



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 4265123	ALFA LAVAL CORP AB	Uv-treatment unit
WO 2023234835	AAK AB PUBL	Bloom-retarding additive
EP 4252545	ZOONO GROUP LTD	Methods and articles for keeping food fresher for longer and shelf-life extension to enhance food security and safety
WO 2023184708	NANJING UNIV OF FINANCE & ECONOMICS	Cyclodextrin-based ethyl lauroyl arginate inclusion compound, and preparation method therefor and use thereof
WO 2023221378	TIANJIN UNIV OF SCIENCE AND TECHNOLOGY	High-oxygen stress freshness preservation method suitable for fresh fruit storage, and application
EP 4285737	CHITONE SP Z O O	Chitosan composition using as a stabilising and preserving agent for food products, method for obtaining the composition, use of the composition as a preserving and stabilising agent for the protection of food products
WO 2023233967	J OIL MILLS INC	Richness-improving agent for fried food, oil/fat composition for fry cooking, and method for improving richness of fried food
WO 2023238866	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Processed oil and fat
WO 2023190881	AJINOMOTO KK	Unpleasant odor masking agent
WO 2023240936	AIAGE LIFE SCIENCE CORP LTD	Lactobacillus reuteri for prolonging lifespan, resisting aging and reducing fat, and product thereof and use thereof
WO 2023224097	TOWA PHARMACEUTICAL CO LTD	Membrane-forming composition, membrane-like composition, and use of same
WO 2023243442	NISSHIN OILIO GROUP LTD	Microwave burn prevention agent, method for preventing microwave burn of food, production method for frozen food, and production method for starch-containing food to be heated by microwave oven
WO 2023194781	HOUSE FOODS GROUP INC	Wasabi rhizome in which deterioration in quality is inhibited
EP 4253509	CARGILL INC	Stability of short path evaporation treated oils

VOLVER A
CONTENIDO

Envasado

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2023195019	JAIN MANISH	Oxygen absorber tablet
WO 2023219016	MITSUBISHI GAS CHEMICAL CO	Oxygen absorbent material and method for storing article
WO 2023239780	CONAGRA FOODS RDM INC	Fluorochemical-free microwave popcorn package and production process

VOLVER A
CONTENIDO

Producción y Sostenibilidad

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4260707	UNIV PRZYRODNICZY W POZNANIU	Method of producing fermented, freeze-dried wafer-type products based on legumes
WO 2023187186	NESTLE SA	Wholesome sugar beet derived product having light colour and improved taste and mouthfeel and method of making thereof
WO 2023202996	UNIV BARCELONA	Edible oil-in-water nanoemulsion formulations for preharvest treatment and/or postharvest preservation of fruits or vegetables
WO 2023202922	ALFA LAVAL CORP AB	Uv-treatment unit
WO 2023200755	BB ALCHEMY LLC	Rapid alcohol aging device for home or small business
WO 2023218104	CONSERVAS RIANXEIRA S A U	Sistema, instalación y procedimiento para cocción de pescado
WO 2023239587	BBY INC	Powderization of human milk
WO 2023217843	MAREL FURTHER PROC BV	Oven arrangement and a method for cooking initially uncooked, whole muscle meat food products
WO 2023218061	NOFIMA AS	Method for the production of low-medium glycaemic index leavened breads
WO 2023188923	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Oily food for coating
EP 4275513	METALQUIMIA S A U	Method to thermally treat food products
WO 2023232916	CHALLENGER IND SOLUTIONS GMBH	System and method for producing a pasty food
WO 2023190666	K WORT SCIENCE CO LTD	Method for producing aqueous silicon compound solution
WO 2023199329	HYPER FOOD ROBOTICS LTD	System and method for preparing food autonomously
WO 2023245012	NOXILIZER INC	Method of sterilization specimen conditioning
WO 2023199789	J OIL MILLS INC	Hydrogenation odor-imparting agent, fat and oil composition, production method for fat and oil composition, method for imparting hydrogenation odor to food, method for producing fried food
WO 2023213331	UNIV JIANGNAN	Method for improving flavor characteristics and storage stability of pre-steamed processed lamb patties
WO 2023218345	CHATTERJEE TAPAS	Process and system for preparation of khoa

