



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

PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4091458	ELEA SERVICE GMBH ALFA LAVAL CORP AB	Method and system for treating a vegetable, fruit or a part thereof during a process of producing an oil, in particular an oil from palm oil fruits
EP 4070665	ALI GROUP SRL CARPIGIANI	Method and apparatus for controlling the quality of food products and system for treating food products comprising the apparatus
WO 2022217947	HAINAN SAN YUAN XING BIOTECHNOLOGY CO LTD	Anti-fatigue oyster food and preparation method therefor
WO 2022215557	J OIL MILLS INC	Dusting flour and composition for batter
ES 2927789	UNIV EXTREMADURA SERRADILLA SANCHEZ MANUEL JOAQUIN	Nueva cepa de metschnikowia pulcherrima, composiciones y aplicaciones de la misma
WO 2022249446	SUZUHIRO KAMABOKO HONTEN CO LTD	Method for manufacturing highly active porous dried fish-protein ingredient, highly active porous dried fish-protein ingredient, and fish paste product having same as raw ingredient
WO 2022230152	NISSHIN SEIFUN WELNA INC	Batter composition for fried food
WO 2022231359	CJ CHEILJEDANG CORP	Instant nutritious rice mixed with mushroom having improved taste, nutrition, and texture
WO 2022231358	CJ CHEILJEDANG CORP	Instant yakbab having superior taste, nutritional value, and texture
WO 2022231355	CJ CHEILJEDANG CORP	Method for preparation of instant food having improved taste, nutritional value, and texture
WO 2022231356	CJ CHEILJEDANG CORP	Instant whole-grain rice having improved taste, nutrition and texture
WO 2022231354	CJ CHEILJEDANG CORP	System for preparing instant rice with taste, nutrition and texture of cauldron rice
WO2022243377	ELEA VERTRIEBS UND VERMARKTUNGSGESELLSCHAFT MBH ALFA LAVAL CORP AB	Method and system for treating a vegetable, fruit or a part thereof during a process of producing an oil, in particular an oil from palm oil fruits

VOLVER A
CONTENIDO

Envasado

PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4082349	MEROMAR HOLDING B V	Method for preserving shellfish and/or crustaceans.
WO 2022213464	ZHOUSHAN XIANZHOU BIOTECHNOLOGY CO LTD	Anti-corrosive and preservative film for feed, preparation method therefor and application thereof
ES 2926917	UNIV CATOLICA SANTA TERESA DE JESUS DE AVILA	Film y recubrimiento comestibles y método de fabricación
WO 2022210837	DAIWA CAN CO LTD	Packaged soft food
EP 4079164	EMPA EIDGENOESSISCHE MAT & FORSCHUNGSANSTALT LIDL SCHWEIZ AG	Sustainable food packaging
WO 2022224854	MITSUBISHI GAS CHEMICAL CO	Oxygen absorber
WO 2022263767	TEISSIER FRANCK AUNET FREDERIC	Method for pasteurising cooked dishes packaged in week® containers
WO 2022219183	SOREMARTEC SA	Packaging material
ES 2926875	CURUTCHET AGUSTIN ROMAN CURUTCHET PABLO ROMAN	Procedimiento mejorado para el acondicionamiento y conservación de larga duración sin cadena de frio de productos cárnicos
WO 2022234062	SOREMARTEC SA	Packaging material having anti-microbial properties
WO 2022240648	GEN MILLS INC	Confectionary with improved opacity
EP 4101312	KAUL DIETER ALBERT	Method and device for evacuating and regassing unpackaged products in only one vacuum chamber to increase production output while simultaneously increasing sustainability
WO 2022248845	JOHNSON MATTHEY PLC	Adsorbent materials
WO 2022254089	KOMEROFOOD OY	Meal packet
WO2022223567	EMPA EIDGENOESSISCHE MAT & FORSCHUNGSANSTALT LIDL SCHWEIZ AG	Sustainable food packaging

