



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
EP 4032407	KONINKLIJKE PEIJNENBURG B V	Food products with reduced sugar content
EP 4042875	AGGARWAL RAKESH KUMAR AGGARWAL SAURABH	A human milk fortifier
EP 4052581	AB ENZYMES GMBH	Use of gh12 cellulases in spelt, oat, barley, and / or millet baking
WO 2022159204	AURAPEA LLC	Gelled plant-based food products mimicking characteristics of meat fat
WO 2022156033	UNIV JIANGSU	Intelligent film coating apparatus and method for fruits and vegetables
WO 2022153435	NISSHIN SEIFUN WELNA INC	Dusting powder mix for fried food
WO 2022197583	CARGILL INC	Thermolabile pigments for meat substitutes derived by mutation of the pigment of coral echinopora forskaliana
WO 2022197804	APEEL TECH INC	Devices, systems, and methods for reducing microbial load during product coating
WO 2022152957	CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION	Gel de pectinas de bajo nivel glucémico para el recubrimiento alimenticio
WO 2022181782	AMANO ENZYME INC	Method for producing fermented food or beverage, and anaerobic fermentation method
WO 2022201688	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Dried grain-like granules
WO 2022152046	SPRAYING SYSTEMS CHINA CO LTD	Low-temperature electrostatic spray-drying method for improving activity of dried probiotic powder
WO 2022186615	JAYEONIN INC	Antimicrobial and antifungal composition comprising rosa damascena oil
WO 2022165578	PROTEIMAX BIO TECH ISRAEL LTD HEIMANN ANDREA STERMAN	Additive for preserving cells, tissue and/or foodstuffs, and use
WO 2022150922	CO2 GRO INC	Suppression of ethylene production in harvested fruit and other produce using co2-infused water
WO 2022167921	MARCATUS QED INC	A process for treatment of spent media from vegetable pickle
WO 2022181759	J OIL MILLS INC	Emulsion composition
WO 2022176979	KIKKOMAN CORP	Soy sauce and soy sauce-like seasoning having excellent aroma, and method for inhibiting heating degradation odor, packaged composition having inhibited heating degradation odor, and composition for inhibiting heating degradation odor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022163737	AJINOMOTO KK	Fried prepared food modifier, fried prepared food coating material and dredging liquid, method for improving flavor of fried prepared food and method for producing fried prepared food
WO 2022178601	SALGUEIRO CRISTIANE CLEMENTE DE MELLO	Coconut water and cow's milk composition and use of the composition
WO 2022192715	US AGRICULTURE UNIV OF CALIFORNIA AT BERKELEY	Isochoric impregnation of solid foods at subfreezing temperatures
WO 2022168663	HOUSE FOODS CORP HOUSE WELLNESS FOODS CORP	Baked food
WO 2022187414	PARAGON FLAVORS INC	Oleogel compositions and flavor delivery systems for plant-based meat analogues
WO 2022180445	UNIV OF KELANIYA	A method for improving the shelf life of food products using coconut paring residue extract (cpre)
WO 2022149133	NOFAR GIL	Crude tahini with extended shelf life, methods of preparing same and related products and methods
WO 2022151515	UNIV ZHEJIANG OCEAN	Method for preparing dried scallops
WO 2022146249	GURU SAGLIKLI GIDA SANAYI ANONIM SIRKETI	Production of protein and collagen chips

VOLVER A
CONTENIDO

Envasado

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4056485	TETRA LAVAL HOLDINGS & FINANCE	Heat treating a food product contained in a package
WO 2022157405	LUIS CALVO SANZ S A	Método para el enlatado de productos alimenticios en una lata de conservas
WO 2022196782	mitsubishi corporation life sciences ltd	Anticaking agent for powder
EP 4062761	ALMARAI COMPANY	A method of making a fresh packed preservative-free food product comprising chickpeas having improved shelf life
EP 4059352	AIR LIQUIDE	System and method for processing food products by at least partial freezing or chilling
WO 2022154569	CJ CHEILJEDANG CORP	Method for manufacturing frozen block, frozen block, and frozen food
WO 2022191826	REDFORD STEVEN G COOVER DEREK LEE SCHROEDER KYLE P	Flexible storage tank
WO 2022186118	HOUSE FOODS CORP HOUSE FOODS GROUP INC	Pressure-heated food packed in container and production method for same
WO 2022196556	SHINGEN FOODS CO LTD TABLE STOCK CO LTD	Manufacturing method for packaged noodle processed food
WO 2022160023	POWERPIC REPRESENTACOES LTDA	Structural arrangement for a storage unit for storing and disinfecting foodstuffs and objects, and use thereof
WO 2022146078	SAMYANG CORP	Allulose with improved stability
ES 2919025	LUIS CALVO SANZ S A	Método para el enlatado de productos alimenticios en una lata de conservas