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2023234667	I AM FRESH CO LTD	Hybrid aging system for manufacturing aged meat using reduction source and hybrid aging method for manufacturing aged meat using reduction source
WO 2023203260	PRODUCTOS CITROSOL S A	Sistemas de control adaptativo de la composición de mezclas de tratamiento para sistemas de aplicación postcosecha
WO 2023191033	NISSHIN SEIFUN WELNA INC	Batter mix for fried food
WO 2023239234	MILKWAYS HOLDING B V	Methods for treatment of milk and cream
WO 2023198780	CSM BAKERY SOLUTIONS EUROPE HOLDING B V	Process of producing packaged cookie dough pieces
WO 2023200051	PARK YUN KYUNG	Kimchi and method for producing same
WO 2023233171	MERAKLIS ANTONIOS MERAKLIS GEORGIOS	Method for removing gossypol from the cottonseed
WO 2023201447	COLINAS FERRO JOSE MIGUEL	Proceso de liofilización y separador de agua de doble cámara, para alimentos y/o material orgánicos húmedos
WO 2023206830	UNIV JINAN QINGYUAN YAOKANG BIOTECHNOLOGY CO LTD	Preparation and application of nanostructured lipid carrier based on medium- and long-chain diglyceride embedded litsea cubeba essential oil
WO 2023217343	MEYER ROBERT	Flambéing paste
WO 2023219163	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Plant protein composition
WO 2023226200	INST AGRICULTURAL ENG TECH FUJIAN ACADEMY AGRICULTURAL SCIENCES	Freshness preservation method for fresh tremella fuciformis suitable for cold-chain circulation
WO 2023192477	TATE & LYLE SOLUTIONS USA LLC	Method for arabinoxylan oligosaccharide extraction from corn material
WO 2023187240	GEMINA I MAS D S L	Método de reducción y/o eliminación de agente objetivo
WO 2023199757	NISSUI CORP	Emulsified gel, production method for emulsified gel, processed meat-like food, and production method for processed meat-like food
WO 2023203445	THE LIVE GREEN GROUP INC	Plant-only leavening agent replacement system in food products and methods of preparation thereof
WO 2023204868	UPSIDE FOODS INC	Method for shaping a cell-mass mixture by vacuum sealing
WO 2023188925	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Plate-form oily food product
WO 2023249503	PASCU CONSTANTIN TARASI DACIANA ANCA	Process and product, as a result of preserving fruits, vegetables and petals of edible flowers
EP 4265117	UNIV AUTÒNOMA DE BARCELONA CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION	Method and system for concentrating or dehydrating liquid products
WO 2023195638	OH SUNG KEUN CHO WAN HYUNG	Method for manufacturing malt syrup using germinated rice
WO 2023225118	IMMERSION SYSTEMS INC	Immersion defrost basket systems & methods
WO 2023211265	COLLABORATIVE RESEARCH IN ENGINEERING SCIENCE & TECH CENTER CREST	Method and apparatus for disintegrating pesticide residues and disinfecting pathogens using ultra-violet (uv) lights

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2023242715	MARA RENEWABLES CORP	Oil encapsulated in natural plant-based material
WO 2023189466	J OIL MILLS INC	Method for suppressing deterioration of flavor
WO 2023189305	DKS CO LTD	Oil-in-detergent emulsion composition
WO 2023210034	MISUZU CORP CO LTD	Meat-like soybean processed food product and processed food product comprising same
WO 2023221253	QINGDAO AMRY BIOTECHNOLOGY IND PARK CO LTD	Salt element preparation method and obtained salt element
WO 2023214326	THE LIVE GREEN GROUP INC	Plant-only gums (1) replacement system in food products
WO 2023214297	VINST LTD	Automated recipe generation
WO 2023219617	GEN MILLS INC	Fat compositions for baked goods
WO 2023231364	UNIV JIANGNAN	Hemp protein pickering particles, and preparation method therefor and application thereof
WO 2023249344	ARIBIO CO LTD	Saline groundwater salt and production method therefor
WO 2023247997	WAVED BEVERAGES PTE LTD	Method and apparatus for manufacturing plant-based liquid beverages through extraction and treatment with pulsating electromagnetic waves
WO 2023249772	ADVANCED BIONUTRITION CORP	Double-layer coated microparticles and preparation thereof
WO 2023201202	UPSIDE FOODS INC	Vacuum drying a comestible cell-based meat product