VOLVER A
CONTENIDO

Producción y Sostenibilidad

PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022210754	FUJI OIL HOLDINGS INC	Protein-containing oil and fat emulsified composition for producing emulsified foods
ES 2924272	CARNICAS JOSELITO S A	Extracto procedente de la grasa de cerdo, método de obtención, composición alimenticia que lo comprende y usos del mismo
WO 2022215825	DAMYANG JUKSOON FARMING ASSOCIATION CORP	Plant protein composition comprising bamboo shoots and isolated soy protein and method for making rice cake using same
EP 4074189	SPX FLOW TECH A/S	Method of heating liquid or semi-liquid food products, and a system thereof
ES 2926694	AGUILAR SERRANO MARIA YOLANDA MARTIN AGUILAR SUSANA	Procedure for internal smoking food products (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
WO 2022211013	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Vegetable-protein-containing liquid food product and method for producing same
EP 4070664	HIPP & CO	A perchlorate depleted milk retentate
WO 2022264277	NISSHIN FOODS INC	Method for manufacturing heated food
WO 2022220671	AGROETIKA S DE R L DE C V	Método para reducir la contaminación de productos deshidratados
WO 2022262378	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Refrigerator and food material treatment device thereof
WO 2022270822	JEONGOKCO LTD	Method for preparing health functional food comprising extract of channa argus for alleviating depression caused by stress
WO 2022271002	KURAGOBIOOTEK HOLDINGS SAPI DE CV CRUZ SERRANO JOSE ANTONIO	Alimento en fermentación dinámica controlada para bacteriostasis de microorganismos benéficos manteniéndolos vivos y metabólicamente activos para consumo humano
WO 2022260553	TERNOVSKOJ GRIGORIJ VALEREVICH	Portioned multi-component food additive concentrate for the bakery industry
ES 2927301	CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION UNIV SEVILLA	Procedimiento para la obtención de un extracto fenólico procedente de alpeorujó
WO 2022230841	NISSHIN SEIFUN GROUP INC NISSHIN FLOUR MILLING INC NISSHIN SEIFUN WELNA INC	Method for producing mix for takoyaki or okonomiyaki
WO 2022230969	NISSHIN SEIFUN WELNA INC	Modified starchy powder production method, fried food batter material, and fried food production method
WO 2022258746	NESTLE SA	A hydrolyzed whole coconut product, useful for example, as a beverage or as a powder for deserts and cooking

PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022270560	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Masking flavorant
WO 2022234918	BUKHA ASQE INC JUNG BYUNGJUN	Method for preparing jeotgal comprising organic acid and eutrema japonicum, which is processed with antioxidants
WO 2022258807	BRENDLER LUCAS BRENDLER ANDRE	Carboxylic acid loaded salt carrier and the method for producing thereof
WO 2022241973	ZHUHAI NATURE JOURNEY BIOTECHNOLOGY CO LTD	Tropolone-chitosan derivative, and preparation method therefor and use thereof
WO 2022238031	FRAUNHOFER GES FORSCHUNG	Protein preparation produced from almond seeds and preparation method
WO 2022253643	NESTLE SA	Plant-based meat alternative product with a meat-like color appearance
WO 2022251529	ATOMO COFFEE INC	Cross-maillardized plant substrates
WO 2022261033	LIN YIZHOU	Heating apparatus and methods for heating
WO 2022244936	ECOLGREENTEC CO LTD	Biodegradable absorbent pad using hydrophilic nonwoven fabric, and manufacturing method therefor
WO 2022232763	VERTOSA INC	Emulsions and derivatives for infusing hydrophobic active agents into an edible product
EP 4094589	STAWINSKA JOANNA WYDERKA SEBASTIAN	Method for manufacturing sliced frozen vegetables and production line for manufacturing sliced frozen vegetables
WO 2022247850	CHINESE ACADEMY OF AGRICULTURAL MECH SCIENCES GROUP CO LTD CHINA NAT PACKAGING AND FOOD MACHINERY CO LTD	A segmented processing method for pre-cooking kidney bean seeds by ultrasonic and microwave
WO 2022250389	IUCF HYU	Novel dunariella salina and uses thereof
WO2022253643	NESTLE SA	Plant-based meat alternative product with a meat-like color appearance

