

PETITORIO



01 23916

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicación: 01023916 00000000

Folios: 37 ^{ln}

Fecha (AMD): 2001-03-26 17:34:02

Trámite: 002 PATENTES D I REGISTRO/ 411 PRESENTAC

Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE.
2000-3

69 1138214

①

SOLICITUD DE:



Patente de Invención.



Patente de Modelo de Utilidad.

②

SOLICITANTE
(71)

Nombre: SOCIETE DES PRODUITS NESTLE ✓
S.A. Sociedad existente y organizada de
conformidad con las leyes de Suiza.
Dirección: A Swiss Body Corporate of P.O., Box
353, 1800 Vevey, Suiza. ✓

Teléfono: 3 264270 Fax: 2 126426
E-mail: jllico@lloredacamacho.com
Domicilio: Vevey, Suiza. ✓

IDENTIFICACION

C.C. ☐ NIT ☐C.E. ☐ Otro ☐

Número _____

③

REPRESENTANTE
O APODERADO
(74)

Nombre: JOSE ANTONIO LLOREDA ✓

Dirección: Calle 72 No. 5-83 Piso 5º, Bogotá,
Colombia

Teléfono: 3 264270 Fax: 2 126426
E-mail: jllico@lloredacamacho.com

IDENTIFICACION

C.C. ☒ NIT ☐C.E. ☐ Otro ☐

Número 17.159.681 TP 10.784

④

INVENTOR(ES)
(72)

Nombre: Mahe Yannick, Isler Ernst y Froehlich, Markus.

Dirección: 11, Schlosserstrasse, CH-8400
Winterthur; Langemattstr. 6, CH-8552 Felben-
Wellhausen y Altwiesenstr. 270, CH-8051 Zurich
Teléfono: 3 264270 Fax: 2 126426
E-mail: jllico@lloredacamacho.com
Domicilio: Suiza. ✓

IDENTIFICACION

C.C. ☐ NIT ☐C.E. ☐ Otro ☐

Número _____

⑤

TITULO (54) "PRODUCTOS DE AYUDA CULINARIA"

⑥

Clasificación Internacional (51)

A23 L 1/22, 1/24

⑦

Prioridad

SI ☒ NO ☐

D. 486

(33) País de Origen

EPO-ND

(32) Fecha

29-03-00

(31) Número de Solicitud

00106664.6

⑧

Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud a los:

6 meses ☐12 meses ☐18 meses ☐Otro ☐

⑨

Comprobante de pago No. 18.321 y 11.651

Fecha 21-03-01 y 26-02-01

Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página.

10

ANEXOS

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación.
- ☒ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad.
- ☐ Certificado de existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☒ Representación legal si fuere el caso 11.145
- ☐ Copia certificada de la primera solicitud, si se reivindica prioridad.
- ☐ Traducción simple de la primera solicitud, si se reivindica prioridad.
- ☐ Documento de cesión del inventor al solicitante o a su causante.
- ☒ Descripción de la invención.
- ☒ Una o más reivindicaciones.
- ☐ Dibujos y/o planos necesarios
- ☐ De ser el caso, copia del contrato de acceso.
- ☐ De ser el caso, documento que acredite la licencia o autorización de uso de conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas.
- ☐ De ser el caso, certificado de depósito del material biológico
- ☐ Arte final 12x12.

11 FIGURA CARACTERISTICA:

12

NOMBRE: JOSE ANTONIO LLOREDA

FIRMA:

C.C. 17.159.681

T.P. 10.784



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicacion : 01023915 00000000

Folios: 37

Fecha (AMD): 2001-03-26 17:31:02

Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC

Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 01 - 18,321
FECHA : MARZO 21 DE 2001

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LLOREDA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	2931584	21/03/2001	1,325,584.00

***** CONCEPTO *****

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 50005-01-01 SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	356,640.00
	TOTAL :	\$ 356,640.00

SON: TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No.

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Conmutador: 382 0840
Fax: 350 5220
e-mail: info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
 Radicación : 01023915 00000000 Folios: 37
 Fecha (AMD): 2001-03-26 17:34:02
 Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
 Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 01 - 11,651
 FECHA : FEBRERO 26 DE 2001

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LLOREDA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	2694160	26/02/2001	5,996,824.00

***** CONCEPTO *****

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 30005-01-01 SOLICITUDES	02 INVOCACION DE UNA PRIORIDAD EN MU	100,000.00
	TOTAL :	\$ 100,000.00

SON: CIENTO MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
 Conmutador: 382 0840
 Fax: 350 5220
 e-mail: info@sic.gov.co
 www.sic.gov.co
 Bogotá, D.C., Colombia

ANEXO

Atentamente manifiesto a usted que la fuente normativa de la reciprocidad de la cual se deriva el derecho del solicitante para reivindicar prioridad en el presente caso, se encuentra:

- a) **En el Artículo 2 del Tratado de Amistad y Comercio suscrito el 14 de Marzo de 1908 entre Suiza y Colombia, que establece la "Cláusula de la Nación más favorecida".**

Suiza, que constituye uno de los países signatarios de la Convención Europea de Patentes vigente desde el 7 de octubre de 1977, convención en virtud de la cual se expiden las Patentes Europeas, es uno de los países respecto de los cuales se ha solicitado la correspondiente patente (Solicitud No. 00106664.6), tal como se desprende del texto de la solicitud en relación con la cual reclamo prioridad.