VOLVER A
CONTENIDO

Producción y Sostenibilidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022185198	ARISTA CEREAL TECH PTY LTD	Industrial milling method with increased yield, flours obtained using this method, products, in particular bread-making products, manufactured from these flours
WO 2022201214	ATIHC S R L	Method for thermally treating food products
WO 2022184720	GNT GROUP B V	Beetroot composition
EP 4049536	CANAPALIFE S R L	Method for the treatment of cannabis sativa l
WO 2022195032	AB ENZYMES GMBH	Microorganisms for dough production
WO 2022201823	NISSHIN SEIFUN WELNA INC	Bakery product and mix for bakery product
WO 2022202532	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Oil-in-water emulsion
WO 2022162516	BITJAM S R L STARTUP COST AI SENSI DELLART 4 COMMA CONVERTITO CON LEGGE N 33/2015	A machine for dispensing and mixing a liquid food product with liquid nitrogen
WO 2022195053	NESTLE SA	Gluten-free pizza crust with a light, aerated and crispy structure
WO 2022197193	JURASZ JERZY JURASZ OLGA	Method of high-pressure processing, in particular of liquids, and a technological line for high-pressure processing, in particular of liquids
WO 2022202996	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Method for producing soybean whey fermentation flavor ingredient for bread, and method for producing breads including said method
WO 2022192288	TYSON FOODS INC	Method and apparatus for non-contact temperature measurement of a food item
WO 2022150262	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	Method of reducing asparagine in whole grain flours
WO 2022199631	BEIJING SEMNL BIOTECHNOLOGY CO LTD	Cartilage extract with effect of improving immune response, preparation method therefor, and use thereof
WO 2022195566	NOBLEGEN INC	Dairy and meat analogues containing euglena-derived components
WO 2022168519	NAT AGRICULTURE & FOOD RES ORG	Photocatalyst composition, method for producing same, and deodorizing agent
WO 2022202966	NISSHIN SEIFUN WELNA INC NISSHIN FLOUR MILLING INC NISSHIN SEIFUN GROUP INC	Mix for cakes and method for producing same
WO 2022188609	INNOFOS TAICANG FOOD INGREDIENTS MFG CO LTD	Frozen dough and method of making

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022140892	ZHEJIANG LANYU INTELLIGENT TECH CO LTD	Method for aging yellow rice wine
WO 2022167654	MAREL FURTHER PROC BV	A food processing line and method for controlling a food processing line
WO 2022174361	ZAMORANO JAIME	Producción de un extracto funcional de algas marinas para uso como texturizante en alimentación humana.
WO 2022185762	ASAHI GROUP FOODS LTD ASAHI GROUP HOLDINGS LTD	Composition containing decomposition product of yeast cell wall, method for producing said composition, and use of said composition
WO 2022202525	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Flavor imparting agent and flavor imparting method
WO 2022185314	ARIEL SCIENT INNOVATIONS LTD	System and method for cleaning wine and/or a barrel containing wine
WO 2022163534	TAIYOKAGAKU CO LTD	Egg-like dry composition and method for manufacturing egg-like dry composition
WO 2022186212	MIZKAN HOLDINGS CO LTD	Method for producing starch-containing solid composition for heat-cooking
WO 2022158553	MIZKAN HOLDINGS CO LTD	Puffed food composition containing beans and/or millet, and method for producing same
WO 2022196856	SSIAL FOOD INC	Novel method for processing germinated mixed whole grains
WO 2022192415	R&D COATING SOLUTIONS LLC	Process for preparing breaded and battered food
WO 2022191723	OSIECKA CIUHAK MALGORZATA ANNA CIUHAK KRZYSZTOF PAWEL	Frozen food product, natural stabilizer, frozen food production method and the sieve system
WO 2022170429	ATEYA SOLIMAN ROSHDY RADY RADY ATEYA RAFIK ROSHDY RADY ATEYA RAFFAELLA ROSHDY RADY ATEYA INGI ROSHDY	Environmental protection systems and methods of greenhouse gas capture via calcium hydroxide