VOLVER A
CONTENIDO

Cadena Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2023184027	ETHER INNOVATIONS INC	Systems and methods for controlling freezing using gas
WO 2023190412	DAINIPPON PRINTING CO LTD	Content filling system
WO 2023218473	BHARAT PANCHAL BHADRESH BHADRESH PANCHAL MAUSAM	Semi continuous steam sterilizer and pasteurizer apparatus with dehumidifier
WO 2023229607	RLMB GROUP LLC	Modular mobile treatment and precooling apparatus, methods and systems
WO 2023240034	UNIV TEXAS	Apparatus and methods for rapid heating and cooling of liquids
WO 2023190552	SHINKO FOODS MACHINE SALES CO LTD	Thawing device for frozen bread and thawing method for frozen bread
WO 2023233089	SAIREM SOC POUR LAPPLICATION INDUSTRIELLE DE LA RECHERCHE EN ELECTRONIQUE ET MICRO ONDES	Microwave pasteurisation facility incorporating a ventilation cooling system
WO 2023210675	PANASONIC IP MAN CO LTD	Food processing apparatus and light source with catalyst
WO 2023224935	JOHN BEAN TECHNOLOGIES CORP	Industrial carryover cooking
WO 2023242995	MITSUBISHI ELECTRIC CORP	Pulsed electric field processing apparatus
WO 2023185135	GUANGDONG MIDEA WHITE HOME APPLIANCE TECH INNOVATION CENTER CO LTD MIDEA GROUP CO LTD GD MIDEA AIR CONDITIONING EQUIPMENT CO LTD	Refrigerator, thawing device, and thawing method
WO 2023212778	BREVILLE R & D PTY LTD	Method of operating a cooking device
WO 2023233426	SABARIKANTH RAJ ASUNDARAM KLEINPASTE TRISTAN	A device for ripening edible foods and a system thereof
WO 2023203585	IND ROLLI ALIMENTARI S P A	System and method for the production of plant products as substitutes for pasta
EP 4296176	FABER S R L	Device and method for transporting a food product
EP 4272613	VERSUNI HOLDING B V	Cooking phase identification
WO 2023200971	YUM! CONNECT LLC	Thawing system and method
WO 2023217340	FOMACO AS	Meat injection device
WO 2023238554	ASAHI GROUP HOLDINGS LTD ASAHI BREWERIES LTD	Beverage dispensing device and beverage server provided with same
EP 4269913	PREKET S L	Machine for supercooling food and beverages at temperatures below zero degrees celsius without crystallization

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2023192487	CULINARY SCIENCES INC	Extreme vacuum cooling with adaptive chamber pressure control for food flavor infusion
WO 2023245181	CHEFEE ROBOTICS INC	Robotic food preparation system
EP 4273211	MIDDLETON JAMES DEAN	Smoker

VOLVER A
CONTENIDO

Alimentación y Salud

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2023198230	BOHORQUEZ BARRIOS FERNANDO JAVIER	Endulzante funcional sustituyente del azúcar a partir de isomaltulosa e isomaltitol y su método de producción
WO 2023219481	BENSOUDA YAHYA EL BOUCHIKHI SOUMAYA	Alternative dairy products containing functional lipids, and manufacturing methods
WO 2023242859	CENTURIA GLOBAL TRADE MART LLP	Sugar substitute composition and a process for preparing the same
WO 2023194606	EVEN SANTE IND	Nutritional composition having a high protein content, the protein source of which consists of 100% hydrolysed proteins
EP 4286396	CIBUS EUROPE BV	Methods for improved production of vitamins d2 and D3
WO 2023227681	PROTEINDISTILLERY GMBH	Preparation of functional proteins of a microorganism with reduced lipid and/or nucleic acid content
EP 4292442	EKATERRA RES AND DEVELOPMENT UK LIMITED	An iron fortified instant beverage composition
WO 2023247578	DSM IP ASSETS BV	Use of human milk oligosaccharides for improving the viability of bifidobacteria
WO 2023194830	PYVOVAROV PAVEL PETROVICH	Method for obtaining structured products of increased nutritional value on the basis of hydrophilic ionotropic gel formers
WO 2023234558	INDUSTRY ACADEMIC COOPERATION FOUNDATION OF SUNCHON NATIONAL UNIV	Fermented banana beverage and manufacturing method therefor
WO 2023209730	BHOOKHAHAATHI HOSPITALITY PRIVATE LTD	A nutraceutical composition of caffeine-free coffee and process to prepare the same
WO 2023220567	COMPOUND SOLUTIONS INC JEMYLL LTD	Hepatoprotective compositions and methods
WO 2023232962	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV	Fat blend suitable for infant nutrition
WO 2023242796	VAROLI GIOVAN BATTISTA	Box for the supply of food products for dysphagic users
WO 2023226063	ZHANG PENGCHENG	Antiviral, antibacterial, and anti-inflammatory composition, dry powder, and application
WO 2023241110	HEILONGJIANG FEIHE DAIRY CO LTD	Nutritional composition, food comprising same, and use of nutritional composition
WO 2023200463	NOOTER/ERIKSEN INC	Improved processes for producing omega-3 containing compositions from algae and related extractions