- b) **En el Artículo 2 del Anexo 1C, Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, del Acuerdo por el cual se establece la "Organización Mundial de Comercio (OMC)" suscrito en Marruecos el 15 de abril de 1994. Este acuerdo fue aprobado por el Congreso de Colombia mediante Ley 170 de 1994 y por la Corte Constitucional Colombiana mediante Sentencia C-137-95 de 28 de marzo de 1995, y entró en vigencia en nuestro país el 30 de abril de 1995, 30 días después de su ratificación.**

Dicho Artículo establece que en lo que respecta a las partes II, III y IV del Acuerdo (referidos a la existencia, alcance y ejercicio de los derechos de propiedad intelectual, entre otros) los Miembros cumplirán los artículos 1 a 12 y el Artículo 19 del Convenio de París —el Artículo que establece la prioridad de las patentes de invención es el Artículo 4.

- c) **En el Artículo 4 del mencionado Anexo 1C, Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, del Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial de Comercio (OMC), el cual consagra el "Trato de la nación más favorecida" para los países Miembros del mismo.**

- d) **En el Artículo 4 del Convenio de París, del cual ya era parte Colombia en el momento en que se presentó la solicitud cuya prioridad ahora reivindico, con lo cual se cumple la reciprocidad exigida en el Artículo 9 de la Decisión 486 del Acuerdo de Cartagena para con solicitudes provenientes del País Miembro del Acuerdo de Cartagena.**

5

ANEXO

El documento que acredita la calidad REPRESENTANTES LEGALES en Bogotá de los doctores JOSE LLORED CAMACHO y/o ALFONSO LLORED CAMACHO y/o JOSE ANTONIO LLORED para TODOS LOS ASUNTOS RELACIONADOS CON LA PROPIEDAD INDUSTRIAL de la sociedad peticionaria, que faculta a cada uno de dichos abogados para actuar individualmente, se encuentra protocolizado ante esa División bajo el No. 11.145. En consecuencia, ruego a usted reconocer la personería de cada uno de dichos Representantes Legales para actuar dentro del presente expediente, a fin de que cualquiera de ellos pueda intervenir en cualquier tiempo respecto de la solicitud en él contenida.



JOSE ANTONIO LLORED

T.P. No. 10.784

CODIGO 231

PRODUCTOS DE AYUDA CULINARIA

RESUMEN – OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

Producto de ayuda culinaria compuesto por una envoltura a base de una materia grasa sólida a la temperatura ambiente y un aderezo aromático fluido o pastoso. La envoltura del producto según la invención se funde rápidamente en contacto con un alimento caliente o en la sartén y posee buena resistencia mecánica a las manipulaciones a la temperatura ambiente. La envoltura comprende materia grasa del orden de 40 a 100% y de 0 a 60% de aditivos de cargas del tipo polisacáridos, proteínas, fibras o una mezcla de éstos. El aderezo, acuoso o graso, del producto según la invención presenta una viscosidad que se inscribe en una gama comprendida entre una miel líquida y una pasta para untar.

Procedimiento para fabricar un producto de ayuda culinaria de este tipo.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un producto de ayuda culinaria aromático, que puede ser fundido o disuelto, y cuyo destino es el uso para condimentar alimentos cocidos y/o cocer o preparar platos cocinados. La presente invención se refiere también a un procedimiento para la fabricación de este producto de ayuda culinaria.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Los productos de ayuda culinaria disponibles actualmente para condimentar/aromatizar se presentan, por una parte, en forma de productos líquidos o fluidos. No obstante, con este tipo de producto se plantea el problema de su dosificación en porciones. Por otra parte, existen productos en forma de polvo que se agregan directamente a un plato o a una fuente. Sin embargo, este tipo de producto es muy higroscópico y precisa de un embalaje adaptado y tampoco se puede dosificar ni conservar con facilidad una vez comenzado. La disolución y distribución de estos productos en polvo no siempre

es fácil y conduce a la formación de grumos. Existen productos de ayuda culinaria dosificados en forma de tabletas que se fabrican compactando los ingredientes en polvo/deshidratados y se deben disolver en un líquido, no obstante, esta etapa de disolución en ocasiones es larga y no muy fácil. Algunas de estas tabletas de caldo se deberán disolver en el agua de cocción de arroz, pastas y/o legumbres. Una vez cocidos los productos se escurren y la casi totalidad de los aromas disueltos en el agua de la cocción se pierde. Ciertos productos de ayuda culinaria en tabletas se pueden destinar también a la cocción en sartén. Sin embargo, estas tabletas presentan una fusión mediocre y es necesario proceder a su trituración. A pesar de esto, la dispersión del condimento está lejos de ser óptima y con frecuencia se observan residuos de trozos o grumos, lo que es especialmente desagradable llegado el momento de que se consuman.

Además las tabletas se fabrican en base a ingredientes deshidratados y es bien sabido que las operaciones de concentración/deshidratación son nefastas para las cualidades organolépticas de los productos obtenidos, en forma más especial en el plano aromático. En efecto, las intensidades, la riqueza y fuerza aromáticas del producto deshidratado concen-

trado distan mucho de ser iguales al producto inicial o a un producto fluido menos concentrado.