VOLVER A
CONTENIDO

Cadena Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022201108	BERGHOF REINHOLD	Device, container and method for preserving food
EP 4042874	UNISON ENGINEERING SERVICES LTD	A pasteuriser apparatus and method
EP 4026429	UNISON ENGINEERING SERVICES LTD	A heat exchanger with integrated testing system
WO 2022187071	ELECTROLUX HOME PROD INC	Air canning method and apparatus
WO 2022202410	J OIL MILLS INC	Determination device, learning device, determination system, determination method, learning method, and program
WO 2022199213	UNIV HEILONGJIANG BAYI AGRICULTURAL	Low gi, high activity multigrain composite instantly soluble nutritional powder and processing method therefor
WO 2022197793	KENYON INT INC	Dc cooking appliance
WO 2022144884	YISSUM RES DEV CO OF HEBREW UNIV JERUSALEM LTD SAVOREAT LTD	Apparatus and method for producing materials
EP 4063739	SAMSUNG ELECTRONICS CO LTD	Control method of cooking apparatus
WO 2022200172	ELEA SERVICE GMBH	Method and device for comminuting a biological process-material
WO 2022202938	FUJIFILM CORP	Freeze-drying container
WO 2022192847	LIFETIME PROD INC	Arrangement of components within a cooking device
WO 2022192846	LIFETIME PROD INC	Cooking device with temperature sensors
WO 2022185958	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Aqueous composition inhibited from flavor deterioration caused by light irradiation
WO 2022184689	MMC FIRST PROCESS AS	Arrangement for freezing and thawing seafood
WO 2022203160	A LIFE CORP	Meat aging system using meat aging apparatus, and manufacturing method therefor
WO 2022148845	NUTRICIA NV	Computing system and method for a spray drying system
WO 2022184952	HIPERBARIC S A	Contenedor para procesado por alta presión a temperaturas moderadas
EP 4063475	BOLTON BRIAN BARREL INTEGRITY SOLUTIONS	Method and apparatus for extracting phenols from a wood barrel
WO 2022203498	CS SALES & SERVICES M SDN BHD	Ultraviolet disinfection system
WO 2022166634	HUZHOU ADVANCED ELECTRONIC TECH CO LTD	Electron irradiation-based egg and vegetable sterilization and disinfection system and use method thereof
WO 2022163107	IZUMI FOOD MACHINERY	Device for manufacturing liquid food product

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022142779	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Refrigerator with frozen storage device
WO 2022173588	MANITOWOC FOODSERVICE COMPANIES LLC	Whipped cream machine
WO 2022146084	CJ CHEILJEDANG CORP	Seasoning provision device, seasoning provision method and seasoning provision management device

VOLVER A
CONTENIDO

Alimentación y Salud

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4049544	GUANGZHOU MAILE BIOTECH CO LTD	Milk powder preparation method and formula to increase the children's height
WO 2022167134	NESTLE SA	Plant-based products fermented with b. Amyloliquefaciens and p. Freudenreichii having increased vit b12 content
WO 2022160540	SHAOXING TONGCHUANG BIOTECHNOLOGY CO LTD	Probiotic microcapsule and preparation method therefor
WO 2022169357	COOPERATIE KONINKLIJKE AVEBE U A	Novel anti-staling enzyme, and methods, doughs and baked food products relating thereto
WO 2022167366	NESTLE SA	Soup powder for the preparation of a soup that supports the immune system
WO 2022192028	CORN PRODUCTS DEV INC	Methods and products using sweet flour for encapsulation
WO 2022191767	BIOGAIA AB	Gos pre-conditioning l. Reuteri and gos in final formulation
WO 2022197816	TERRAMINO INC	Textured protein material containing fungi, methods of making the same, and uses thereof
WO 2022195025	NUTRICIA NV	Liquid nutritional composition suitable for muscle function
WO 2022204451	AGRIFY CORP	Method for highly selective conversion of cbd to delta-8 thc
WO 2022160639	UNIV OF SHANGHAI FOR SCIENCE AND TECHNOLOGY	Edible meal replacement powder suitable for inflammatory bowel disease ibd patients and preparation method therefor
EP 4056050	MB KULAGENAS	Method for obtaining dry broth from organic bovine bones
WO 2022195927	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Potassium seasoning
WO 2022191768	BIOGAIA AB	Pre-conditioning of l.reuteri
WO 2022165700	NG TAT YUNG	Polypeptide nutrition powder and preparation method therefor
WO 2022190121	THINKING FORKS CONSULTING PRIVATE LTD	Nutritional supplement composition for geriatric population and a method of producing the composition
WO 2022202884	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Method for producing textured protein material, and textured protein material
WO 2022192454	TERASAKI INST FOR BIOMEDICAL INNOVATION	Growth factors for laboratory grown meat and other applications
WO 2022175967	THAPAR INSTITUTE OF ENGINEERING & TECH	Nutritionally enriched guava based food product and process of preparation thereof