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2023205406	RESTORATION BIOLOGICS LLC	Nutritional or dietary supplement to enhance regenerative medicine therapies
WO 2023205360	NUNONA INC	Plant-based baby food compositions
WO 2023243780	REPUBLIC OF KOREA RURAL DEV ADMINISTRATION DOF CO LTD	Method for increasing flavonoid content in plant through treatment with low-molecular-weight sulfur compound
WO 2023190295	NUTRI CO LTD	Liquid nutritional composition and package
WO 2023240152	UPSIDE FOODS INC	Engineering cell lines capable of proliferation in growth factor free media formulations
EP 4256976	FIRMENICH & CIE	Sweetener formulations and uses

VOLVER A
CONTENIDO

VOLVER A

Seguridad Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2023224086	DAICEL CORP	Food composition comprising equol and production method therefor

VOLVER A
CONTENIDO

Consumidor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4273221	UNIV ZIELONOGORSKI	Method of obtaining saccharomyces cerevisiae yeast biomass with increased resistance to osmotic stress and application of the biomass
WO 2023208970	NORDIC UMAMI COMPANY OY	Fermented umami-containing enzymatically active biomass, umami concentrate, umami paste, solid umami product, salt-free or low-salt umami extract, low-salt umami product, and methods for producing the same
WO 2023223433	FUJICCO CO LTD	Method for producing artificial rice containing soybean as raw material
WO 2023249549	AAK AB PUBL	Process for preparing a plant-based food dough
WO 2023193938	FLAVOUR PRODUCTS B V	Flavour delivery system
WO 2023200918	TERASAKI INST FOR BIOMEDICAL INNOVATION	Systems and methods for recycling growth factors and other components
EP 4252549	MIRAI FOODS AG	Methods and compositions for the preparation of fibrous muscle bundles for cultivated meat production
WO 2023230411	AMYRIS INC	Improved oligosaccharide production in yeast
WO 2023244846	STEAKHOLDER FOODS LTD THE IP LAW FIRM OF GUY LEVI LLC	Stacked multilayered meat-emulating consumable
WO 2023242177	FIRMENICH & CIE	Polyelectrolyte complexes of proteins and uses thereof
WO 2023190332	YAKULT HONSHA KK	Fermented food and production method thereof
EP 4275515	KURCHENKO OLEG VOLODIMIROVICH SOKHAR OREST TARASOVICH	A dietary food product for weight loss
WO 2023196990	TERRAMINO INC	Food products including carotenoids for improved coloring and methods of making the same
WO 2023205490	THE UNIV OF VERMONT AND STATE AGRICULTURAL COLLEGE	Polymer/milk-protein hydrogels, cell scaffolds and cultured meat products made therewith, and associated methods
WO 2023218060	COOPERATIE KONINKLIJKE COSUN U A	Plant- or fungi based particles loaded with protein
WO 2023228575	AJINOMOTO KK	Plant protein-based food binder
WO 2023228823	J OIL MILLS INC	Method for suppressing separation of emulsifier in emulsifier-containing oil/fat composition, emulsifier-containing oil/fat composition, and method for enhancing saltiness of food cooked using emulsifier-containing oil/fat composition

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2023197692	SHENGHONG HOLDING GROUP CO LTD	Engineered strain of yeast having mitochondrion-positioned reductive tca pathway and efficiently producing succinic acid, construction method therefor and use thereof
WO 2023226430	UNIV JIANGSU	Method for preparing shrimp paste on basis of fast fermentation strengthened with combined strains
WO 2023228200	TATA CONSUMER PRODUCTS LTD	Methodology for obtaining rollable and shelf stable pure millet flour
WO 2023188895	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Agent for improving quality of processed meat food product
WO 2023209194	NESTLE SA	Egg analogue product based on soy and canola protein
WO 2023217403	COOPERATIE KONINKLIJKE COSUN U A	Sugar beet pulp with improved water holding capacity
WO 2023218687	MIYOSHI YUSHI KK	Taste improving agent, oil or fat composition, and food and beverage
WO 2023225687	TUFTS COLLEGE	Cultured meat production with supplemented serum-free media including unhydrolyzed plant protein
WO 2023247578	DSM IP ASSETS BV	Use of human milk oligosaccharides for improving the viability of bifidobacteria
WO 2023196008	BARTENDR VENTURES LLC ROTH DAVID BACHER RICK	Networked system and methods of producing on-demand, personalized, single-serve food bars
WO 2023211404	NIGDE OEMER HALISDEMIR UENIVERSITESI REKTOERLUEGUE	A tarhana production comprising fermented black carrot powder, which is a residue product of shalgam beverage and its production method
WO 2023228987	KIKKOMAN CORP AGENCY SCIENCE TECH & RES	Koji mold fermentation product with high vitamin b content
EP 4292444	CARGILL INC	Soluble tapioca flour compositions
WO 2023227566	FIRMENICH & CIE	Composition sweetness, bitterness, umami, licorice, lingering, sourness or saltiness perception prediction method and system
WO 2023242192	PFEIFER & LANGEN GMBH & CO KG	Syrup containing high concentration of cellooligosaccharides
WO 2023203408	PYVOVAROV PAVEL PETROVICH	Method for obtaining an emulsion-type food product capable of being transformed into sauces
WO 2023238600	J OIL MILLS INC	Egg flavoring agent, method for imparting egg flavor to foods and drinks, method for producing foods and drinks having egg flavor, and foods and drinks
WO 2023199758	NISSUI CORP	Processed meat-like food production method, method for enhancing juicy feeling of processed meat-like food, method for preventing breakage of emulsified gel, and frozen emulsified gel
WO 2023231292	UNIV SOUTH CHINA TECH	Beet pulp all-component emulsifying thickener, preparation method therefor, and application thereof