Las mantequillas aromatizadas permiten paliar algunos de estos problemas pero su tiempo de conservación es limitado y se deben conservar refrigeradas. Por otra parte, este tipo de producto muy graso constituye un vehículo del aroma de interés solamente para los aromas lipófilos.

Existen diversas formas de productos del tipo cápsulas aromáticas. En general, están constituidas por una película externa a base de gelatina o alginato u otro polímero gelificante, lo que requiere de un calentamiento prolongado en medio acuoso para asegurar la disolución y/o la rotura de esta envoltura y la liberación del contenido.

Los procedimientos para fabricar estas cápsulas aprovechan las propiedades de coagulación de estos polímeros y las fuerzas de tensión superficiales. Así, estas cápsulas se preparan formando bolitas o gotas en una solución gelificante (el caso de los alginatos) o aplicando enfriamiento (el caso de la gelatina). Sin embargo, este principio tiene sus límites y el tamaño de las bolitas formadas es limitado. En otros casos, se trata en primer lugar de formar una cápsula vacía moldeando las dos mitades, que después se unen y se rellenan una vez que la cápsula está formada.

La patente JP 10075720 describe un producto alimenticio compuesto por una fase grasa y una fase amilácea. La fase grasa encierra cápsulas dispersas constituidas por una envoltura hidrosoluble que contiene un ingrediente aromático. Una vez que este producto se dispersa y calienta una fase acuosa en ebullición, la envoltura hidrosoluble se disuelve y libera el ingrediente aromático. Este tipo de producto tiene por objetivo la fabricación de salsa rubia("roux") por adición de agua hirviendo.

Diversas patentes describen cápsulas que contienen una composición aromática en forma de polvo, pasta, líquido acuoso, líquido aceitoso o emulsión. En todos estos casos, el material de encapsulación es una gelatina, un alginato, un derivado de estos últimos o cualquier otro polímero gelificante o cogelificante hidrosoluble; JP 10014554; JP 09313154; DE 29713074; JP 09163963; WO 9505751; EP 525731; JP 02079941.

Por otra parte, la patente JP 08010313 describe un producto del tipo cápsula que contiene un aderezo líquido. Esta cápsula se presenta como una gotita de varias capas (3 capas) en la cual el núcleo está separado de la envoltura por una capa lipófila.

La patente JP 01232963 describe una cápsula flexible de varias capas fabricada por laminado-moldeado. El mate-

rial de la cápsula se elige de manera que presente una gran resistencia a temperaturas altas, ácidos, bases y agua. Un producto de este tipo está destinado a una larga preservación del aderezo con respecto a los agentes externos.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

El objetivo de la presente invención es proponer un producto de ayuda culinaria sólido a la temperatura ambiente que se disuelve rápidamente en un líquido hirviente o que se funde rápidamente en contacto con un alimento caliente o la superficie de una sartén caliente.

Para este efecto, el producto de ayuda culinaria según la presente invención se compone de una envoltura a base de materia grasa sólida a la temperatura ambiente y un aderezo aromático fluido o pastoso.

De este modo, el producto presenta una buena resistencia mecánica cuando se manipula a la temperatura ambiente y se funde rápidamente al ponerse en contacto con un alimento o un utensilio de cocina caliente, lo que permite disolver y dispersar con rapidez el aderezo. De este modo, especialmente en el caso del condimento de pastas, arroz o legumbres cocidas, la cubierta grasa se funde rápidamente para liberar el aderezo fluido que se reparte con rapidez dentro del plato

aderezado. La proporción del peso de la envoltura en el producto se puede elegir de manera tal que proporcione al producto una resistencia mecánica suficiente para asegurar la facilidad de su desmolde y manipulación. El peso de la envoltura se puede situar dentro del orden de 30 a 90% del producto final, por ejemplo. Igualmente, la materia grasa puede presentar un punto de fusión comprendido entre 30 y 60°C.

En el caso de utilizar el producto según la invención para cocción, sus propiedades permiten la repartición instantánea y uniforme de la materia grasa y de los ingredientes aromáticos en la sartén impidiendo la persistencia de grumos y residuos groseros. Además, un aderezo fluido permite aportar nuevas notas aromáticas y diferentes y de una calidad muy superior con respecto a las tabletas. El perfil aromático es más rico y mejor equilibrado entre las notas del comienzo y las del final. De este modo, según el aporte de los ingredientes aromáticos (acuosos o grasos o los dos) se podrá aportar una gama variada de aromas, de naturaleza hidrófilas o lipófilas. El perfil aromático de todas maneras será de mucho mejor calidad, debido principalmente a la preservación de estas notas aromáticas del comienzo puesto que el aderezo no sufre deshidratación.