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022173936	BONE CARLTON	Method for the cultivation, identification, grading, and processing of cannabinoid free hemp microgreens
WO 2022174157	MOTIF FOODWORKS INC	Dairy alternative food products
WO 2022154298	RAYDEL KOREA CO LTD	Composition for enhancing memory and cognitive function and composition for preventing or relieving alzheimer's disease, containing policosanol as active ingredient
WO 2022182580	NUTRISCIENCE INNOVATIONS LLC	Oral dose compositions of tributyrin for the therapeutic generation of butyrate in the gut
WO 2022140825	UNICAMP	Method for obtaining nutraceutical compositions in ionic-liquid form and nutraceutical compositions thus obtained
WO 2022147350	VIOME LIFE SCIENCES INC	Personalized nutritional supplements and methods of making
WO 2022149869	ACEBIOME INC SNH BIOTECH CO LTD	Composition for activating probiotics through inhibition of harmful bacteria
WO 2022164377	AAK AB	Meat-analogue composition comprising saturated fatty acids of stearic and lauric acid residues
WO 2022145793	WORLD FOOD SERVICES CO LTD	Method for preparing glycine max extract having effect of improving bone metabolic functions
WO 2022155730	VASANTHAN THAVARATNAM	Process for refining plant protein
WO 2022144916	SHREE RAM INDIA GUMS PVT LTD	High protein guar meal, oil and polysaccharide, plant based protein powder preparation and method thereof
ES 2918330	CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION	Gel de pectinas de bajo nivel glucémico para el recubrimiento alimenticio
ES 1294340	EUROLIVA S A	Aceitunas bajas en sodio

VOLVER A
CONTENIDO

Seguridad Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
ES 2922560	HIPERBARIC S A U	Contenedor para procesado por alta presión a temperaturas moderadas
WO 2022189641	NUTRECO IP ASSETS BV	Method of feeding a gestating animal
EP 4056053	BIOGAIA AB	Pre-conditioning of L. Reuteri
WO 2022197634	GEN PROBE INC	Compositions and methods for biological sample processing
WO 2022202372	ASAHI GROUP HOLDINGS LTD	Method for producing plant milk-fermented liquid
WO 2022186197	KIKKOMAN CORP UNIV HOKKAIDO NAT UNIV CORP	Solanaceous plant resistant to begomovirus genus virus causing yellow leaf curl symptoms in tomatoes, solanaceous plant cell, and method for producing solanaceous plant
WO 2022192448	TERASAKI INST FOR BIOMEDICAL INNOVATION	Antimicrobial systems and methods thereof
WO 2022171647	BK GIULINI GMBH	A process for preparing a vegan edible product from edible non-animal proteins
ES 2919278	TORRENT MARSAL JOSEP MARIA	Método para la preparación de una masa con sabor y olor a café, masa obtenida, y uso de dicha masa
ES 2920302	PASTOR VERDU MIGUEL ANGEL ALCARAZ SAURA PEDRO ANGEL	Producto derivado de masa que introduce plancton marino
ES 2921223	UNIV MADRID POLITECNICA	Dispositivo y método de depuración de aire por oxidación fotocatalítica
WO 2022157326	MYCORENA AB	A food product comprising fungi biomass and a food additive
ES 2917999	LETIZIA RENATOPETTIROSSI LOREDANA PETTIROSSI LOREDANA	Método para la preparación de una base de pan o de pizza
WO 2022143244	UNIV JIANGNAN	Preparation method for cross-linked hydrogel for muscle stem cell culture, and application thereof

VOLVER A
CONTENIDO

Consumidor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022200413	FIRMENICH & CIE	Flavor compositions for beverage and personal care applications
EP 4049543	STYMON NATURAL PRODUCTS I K E	Method of producing a natural product rich in flavor and phenolic ingredients, from the vegetation water of an olive mill and from olive cake
WO 2022200520	NESTLE SA	Method for determining a complementary feeding diet
WO 2022196825	SAN EI GEN FFI INC	Hot taste enhancer
WO 2022171569	FIRMENICH & CIE	Fiber blends, sweetened fiber blends, and their comestible use
WO 2022175569	COPRINAL GF S L	Procedimiento y dispositivo de elaboración de productos a partir de masa caliente
WO 2022202967	NISSHIN SEIFUN WELNA INC NISSHIN FLOUR MILLING INC NISSHIN SEIFUN GROUP INC	Method for manufacturing noodles, and noodles
WO 2022175794	TECNOBLEND SRL	Ingredients and method for the preparation of 'auteur drinks'
WO 2022187896	FABLE HOLDINGS PTY LTD	Native-whole-starch-based fat replacer
WO 2022175355	UNILEVER IP HOLDINGS B V CONOPCO INC DBA UNILEVER	Seaweed extract
WO 2022191785	KHAENG RANG TOOK WAN CO LTD	No flour no fat added egg spaghetti and process
WO 2022202749	NISSHIN SEIFUN WELNA INC	Cooked pasta production method
WO 2022203049	MITSUBISHI CORPORATION LIFE SCIENCES LTD	Yeast extract achieving spread of flavor and production method therefor
WO 2022203680	SPELLBOUND DEV GROUP INC VOTOLATO EARL JOSEPH REYES CARLOS DAVID BROOKS AMANDA JEANNE BURKES RYAN MICHAEL	Systems and methods for flavoring and lubricating food items and cooking surfaces
WO 2022180621	LLC SPETSIO	Method of modifying flavouring additives
WO 2022172896	J OIL MILLS INC	Umami enhancing agent, fat/oil composition for enhancing umami, method for enhancing umami of edible composition, and method for producing umami enhancing agent
WO 2022173550	FRITO LAY NORTH AMERICA INC	Snack food chip