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2023194718	TATE & LYLE TECH LTD TATE & LYLE SOLUTIONS USA LLC	Sweetener composition, method for reducing browning, and food product
WO 2023224042	SUNTORY HOLDINGS LTD	Packaged food or beverage, method of producing packaged food or beverage, use of xanthophyll in production of packaged food or beverage, and oral composition
WO 2023198689	ALGAMA	Process for obtaining a texturising protein extract from microalgae
WO 2023199788	J OIL MILLS INC	Oil or fat composition, egg flavor imparting agent, oil or fat composition production method, method for imparting egg flavor to food or beverage, food or beverage production method, and food or beverage
WO 2023199858	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Production method for baked egg product-like food
WO 2023239640	PENN STATE RES FOUND	Biopolymer-based tissue scaffolds and apparatus and method for producing the same
WO 2023191693	VEG OF LUND AB	Vegan creams and ice creams
WO 2023210750	ICHIRAN INC	Composition for preparing boiling water for soup, instant soup noodle food with simmered chicken bone taste, and cooking method of instant soup noodles with simmered chicken bone taste
WO 2023213325	GUANGZHOU LVHUI NEW MATERIALS RES INSTITUTE CO LTD	High-energy beverage prepared by combining and synergistically refining ultra-high-purity octacosanol-flavonoid compound and deuterated water, and preparation method therefor
WO 2023224812	FIRMENICH INCORPORATED	Unsaturated fatty acids and their use to modify taste
WO 2023239586	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	Lower calorie baked products
WO 2023239868	MYCOTECHNOLOGY INC	Methods for the production of mycelial biomass
WO 2023188694	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Sliced raw potato containing externally-derived dietary fiber, production method therefor, and potato chips
WO 2023218417	THE LIVE GREEN GROUP INC	Plant-only gums (3) replacement system in food products and methods of preparation thereof
WO 2023232288	KRAFT FOODS SCHWEIZ HOLDING GMBH	Chocolate product with high fibre
WO 2023231831	UNIV DALIAN POLYTECHNIC	Method for preparing composite gel having easy-to-eat property on basis of high-pressure shearing induction
EP 4275514	ALMENDRA PTE LTD	Taste modulator composition, beverage and flavoring composition thereof
EP 4272578	BUNGE LODERS CROKLAAN B V	Process for refining vegetable oil with suppression of unwanted impurities

VOLVER A
CONTENIDO

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

➤ Envasado

ASINCAR promueve la automatización del envasado de alimentos a través de una solución robótica

El Centro Tecnológico Agroalimentario ASINCAR ha presentado en su planta piloto de Noreña un taller demostrativo para mostrar la plataforma APRIL, un prototipo de robot diestro (dexterous), autónomo, ágil y de bajo coste capaz de manipular, ensamblar o procesar diversos productos/materiales blandos y flexibles en el entorno de producción, como por ejemplo el pollo.

En el transcurso del taller se ha mostrado el funcionamiento del robot APRIL de un modo práctico, han presentado los avances tecnológicos y los principales resultados alcanzados en el proyecto, y finalmente se ha fomentado la interacción y el networking entre los asistentes, incluyendo actores tecnológicos relevantes a nivel europeo.

Durante la demostración de la plataforma robótica APRIL, se han mostrado diferentes funcionalidades como: la clasificación inteligente de piezas de pollo en función de su vida útil; la manipulación y el envasado automatizado de piezas de pollo; la detección e identificación de piezas de pollo en la cinta transportadora o la planificación de tareas.

Dentro del proyecto APRIL, ASINCAR realiza varios papeles. Ha desarrollado un sistema digital no invasivo para la predicción de la vida útil de la carne de pollo, en línea y tiempo real. Este sistema se ha integrado con el brazo robótico APRIL confiriéndole la capacidad de envasar las piezas de carne en base a su vida útil. Asimismo, coordina la demostración alimentaria incluida en el trabajo, y consistente en el envasado de dichas piezas. Esta actuación se ha realizado durante las últimas semanas en la planta piloto de ASINCAR, un espacio ideal para validar la solución APRIL antes de dar el salto al entorno industrial real. El taller ha puesto el colofón a dicha demostración.

A nivel alimentario, la funcionalidad de envasado robótico de alimentos planteada en este proyecto tiene muchas ventajas. Por un lado, se mejorará la ergonomía del puesto actual, caracterizada por ser una tarea rápida y repetitiva que se desarrolla en una sala a bajas temperaturas y una humedad alta; se disminuirá la probabilidad de contaminación al reducirse la manipulación de la carne de pollo por parte del operario; se diseñará un sistema objetivo para determinar la vida útil, a diferencia de la estimación subjetiva hecha actualmente por los operarios en base al uso de sus sentidos y experiencia; y se implementará una herramienta para complementar la necesidad de personal para el desarrollo de tareas básicas. Por tanto, la implementación de robots tipo APRIL pueden conducir a beneficios operativos relevantes.

María Eugenia Beltrán, coordinadora del proyecto e investigadora de la Universidad Politécnica de Madrid, ha explicado que April “es un proyecto ideado para ayudar a las empresas en la digitalización y automatización para encaminarse hacia la producción del futuro “. Roberto Morán, responsable de proyectos europeos de Asincar, ha comentado que este robot “supondrá un avance para la seguridad alimentaria, ya que al incorporar una mano robótica hecha con material para la industria alimentaria y el diseño higiénico evitamos que pueda haber esa contaminación que podría entrar a través de la manipulación por parte del técnico “.

Por su parte Óscar Lima, investigador del centro de Inteligencia Artificial de Alemania, ha indicado que “la mano se compone de dos redes neuronales a través de las cuales se le enseña, por una parte, a controlar el agarre y por otra a hacer una estimación de cómo fue agarrado, en este caso el pollo “.

Fuente: ASINCAR

Link directo a la fuente: <https://revistaalimentaria.es/industria/food-tech/asincar-promueve-automatizacion-robotica-cadena-del-pollo-april>

➤ Calidad

El CTNC lidera un proyecto de investigación para sustituir aditivos químicos alimentarios por bioconservantes

El Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación (CTNC) lidera un proyecto de investigación cuyo objetivo es sustituir aditivos de síntesis química por bioconservantes, garantizando la seguridad alimentaria en productos cárnicos.

El proyecto denominado ‘Caracterización y optimización de la producción de bioconservantes mediante el uso de fermentadores’ bajo el acrónimo ET5BIOPERSEV, estudia el uso de bacteriocinas como conservantes alimentarios de origen natural.

“Las bacteriocinas son péptidos, producidos por múltiples bacterias, que presentan la ventaja de no tener efectos nocivos para el ser humano”, tal y como explicó José Fernández, responsable del laboratorio de Microbiología y Seguridad Alimentaria del CTNC, quien añadió que “con este trabajo, pretendemos buscar microorganismos productores de bacteriocinas en diferentes fuentes naturales para que puedan ser empleadas en la industria alimentaria”.

Una vez aislados dichos microorganismos, se utilizarán biorreactores para optimizar el crecimiento y producción de estos metabolitos de interés. En una última etapa se evaluará su efectividad aplicándolas sobre distintos tipos de alimentos, fundamentalmente cárnicos.

Cabe señalar que, debido al rechazo, por parte del consumidor, a los aditivos químicos alimentarios de origen sintético y los beneficios que aportan los alimentos “naturales” y “tradicionales”, la industria alimentaria se enfrenta a desafíos que incluyen la demanda de productos alimenticios que no contengan conservantes químicos, libres de microorganismos patógenos y con una vida útil más extensa. En este caso, afirmó Fernández, “las bacteriocinas son una opción atractiva como parte de la solución a estos problemas”.

Fuente: CTNC

Link directo a la fuente: <https://www.ctnc.eu/noticias-agroaliment/el-ctnc-lidera-un-proyecto-de-investigacion-para-sustituir-aditivos-quimicos-alimentarios-por-bioconservantes/>

TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

➤ Seguridad

¿Cómo la Inteligencia Artificial ofrece ventajas a la industria agroalimentaria?

Tomar decisiones basadas en datos puede generar ventajas competitivas a las empresas que operan en la industria agroalimentaria.