La envoltura del producto según la invención debería presentar por lo tanto las propiedades siguientes: resistencia mecánica a las manipulaciones a la temperatura ambiente y fusión rápida en un alimento caliente o en contacto con la sartén caliente. De este modo, la formulación específica de esta envoltura permite, a través de la selección de las materias grasas aplicadas y los aditivos de carga, resolver estos problemas. La cantidad de materia grasa contenida en la envoltura puede ser del orden de 40 a 100% aproximadamente. Los aditivos de carga, hasta aproximadamente 60% del peso de la envoltura, pueden ser de naturaleza polisacárida y/o proteica y/o fibras y/o sal. Puede tratarse de almidón natural, almidón modificado químicamente y/o físicamente, maltodextrina, jarabe de glucosa o una mezcla de éstos, por ejemplo. Los polisacáridos añadidos a la materia grasa constituyente de la envoltura se pueden reemplazar en su totalidad o en parte por derivados proteicos del tipo caseinatos y/o proteínas de lactosuero, por ejemplo. También, por ejemplo, fibras alimenticias del tipo celulosa, metilcelulosa, fibras de trigo, pueden formar parte de estos aditivos de carga del material de la envoltura. Dichos aditivos permiten aumentar la viscosidad del material de la envoltura. Esto es interesante en caso en

que la proporción de peso de la envoltura con respecto al aderezo en el producto final es baja.

De preferencia, la materia grasa puede ser una grasa vegetal hidrogenada o fraccionada como por ejemplo aceite de palma hidrogenada. Las grasas animales sólo se utilizan si son hidrogenadas. El cuerpo graso o la mezcla de cuerpos grasos utilizado para la ejecución de la envoltura de la presente invención, puede presentar un punto de fusión comprendido de preferencia entre un 40 a 55% aproximadamente. La viscosidad de la mezcla del material de la envoltura puede ser del orden de 4 a 18 Pa.s, alrededor de $10s^{-1}$ y de 40°C.

La envoltura del producto según la invención puede además comprender productos vegetales, partículas, especias tales como curry, pimienta, paprika, por ejemplo, colorantes, aromas y/o elementos visuales tales como copos de perejil, ajo, albahaca, cebolla, por ejemplo y/o vitaminas tal como riboflavina por ejemplo. Por otra parte, la envoltura del producto según la invención puede estar total o parcialmente recubierta por copos de legumbres deshidratadas o sémola, por ejemplo.

La Curva SFC ("Solid Fat Content") de un cuerpo graso define la fracción de materia grasa presente en estado sólido en el cuerpo graso en función de la temperatura en una

gama de temperatura dada, en general 0° - 60°C aproximadamente para los cuerpos grasos alimenticios. En el caso presente, la materia grasa aplicada debería presentar una tasa de sólidos cercana a la temperatura ambiente. Además la Curva SFC debería disminuir rápidamente más allá de 40°C aproximadamente de manera de asegurar una fusión rápida a partir del contacto con alimentos calientes para el consumo. Esta Curva SFC presenta así, en forma ventajosa, un aspecto bifásico con una pendiente débil entre 0°C y la temperatura ambiente (20 a 30°C aproximadamente) y una pendiente muy fuerte más allá de 35° a 45°C aproximadamente.

Así, estas propiedades permiten fundir con rapidez la envoltura cuando se agrega el producto a una porción de arroz, pastas o legumbres calientes justo antes del consumo, asegurando a la vez una buena resistencia mecánica a la temperatura ambiente.

La masa unitaria de un producto según la invención puede ser de aproximadamente 10-15g, lo que permite condimentar una porción de unos 200-300 g de alimentos cocidos. La cantidad de unidades de producto según la invención a agregar se podrá ajustar en función de la cantidad de alimentos por sazonar.

Esta propiedad consistente en la fusión rápida de la envoltura del producto según la invención permite también su aplicación como ayuda culinaria en la preparación de platos y alimentos cocinados. Por ejemplo, de este modo se puede agregar el producto según la invención a una sartén caliente. La envoltura se funde enseguida, se libera el aderezo fluido o pastoso y se reparte o funde rápidamente en la sartén. Desde este momento, se puede agregar carne, pescado, legumbres y/o arroz por ejemplo, para efectuar la cocción con o sin adición de líquido por ejemplo. De manera similar, se puede agregar el producto según la invención algunos minutos antes del fin de la cocción de legumbres, carnes, pescados arroz, platos cocinados, platos en salsa, por ejemplo.

Además, la envoltura del producto según la invención puede también contener queso fundido si se contempla utilizarla para hacer un gratinado en el horno, por ejemplo.

La proporción en peso aderezo/envoltura en el producto final se puede situar en una gama muy amplia de 70/30 a 10/90, aproximadamente, de preferencia 50/50. El valor de esta proporción depende de la talla, de la forma del producto (esfera, paralelepípedo, porción de cilindro, barra, corazón, cono, cono truncado o cualquier otra forma moldeada, por ejemplo) así como de la viscosidad del aderezo. El espesor de la envoltura será función de las viscosidades del

la envoltura será función de las viscosidades del aderezo y de la materia constituyente de la envoltura, de la forma, del tamaño y de la proporción en peso aderezo/envoltura en el producto según la invención. A título ilustrativo, el espesor de esta envoltura puede ser aproximadamente de 1,5 a 4,0 mm para un producto esférico de 10-15 gramos, por ejemplo. Mientras más fina sea la envoltura, se fundirá con más rapidez y el aderezo también se dispersará con más rapidez.