VOLVER A
CONTENIDO

Cadena Alimentaria

PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022209941	DAIKIN IND LTD	Storehouse, method, and server
WO 2022212021	ASCENT TECH LLC	Artificial gravity heating device
WO 2022215970	PARK YOU BUM	Bread containing bamboo leaf extract and method for manufacturing same
WO 2022206152	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Heating device control method, and heating device
ES 2924740	CECOTEC RES AND DEVELOPMENT S L	Sistema regulador de vapor para máquina de preparación de alimentos con un accesorio de vaporización y método asociado
WO 2022266699	TTD GLOBAL PTY LTD	Delivery device for a stabilised hypohalous acid solution
WO 2022240394	LINDE GMBH NEWMAN MICHAEL D PASTORE CHRISTOPHER	Apparatus for cooling items and corresponding method
WO 2022237340	QINGDAO HAIER AIR CONDITIONER GENERAL CORP LTD QINGDAO HAIER AIR CONDITIONING ELECTRONIC CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Air conditioner control method and apparatus, and air conditioner
WO 2022241073	HAZEL TECH INC	Systems and methods for dispersing active ingredients
WO 2022242240	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Refrigerator
WO 2022257427	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Aging apparatus for use in refrigerator and control method therefor, and refrigerator
WO 2022253697	UNISON ENGINEERING SERVICES LTD	Pasteurisation apparatus improvements
WO 2022257522	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Refrigerating and freezing apparatus and control method therefor
WO 2022214885	TRENDITECH INC	Food material recyclers
WO 2022266697	TTD GLOBAL PTY LTD	Fluid delivery device
WO 2022246478	NOMOTO JAMES	Moisture absorbing device for food packaging
WO 2022251180	LILYS TOASTERS GRILLS LLC	Reheatable food product
WO 2022257469	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Refrigeration and freezing apparatus and control method therefor
WO 2022245203	SORMAC B V	Device for disinfecting leaf-shaped products

PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
ES2926875	CURUTCHET AGUSTIN ROMANCURUTCHET PABLO ROMAN	Procedimiento mejorado para el acondicionamiento y conservacion de larga duracion sin cadena de frio de productos carnicos
ES 1295793	BUSTAMANTE MEDRANO NATALIA	Utensilio de sujeción del corte en productos alimenticios

VOLVER A
CONTENIDO

Alimentación y Salud

PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
ES 2925293	CELLBITEC S L	Formulación nutracéutica indicada para disminuir el riesgo de sufrir enfermedades relacionadas con la inflamación crónica y el estrés oxidativo
ES 2925125	CELLBITEC S L	Uso alimentario y funcional del aceite de semillas de <i>Ocimum basilicum</i>
WO 2022212621	ABBOTT LAB	Methods and compositions for improving insulin production and secretion
WO 2022219643	ARNA IMMUNO INGREDIENTS PRIVATE LTD	Nutraceutical composition comprising molecular complex of lactoferrin and quercetin ('lactocetin') for treatment for sars – cov-2 and related viral infections
WO 2022218689	UNILEVER IP HOLDINGS B V CONOPCO INC DBA UNILEVER	Iron-fortified savoury concentrate
WO 2022223518	VISCOFAN SA	Collagen hydrogels useful as cell carriers
WO 2022225786	ABBOTT LAB	Methods and compositions for improving muscle strength and/or reducing muscle loss
WO 2022225323	SHIN HYEON JE SHIN HYEON BI KIM BUN NIM	Health supplementary food composition using herbal medicines and health supplementary food using same
WO 2022223421	DSM IP ASSETS BV	Use of mg2+, vitamin c and coenzyme q10 in lactate threshold training
WO 2022223427	NESTLE SA	Use of milk protein fractions as a source of osteopontin
WO 2022229463	MJN US HOLDINGS LLC RECKITT BENCKISER HEALTH LTD	Nutritional compositions for infants and/or children and methods for making same
WO 2022236957	UNIV DALIAN TECH	Method for preparing swelling-type gastric-retained hydrogel for obesity intervention
WO 2022238466	KORALO GMBH	Food or food supplement and methods of production thereof
WO 2022269315	ALSEC ALIMENTOS SECOS S A S	Composición alimenticia en polvo nano y microencapsulada lista para impresión en equipo 3D
WO 2022268759	NESTLE SA	Compositions and methods using a combination of at least one fiber and at least one probiotic to improve microbiome resilience
WO 2022270498	SUNTORY HOLDINGS LTD	Microorganism capable of digesting caffeine
WO 2022251106	BAXTER INT	Ready-to-use parenteral nutrition formulation
WO2022254016	NUTRICIA NV	Infant formula for feeding infants receiving infant formula and human breast milk