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022190792	NIPPON SUISAN KAISHA LTD	Processed meat-like food, connective tissue-like texture imparting agent, method for improving texture of processed meat-like food, and method for manufacturing processed meat-like food
WO 2022186071	KIKKOMAN CORP	Method for producing sweetener
WO 2022159509	UNIV CALIFORNIA	Edible mycoprotein pellets
WO 2022176750	DAINIPPON INK & CHEMICALS	Blue-green algae-containing tablet
WO 2022164378	AAK AB	Cheese-analogue composition
WO 2022155021	BEE IO HONEY TECH LTD THE IP LAW FIRM OF GUY LEVI LLC	Methods and systems for producing emulated honey

VOLVER A
CONTENIDO

NOTICIAS

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

➤ Producción y Sostenibilidad

El Centro Tecnológico TECNOVA y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) firman un Convenio de Cooperación Interinstitucional

El Centro Tecnológico TECNOVA tiene como misión promover la innovación aplicada y el desarrollo tecnológico aportando valor, competitividad y rentabilidad a las empresas del sector de la industria auxiliar de la agricultura. Cuenta con una trayectoria de más de 20 años, en el que se ha especializado en la investigación, desarrollo y transferencia de tecnología en el sector de la agroindustria, contribuyendo a la mejora de la productividad y sostenibilidad en la tecnología, así como en la comercialización, potenciando la formación, competitividad, innovación e internacionalización.

EL INIA es una institución de referencia en ciencia y tecnología agroalimentaria y forestal a nivel nacional e internacional. A través de la investigación y la innovación agraria y alimentaria, tienen como objetivo apoyar el crecimiento económico sostenible, el bienestar de la sociedad, así como mejorar la competitividad de las empresas del sector de agricultura y ganadería y forestal español.

Tecnova e INIA estrechan lazos y firman un convenio en el que establecen una relación de cooperación Interinstitucional para aunar esfuerzos e impulsar el desarrollo de actividades en materia de investigación, académico científico, transferencia de conocimientos, y capacitación.

El propósito es fortalecer la I+D+i, modernización y competitividad del sector agrario, a fin de propiciar un Agro próspero, competitivo e insertado al mercado nacional e internacional, así como la calidad de vida de la población.

A través de este convenio se pretende promover y potenciar la investigación e innovación, la gestión conjunta de proyectos de I+D+i, el desarrollo tecnológico agrario, la organización de actividades científicas y de transferencia tecnológica de alcance regional y nacional. Así como prestar apoyo técnico y logístico para el cumplimiento y ejecución de los proyectos de investigación científica y tecnológica a beneficio de ambos centros.

Fuente: TECNOVA

Link directo a la fuente: <https://www.fundaciontecnova.com/13117/>

TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

➤ Alimentación y Salud.

Estrategias para mejorar el perfil nutricional en los alimentos y el potencial de la innovación abierta centran el VI Encuentro de Directores y Responsables de I+D de CNTA

San Adrián (Navarra), 6 de octubre de 2022.- CNTA (Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria), celebró el miércoles 19 de octubre de 2022 el VI Encuentro de Directores de I+D, un foro anual exclusivo para los profesionales de I+D socios del centro tecnológico, y que forman parte de Especie CNTA, una comunidad con más de 390 empresas socias. En el evento se trataron temas de tendencia en la industria alimentaria como son: la mejora del perfil nutricional en los alimentos para mejorar la salud de la población y el desarrollo de la innovación abierta para aumentar la competitividad en las empresas agroalimentarias.

En esta cita, que se desarrolló de forma virtual, se pudieron conocer de primera mano las novedades en investigación, debatir sobre tendencias tecnológicas y elegir proyectos futuros.