El aderezo del producto según la invención es un producto aromático fluido o pastoso, cuya viscosidad puede corresponder a una gama comprendida entre una miel líquida y una pasta para untar. Es conveniente utilizar un producto particularmente fluido por todas las razones explicadas anteriormente: dispersión rápida, perfil aromático más complejo y de mejor calidad. Sin embargo, el aderezo puede ser un producto pastoso que se pueda bombear. El aderezo del producto según la invención puede ser a base de agua, materias grasas o una emulsión. Este aderezo puede ser un caldo concentrado de carne y/o de legumbres del tipo caldo de gallina o "pot au feu", (especie de cazuela) por ejemplo. El aderezo se puede confeccionar aplicando el modo para fabricar un aroma de reacción. Este tipo de aroma se fabrica tradicionalmente por calentamiento de una mezcla que comprende derivados proteicos

o aaminados con azúcares reductores. En función del par temperatura-duración del tratamiento aplicado, se obtienen perfisles aromáticos diferentes.

El caldo más o menos concentrado puede ser adicionado o reemplazado por una preparación grasa a base de aceite de oliva, aceite de mantequilla, de girasol, de palma, más o menos hidrogenada, por ejemplo. Esta preparación grasa así como el caldo se pueden hacer más agradables y/o aromatizar añadiendo aromas, especias y aromatizantes tales como albahaca, perejil, ajo, cebolla, curry, jengibre, tomillo, finas hierbas, pimienta, cilantro, partículas de alimentos vegetales y/o animales o queso, por ejemplo.

En caso de usar el producto según la invención en platos cocinados como legumbres y/o carnes saltadas o en salsa, el aderezo podrá contener uno o varios ingredientes espesantes del tipo almidones naturales y/o modificados, harina de guar, alginatos o maltodextrinas, solos o en mezclas, por ejemplo. De este modo, desde el momento en que se funde la envoltura, el aderezo puede servir como condimento y también como ligante con adición eventual de líquidos tales como vino, agua, vinagre, crema o leche, por ejemplo.

El producto según la invención puede ser disuelto en un líquido caliente para reconstituir instantáneamente una

bebida caliente, un caldo o una sopa. El producto según la invención presenta la ventaja de que se puede dosificar con facilidad, disolverse en forma instantánea sin grumos con un esfuerzo mecánico mínimo en un líquido caliente y presenta también características organolépticas óptimas.

De manera aproximada, el producto según la invención se puede fundir/disolver en el fondo de una sartén después de cocer legumbres y/o carne en una cantidad más o menos importante de líquido caliente o frío, esto para hacer un glaseado o una salsa, por ejemplo.

La conservación del producto a la temperatura ambiente se podrá asegurar mediante el contenido de sal del aderezo que puede ser del orden de 10 a 40% y de preferencia de 20 a 30%. La sal presente en el aderezo, asociada eventualmente a otros agentes depresores de la actividad del agua (humectantes) tales como polisacáridos, jarabes de glucosa, por ejemplo, contribuye a reducir la actividad del agua del producto (A_w) que se puede situar de preferencia dentro del orden de 0,2 a 0,8. En caso que el aderezo presente un A_w mayor que 0,8, se podrá prever el uso de agentes químicos conservadores, por ejemplo sulfitos, para mejorar la conservación del producto.

Igualmente, la presente invención tiene por objetivo proponer un procedimiento para fabricar un producto de ayuda culinaria de este tipo.

Para este efecto, un procedimiento para fabricar el producto según la invención consiste en la coextrusión del material de la envoltura y el aderezo fluido o pastoso en un molde para aprisionar el aderezo en el material de la envoltura.

De acuerdo con un modo de ejecución preferido del procedimiento presente se puede:

- calentar el material de la envoltura para disponer de un producto que se pueda bombear, cuya viscosidad sea mayor que o igual a la viscosidad del aderezo y

- efectuar una coextrusión del aderezo y del material de la envoltura en un molde para envolver el aderezo en el material destinado a envoltura.

Una vez que el conjunto esté moldeado-formado gracias a la coextrusión en molde se puede enfriar rápidamente o dejar a la temperatura ambiente a unos 18-24°C, hasta el endurecimiento de la envoltura.

El aderezo se puede preparar directamente en un mezclador, añadiendo polvos o líquidos. La temperatura de dosificación de la mezcla puede estar comprendida entre 10° y

40°C aproximadamente según la viscosidad de la mezcla, de fluida a pastosa. El aderezo se puede calentar de este modo para asegurar su capacidad de bombeo.

Paralelamente, se fabrica el material de la envoltura del producto según la invención. De este modo, se puede mezclar la o las materias grasas a unos 50 a 60°C, en un mezclador de cinta con termostato, por ejemplo. Eventualmente, se pueden añadir polisacáridos y/o materias proteicas y/o fibras y enfriar la mezcla hasta una temperatura del orden de 25°C a 40°C aproximadamente para obtener un producto que se pueda bombear, que sea maleable y moldeable.