Así señalan las startups Ai Palette, Factic y LogMeal en el Webinar ‘Optimización, desarrollo de producto y personalización: IA aplicada a la industria agroalimentaria’, organizado por el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA).

El encuentro estuvo enmarcado en el convenio de colaboración que el centro tecnológico mantiene con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

La conferencia virtual tuvo como objetivo dar a conocer casos de uso de la Inteligencia Artificial aplicada a procesos o ámbitos relacionados con la industria agroalimentaria. Y que ya están generando impacto positivo en el sector.

Por ello, la empresa Ai Palette diseñó su plataforma de monitorización de tendencias de mercado que ayuda a las empresas fabricantes de alimentos y bebidas a mejorar su tasa de éxito en los lanzamientos de producto.

Basándose en más de 60 billones de entradas de datos, la herramienta de la startup procesa información en 16 idiomas y 26 países. Y es capaz de colocar en las diversas fases del ciclo de innovación:

- diferentes temáticas
- momentos de consumo
- productos
- ingredientes
- sabores

La tecnología a favor de la industria agroalimentaria

Un desarrollo importante de la empresa Factic, ayuda a las empresas agroalimentarias a mejorar su gestión de la demanda y la toma de decisiones en sus procesos.

Su plataforma basada en IA, se apoya en datos internos del cliente y en otros datos externos. Es capaz de generar un modelo de predicciones adaptado a cada empresa.

Por otro lado, en el webinar se dio a conocer una herramienta de LogMeal, la cual se basa en Computer Vision e IA que permite escanear productos o platos y obtener de manera inmediata su información nutricional e ingredientes.

Esto abre la puerta no solo a un mejor conocimiento de lo que se está comiendo, sino a personalizar recetas o a adaptar la ingesta de determinados alimentos, señalan los especialistas.

Por último, las tres compañías mostraron ejemplos reales de cómo la IA puede generar un impacto positivo en las empresas agroalimentarias. Además, transmitieron su confianza en que el potencial de esta tecnología vaya materializándose cada vez más en una adopción por parte del sector.

Fuente: CNTA

Link directo a la fuente: <https://thefoodtech.com/industria-alimentaria-hoy/como-la-inteligencia-artificial-ofrece-ventajas-a-la-industria-agroalimentaria/>

Puesta en marcha de nuevo sistema de solicitud electrónica de invenciones (OEPMSEI)



Desde principios del mes de noviembre, la OEPM tiene un nuevo sistema de presentación electrónica de invenciones, OEPMSEI. Con esta aplicación, desarrollada de la mano de la Oficina Europea de Patentes, queremos dar solución a una de las mayores demandas de nuestro colectivo de usuarios: modernizar y hacer más amigables e intuitivos nuestros sistemas de solicitud electrónica de las diferentes modalidades de invenciones.

El alcance de esta primera versión es limitado, incluyendo los siguientes

trámites:

- Solicitud de patente nacional y de modelo de utilidad (incluyendo, además de la primera presentación, la solicitud divisional, la transformación de patente europea y el cambio de modalidad)
- Solicitud de validación de patente europea (provisional y definitiva)
- Solicitud de Certificado Complementario de Protección (CCP), incluyendo la presentación de prórrogas CCP para medicamentos pediátricos.
- Solicitud internacional PCT (formulario PCT/RO/101)

- Solicitud de Patente Europea (formulario 1001)
- Un número limitado de trámites subsiguientes, que pueden consultarse en la Sede Electrónica

Durante todo este proceso de modernización se seguirá manteniendo el sistema actual (e-OLF) de forma paralela, pero se irá restringiendo su acceso de forma progresiva hasta llegar a su apagado final, una vez se encuentren migrados todos los trámites necesarios.

El acceso a la aplicación requerirá la identificación electrónica mediante cl@ve o utilizando una EPO Smartcard.

Más información

La Oficina Española de Patentes y Marcas lanza su campaña anual para estimular la compra de productos originales

La Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM) realiza anualmente, de acuerdo con Plan Anual de Publicidad Institucional de la Administración General del Estado, una campaña de concienciación y sensibilización sobre la falsificación de bienes y mercancías y sus consecuencias sociales y económicas. En el año 2023 la campaña ha comenzado el viernes 24 de noviembre para hacerla coincidir con el Black Friday, uno de los periodos punta anual de compras por parte de los consumidores, junto con la Navidad.

El acto de presentación de la campaña ha sido presidido por la Directora de la OEPM, Aida Fernández. Al mismo han asistido representantes del sector público relacionados con la lucha frente al fenómeno de las falsificaciones, como las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, y del sector privado como asociaciones de consumidores, o representantes de marcas, entre otros. Los representantes de la Unidad Vigilancia Aduanera de Madrid y del Consejo de Consumidores y Usuario destacaron la necesidad de continuar informando y sensibilizando al consumidor sobre el perjuicio y los riesgos del uso de falsificaciones.