Durante el encuentro se procedió a la presentación de las propuestas para el próximo estudio exclusivo de CNTA. Los asistentes podrán votar, hasta el próximo 26 de octubre, por tres opciones: la calidad sensorial de los alimentos, el estado de situación de la proteína alternativa o las principales tendencias en pre y probióticos. La opción que más apoyos recabe será aquella sobre la que CNTA elaborará el estudio que se presentará en el VII Encuentro de Directores y Responsables de I+D, que se celebrará en 2023.

Inés Echeverría, directora del Área de I+D+i de CNTA, fue la encargada de la apertura del evento, en el que los asistentes conocieron algunas de las claves y conclusiones del estudio 'Estrategias de reducción de sal, grasa o azúcar en alimentos procesados'. En esta investigación, se analizó un total de 21 estrategias y se mostraron diferentes ejemplos de desarrollos reales que se pueden consultar en la web de CNTA: Taumatúrgias (www.taumaturgias.cnta.es). El informe completo ya está disponible en exclusiva para todos los socios dentro de la web de CNTA (www.cnta.es).

Leyre Urtasun, supervisora de Proyectos de CNTA, fue la encargada de presentar este estudio y en su intervención habló de Nucla, solución tecnológica desarrollada por CNTA que permite la reducción de sal. Por ejemplo, en el caso de snacks tipo patatas fritas, se ha conseguido reducir el 25% de sal del producto final manteniendo la misma percepción del sabor salado, así como el resto de propiedades organolépticas. A este respecto, Urtasun afirmó que "este tipo de estrategias de reformulación o mejora del perfil nutricional de los alimentos tienen un impacto positivo en la salud de la población, así como mejorar la calidad de la dieta en general".

Asimismo, la experta de CNTA enfatizó en la necesidad de "individualizar la estrategia de reformulación, dependiendo del objetivo a alcanzar, las características de la matriz alimentaria, y las decisiones estratégicas de la empresa".

Fuente: CNTA

Link directo a la fuente: [CNTA | Estrategias para mejorar el perfil nutricional en los alimentos y el potencial de la innovación abierta centran el VI Encuentro de Directores y Responsables de I+D de CNTA](#)

➤ Consumidor

Los consumidores demandan alimentos que encajen con sus gustos, creencias y cultura, que les permitan experimentar momentos de placer e indulgencia y que contribuyan, al mismo tiempo, a un estilo de vida saludable y respetuoso con el medio ambiente.

Nos encontramos ante un mundo en continuo cambio, en el que la incertidumbre política, económica y social marca el ritmo de vida, de trabajo, las relaciones interpersonales e incluso los patrones de consumo.

Las personas desean sentirse conectadas con su familia, sus amigos, sus comunidades locales y con el entorno natural, y, como consumidores, demandan alimentos que encajen con su estilo de vida, creencias y cultura. Buscan el bienestar, no solo desde el punto de vista físico, sino también a nivel mental y espiritual, para alcanzar así un concepto de salud holística.

Innova Market Insights ha identificado cuatro tendencias generales que capturan cómo estos cambios están afectando a las elecciones de alimentos de los consumidores y avanzan cómo se irán moldeando las futuras oportunidades de innovación para la industria de alimentación y bebidas.

1. Placeres sencillos

Los consumidores quieren disfrutar de los momentos cotidianos de felicidad. Pasar tiempo de calidad con la familia, amigos, pareja y con uno mismo es una de las principales prioridades de los consumidores a nivel global, una fuente de placer y una forma de autorrecompensarse. Socializar con la familia y amigos es un ámbito al que un 30% de los consumidores destina una buena parte de sus ingresos discrecionales, y encuentran en poder compartir la comida con ellos uno de los principales valores de la alimentación.

Por otra parte, según los consumidores, la frescura de los alimentos, la relación calidad-precio, el sabor, la elaboración tradicional o en casa y los beneficios nutricionales son los principales aspectos que influyen a la hora de disfrutar del consumo de alimentos.

Esto brinda la oportunidad a la industria alimentaria de crear momentos de felicidad en los consumidores, a través del desarrollo de productos con mezclas innovadoras de ingredientes, que permitan elevar las experiencias sensoriales en el día a día y hacer especial lo cotidiano.

2. Nueva sociabilidad

Tras la pandemia, los hábitos de consumo se vieron alterados, y las comidas en casa se volvieron un momento especial en el que poder vivir experiencias gastronómicas diferentes. Esta línea se ha seguido manteniendo tras el fin de las restricciones y la vuelta a la normalidad, y cada vez son más los consumidores que reducen las salidas fuera del hogar, decantándose por actividades familiares y comidas en casa con amigos.