Las dos mezclas, el aderezo fluido o pastoso por una parte y el material de la envoltura por la otra, se pueden coextruir en un molde con el objetivo de encerrar el aderezo en el material destinado a la envoltura. El aderezo se puede extruir utilizando un tubo central de coextrusión, la mezcla grasa para la envoltura mediante un tubo periférico. Enseguida, el orificio de inyección del molde se puede obturar sellando por medio de una película, por ejemplo. A continuación, el conjunto puede dejarse tal cual para enfriar a temperatura ambiente (aproximadamente 18 a 24°C) o someter a un enfriamiento forzado, con el fin de endurecer rápidamente el material de la envoltura. Este enfriamiento se puede efec-

tuar haciendo pasar el producto moldeado en un túnel de enfriamiento a unos 2 a 10°C, por ejemplo, o mediante cualquier otro medio que permita asegurar la cristalización rápida de las materias grasas y la solidificación de la envoltura. En forma ventajosa, se podrá prever una etapa para eliminar las eventuales burbujas aplicando vibraciones entre la etapa de coextrusión-moldeo y la etapa eventual de sellado.

Los moldes utilizados pueden ser moldes metálicos o de material plástico, por ejemplo. En el caso de usar moldes metálicos reutilizables, los productos se pueden desmoldar después de la etapa de enfriamiento y embalar en estuches, ampollas o cajas por ejemplo, o cualquier otro embalaje que permita proteger el producto. Una ampolla es un embalaje consistente en una o varias cáscaras de plástico, obturadas eventualmente, pegadas sobre un soporte de cartón o plástico. Este embalaje está destinado a presentar y proteger la mercadería de pequeño tamaño. Los moldes no reciclables pueden servir como embalaje primario, el producto se presenta entonces en un embalaje de tipo ampolla sellado. La ampolla se puede colocar enseguida en un estuche para mejorar la protección del producto y permitir la inscripción de informaciones relativas al producto. Según esta forma de realización, el

consumidor podrá abrir la ampolla en el momento de la aplicación del producto según la invención.

Los moldes utilizados para dar forma al producto según la invención pueden tener cualquier tipo de forma: esfera, cubo, paralelepípedo, cono, corazón, barra, animales y personajes diversos, por ejemplo. Las dimensiones y proporciones del producto según la invención serán función de la potencia aromática y/o del efecto ligante requerido. El volumen del producto según la invención podrá ser del orden de 8 a 25 cm³, por ejemplo. Teóricamente, no existen límites concernientes a las dimensiones del producto según la invención. Los productos según la invención se pueden conservar a temperatura ambiente por períodos de hasta 12 e incluso 18 meses.

Los siguientes ejemplos permiten ilustrar algunas variantes del producto y las diferentes maneras de usar el producto según la invención.

EJEMPLO 1

CALDO DE GALLINA

Confeción del material de la envoltura: Preparar un material constituyente de la envoltura que presente la composición siguiente:

- Aceite de palma parcialmente hidrogenado/fraccionado	1,5 kg
- Perejil (copos) picado,	2 g
- Vitamina B2,	0,5 g
- Polvo de paprika	1,7 g
- Maltodextrina	560 g

Para preparar este material, calentar la grasa a una temperatura de 55-60°C e introducirla en un mezclador de cintas de doble envoltura. A continuación, agregar y mezclar los demás ingredientes.

Enseguida, enfriar la mezcla en el mezclador por medio de la doble envoltura cuya temperatura se ha fijado en 30°C. Al término de esta etapa, la mezcla se puede bombear fácilmente, es maleable y presenta una textura relativamente viscosa. Su temperatura es entonces de unos 30°C. Enseguida, se transfiere hasta un depósito hermético que se mantiene a la misma temperatura.

Preparación del aderezo: El aderezo consta de un aroma de reacción preparado como se indica a continuación. Los siguientes ingredientes se mezclan en un reactor y llevan durante 90 min a 98°C:

- Sal	750 g
- Agua,	1,250 kg

- Azúcar cristalizada,	315	g
- Maltodextrina,	316	g
- Carne de pollo en polvo,	72	g
- Extracto de levadura en polvo,	72	g
- Inosinato de sodio,	21	g
- Aroma de cebolla frita,	16	g
- L-cisteína,	12	g
- Cúrcuma,	16	g
- Romero,	3,15	g
- Fosfato de diamonio,	7	g
- Pimienta,	3	g
- Aroma de pollo,	3,5	g
- Fécula de mandioca,	87	g
- Alginato Keltrol,	5,5	g

Después de la reacción, enfriar la mezcla a la temperatura ambiente. La preparación de esta mezcla se puede hacer con anticipación. La mezcla se puede dosificar a la temperatura ambiente y transferir a un depósito hermético no calentado.

Las mezclas se transfieren a las tolvas correspondientes de una dosificadora Awema UDM 202/96 (AWEMA AG, ZURICH) mediante bombas con termostatos. De igual modo, las

2

tolvas se mantienen a temperatura para poder mantener una viscosidad constante, es decir 30°C para el material de la envoltura y 25°C para el aderezo.

Las mezclas se inyectan directamente y dosifican por coextrusión a través de tubos dobles de dosificación (diámetro del tubo interno 7,6 mm, diámetro del tubo externo 9 mm) en moldes que contienen 20 a 120 alvéolos de forma de paralelepípedo de P.E.T. (Tereftalato de polietileno). Los pistones que dosifican los productos distribuyen el aderezo y el material de la envoltura en una proporción de 50/50. La masa total entregada es de unos 12 g. Enseguida se sella una película sobre los moldes por calentamiento.

