se organiza como actividad paralela en este Congreso Mundial del Tomate.

En el Congreso Mundial del Tomate Procesado y el Simposio Científico, que se celebrará en San Juan (Argentina), se presentarán las investigaciones más recientes sobre el procesado de tomate, desde el campo (producción, agronomía, genética...) hasta el producto final (calidad organoléptica y nutricional, procesos inteligentes para el control de calidad, alimentos saludables...). En total más de 70 comunicaciones científicas articuladas en tres sesiones: Gestión de cultivos, Procesamiento y tecnología, Tomate y salud.

Fuente: CICYTEX

Link directo a la fuente: <http://cicytex.juntaex.es/es/noticias/395/un-software-para-programar-la-fertilizacion-y-estrategias-para-procesado-de-tomates-mas-saludables-las-dos-propuestas-de-cicytex-en-el-congreso-mundial-del-tomate>

TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

➤ Seguridad Alimentaria.

Ampliación de información sobre la alerta: Retirada de determinados lotes de Productos Kinder fabricados en Bélgica (Ref: ES2022/105)

Las autoridades de Bélgica han comunicado, a través de la Red de Alerta Alimentaria Europea (RASFF) la ampliación de la retirada a todos los lotes de productos Kinder fabricados en las instalaciones ubicadas en la fábrica de Arlon de Bélgica.

Estos productos están siendo retirados de los canales de comercialización desde el inicio de la notificación de alerta.

Se sigue recabando información para conocer si existe algún caso en España relacionado con brote europeo.

Se recomienda a las personas que tengan en su domicilio productos incluidos en esta alerta se abstengan de consumirlos y los devuelvan al punto de compra.

Como ampliación de la información transmitida el pasado 06/04/2022, las autoridades sanitarias de Bélgica han informado a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), a través de la Red de Alerta Alimentaria Europea (RASFF), de que:

Se ha ampliado la retirada a todos los lotes de productos Kinder fabricados en las instalaciones ubicadas en la planta de fábrica de Arlon de Bélgica.

Con la nueva información recibida, los datos de los productos elaborados en dicha fábrica y que son objeto de retirada, independientemente de su fecha de caducidad, son los siguientes:

- Kinder Schokobons 46 gr.
- Kinder Schokobons 125 gr.
- Kinder Schokobons 200 gr.
- Kinder Schokobons 225 gr.
- Kinder Schokobons 500 gr.
- Kinder Schokobons White 200 gr.
- Kinder Sorpresa Maxi FROZEN 100gr.
- Kinder Sorpresa Maxi NATOONS 100gr.
- Kinder Sorpresa Maxi NAVIDAD 100 gr.
- Kinder Sorpresa Maxi PITUFOS 100gr.
- Kinder Sorpresa de 6 unidades edición Navidad
- Kinder Happy Moments 133 gr.
- Kinder Happy Moments 191 gr.
- Kinder Mix Navidad (varios gramajes) consultar Anexo

Esta información ha sido trasladada a las autoridades competentes de las comunidades autónomas a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) con

el objeto de que se verifique la retirada de los productos afectados de los canales de comercialización.

Se sigue recabando información para conocer si existe algún caso en España relacionado con el brote europeo.

Como medida de precaución, se recomienda a las personas que tengan en sus hogares los productos indicados anteriormente, se abstengan de consumirlos y los devuelvan a los puntos de venta.

En el caso de haber consumido estos tipos de productos de los lotes afectados y presentar alguna sintomatología compatible con salmonelosis (principalmente diarrea y / o vómitos acompañados de fiebre y dolor de cabeza) se recomienda acudir a un centro de salud.

Fuente: CNTC

Link directo a la fuente: https://ctnc.es/documentos_interes/ampliacion-de-informacion-sobre-la-alerta-retirada-de-determinados-lotes-de-productos-kinder-fabricados-en-belgica-ref-es2022-105/

➤ Alimentación y Salud

Algunos biomarcadores en sangre podrían predecir con años de antelación la aparición de diabetes asociada a estilos de vida

- Un estudio colaborativo entre varios centros españoles, con participación de IMDEA Alimentación y del CIBERESP, demuestra que la aparición de diabetes tipo 2 relacionada con los estilos de vida no saludables puede explicarse por la pérdida de metabolitos sanguíneos años antes del diagnóstico.
- Estas determinaciones permitirían identificar a personas que podrían empeorar de un tratamiento intensivo del estilo de vida para prevenir la enfermedad.

Se sabe que en la aparición de la diabetes mellitus tipo 2 (DM2) juegan un papel clave factores de riesgo no modificables, como la edad o la genética, y otros que sí pueden modificarse, como los factores ambientales o el estilo de vida. Ahora, un estudio colaborativo de varios centros españoles, en el que los investigadores participantes de *IMDEA Alimentación* y del CIBER de Epidemiología y Salud Pública en la Universidad Autónoma de Madrid, ha confirmado que algunos biomarcadores en sangre podrían predecir con años de antelación la aparición de diabetes asociada a estilos de vida no saludables. Así, estos perfiles de metabolitos, detectables mucho antes de que surja la enfermedad, permitirían identificar a personas que podrían reducirse de un tratamiento intensivo del estilo de vida para prevenir la DM2.

La diabetes, una enfermedad silenciosa

La diabetes mellitus tipo 2 es una enfermedad crónica que afecta a millones de personas en todo el mundo. Su evolución puede derivar en ceguera, daño en los riñones, alteraciones en la sensibilidad de manos y pies, e incluso amputación de extremidades, siendo una de las principales causas de muerte prematura. La diabetes es una enfermedad silenciosa: cuando se perciben sus síntomas —sed excesivo, cansancio, orinar frecuentemente— la enfermedad puede llevar años desarrollándose.

“Sabemos que la diabetes es una enfermedad relacionada con el estilo de vida y que tiene además un componente hereditario”, señala Mario Delgado-Velandia, investigador predoctoral de Epidemiología y Salud Pública en la Universidad Autónoma de Madrid y CIBERESP, primer autor de este artículo. La dieta, la actividad física, el índice de masa corporal (IMC), el tabaquismo y el consumo de alcohol se han asociado con un mayor riesgo de sufrir la enfermedad. Sin embargo, queda mucho por avanzar en la comprensión de las vías biológicas que pueden estar influenciadas por los estilos de vida en relación con el desarrollo de diabetes.

En este camino, la metabolómica (la determinación de moléculas intermediarias y subproductos del metabolismo) abre una oportunidad única para comprender estos mecanismos, como primer

paso para diseñar estrategias para la prevención de la diabetes tipo 2 con intenciones centradas en el estilo de vida.

El estilo de vida se asocia a perfiles de metabolitos

Con este objetivo, la investigación que ahora publica la revista *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity* se centró en evaluar la asociación entre la adherencia a un estilo de vida saludable con los perfiles metabólicos y la incidencia de diabetes tipo 2. Para ello, se analizaron los datos de 1016 pacientes participantes en el Estudio Hortega (una cohorte representativa de la población de Valladolid con un seguimiento de 14 años).

Los investigadores observaron que cambios metabólicos tempranos relacionados con cinco estilos de vida (dieta, actividad física, fumar, consumo de alcohol e índice de masa corporal) podrían conducir a la diabetes tipo 2. *“Los resultados sugieren que cuánto más saludable es el estilo de vida menor es el riesgo de diabetes y, lo más importante, que esta relación se explica sustancialmente por los metabolitos asociados al estilo de vida años antes del diagnóstico de diabetes”*, explican los coordinadores de este trabajo.

“En el cuerpo humano se producen miles de reacciones químicas a cada momento. En ellas intervienen pequeñas moléculas (metabolitos), organizadas en cadenas (vías metabólicas). Nuestros resultados indican que algunas de estas moléculas, como algunos lípidos, ácidos grasos, o los productos del metabolismo de las bacterias que tenemos en el sistema digestivo, explican hasta la mitad de los casos de diabetes que se evitan gracias al estilo de vida saludable” exponen María Téllez-Plaza, científica titular del Centro Nacional de Epidemiología del Instituto de Salud Carlos III.

Hacia la medicina personalizada

El manejo de la diabetes tipo 2 se realiza con cambios en el estilo de vida y con medicamentos hipoglicemiantes e insulina, sin embargo, *“en la mayoría de los casos el tratamiento no es curativo, y si se diagnostica muy tarde el paciente debe tomar medicación de por vida”*, enfatiza Mercedes Sotos-Prieto, investigadora asociada de *IMDEA Alimentación* y epidemióloga de la Universidad Autónoma de Madrid, y del CIBERESP y profesora adjunta de la Escuela TH Chan de Salud Pública de la Universidad de Harvard. Por esta razón, este trabajo es de gran relevancia en el camino hacia la medicina personalizada de precisión: *“El estudio de los metabolitos permitiría identificar precozmente a los individuos que podrían empeorar la calidad de las intervenciones intensivas y personalizadas sobre el estilo de vida para prevenir la diabetes tipo 2, mejorando su vida y evitando las graves complicaciones de esta enfermedad”* resalta la Dra. Sotos-Prieto.

Estos resultados deben ser confirmados en otras poblaciones antes de incluirse en los protocolos de manejo y prevención de la diabetes tipo 2, sin embargo, *“sugieren que la determinación de algunos metabolitos puede ayudar a prevenir esta enfermedad, que es también pandémica”* puntualiza la Dra. Téllez-Plaza.

Fuente: IMDEA ALIMENTACIÓN

Link directo a la: <https://www.food.imdea.org/blog/algunos-biomarcadores-en-sangre-podr%C3%ADan-predecir-con-a%C3%B1os-de-antelaci%C3%B3n-la-aparici%C3%B3n-de>

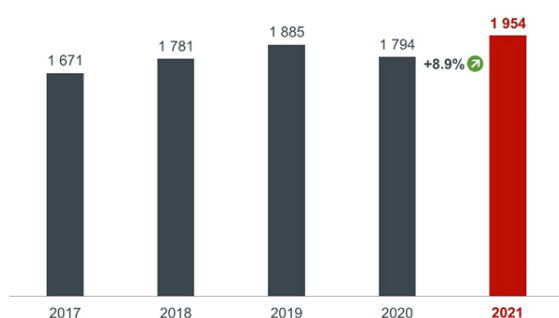
Nuevo récord de solicitudes de patente europea de origen español según el índice de patentes 2021 de la oficina europea de patentes

El 5 de abril de 2021, la Oficina Europea de Patentes (OEP) publicó los datos estadísticos correspondientes al Índice de Patentes 2021 que recoge el número de solicitudes de patente europea presentadas en dicha oficina durante el pasado año.

Número de solicitudes

En el año 2021 se presentaron un total de 188.600 solicitudes, lo que supone un crecimiento del 4,5% respecto al año anterior y el dato más alto hasta la fecha. Este crecimiento fue impulsado

Crecimiento de las solicitudes de patentes desde España en la OEP



European Patent Office 2022

preferentemente por China y Estados Unidos. España, Italia y los países nórdicos también mostraron sólidos crecimientos.

España ocupa el puesto número 17 del ranking con 1.954 solicitudes de patente europea de empresas e inventores de origen español presentadas en 2021. Este dato es un 8,9% superior al del año 2020 y, además, representa la tasa de crecimiento más alta de los últimos diez años para nuestro país. Las solicitudes de patentes españolas crecieron muy por encima de la media de la Unión Europea, del 2,7%, y alcanzaron su mayor número de la historia.

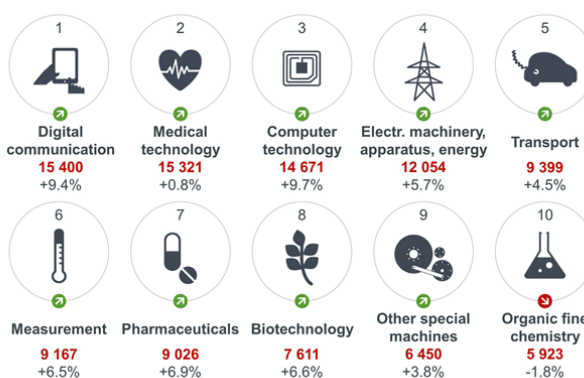
Tecnología

En el ámbito europeo, la comunicación digital y la tecnología informática registraron el mayor crecimiento, demostrando la transformación digital, seguidas de fuertes aumentos en los productos farmacéuticos y la biotecnología, lo que subraya los altos niveles de innovación en vacunas y otras áreas médicas.