La campaña de este año con el lema **EL DAÑO DE LAS FALSIFICACIONES ES REAL** pretende



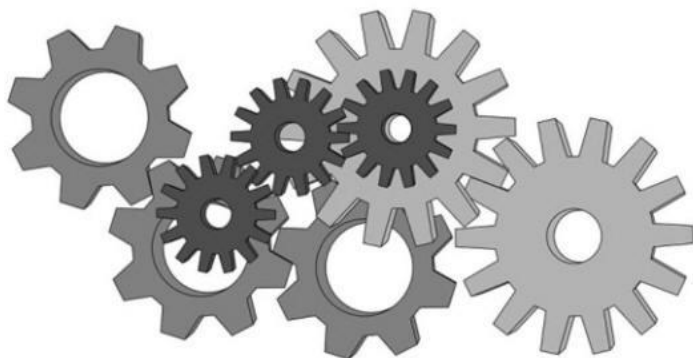
informar y concienciar de que el consumo de productos falsificados hace que se cierren negocios, se ponga en riesgo la salud, o se contribuya a la contaminación global. La creatividad se basa en un diseño original e impactante en el que se mezclan los productos falsificados con sus efectos y daños reales, de forma que se integran con la técnica del collage para crear un efecto visual que muestra los impactos reales de la compra de productos falsificados.

En palabras de *Amundsen*, la agencia creativa “el objetivo es mostrar al consumidor la realidad de los daños que producen los productos falsificados y hacerles conscientes de los mismos. A través de un juego de palabras se pasa de lo falso a lo real poniéndoles entre dos elecciones de manera directa. Les hacemos posicionarse. Queremos abrirles los ojos a través del impacto tanto visual como con el mensaje directo y que pone una realidad sobre la mesa”.

Más información

Nueva edición del curso de gestión administrativa de la propiedad industrial (Paralegales)

Una formación adecuada es uno de los pilares para hacer bien las cosas. Con este convencimiento, la Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM) y la *Escuela de Organización Industrial, F.S.P. (EOI)* amparan la Cátedra de Innovación y Propiedad Industrial Carlos Fernández-Nóvoa, cuya finalidad última es facilitar la transferencia de conocimiento mutuo entre la empresa y las Universidades.



En este marco comenzó el 22 de enero la 12ª edición del Curso de Gestión Administrativa de la Propiedad Industrial (Paralegales). Este curso, dirigido a profesionales de Agencias de la Propiedad Industrial, personal de Departamentos de Propiedad Industrial de empresas, OTRIS de Universidades, Parques Tecnológicos, y OPIS, etc. y en general a todos los profesionales interesados en la

gestión de la Propiedad Industrial, tendrá lugar en formato virtual durante los meses de enero a mayo de 2024, y constará, como es habitual, de 5 módulos independientes.

La matriculación para cada módulo se puede realizar de forma independiente y es posible matricularse hasta la fecha de comienzo de cada uno de ellos.

Los principales objetivos del curso son:

- Ofrecer al participante una formación teórica y práctica en materia de Propiedad Industrial, invenciones, signos distintivos y diseños.
- Dar una formación en profundidad de todos los aspectos relevantes de los sistemas de protección españoles.
- Proporcionar formación continua y estructurada de los sistemas de protección internacionales: Europeo, PCT, USA, Chino, etc.
- Potenciar el intercambio de experiencias entre los diferentes sectores implicados a nivel nacional e internacional.

Más información

[*Información e inscripciones*](#)

[*Programa*](#)

Nueva convocatoria del fondo para pymes "ideas powered for business" 2024

La Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea (EUIPO) vuelve a poner en marcha el Fondo para Pymes "Ideas Powered for business".

El Fondo consiste en un programa de bonificaciones dirigido a las pymes de la Unión Europea (UE) en el ámbito de los derechos de propiedad industrial. La nueva convocatoria 2024 vuelve a incluir bonos para solicitudes de marcas, diseños, patentes y derechos de obtenciones vegetales elegibles tanto en la UE como en el extranjero.

Las bases de la convocatoria exigen:

1º presentar la solicitud del bono y esperar la aprobación de la subvención

2º realizar el trámite para el que se ha pedido la bonificación

3º acreditar que se ha presentado el trámite para solicitar el pago de la ayuda por el importe concedido.

El proceso de solicitud de ayudas comenzó el 22 de enero de 2024 y se extenderá hasta el 6 de diciembre de 2024.



[Más información](#)