Son muchas las opciones que han surgido en los últimos meses con el objetivo de convertir cada ocasión de consumo en una experiencia única y novedosa: desde los kits para la preparación de cócteles o recetas en casa, hasta los servicios de entrega a domicilio de restaurantes gourmet.

3. Vida saludable

Sentirse bien (40%), envejecer bien (37%), la preocupación por la salud física (36%), verse bien (28%) y la preocupación por la salud mental (28%) son los principales factores que influyen en los consumidores a la hora de adoptar un estilo de vida saludable.

Para ello, la mayoría de los consumidores se decanta por llevar una alimentación saludable antes que por la práctica de ejercicio físico. Las principales formas en las que todos los grupos de edad buscan comer de manera saludable son la elección de productos frescos y la preparación de comidas desde cero.

El desarrollo de modelos de negocio que permitan llevar a los consumidores productos frescos, saludables, “hechos en casa” y nutritivos, y que, a su vez, sean asequibles y estén alineados con sus preocupaciones, es una gran oportunidad para la industria alimentaria.

4. Consumo consciente

En el ámbito social, la adopción de hábitos de consumo más sostenibles, respetuosos con el medio ambiente y con beneficios para la comunidad, económicos y sobre la salud, está cobrando gran importancia y los consumidores buscan un equilibrio entre estos factores.

Este cambio de mentalidad es cada vez más habitual, hasta el punto de que los consumidores afirman que están dispuestos a pagar un poco más por productos frescos, de proximidad, que promuevan la salud física o que sean respetuosos con el medioambiente. El origen es el factor que más influye en la elección de los productos por parte de los grupos con menor nivel de ingresos, mientras que los consumidores con mayor nivel de ingresos valoran en mayor medida su sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente.

Algunas de las principales acciones que llevan a cabo los consumidores para tener un impacto positivo en el medioambiente y reducir sus gastos son la reducción del desperdicio alimentario y la elección de productos reciclados y/o revalorizados.

Este escenario permite a las empresas estimular su capacidad de innovación, actuando como impulsoras del progreso hacia la economía circular y afianzando las relaciones con los consumidores construyendo una cultura empresarial ligada al consumo responsable.

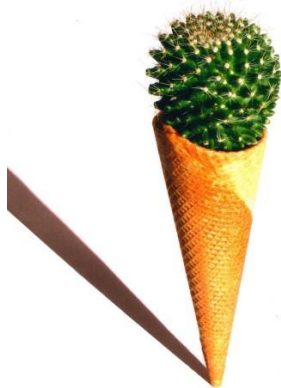
La previsión de las próximas tendencias de futuro plantea para la industria de alimentación y bebidas el reto de contribuir al equilibrio entre la felicidad individual, la salud, el medioambiente y la economía, poniendo a disposición de los consumidores alimentos que les permitan experimentar momentos de placer e indulgencia; minimizando el impacto negativo de sus procesos y garantizando la calidad de los alimentos.

Fuente: VITARTIS

Link directo a la fuente: <https://www.vitartis.es/news/tendencias-consumidores-2023>

Falsificación de alimentos

FALSIFICACIONES



Los delitos y fraudes alimentarios pueden adoptar muchas formas, afectando la calidad, la autenticidad y la seguridad de los alimentos. La adulteración, la adición de una sustancia extraña que no está en la etiqueta del producto para reducir costos o falsificar una mayor calidad, es un ejemplo. Otro ejemplo es la sustitución, reemplazar un ingrediente con una sustancia similar de calidad inferior.

Más información

UNA EXPERIENCIA.....NADA RECOMENDABLE

España ocupa el puesto 29 según el Índice Mundial de Innovación GII 2022 que analiza 132 economías con 80 indicadores de fuentes públicas y privadas



El 29 de septiembre se ha hecho pública la *decimoquinta edición del Índice Mundial de Innovación*, (GII según sus siglas en inglés, Global Innovation Index) con el tema ¿Cuál es el futuro del crecimiento impulsado por la innovación?.

El GII lo elabora la *Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI)* en colaboración con el *Instituto Portulans* y sus socios corporativos. Se trata de una clasificación de las capacidades de innovación y los resultados de las economías mundiales. Desde el año 2021, cuenta también con una Red Académica para involucrar a las universidades líderes en el mundo en la investigación del GII y apoyar la difusión de los resultados de GII dentro de la comunidad académica.

Contiene la más reciente clasificación mundial de innovación de 132 economías, basándose en 80 indicadores de fuentes públicas y privadas internacionales, incluyendo no sólo las medidas tradicionales de innovación (I + D, artículos científicos publicados, etc.), sino también aspectos sociales y técnicos, y el modelo empresarial, entre otros. El GII tiene dos subíndices: el Subíndice de Inversión en Innovación y el Subíndice de Resultados de Innovación, y siete pilares, cada uno de los cuales consta de tres subpilares.

Un año más, Suiza, Estados Unidos, Suecia y el Reino Unido continúan liderando el ranking de innovación estando todos clasificados entre los 5 primeros puestos en los últimos tres años. Los Países Bajos se unen al top 5 del GII desbancando a la República de Corea este año. Por otro lado, este año, China (11) se queda a las puertas de las 10 primeras posiciones de la lista.

En lo que se refiere a España, el GII 2021 la sitúa en el puesto 29, avanzando un puesto con respecto al año 2021. En esta ocasión, su posición en resultados obtenidos (puesto 26) supera a su posición en inversión realizada (puesto 28), posición que repite del año 2021. En el ranking de las economías europeas, España ocupa el puesto 18 de 39.

En relación a economías de grupos de ingresos altos, España se sitúa por encima de la media del grupo de rentas altas en tres pilares: Infraestructura; Resultados de conocimiento y tecnología y Resultados en Creatividad.

En relación a Europa, España se comporta por encima de la media regional en cinco pilares: Instituciones; Capital humano e investigación; Infraestructura; y Sofisticación del mercado y Resultados en Creatividad.

Entre nuestras fortalezas destacan el gasto en software (puesto 5 de todas las economías analizadas), matrículas universitarias (9), sostenibilidad ecológica (14), un buen índice H (12) y, diseños industriales (12), entre otros. Con relación a las debilidades, la peor posición la ocupa el crecimiento de la productividad laboral (104) seguido de la formación bruta de capital (85), las importaciones de alta tecnología (72) o el gasto en educación (71)

El estudio referido a España se ha recogido en este *documento*.

Conclusiones Generales del GII

- Las inversiones en innovación continuaron en aumento en los momentos críticos de la pandemia de COVID-19 y se multiplicaron en 2021, aunque es difícil predecir si continuarán en esta línea en 2022, debido a los nuevos desafíos a los que se enfrenta el mundo.
- El progreso tecnológico y de innovación muestran síntomas de fragilidad: está en riesgo el futuro del crecimiento impulsado por la innovación.
- Se observan cambios significativos en la clasificación de los 15 primeros puestos de la clasificación del Índice Mundial de Innovación; China, Turquía e India se consolidan como potencias mundiales de la innovación.
- Varias economías en desarrollo obtienen resultados en innovación que superan las expectativas en relación con su nivel de desarrollo económico.

Más información:

Índice Mundial de Innovación 2022

Resumen del Índice Mundial de Innovación en español

Encuentro de las comisiones consultivas de las cámaras de comercio de España con el presidente de la oficina europea de patentes

Durante el mes de septiembre el Presidente de la *Oficina Europea de Patentes* (EPO, por sus siglas en inglés), Antonio Campinos realizó una visita institucional a España, a lo largo de la cual tuvieron lugar diferentes actos y eventos.

Uno de estos actos fue el encuentro organizado por la *Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM)*, en colaboración con la *Cámara de Comercio de España*.

Este encuentro tuvo lugar el pasado 14 de septiembre, en formato *online* y presencial, en la sede de la Cámara de Comercio de España, en Madrid.

Dicho evento consistió en una reunión con distintas empresas, instituciones públicas y privadas e instituciones científicas y universitarias, así como con los representantes de las tres comisiones establecidas dentro de la Cámara de Comercio: Universidades, I+D+I e Industria.

El encuentro se planteó como un debate abierto entre empresas y el Presidente y delegación de la EPO, donde los asistentes formularon preguntas y se debatieron los aspectos más relevantes relacionados con las patentes europeas y la propia EPO.

El evento también contó con la participación del Director de la OEPM, José Antonio Gil Celedonio.

Evento Universidad Autónoma de Madrid- "Patents for innovation, P4i"-Madrid

Los próximos días 26 y 27 de octubre se celebrará en Madrid la primera edición del evento "Patents for innovation, P4i" que incluye un foro internacional sobre innovación tecnológica y una feria de patentes para facilitar la transferencia de tecnología y la compra y venta de patentes de índole científica entre universidades y empresas.



Este evento, promovido por la *Universidad Autónoma de Madrid* y organizado por *Phantoms Foundation* y *BeAble Capital*, pretende ser un punto de encuentro de innovación y transferencia de tecnología para empresas y universidades de referencia en Europa.

La *Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM)*, participará activamente como socio y patrocinador de este evento y realizará talleres sobre patentes universitarias e internacionalización y comercialización de patentes, así como de transferencia de tecnología.

Más información