En el caso de España, las tecnologías sanitarias y de energía limpia son los principales impulsores de las innovaciones españolas. Las tecnologías sanitarias, agrupadas en productos farmacéuticos, tecnología médica y biotecnología, representan aproximadamente una cuarta parte de todas las solicitudes de patentes en la OEP de España. Las tecnologías de energía limpia se incluyen dentro del sector 'maquinaria eléctrica, aparatos, energía' que ha experimentado un incremento del 22,2%.

También es de destacar que el sector 'motores, bombas, turbinas', tuvo el mayor incremento de todos los campos tecnológicos, siendo este del +77,4%, respecto del año anterior.

Technical fields with most patent applications 2021 ^{TOP 10}



European Patent Office 2022

Solicitantes

Principales solicitantes de patentes en la OEP desde España en 2021

(por número de registro de patentes)

TOP 10

1	CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (CSIC)	85
2	AMADEUS	33
3	AUTOTECH ENGINEERING	22
4	FUNDACION TECNALIA RESEARCH & INNOVATION	20
5	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA	14
5	UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA	14
7	DALPHI METAL ESPAÑA	13
7	CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES ONCOLÓGICAS CARLOS III	13
7	SOLTEC INNOVATIONS	13
10	UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA	12

European Patent Office 2022

Las empresas asiáticas lideran el ranking de solicitantes europeos, siendo la empresa china de telecomunicaciones, Huawei, el principal solicitante de patentes en la OEP con 3.544 solicitudes, seguido por el líder del año pasado, Samsung, y LG, ambos de Corea del Sur.

En el caso de España, son los institutos de investigación y las universidades los que desempeñan un papel fundamental en la innovación: seis de los diez principales solicitantes son organizaciones científicas y aportaron el 64% de solicitudes del total.

Regiones españolas con mayor número de solicitudes

Cataluña, la Comunidad de Madrid y el País Vasco representan el 64% de las solicitudes de patentes presentadas ante la OEP desde España, con 653, 381 y 223 solicitudes, respectivamente. En el ranking de ciudades (área metropolitana), Barcelona lidera con 385 solicitudes de patentes seguida de Madrid (371 solicitudes).

Fuente: Oficina Europea de Patentes

Más información:

[Índice de Patentes de la Oficina Europea de Patentes 2021](#)

[Infografía](#)

Entrega de los premios nacionales de innovación y diseño 2021

El pasado 21 de marzo, en un acto presidido por Sus Majestades los Reyes, y acompañados por la ministra de Ciencia e Innovación, Diana Morant, se entregaron los Premios Nacionales de Innovación y Diseño 2021, que concede cada año el Ministerio de Ciencia e Innovación.

Estos premios reconocen la innovación y el diseño como factores esenciales para aumentar la competitividad, el rendimiento económico y la calidad de vida de los ciudadanos. Con ellos se pretende fomentar la cultura del diseño y de la innovación en España, tanto en el ámbito empresarial como en el conjunto de la sociedad.

En esta última edición, los galardonados han sido:



