

... S ... D.

Código 231

Emblema

Oficina de Patentes
Europea.

Certificación

Los documentos anexos son copias exactas de la Solicitud de Patente Europea, descrita en la siguiente página como se depositó originalmente.

Solicitud de Patente No. 99111578.3

El Presidente de la Oficina de Patentes Europea.

Firma

I.L.C. Hatten-Heckman

Oblea pegada sobre la cinta sujetadora con el sello de la Oficina de Patentes Europea.

LA HAYA, 09/03/00

Emblema

Oficina de Patentes
Europea.

Hoja 2 de la Certificación

Número de la Solicitud: 99111578.3 Fecha de Depósito: 15/06/99

Solicitante:

Société des Produits Nestlé S.A.
1800 Vevey
S U I Z A .

Título de la Invención:

Proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con harina de coral acidificada y/o fermentada.

Prioridad Reivindicada:

País: Fecha: No. de Expediente:

Clasificación Internacional de Patentes:

A23L1/105, A23L1/10, A23L1/212, A23L2/38, A23L1/064

Estados Contratantes designados en la fecha de depósito:

AT/BE/CH/CY/DE/DK/ES/FI/FR/GB/GR/IE/IT/LI/LU/MC/NL/PT/SE.

Observaciones: El título de la solicitud como originalmente fué presentado se lee como sigue:

Proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios.

PROCESO PARA INCREMENTAR EL SABOR FRUTAL DE PRODUCTOS
ALIMENTICIOS

5 La presente invención describe un proceso para
incrementar el sabor frutal de productos alimenticios
con un contenido reducido de material de fruta.

 La Patente EP No. 667'106 ya se relaciona a un
proceso para reducir el contenido de producto de leche
10 fermentada y/o material de fruta en productos
alimenticios, que comprende agregar al producto de
leche fermentada o material de fruta una composición
fermentada que comprende una mezcla de harina de cereal
y al menos un material de almidón que no es de cereal,
15 como almidón de papa o almidón de mandioca. El problema
con la adición del material de almidón que no es de
cereal es que éste cubre el sabor frutal de la
composición, y por lo tanto no es una solución
satisfactoria para poner un buen producto en el
20 mercado, si este producto está basado principalmente en
una fruta. De acuerdo a la patente de EP mencionada
arriba, la presencia del almidón es necesaria para
obtener la textura y uniformidad adecuadas.

 El objeto de la presente invención es
25 manufacturar un producto de fruta que tiene una textura

agradable sin la adición de un almidón, y en donde el sabor de la fruta agregada es incrementado, de modo que es posible reducir la presencia de la fruta, mientras se obtiene un producto agradable para el consumidor.

5 La presente invención se relaciona a un proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta, que comprende agregar a los mismos una composición amilácea que resulta de un proceso en donde
10 una pasta de harina de cereal se sujeta primero a una impregnación, y posteriormente es esterilizada y acidificada y/o fermentada. El producto alimenticio final es luego pasteurizado.

 Tradicionalmente el sabor frutal de los
15 productos alimenticios con un contenido de fruta reducido solamente puede ser mantenido agregando un aroma a los productos. También es necesario un sistema de estabilización altamente sofisticado para lograr la misma textura que el producto con un contenido total de
20 fruta. Es posible de acuerdo a la invención evitar la adición de algún aroma y de los agentes estabilizantes.

 De acuerdo a la invención, la harina de cereal usada es ventajosamente seleccionada del grupo que
25 consiste de harina de arroz, harina de trigo, harina de avena, harina de cebada y cualquier mezcla de las

mismas, dependiendo de la naturaleza del producto final. Se prefiere la harina de arroz, ya que da lugar a un material fermentado que tiene un sabor neutro.