VOLVER A
CONTENIDO

Seguridad Alimentaria

PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022210582	MITSUBISHI CORPORATION LIFE SCIENCES LTD	Lactic acid bacteria-fermented seasoning that improves salty taste
WO 2022210557	J OIL MILLS INC	Starch composition for food
WO 2022205855	BIOGROWING CO LTD	Method for preparing jackfruit probiotic lactone tofu
WO 2022229316	DSM IP ASSETS BV	Infant formula with low level of arsenic
WO 2022225593	PRAIRIE AQUATECH LLC NATES SERGIO F	Use of high quality protein concentrate as an antibacterial for shellfish
WO 2022225501	GEN MILLS INC	Shelf stable food with flavor
EP 4070669	TRISCO ICAP PTY LTD	Storage and delivery system
WO 2022233924	NESTLE SA	Systems and methods for estimating, from food frequency questionnaire based nutrients intake data, the relative amounts of faecalibacterium prausnitzii (fprau) in the gut microbiome ecosystem and associated recommendations to improve faecalibacterium prausnitzii
EP 4108097	ROMANO INGEBORG	Food preparation made with plant extracts
WO 2022248405	FIRMENICH & CIE	Flavored fiber blends and their comestible use
WO 2022248352	NESTLE SA	Stable thickeners and nutritional products to promote safe swallowing for individuals with dysphagia and methods of making and using same
ES 1295052	GMR CANARIAS SAU	Instalación para el tratamiento de tubérculos afectados por plaga de polilla guatemalteca (<i>tecia solanivora</i>)

VOLVER A
CONTENIDO

Consumidor

PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022212945	MYCOTECHNOLOGY INC	Chitosan-based thermogellable binding mixtures for vegetable-based textured meat products
WO 2022207866	YNSECT NL R & D B V	Textured edible protein product derived from insect larvae or worms
WO 2022214275	FIRMENICH & CIE	Use of gingerdiol compounds to enhance flavor
EP 4088585	STEDMAN MICHAEL PHEROZE	Fish and seafood substitute made from fibrous mycelium and microalgae and methods of production thereof
EP 4082355	SVAMPSSON HOLDING AB	A method and a system for manufacturing a protein-rich biomass comprising edible filamentous fungus
WO 2022234192	ORIGIN BY OCEAN	A method for refining macroalgae
WO 2022231918	FIRMENICH INCORPORATED	Amide compounds and their use as flavor modifiers
WO 2022218674	PIP INNOVATIONS B V	Cutting means for processing potatoes and other fruits and vegetables
WO 2022231908	FIRMENICH INCORPORATED	Amide compounds and their use as flavor modifiers
WO 2022267788	NITEN GUANGZHOU BIOTECHNOLOGY CO LTD	Preparation method for konjac gel powder and application thereof
WO 2022229398	SUEDZUCKER AG	Reduced-sugar sweetener composition and process for preparing same
WO 2022264330	KEWPIE CORP KEWPIE EGG CORP	Scrambled-egg-like food product and cooked-egg-like food product
WO 2022229502	SOLAR FOODS OY	Egg replacement food product and method of producing thereof comprising microbial protein biomass
WO 2022219581	FATTORIA LA VIALLA DI GIANNI ANTONIO E BANDINO LO FRANCO SOC AGRICOLA SEMPLICE	Fractionation process
WO 2022261218	CARGILL INC	Batter showering apparatus and application method
WO 2022257371	ANHUI WANXUE FOODS CO LTD	Meal replacement pastry and preparation method therefor
WO 2022231207	YI GEUNYOUNG	Machine for three-dimensional breading of food
WO 2022264708	NISSHIN SEIFUN WELNA INC	Molding device, molding method, and mixed-ingredient tempura
WO 2022266666	CARGILL INC	Sensory modifiers for bitterant composition
WO 2022229106	NOMAD FOODS EUROPE LTD	Fish analogue
WO 2022246474	NUTECH VENTURES	Aronia berry compositions and methods of making such compositions

PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2022245588	TROPICANA PROD INC	Process and system for processing fruit and/or vegetable
WO 2022268875	FIRMENICH & CIE	Flavor-modifying compositions containing lactase
EP 4101294	LANDTING SLOT AS	Ethical substitute of foie gras using poultry liver and fat from ecological free ranging ducks or geese
WO 2022225480	ISTANBUL MEDIPOL UNIV TEKNOLOJI TRANSFER OFISI ANONIM SIRKETI	Tarhana chips with mustard
WO 2022236062	CURRENT FOODS INC	Protein gel composition providing improved texture to a meat analog product
WO 2022229494	REIJONEN MIKA TAPIO	A composition of the energy drink and a method of its manufacturing
EP 4094583	NOWADAYS INC PBC	Modification and extrusion of proteins to manufacture moisture texturized protein
WO 2022241190	H LEE MOFFITT CANCER CT & RES	Machine learning-based systems and methods for extracting information from pathology reports

VOLVER A
CONTENIDO

NOTICIAS

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

➤ Calidad

ANFACO-CECOPESCA ultima avances en maquinaria que permitirán la digitalización integral del atún como materia prima 4.0 en diferentes etapas industriales

ANFACO-CECOPESCA, EMENASA INDUSTRIA, ELVAN Y BOLTON FOOD han colaborado dentro del Programa Maquinaria 4.0 de IGAPE (Instituto Gallego de Promoción Económica) para desarrollar una máquina industrial de medición online de la humedad y la grasa para el atún cocido.

El atún cocido es una materia imprescindible para la industria conservera en España, siendo la conserva de atún aproximadamente el 70% de la producción total ascendiendo a 230.000 toneladas en 2021. A fin de alcanzar una fábrica 4.0, automatizada, independiente y que tome decisiones en función de los datos, el control de calidad del atún cocido con técnicas de caracterización rápida es imprescindible para que los departamentos de calidad y producción tomen decisiones en tiempo real. Los valores de humedad y grasa pueden afectar a los parámetros de producto final, adaptándose con ello los procesos industriales que intervienen a fin de alcanzar una máxima calidad y estandarización.

Este sistema de inspección sin contacto está basado en el uso de una cámara hiperespectral VIS-NIR (400-1000nm). El sistema está formado también, por una cinta transportadora donde se sitúa la matriz alimentaria y una campana, donde se aloja el sistema fotónico de inspección y la interfaz. Diversas luminarias halógenas iluminan la escena, para que la cámara pueda recoger la información contenida en la radiación infrarroja reflejada. Al tratarse de una máquina industrial, esta consta de una interfaz configurable donde el operador puede ajustar parámetros del funcionamiento, así como integrarla con el resto de la maquinaria de la planta. Todo el equipo está pensado para operación en industria alimentaria, y actualmente se desarrolla un programa de formación para operarios.

El prototipo permite su alimentación de datos permanente, lo cual permitirá optimizar el algoritmo y extrapolar paulatinamente su uso a otros productos y procesos industriales aplicando técnicas de datos, ensayo e inteligencia artificial. En este sentido, ha cobrado especial importancia el papel desempeñado por el laboratorio de ANFACO-CECOPESCA, que permite tratar las muestras en sus instalaciones y optimizar el resultado obtenido.

Fuente: ANFACO-CECOPESCA

Link directo a la fuente: <https://anfaco.es/anfaco-cecopesca-ultima-avances-en-maquinaria-que-permitiran-la-digitalizacion-integral-del-atun-como-materia-prima-4-0-en-diferentes-etapas-industriales/>

Tecnologías de Nuevos Productos

➤ Consumidor

Snacks saludables elaborados a partir de ingredientes saludables con un alto contenido en macro y micronutrientes esenciales

El proyecto GARNOVA nace como respuesta a la creciente demanda de los consumidores por la ingesta de snacks más saludables, aunado a las diversas necesidades de la población en cuanto a edad, gustos, hábitos o condiciones particulares de salud.

En atención a estas necesidades, la empresa PATATAS FRITAS DE SORIA GARIJO BAIGORRI, S.L., propone el desarrollo de una nueva gama de snacks o aperitivos innovadores, elaborados a partir de ingredientes saludables, funcionales y con un alto contenido de macro y micronutrientes esenciales.

La tecnología usada para la elaboración de dichos productos será la extrusión, ya que no sólo permite obtener productos con diversas formas, texturas, colores, olores y sabores, sino que, además, permite mejorar las propiedades funcionales de alimentos elaborados a base de vegetales.

Objetivos:

- Profundizar en el conocimiento sobre la tecnología de extrusión para la obtención y desarrollo de nuevos snacks elaborados a partir de ingredientes con alto valor nutricional.
- Obtener dos nuevos aperitivos, que sean crujientes, finos y sabrosos, a partir de materia prima 100% vegetal.
- Analizar la influencia de las condiciones de operación del proceso de extrusión sobre las características nutricionales, microbiológicas y sensoriales de los productos.
- Ofrecer nuevas alternativas de aperitivos para la población en general, pero también aptos para consumidores con necesidades especiales (veganos, celíacos, entre otros).

Fuente: CARTIF

Link directo a la fuente: <https://www.cartif.es/garnova/>

➤ Seguridad Alimentaria

ASINCAR participa en el Proyecto Photongate

La Universitat Politècnica de Valencia (UPV), a través del Centro de Tecnología Nanofotónica (NTC), lidera Photongate, un proyecto europeo con el objetivo principal de desarrollar y fabricar un nuevo sistema de diagnóstico --sensores-- que permitirá detectar nuevos virus, bacterias y agentes químicos, tanto activos actualmente como emergentes, de forma rápida y sencilla.

Los sensores Photongate se basan en una combinación única de biorreceptores químicos, que combinan el uso de puertas moleculares y tecnología fotónica. Las puertas son fundamentales para aumentar la sensibilidad del sensor y que, de este modo, pueda detectar la más mínima cantidad del virus, bacteria o agente químico, mientras que la fotónica es la que permite obtener el resultado del test en cuestión de minutos.

El investigador del NTC-UPV y coordinador del proyecto, Amadeu Griol, ha señalado que "estos años se ha comprobado que la aparición de nuevos virus puede tener unos efectos muy negativos, fundamentalmente sobre la salud de las personas".

Por este motivo, en este proyecto se plantearon "el desarrollo de unos innovadores sensores que serán capaces no solo de detectar, sino también de cuantificar amenazas, pero no solo víricas, ya que pueden presentarse también como contaminación bacteriana o química en sectores como la alimentación, ganadería o incluso afectar al medio ambiente", ha explicado Griol.

"Photongate se trata de un sensor con unas claras ventajas respecto a los sistemas actuales, como son las PCR o los test ELISA, tanto por la rapidez y sensibilidad, como también por la facilidad de uso y también por precio, ya que su coste de producción sería mucho menor", ha destacado

Además del test en sí, en el marco del proyecto se desarrollará la plataforma de lectura de las pruebas. "Todos estos dispositivos serán fabricados en Europa, aumentando así la autonomía tecnológica de la UE", ha remarcado el investigador.

Photongate está financiado por el programa Horizon Europe de la UE y en él participa también, por parte de la UPV, un equipo del Instituto de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico (IDM), coordinado por Ramón Martínez Mañez, y un grupo del Departamento de Tecnología de los Alimentos, liderado por José Manuel Barat.

Fuente: ASINCAR

Link directo a la fuente: <https://www.asincar.com/actualidad/proyecto-photongate/>

NUEVA DIRECTORA DE LA OEPM

El pasado 4 de octubre el Consejo de Ministros nombró a Aida Fernández González Directora de la *Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM)*.

La nueva directora es licenciada en Periodismo por la Facultad de Ciencias de la Información de la Universidad Complutense de Madrid y posteriormente realizó el Máster de Periodismo del Diario ABC, colaborando en este medio de comunicación

En el año 2010 ingresó en el Cuerpo Superior de Administradores Civiles del Estado. En la Administración General del Estado ha prestado servicios como Jefa de Gabinete de la Subsecretaría del Ministerio de Economía y Empresa, Asesora Parlamentaria del Gabinete de la Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia y del Ministro de Economía y Competitividad, así como Consejera Técnica del Gabinete de la Subsecretaría de Fomento. Desde el año 2018 ha sido Jefa de Gabinete de la Subsecretaría de Asuntos Económicos y Transformación Digital.



Desde el año 2018 ha sido Jefa de Gabinete de la Subsecretaría de Asuntos Económicos y Transformación Digital.

¡Le deseamos el mayor de los éxitos en esta nueva etapa!

Más información

JORNADA DE ESTUDIO Y ACTUALIZACIÓN EN MATERIA DE PATENTES: "LUNES DE PATENTES"

El pasado 28 de noviembre tuvo lugar de forma presencial en la OEPM una sesión más de Los lunes de Patentes.

Desde el año 2001 la *Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM)* y el *Centro de Patentes de la Universidad de Barcelona (UB)*, organizan estas jornadas, dos de ellas en la OEPM y dos en la UB.

Se trata de un foro de aprendizaje y discusión en materia de patentes, cuyo objetivo fundamental es mantener al día a los profesionales de patentes de todos los ámbitos laborales (empresas, agencias de propiedad industrial, oficinas de patentes, bufetes, enseñanza), y de todas las especialidades (técnica, jurídica, gestión, etc...).

Los temas que se trataron a lo largo de la jornada fueron la actualización normativa, con la modificación de la Ley de Patentes, la prueba pericial técnica, y la atribución a lo mercantil de la competencia para conocer de los recursos contra las resoluciones de la OEPM.

Esta jornada tiene carácter pro bono, siendo de tipo presencial y la asistencia gratuita.

La documentación está disponible en la página web del centro de patentes de la Universidad de Barcelona <http://www.ub.edu/centredopatentes/es/cursos/dilluns.html>



Más información

CAMPAÑA PUBLICIDAD: LA VERDAD DE LAS FALSIFICACIONES

El Black Friday es una de las fechas significativas del mes de noviembre, por las numerosas compras que se realizan en todos los ámbitos. En la *Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM)* somos conscientes de ello, y por eso año tras año, lanzamos en estos días una campaña para estimular la compra de productos originales.

La Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto presidió el acto de presentación de la campaña publicitaria junto con el Subsecretario y Presidente de la OEPM, Pablo Garde, y la Directora de la OEPM, Aida Fernández. Asistieron asimismo al acto de presentación representantes del sector público relacionados con la lucha frente al fenómeno de las falsificaciones, como las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, y representantes del sector privado como asociaciones de consumidores, o de marcas, entre otros.

La campaña de este año, con el lema LA VERDAD DE LAS FALSIFICACIONES pretende informar y concienciar de que el consumo de estos productos falsificados hace que se cierren empleos, se ponga en riesgo la salud, o se contribuya a la contaminación global.

Esta campaña se ha querido humanizar utilizando la pareidolia, haciendo que los productos falsificados cobren vida y confiesen el daño que han infligido a las personas bajo un foco de luz similar al de un interrogatorio policial.

El formato visual que se ha utilizado es moderno y con colores vivos. Mediante esta creatividad se ha conseguido realizar una concienciación más profunda en el público objetivo.

Más información



XXI REUNIÓN ANUAL CENTROS REGIONALES DE INFORMACIÓN EN MATERIA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

Los días 7 y 8 de noviembre tuvo lugar en Valencia la XXI reunión anual de *Centros Regionales de Información en materia de Propiedad Industrial (CCRR)*.

Esta reunión anual sirve de punto de encuentro entre la *OEPM* y los centros regionales, permitiendo que las relaciones entre todas las instituciones sean estrechas y fluidas.

La jornada coincidió con el *V Congreso de Industria Conectada*, y además de poder asistir al congreso, los participantes por parte de los CCRR tuvieron la oportunidad de asistir a ponencias y encuentros específicos para ellos.

Las sesiones, presentadas por personal de la OEPM, trataron sobre las novedades legislativas de patentes y diseños industriales y asimismo sobre la nulidad y la caducidad de las marcas, despertando estos temas gran interés entre los participantes.

La última parte estuvo dedicada a la casuística de cada uno de los centros, durante la cual se pudieron compartir experiencias y su proyección de futuro.

Esta reunión permitió estrechar los lazos existentes entre la OEPM y los Centros Regionales, así como reforzar las sinergias y ámbitos de colaboración entre las diferentes entidades.