- **Premio Nacional, modalidad “Trayectoria Innovadora”:** **Eduardo Anitua Aldecoa.** Por encarnar el espíritu innovador al servicio de la sociedad, mejorando la salud de las personas y su calidad de vida. El doctor Anitua es un referente mundial en el campo de la medicina regenerativa y la implantología oral, y un ejemplo indiscutible de cómo llevar la innovación a diversos campos con una buena transferencia de conocimiento y la colaboración público-privada. Además, es autor de la tecnología de Plasma Rico en Factores de Crecimiento (Endoret®), la cual, se aplica en diferentes áreas de la medicina.
- **Premio Nacional, modalidad “Gran Empresa”:** **Cosentino S.A.** Por alcanzar una posición líder a nivel global, en la producción y distribución de superficies innovadoras de alta tecnología y respetuosas con el medio ambiente cumpliendo con los más altos estándares de responsabilidad social corporativa, y apostando por un modelo estratégico de gestión de la I+D+I con la implementación de centros propios de investigación y desarrollo tecnológico.
- **Premio Nacional, modalidad “Pequeña y Mediana Empresa”:** **CerTest Biotec S.L.** Por la solidez de su estrategia empresarial basada en la I+D+I, con la que ha respondido a las necesidades de la sociedad española durante la crisis sanitaria ocasionada por la pandemia de COVID-19, convirtiéndose en referente a nivel mundial en la investigación y desarrollo de soluciones para el diagnóstico *in vitro* con aplicaciones humanas, y estando presentes en los mercados de 130 países.
- **Premio Nacional, modalidad “Profesionales”:** **Jaime Hayon Benchimol.** Por ser referente a nivel internacional del diseño español y uno de sus mejores embajadores destacando en ámbitos como la iluminación, mobiliario, hábitats y diseño de espacios públicos.
- **Premio Nacional, modalidad “Empresas”:** **Expormim S.A.** Por unir los valores de la artesanía tradicional con la vanguardia del diseño de mobiliario de alta calidad, desde una perspectiva de sostenibilidad medioambiental.
- **Premio Nacional, modalidad “Jóvenes Diseñadores”:** **Danny Saltaren Andrade.** Por ser uno de los mayores exponentes nacionales en el campo del diseño digital y el emprendimiento innovador, claves en la transformación digital de la economía española.
- **Mención Especial en Diseño 2021, modalidad “Profesionales”:** **Ramón Úbeda Castro.** El jurado ha reconocido a Ramón Úbeda como una figura excepcional y trascendental en la investigación, la divulgación, la gestión estratégica, la comunicación y la generación de contenido de calidad, pilares fundamentales del ecosistema del Diseño.

La mayoría de los galardonados ha apostado por hacer uso de los Derechos de Propiedad Industrial para proteger sus innovaciones como, por ejemplo:

Eduardo Anitua [ES2602737](#), [ES2662385](#)

Cosentino S.A. [ES2899180](#), [ES2335638](#)

CerTest Biotec S.L. [ES2212928](#), [ES2759622](#)

Jaime Hayon Benchimol [USD764825S](#)

Expormim S.A [WO2006042877](#)

[Más información](#)

Visita a España del director general de la organización mundial de la propiedad intelectual (OMPI), Daren Tang

El Director General de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), Daren Tang, visitó España los días 10 a 13 de febrero.

Con este motivo, la Oficina Española de Patentes y Marcas junto con el Ministerio de Cultura y Deporte y el Instituto de Empresa (IE School of Global and Public Affairs), organizó un evento público "Innovating for a better future. Youth and IP", lema elegido este año para celebrar *el Día Mundial de la Propiedad Intelectual e Industrial*. Durante el encuentro, Daren Tang mantuvo una inspiradora conversación con jóvenes creativos e innovadores, para abordar el papel que tiene la Propiedad Intelectual e Industrial en el marco del emprendimiento y la innovación, sobre todo en las pequeñas y medianas empresas y startups.

El evento contó con la presencia de Paula Babiano, fundadora y CEO de Balbisiana; Núria Amigó, CEO y Co-fundadora de Biosfer Teslab; Ernesto Cebollero, abogado especialista en propiedad intelectual e industrial; cantantes y compositores como Valeria Castro y Jacobo Serra, y Lara Rodríguez y Lara Marín, creativas vinculadas al sector de los videojuegos.

Como principales conclusiones de este encuentro se extraen la necesidad de crear un ecosistema propicio para la innovación, como principal desafío de los países a la hora de apoyar el camino a recorrer entre idea y su realidad, y la importancia de los activos protegidos mediante propiedad intelectual e industrial como perspectiva de negocio y carta de presentación.

El Director General de la OMPI, Daren Tang, instó a España a creer en su gran talento y a no tener miedo ni timidez a la hora de exportar, puesto que el mercado nacional se queda pequeño. En declaraciones de Daren Tang: "España ha sido un motor de innovación tecnológica. Muchos de vuestros científicos han hecho importantes hallazgos a lo largo de los siglos. Uno de los padres de la biología es también español. Y me doy cuenta cuando hablo con emprendedores españoles. ¡Salid a conquistar el mundo, dejad de ser tan tímidos!".

Más información:

Vídeo de la jornada-canal OEPM Youtube

Vídeo: La Propiedad Intelectual y la Juventud: Innovando para un futuro mejor