A continuación, los moldes se cortan para obtener placas de 4 a 10 alvéolos.

Enseguida, el producto se enfría en un túnel de enfriamiento a 5°C durante aproximadamente 10 minutos para asegurar que el material de la envoltura se solidifique rápidamente.

A continuación, las placas de 4 a 10 alvéolos se embalan en estuches de cartón.

Utilización : El producto de ayuda culinaria obtenido de esta manera puede servir para reconstituir un caldo de gallina. A

un cubo obtenido de esta manera del producto según la invención se le añaden 200 g de agua hirviendo. La envoltura se funde rápidamente liberando el aderezo fluido que se diluye fácilmente en el agua caliente. De esta manera se obtiene con toda facilidad y rapidez un caldo de gallina que presenta las características aromáticas de un caldo recién preparado.

EJEMPLO 2

CONDIMENTO "AL PESTO" PARA PASTAS

La manera de preparar el producto según la invención es idéntica a la que se describe en el ejemplo 1, salvo en lo que se refiere a los ingredientes, la preparación de la mezcla que corresponde al aderezo y la proporción envoltura/aderezo en el producto final que es en este caso de 42/58.

Los ingredientes siguientes se usan para fabricar el material de la envoltura:

- Aceite de palma parcialmente hidrogenado/fraccionado	750 g
- Aceite de palma parcialmente hidrogenado	740 g
- Maltodextrina,	520 g
- Espinaca en polvo,	52 g
- Perejil en copos,	21 g

Ingredientes del aderezo:

- Queso en polvo,	233 g
- Sal,	990 g
- Perejil,	90 g
- Albahaca,	58 g
- Polvo de ajo,	116 g
- Aroma de queso,	88 g
- Cebolla en polvo,	58 g
- Espinaca en polvo,	58 g
- Aroma de albahaca,	26 g
- Aceite de mantequilla,	620 g
- Aceite de oliva,	585 g

La mezcla correspondiente al aderezo se prepara en un mezclador de cintas, la materia grasa se introduce a unos 55°C y los demás ingredientes deben estar a la temperatura ambiente. La mezcla homogeneizada se enfría enseguida a una temperatura aproximada de 30°C.

Aquí, el producto es coextruido de manera idéntica a lo que se explica en el ejemplo 1 en alvéolos en forma de cilindro truncado.

Utilización: El producto de ayuda culinaria preparado de esta manera se puede utilizar para condimentar y aromatizar pas-

tas. Se cuecen pastas tipo "tagliatelles" en agua hirviendo no salada, según la manera tradicional. Una vez cocidas, escurrir las pastas y trasvasijar a una fuente o un plato. Añadir el producto de ayuda culinaria según la invención a las pastas calientes a razón de un artículo (aproximadamente 12 g) para 220 g de pastas. Al ponerse en contacto con las pastas calientes, la envoltura del producto y el aderezo graso se funden dentro del plato. Un simple mezclado permite repartir fácilmente y con rapidez el condimento dentro de las pastas cocidas.

EJEMPLO 3

CUBO PARA PREPARAR FRITURAS TOMILLO/LIMON

La forma de preparar el producto según la invención es idéntica al descrito en el ejemplo 1 salvo en lo que se refiere a los ingredientes. Aquí el producto es coextruido en alvéolos en forma de paralelepípedo.

INGREDIENTES DEL ADEREZO:

- Sal,	495 g
- Aroma de cebollas fritas,	75 g
- Tomillo en polvo,	17,5 g
- Limón-lima,	17,5 g

- Polvo de paprika)	7,5 g
- Laurel en polvo,	5 g
- Pimienta,	2,5 g
- Aceite de mantequilla,	1,9 kg

INGREDIENTES DE LA ENVOLTURA:

- Aceite de palma parcialmente hidrogenado/fraccionado,	937 g
- Aceite de palma parcialmente hidrogenado (45-46°C, punto de fusión),	937 g
- Almidón de maíz,	600 g
- Curry en polvo,	12,5 g
- Paprika dulce,	12,5 g

Utilización: El producto de ayuda culinaria (aprox. 12 g) obtenido de esta manera se coloca en una sartén caliente. La envoltura se funde de inmediato liberando así el aderezo aromático graso que a su vez también se funde. Añadir aproximadamente 150 g de pollo trozado y freir así en la mezcla hasta que la carne esté cocida.

REIVINDICACIONES

1. Producto de ayuda culinaria CARACTERIZADO porque está compuesto por una envoltura a base de [materia grasa] sólida a la temperatura ambiente y un aderezo aromático fluido o pastoso.

2. Producto de ayuda culinaria según la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque la envoltura presenta una tasa de materia grasa comprendida entre 40 y 100%, de preferencia entre 60 y 80% y comprende hasta 60% de polisacáridos y/o proteínas y/o fibras y/o sal.

3. Producto de ayuda culinaria según una de las reivindicaciones 1 y 2, CARACTERIZADO porque la materia grasa de la envoltura presenta una /diferencia de fusión de 30 a 60°C.