La acidificación de la pasta de cereal se lleva a cabo ya sea por adición de ácido láctico, o ácido cítrico o una mezcla de ambos. En el caso de una fermentación, la fermentación se alcanza por una inoculación con una cepa acidificante o una mezcla de cepas acidificantes seleccionadas de especies de *Lactobacillus*, *Streptococcus thermophilus* y especies de *Bifidobacterium*, y por una fermentación durante un periodo de tiempo y a una temperatura tales como para proporcionar un pH de 3.0 a 5.0 del material fermentado. Las cepas preferidas son de las especies de *Lactobacillus*, y son seleccionadas del grupo que consiste de *L. acidophilus*, *L. casei*, *L. plantarum*, *L. delbrueckii*, *L. brevis*, *L. pentosus*, *L. mesenteroides* y *L. bulgaricus*, y una mezcla de los mismos. De acuerdo a la invención, el proceso de fermentación puede ser realizado usando técnicas convencionales. Se llevará a cabo durante un periodo de tiempo y dentro de un intervalo de temperatura adecuado para mantener las cepas seleccionadas activas, y de tal manera como para lograr un valor de pH muy controlado del material fermentado. La fermentación se lleva a cabo a una

temperatura entre 30 y 40° C. Más preferiblemente, la fermentación se lleva a cabo a una temperatura comprendida entre 32 y 37° C durante 6 a 10 horas.

El material fermentado referido arriba tiene la ventaja adicional de no alterar el sabor y el gusto iniciales de los productos de fruta.

La invención se relaciona además a una composición útil para reducir el contenido de fruta en productos alimenticios, que consiste en una composición amilácea que resulta de un proceso en donde un pasta de harina de cereal se sujeta primero a impregnación, y posteriormente se esteriliza y se acidifica y/o se fermenta como se describe arriba. En el caso del uso de la composición de arriba en un estado líquido, esto es para una bebida de frutas, el contenido de la harina de cereal está comprendido entre 4 y 10 %, aquel del azúcar entre 0 y 8 %, aquel del extracto de levadura entre 0 y 0.3 %, y la cepa se agrega en una cantidad de entre 0.01 y 0.05 % de la composición. Todos los porcentajes dados en la presente especificación están en peso.

En el caso del uso de la composición en un producto semi-sólido, como una papilla de fruta, o en un producto sólido, como un postre de frutas, la composición contiene desde 8 a 16 % de harina de

cereal, desde 0 a 10 % de azúcar, entre 0 y 0.3 % de monoglicérido y desde 0.01 y 0.05 % de una cepa. En ambos casos, las cepas usadas son aquellas descritas arriba en relación con el proceso de la invención. La
5 composición tiene un pH de cerca de 3.0 a 5.0, y tiene un contenido de materia seca de alrededor de 4 a 20 %.

La presente invención finalmente se relaciona a un producto alimenticio que comprende un material de fruta junto con la composición descrita arriba. El tipo
10 de material de fruta usado no es crítico. Es posible usar de acuerdo a la invención cualquier tipo de fruta, como plátano, manzana, naranja, durazno, piña, limón, y otros. Como ya se mencionó arriba, el producto alimenticio puede estar en un estado sólido, como un
15 postre de fruta, un mousse, en un estado semi-sólido, como una papilla de fruta para niños y bebés, o en un estado líquido, como una bebida de fruta. El contenido de fruta en el producto alimenticio está comprendido entre 25 y 95 %, lo restante es la composición
20 fermentada o acidificada. Una pasteurización se lleva a cabo después del mezclado de ambas fases. Esto significa que en el producto final ya no están presentes organismos vivos.

Dependiendo del concepto microbiológico del
25 producto alimenticio, éste puede ser pasteurizado o

esterilizado y llenado en frío o en caliente.

Los siguientes ejemplos representan una ilustración de la presente invención, pero de ninguna manera alguna restricción de la misma.

5

Ejemplo 1

Jalea de plátano con base de cereal

Receta:

Base de fruta	%
Agua	25,360
Pulpa de plátano	20.000
Jugo de manzana	6.000
Azúcar	7.000
Goma de xantana	0.340
Gelatina	1.300
Base de cereal 1	40.000
	100.000

10

15

Base de cereal 2	
Agua	80.750
Harina de arroz	11.000
Harina de trigo	4.000
Azúcar	4.000
Extracto de levadura	0.150
Citrato de sodio	0.060
L. plantarum 4	0.020
S. thermophilus Sfi3	0.020
	100.000

Preparación:

- a) Mezclado de todos los ingredientes secos de la base de cereal, esto es la harina de arroz, la harina de trigo, el azúcar, el extracto de levadura y el citrato de sodio.
- b) Disolución de estos ingredientes en agua caliente e impregnación.
- c) Tratamiento de UHT de esta base de cereal con intercambiadores de calor tubulares/intercambiadores de calor de superficie rayada, 130° C/60 segundos.
- d) Enfriamiento de la base de cereal con intercambiadores de calor tubulares/intercambiadores de calor de superficie rayada a 40° C.
- e) Inoculación de la base de cereal con las dos cepas,

durante un periodo de tiempo y a una temperatura tales como para proporcionar un pH de 3.0 a 5.0 del material fermentado.

5 5. Proceso de conformidad con la reivindicación
4, en donde las especies de Lactobacillus se
seleccionan del grupo que consiste de L. acidophilus,
L. casei, L. plantarum, L. delbrueckii, L. brevis, L.
pentosus, L. mesenteroides y L. bulgaricus, y una
10 mezcla de los mismos.

6. Composición útil para reducir el contenido
de fruta en productos alimenticios, que consiste en una
composición amilácea que resulta de un proceso en donde
15 una pasta de harina de cereal se sujeta primero a
impregnación y posteriormente es esterilizada y
acidificada y/o fermentada de acuerdo a las
reivindicaciones 1 a 5.

20 7. Composición de conformidad con la
reivindicación 6, que comprende de 4 a 10 % de
cereales, entre 0 y 8 % de azúcar, entre 0 y 0.3 % de
extracto de levaduras y entre 0.01 y 0.05 % de una
cepa.

25

8. Composición de conformidad con la reivindicación 6, que comprende de 8 a 16 % de cereales, entre 0 y 10 % de azúcar, entre 0 y 0.3 % de monoglicérido y entre 0.01 y 0.05 % de una cepa.

5

9. Composición de conformidad con las reivindicaciones 6 a 8, que tiene un pH de cerca de 3.0 a 5.0, y además caracterizada por un contenido de materia seca de cerca de 4 a 20 % por peso.

10

10. Producto alimenticio que comprende material de fruta y una composición de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 6 a 9.

15

11. Producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 10, en donde el producto alimenticio está en la forma de un sólido, semi-sólido o líquido.

20

12. Producto alimenticio de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 10 u 11, en donde el producto alimenticio contiene entre 5 y 75 % del material de fruta, y entre 25 y 95 % de la composición de conformidad con las reivindicaciones 7 a 9.

Resumen

Proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios.

La presente invención describe un proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta, que comprende agregar a los mismos una composición amilácea que resulta de un proceso en donde una pasta de harina de cereal se sujeta primero a impregnación y posteriormente es esterilizada y acidificada y/o fermentada.



Europäisches
Patentamt

European
Patent Office

Office européen
des brevets

Bescheinigung

Certificate

Attestation

Die angehefteten Unterlagen stimmen mit der ursprünglich eingereichten Fassung der auf dem nächsten Blatt bezeichneten europäischen Patentanmeldung überein.

The attached documents are exact copies of the European patent application described on the following page, as originally filed.

Les documents fixés à cette attestation sont conformes à la version initialement déposée de la demande de brevet européen spécifiée à la page suivante.

Patentanmeldung Nr. Patent application No. Demande de brevet n°

99111578.3 ✓

Der Präsident des Europäischen Patentamts:
Im Auftrag

For the President of the European Patent Office

Le Président de l'Office européen des brevets
p.o.

I.L.C. HATTEN-HECKMAN

DEN HAAG, DEN
THE HAGUE, 09/03/00
LA HAYE, LE



Europäisches
Patentamt

European
Patent Office

Office européen
des brevets

Blatt 2 der Bescheinigung
Sheet 2 of the certificate
Page 2 de l'attestation

Anmeldung Nr.:
Application no.:
Demande n°: 99111578.3

Anmeldetag:
Date of filing: 15/06/99
Date de dépôt:

Anmelder:
Applicant(s):
Demandeur(s):
Société des Produits Nestlé S.A.
1800 Vevey
SWITZERLAND

Bezeichnung der Erfindung:
Title of the invention:
Titre de l'invention:

Process for increasing the fruity taste of foodstuffs with acidified and/or fermented cereal flour

In Anspruch genommene Priorität(en) / Priority(ies) claimed / Priorité(s) revendiquée(s)

Staat:
State:
Pays:

Tag:
Date:
Date:

Aktenzeichen:
File no.
Numéro de dépôt:

Internationale Patentklassifikation:
International Patent classification:
Classification internationale des brevets:

A23L1/105, A23L1/10, A23L1/212, A23L2/38, A23L1/064

Am Anmeldetag benannte Vertragsstaaten:
Contracting states designated at date of filing: AT/BE/CH/CY/DE/DK/ES/FI/FR/GB/GR/IE/IT/LI/LU/MC/NL/PT/SE
Etats contractants désignés lors du dépôt:

Bemerkungen:
Remarks:
Remarques:

The original title of the application reads as follows:
Process for increasing the fruity taste of foodstuffs

Process for increasing the fruity taste of foodstuffs

The present invention concerns a process for increasing the
fruity taste of foodstuffs with reduced content of fruit
5 material.

The EP Patent No. 667'106 already concerns a process for
reducing the content of fermented milk product and/or fruit
material in foodstuffs , which comprises adding to said
10 fermented milk product or fruit material a fermented
composition comprising a mixture of cereal flour and at
least one non-cereal starch material, like potato starch or
manioc starch. The problem with the addition of the non-
cereal starch material is that it covers the fruity taste
15 of the composition and therefore is not a satisfying
solution for bringing a good product on the market, if this
product is mainly based on a fruit. According to the above
mentioned EP Patent, the presence of said starch is
necessary for obtaining the required texture and
20 smoothness.

The aim of the present invention is to manufacture a
fruity-product having a pleasant texture without the
addition of a starch and wherein the taste of the added
25 fruit is increased, so that it is possible to reduce the
presence of said fruit, whereas a pleasant product is
obtained for the consumer.

The present invention concerns a process for increasing the
30 fruity taste of foodstuffs with reduced content of fruit
material, which comprises adding thereto an amylaceous

- 2 -

composition resulting from a process wherein a slurry of cereal flour is first subjected to soaking and further sterilised and acidified and/or fermented.

- 5 Traditionally the fruity flavour of foodstuffs with reduced fruit content can only be kept by adding aroma to the products. Also a high sophisticated stabilising system is necessary to achieve the same texture as the full fruit product. It is possible according to the invention to avoid
10 the addition of any aroma and of the stabilising agents.

According to the invention, the cereal flour used is advantageously selected from the group consisting of rice flour, wheat flour, oat flour, barley flour and any mixture
15 thereof depending on the nature of the final product. Rice flour is preferred as leading to a fermented material having a neutral taste.

The acidification of the slurry of cereal is carried out
20 either by the addition of lactic acid, or citric acid or a mixture of both. In the case of a fermentation, said fermentation is reached by an inoculation with an acidifying strain or a mixture of acidifying strains selected from Lactobacillus species, Streptococcus
25 thermophilus and Bifidobacterium species and by a fermentation over a period and a temperature such as to afford a pH of 3,0 to 5,0 of the fermented material. The preferred strains are of the Lactobacillus species and they

- 3 -

are selected from the group consisting of *L. acidophilus*,
L. casei, *L. plantarum*, *L. delbrueckii*, *L. brevis*, *L.*
pentosus, *L. mesenteroides* and *L. bulgaricus* and a mixture
thereof. According to the invention, the fermentation
5 process can be performed using conventional techniques. It
will be carried out over a period and within a temperature
range suitable to keep the selected strains active and in
such a way to achieve a well controlled pH value of the
fermented material.

10

The fermented material which is referred to hereabove has
the further advantage not to alter the initial taste and
flavour of the fruit products.

15 The invention concerns further a composition useful for
reducing the fruit content in foodstuffs, which consists in
an amylaceous composition resulting from a process wherein
a slurry of cereal flour is first subjected to soaking and
further sterilised and acidified and/or fermented as
20 described above. In the case of the use of the above
composition in a liquid state, that is for a fruit drink,
the content of the cereal flour is comprised between 4 and
10 %, that of the sugar between 0 and 8 %, that of the
yeast extract between 0 and 0.3 % and the strain is added
25 in an amount of 0.01 and 0.05 % of the composition. All the
percentages given in the present specification are in
weight.

- 4 -

In the case of the use of the composition in a semi-solid product, like a fruit pap, or in a solid product, like a fruit dessert, said composition contains from 8 to 16 % cereal flour, from 0 to 10 % sugar, between 0 and 0.3 % monoglyceride and from 0.01 and 0.05 % of a strain. In both cases, the strains used are those as above described in relation with the process of the invention. The composition has a pH of about 3.0 to 5.0 and has a dry matter content of about 4 to 20 %.

10

The present invention finally concerns a foodstuff comprising a fruit material together with the above described composition. The type of the fruit material used is not critical. It is possible to use according to the invention any type of fruit, like banana, apple, orange, peach, pineapple, lemon, and others. As already mentioned above, the foodstuff can be in a solid state, like a fruit dessert, a mousse, in a semi-solid state, like a fruit pap for kids and babies, or in a liquid state, like a fruit drink. The content of fruit in the foodstuff is comprised between 25 and 95 %, the remaining being the fermented or acidified composition.

15
20

Depending on the microbiological concept of the foodstuff, it can be pasteurised or sterilised and cold or hot filled.

25

The following examples represent an illustration of the present invention but in no way any restriction of same.

- 5 -

Example 1

Banana jelly with cereal base

Recipe:

Fruit base	%
Water	25,360
Banana pulp	20,000
Apple juice concentrate	6,000
Sugar	7,000
Xanthan gum	0,340
Gelatine	1,300
Cereal base 1	40,000
	100,000

Cereal base	%
1	
Water	90,320
Rice flour	7,500
Sugar	2,000
Yeast extract	0,100
Sodium citrate	0,050
L. plantarum 8	0,010
L. plantarum 76	0,010
L. casei 4	0,010
	100,000

5

Preparation:

- a) Mixing of all dry ingredients of the cereal base, that is rice flour, sugar, yeast extract and sodium citrate.
- b) Dissolving said mix in water at 65°C and soaking.
- 10 c) UHT-treatment of this cereal base with plate-heat-exchangers/tubular-heat-exchangers or steam injection 140°C/10s.
- d) Cooling the cereal base with plate-heat-exchangers/tubular-heat-exchangers 36-39°C.
- 15 e) Inoculation of the cereal base with the three strains and fermentation to pH 3,8.
- f) Mixing of the dry ingredients of the fruit base, that is banana pulp, sugar, xanthan gum and gelatine.
- g) Dissolving of these ingredients in water and in the apple juice concentrate, addition of the cereal base.
- 20

- 6 -

h) Pasteurisation with plate-heat-exchangers/tubular-heat-exchangers 98°C/12s.

i) Filling in cups at 75°C.

5

Example 2

Orange mousse with cereal base

Recipe:

Fruit base	%
Water	30,194
Orange juice concentrate	11,000
Sugar	12,000
Emulsifier	0,350
Gelatine	1,400
Colour	0,056
Cereal base 1	45,000
	100,000

Cereal base 1	%
Water	90,320
Rice flour	7,500
Sugar	2,000
Yeast extract	0,100
Sodium citrate	0,050
L. plantarum 8	0,010
L. plantarum 76	0,010
L. casei 4	0,010
	100,000

10

Preparation:

- Mixing of all dry ingredients of the cereal base, that is rice flour, sugar, yeast extract and sodium citrate.
- Dissolving said ingredients in water at 65°C and soaking.
- UHT-treatment of this cereal base with plate-heat-exchangers/tubular-heat-exchangers or steam injection 140°C/10s.
- Cooling of the cereal base with plate-heat-exchangers/tubular-heat-exchangers 36-39°C.

15

- 7 -

- e) Inoculation of the cereal base with the three strains and fermentation to pH 3,8.
- f) Mixing of the dry ingredients of the fruit base, that is sugar, emulsifier, gelatine and colour.
- 5 g) Dissolving of these ingredients in water and orange juice concentrate, addition of the cereal base.
- h) Pasteurisation with plate-heat-exchangers/tubular-heat-exchangers 98°C/12s.
- i) Cooling to 10°C.
- 10 j) Whipping and filling into cups.

Example 3

Peach/Passionfruit pap with cereal base

15 Recipe:

Fruit base	%
Peach	45,000
Passionfruit juice concentrate	0,700
Sugar	10,000
Cereal base 2	44,300
	100,000

Cereal base 2	%
Water	80,750
Rice flour	11,000
Wheat flour	4,000
Sugar	4,000
Yeast extract	0,150
Sodium citrate	0,060
L. casei 4	0,020
S. thermophilus Sfi3	0,020
	100,000

Preparation:

- 20 a) Mixing of all dry ingredients of the cereal base, that is rice flour, wheat flour, sugar, yeast extract and sodium citrate .
- b) Dissolving these ingredients in hot water and soaking.

- 8 -

- c) UHT-treatment of this cereal base with tubular-heat-exchangers or scraped-surface-heat-exchangers 130°C/60s.
- d) Cooling the cereal base with tubular-heat-exchangers or scraped-surface-heat-exchangers to 40°C.
- 5 e) Inoculation of the cereal base with the two strains and fermentation to pH 4,0.
- f) Dissolving sugar in water and mixing with the passionfruit juice concentrate and the peach, addition of the cereal base.
- 10 g) Pasteurisation with tubular-heat-exchangers 98°C/120s.
- h) Filling in cups at 75°C.

- 9 -

Example 4**Pineapple/Lemon drink with cereal base****Recipe:**

Fruit base	%
Water	36,000
Pineapple juice concentrate	6,000
Lemon juice concentrate	1,000
Sugar	6,000
Inulin	6,000
Cereal base 3	45,000
	100,000

Cereal base 3	%
Water	92,830
Rice flour	4,000
Sugar	3,000
Yeast extract	0,100
Sodium citrate	0,050
L. plantarum 8	0,010
L. casei 4	0,010
	100,000

Preparation:

a) Mixing of all dry ingredients of the cereal base, that is rice flour, sugar, yeast extract and sodium citrate.

b) Dissolving these ingredients in hot water.

c) UHT-treatment of this cereal base with plate-heat-exchangers/tubular-heat-exchangers or steam injection 130°C/60s.

d) Cooling the cereal base with plate-heat-exchangers/tubular-heat-exchangers 38°C.

e) Inoculation of the cereal base with the two strains and fermentation to pH 3,5

f) Mixing of the dry ingredients of the fruit base, that is sugar and inulin.

g) Dissolving in these ingredients in water, pineapple juice concentrate, lemon juice concentrate, addition of the cereal base.

h) Pasteurisation with plate-heat-exchangers/tubular-heat-exchangers 95°C/60s.

62 80
SPEC

i) Filling in bottles at 10°C.

Information relating to microorganisms

5 1. Lactobacillus Plantarum

Florapan L-73 of C. Hansen's Laboratories

10 2. Lactobacillus casei

Disclosed as registration No. 393 on page 115 of the 1989
Catalog of the American Type Culture Collection 12301
Parklawn Drive- Rockville, Maryland 20852 USA.

15 3. Streptococcus Thermophilus

Isolated from a fermented dairy product.

20 Registered on December 8, 1993 in accordance with the rules
of the Budapest Convention under No. I-1383 at the
Collection Nationale de Cultures de Microorganismes-
Institut Pasteur- 28, rue du Docteur Roux F-75724 Paris.

25

Claims

1. Process for increasing the fruity taste of foodstuffs with reduced content of fruit material, which comprises adding thereto an amylaceous composition resulting from a process wherein a slurry of cereal flour is first subjected to soaking and further sterilised and acidified and/or fermented.
2. Process according to claim 1, wherein the cereal flour is selected from the group consisting of rice flour, wheat flour, oat flour, barley flour and any mixture thereof.
3. Process according to claims 1 and 2, wherein the acidification is reached by adding lactic acid and/or citric acid.
4. Process according to claims 1 and 2, wherein the fermentation is reached by an inoculation with an acidifying strain or a mixture of acidifying strains selected from *Lactobacillus* species, *Streptococcus thermophilus* and *Bifidobacterium* species and by a fermentation over a period and a temperature such as to afford a pH of 3,0 to 5,0 of the fermented material.
5. Process according to claim 4, wherein the *Lactobacillus* species are selected from the group consisting of *L. acidophilus*, *L. casei*, *L. plantarum*, *L. delbrueckii*, *L. brevis*, *L. pentosus*, *L. mesenteroides* and *L. bulgaricus* and a mixture thereof.
6. Composition useful for reducing the fruit content in foodstuffs, which consists in an amylaceous composition resulting from a process wherein a slurry of cereal flour

is first subjected to soaking and further sterilised and acidified and/or fermented according to the claims 1 to 5.

7. Composition according to claim 6, comprising 4 to 10% of cereals, between 0 and 8% sugar, between 0 and 0,3% yeast
5 extract and between 0.01 and 0.05 % of a strain.

8. Composition according to claim 6, comprising 8 to 16% of cereals, between 0 and 10% sugar and between 0 and 0,3% monoglyceride and between 0.01 and 0.05 % of a strain.

9. Composition according to claim 6 to 8, having a pH of
10 about 3,0 to 5,0 and further characterised by a dry matter content of about 4 to 20 weight %.

10. Foodstuff comprising fruit material and a composition according to any of claims 6 to 9.

11. Foodstuff according to claim 10, wherein said foodstuff
15 is in the form solid, semi-solid or liquid.

12. Foodstuff according to any of claims 10 or 11, wherein said foodstuff contains between 5 to 75% of the fruit material and between 25 to 95 % of the composition according to claims 7 to 9.

Abstract

Process for increasing the fruity taste of foodstuffs.

5 The present invention concerns a process for increasing the
fruity taste of foodstuffs with reduced content of fruit
material, which comprises adding thereto an amylaceous
composition resulting from a process wherein a slurry of
cereal flour is first subjected to soaking and further
10 sterilised and acidified and/or fermented.

2do. EXAMEN DE FORMA PATENTE DE INVENCION

Folio 85

Radicación no 00-43429

Concepto Técnico no 1345 Clasificación Internacional de Patentes: A 23 L 1/105; 1/212

Practicado el examen de acuerdo a lo establecido en el Art. 38 de la Decisión 486 se determinó que esta solicitud de **Patente de Invención**:

- SI ☒ NO ☐ Contiene un resumen de la invención (Art.26-e).
- SI ☒ NO ☐ Contiene el título o nombre de la invención (Art.27-d).
- SI ☒ NO ☐ Contiene la descripción de la invención (Art.26-b).
- SI ☐ NO ☐ NO ES APLICABLE ☒ Contiene los dibujos necesarios para comprender la invención (Art.26-d)
- SI ☒ NO ☐ Contiene una o más reivindicaciones. (Art.26-c).
- SI ☐ NO ☒ NO ES APLICABLE ☐ Han sido desarrollados los productos y/o procedimientos a partir de recursos genéticos o de sus productos derivados de los que cualquiera de los Países Miembros es país de origen. (Art. 26- h).
- SI ☐ NO ☒ NO ES APLICABLE ☐ Los productos y/o procedimientos han sido obtenidos o desarrollados a partir de los conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas, afroamericanas, o locales de los países miembros, de acuerdo a lo establecido en la Decisión 391 y sus modificaciones y reglamentaciones vigentes.(Art.26-i).
- SI ☐ NO ☒ La invención se refiere a un producto relativo a un material biológico. (Art.26-J).
- SI ☒ NO ☐ NO ES APLICABLE ☐ La prioridad coincide con la materia reivindicada.
- SI ☒ NO ☐ **CUMPLE LOS REQUISITOS TÉCNICOS**

OBSERVACIONES Y OTROS:

Se acepta título nuevo en folio 32. Se acepta nuevo capítulo reivindicatorio (folios 45-47) modificado, de acuerdo con las observaciones hechas en el primer examen de forma. Se acepta nuevo extracto para publicación junto con nuevas tarjetas de archivos temático y de propietarios. Se acepta la prioridad. ✓

EXAMINADOR TÉCNICO
202043

Bogotá D. C., 2002-07-10

67

2002-10-30
416

Folio 86

2020
Bogotá D.C.

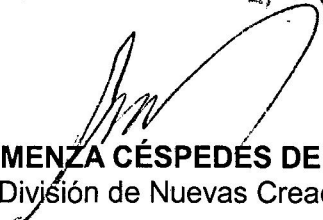
Doctor
JOSÉ ANTONIO LLOREDA
Apoderado

REFERENCIA:	Radicación No.	00-43429
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	416
	Oficio No.	1345
	Folios	001

Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente que se tramita bajo el expediente indicado en la referencia, reúne los requisitos de forma establecidos en los artículos 26 y 27 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, y en las demás disposiciones vigentes sobre la materia, se envía el extracto de la solicitud a la Oficina de Comunicaciones para efecto de su publicación en la Gaceta de Propiedad Industrial, conforme lo establece el artículo 40 de la misma Decisión.

Cúmplase

Dado en Bogotá D.C., a los 31 Jul. 2002


ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL
Jefe de la División de Nuevas Creaciones

Bogotá, DC, 15-02-2006 El extracto de esta solicitud fue publicado en el número 521 de la Gaceta de Propiedad Industrial, de fecha 30-10-2002. El término hábil señalado por la ley expiró el 29-01-2003 y SI ☐ NO ☒ se presentaron oposiciones por parte de terceros.