4. Producto de ayuda culinaria según una de las reivindicaciones 1 y 2, CARACTERIZADO porque la proporción aderezo/envoltura con respecto al producto final se encuentra dentro de una gama de 70/30 a 10/90.

5. Producto de ayuda culinaria según una de las reivindicaciones 1 y 2, CARACTERIZADO porque el aderezo es un aderezo de base acuosa y/o grasa.

6. Producto de ayuda culinaria según una de las reivindicaciones 1 y 2, CARACTERIZADO porque el aderezo contiene partículas alimenticias y/o agentes espesantes.

7. Producto de ayuda culinaria según una de las reivindicaciones 1 y 2, CARACTERIZADO porque las partículas alimenticias están incluidas en la envoltura y/o recubren esta envoltura.

8. Producto de ayuda culinaria según una de las reivindicaciones 1 y 2, CARACTERIZADO porque el aderezo contiene sal en una proporción de 10 a 40% del peso del aderezo.

9. Producto de ayuda culinaria según una de las reivindicaciones 1 y 2, CARACTERIZADO porque la actividad del agua del aderezo se encuentra entre 0,2 y 0,8.

10. Procedimiento para fabricar un producto según las reivindicaciones 1 y 2, CARACTERIZADO porque comprende las etapas siguientes:

- calentar el material de la envoltura para disponer de un producto que se pueda bombear, cuya viscosidad sea mayor que o igual a la viscosidad del aderezo y
- hacer una coextrusión del aderezo y del material de la envoltura en un molde para envolver el aderezo en el material destinado a envoltura.

11. Procedimiento según la reivindicación 11, CARACTERIZADO porque el material del aderezo se calienta.

12. Procedimiento según una de las reivindicaciones 11 y 12, CARACTERIZADO porque el producto moldeado se somete a un enfriamiento forzado.

Folios 36 y 37
torjetas
Cis

REQUISITOS MINIMOS PARA ADMISION A TRAMITE

PATENTE DE INVENCION [✓]

MODELO DE UTILIDAD []

- Indicación de que se solicita la concesión de una patente 1 [✓]
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud 1 [✓]
- Descripción de la invención 2 [✓]
- Dibujos de ser estos pertinentes [✓]
- Comprobante de Pago de las tasas establecidas 2 y 3 [✓]

COMPLETA [✓]

INCOMPLETA []

DISEÑO INDUSTRIAL []

- Indicación de que se solicita el registro de Diseño Industrial. []
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud. []
- Representación gráfica y fotográfica del Diseño Industrial o muestra del material que incorpora el diseño. []
- Comprobante de pago de las tasas establecidas. []

COMPLETA []

INCOMPLETA []

ESQUEMA DE TRAZADO []

- Indicación de que se solicita el registro de un Esquema de trazado. []
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud. []
- Representación gráfica del esquema de trazado []
- Comprobante de pago de las tasas establecidas. []

COMPLETA []

INCOMPLETA []

Firma Responsable

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Indicacion : 01023915 00000000 Folios: 37
Fecha (AMD): 2001-03-25 17:34:02
Fecha: 2001-03-25 17:34:02
Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Carrera 13 No. 27-00 Piso 5 y 10
Commutador: 334 12 21-2-3-4
Fax: 281 31 25 e-mail: info@sic.gov.co
Santa Fe de Bogotá D.C. - Colombia



36

INFORME DE PROTOCOLO

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

Expediente 01-23915

Fecha: 3 de mayo del 2001.

Se certifica que:

Desde fecha 5 de septiembre de 1986,
del folio 51.235 al folio 51.239 del libro de
Protocolo N° 171, obra el documento N° 11.145
conferido por SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.

domiciliado(a) en VEVEY - SUIZA

al doctor JOSE LLOREDA
CAMACHO, ALFONSO LLOREDA CAMACHO y/o JOSE ANTONIO
LLOREDA.

Representante en Santafé de Bogotá D.C. Los mismos
Facultad para desistir SI.

Revisado _____.

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Conmutador: 382 0840
Fax: 382 2695
E-mail: info@sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia

40
37



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

2020
Bogotá, D.C.

Doctor
JOSE ANTONIO LLOREDA
Representante

REFERENCIA: Radicación No. 01-23915
Trámite 002
Evento 001
Actuación 430
Oficio No. 1383
Folios 001

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica que:

- Debe allegar copia del documento en que consta la cesión del derecho a la patente otorgado por el inventor al solicitante o a su causante (art. 28-k, Dec 486/2000).

En cumplimiento del artículo 39 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le requiere para que dentro del término de dos (2) meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el artículo 8 de la Resolución Reglamentaria No. 210 del 15 de enero del 2001.

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

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha 10 MAYO 2001

Se recuerda al interesado que debe presentar, dentro de los dieciséis meses siguientes contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud cuya prioridad se invoca, copia de la misma certificada por la autoridad que la expidió y, en los casos en que haya lugar, la traducción simple del capítulo reivindicatorio. El incumplimiento de este plazo, acarreará la pérdida de la prioridad invocada.

202027/202022

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Conmutador: 382 0840
Fax: 382 2695
E-mail: Info@sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia