

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S _____

Radicación : 01023915 00000003 Folios: 50
Fecha (ADM): 2001-07-05 15:04:16
Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 444 REPUESTA
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

43
40

Re: P1.- SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.- Solicitud de Patente de
Invencción para "PRODUCTOS DE AYUDA CULINARIA".- Clase A. 23.-
Expediente número 01-023,915.-

1. Me refiero al requerimiento hecho por ese Despacho notificado por fijación en lista de fecha 10 de Mayo de 2001.

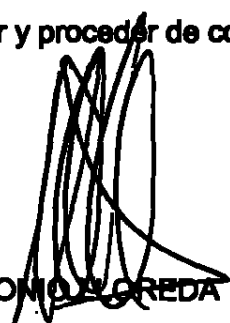
2. Anexos me permito presentar a usted:

(1) Copia autentica, debidamente certificada de la solicitud de patente presentada para el invento arriba nombrado respecto de la cual reclamo prioridad, a saber la solicitud europea número 00106664.6 de 29 de Marzo de 2000, junto con su traducción simple correspondiente a la totalidad de dicho documento; y

(2) Documento que acredita el traspaso que los autores del invento de la referencia hacen a favor de mi representado, de sus derechos sobre el mismo, debidamente legalizado hasta por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia bajo el número 419493 de 21 de Marzo de 2001, junto con su traducción oficial No. 061/01 correspondiente a las legalizaciones de dicho documento, debidamente legalizada hasta por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia bajo el número 119290 de 23 de Marzo de 2001.

3. Ruego a usted tomar atenta nota de lo anterior y proceder de conformidad.

Señor Superintendente,


JOSE ANTONIO GREDA
T.P. 10.784
Código 231

Societe Des Produits Nestle S.A. 01.023.915

OFICINA EUROPEA DE PATENTES

CERTIFICADO

Los documentos adjuntos son fiel copia de la solicitud de patente Europea según la descripción que aparece en la siguiente página, presentada originalmente.

No. de Solicitud de la Patente 00106664.6

El Presidente de la Oficina Europea de Patentes

I.L.C. HATTEN-HECKMAN

(Firmado)

LA HAYA, 13 / 11 / 00

Solicitud No.: 00106664.6

Fecha de Presentación: 29 / 03 / 00

Solicitante:

SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.

1800 Vevey

ZWITZERLAND

Título del Invento:

ADITAMENTOS CULINARIOS

Clasificación Internacional de la Patente:

A23L1/40, A23P1/02, A23P1/12, A23L1/39

Estados Contratantes Designados en la Fecha de la Presentación:

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

Observaciones:

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 INVENCION

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

AA
44

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 trituration. 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.

46

46

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

48

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.

\$
49

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

B
50

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

A
51

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.

4
52

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

46
S3

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.

SA
54

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

55

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.

56

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

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

60 ^{1/3}

- 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

LA
61

- 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, ZÜRICH) mediante bombas con termostatos. De igual modo, las

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-

18
65

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

66

- 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.

71
68

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.

26
20

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

21

Título:

Productos de ayuda culinaria

Resumen

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.

Socie le
01.02.3.915

72



**Europäisches
Patentamt**

**European
Patent Office**

**Office européen
des brevets**

Bescheinigung

Certificate

Attestation

Die angehefteten Unterlie-
gen stimmen mit der
urprünglich eingereichten
Fassung der auf dem näch-
sten Blatt bezeichneten
europäischen Patentanmel-
dung 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°

00106664.6

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, 13/11/00
LA HAYE, LE**

EPA/EPO/OEB Form 1014 - 02.91



**Europäisches
Patentamt**

**European
Patent Office**

**Office européen
des brevets**

73

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

**Anmeldung Nr.:
Application no.:
Demande n°:** 00106664.6

**Anmeldetag:
Date of filing:
Date de dépôt:** 29/03/00

**Anmelder:
Applicant(s):
Demandeur(s):**
SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.
1800 Vevey
SWITZERLAND

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

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

**Staat:
State:
Pays:**

**Tag:
Date:
Date:**

**Altanzzeichen:
File no.
Numéro de dépôt:**

**Internationale Patentklassifikation:
International Patent classification:
Classification internationale des brevets:**
A23L1/40, A23P1/02, A23P1/12, A23L1/39

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

**Bemerkungen:
Remarks:
Remarques:**

AIDE CULINAIRE

La présente invention concerne un aide culinaire
5 aromatique susceptible d'être fondu ou dissout et destiné à
être utilisé pour l'assaisonnement d'aliments cuits et/ou
la cuisson ou la préparation de plats cuisinés. La présente
invention concerne aussi un procédé de fabrication d'un tel
aide culinaire.

10 Les aides culinaires aujourd'hui disponibles pour
assaisonnement/aromatisation se présentent d'une part sous
la forme de produits liquides ou fluides. Cependant, avec
ce genre de produit se pose le problème du portionnement.
D'autre part, il existe des produits sous forme de poudre
15 que l'on rajoute directement dans l'assiette ou le plat.
Néanmoins, ce type de produit est très hygroscopique et
nécessite un emballage adapté et n'est pas non plus
facilement portionnable ni conservable une fois entamé. La
dissolution et la répartition de ces produits pulvérulents
20 n'est pas toujours aisée et aboutit à la formation de
grumeaux. Des aides culinaires portionnés existent sous
forme de tablettes. Ces dernières sont fabriquées par
compactage d'ingrédients pulvérulents/déshydratés. Celles-
ci doivent être dissoutes dans un liquide et cette étape de
25 dissolution est parfois longue et peu aisée. Certaines de
ces tablettes de bouillon sont destinées à être dissoutes
dans l'eau de cuisson de riz, de pâtes et/ou de légumes.
Une fois cuits les produits sont égouttés et la quasi-
totalité des arômes dissouts dans l'eau de cuisson sont
30 perdus. Certains aides culinaires du type tablettes peuvent
aussi être destinés à la cuisson à la poêle. Cependant, ces
tablettes présentent une fusion médiocre et nécessitent
d'être écrasées. Malgré cela la dispersion de
l'assaisonnement est loin d'être optimal et on observe
35 souvent des morceaux ou des grumeaux résiduels, ce qui est
particulièrement désagréable l rs de la consommation. De

35

- 2 -

plus les tablettes sont fabriquées à partir d'ingrédients déshydratés et il est bien connu que les opérations de concentration/déshydratation sont néfastes aux qualités organoleptiques des produits obtenus, plus particulièrement sur le plan aromatique. En effet, les intensité, richesse et force aromatiques du produit déshydraté/concentré sont loin d'égaler le produit initial ou un produit fluide moins concentré.

Les beurres aromatisés permettent de pallier certains de ces problèmes mais leur durée de conservation est limitée et ils doivent être conservés réfrigérés. D'autre part ce type de produit très gras ne constitue un vecteur d'arôme intéressant que pour les arômes lipophiles.

Diverses formes de produits de type capsules aromatiques existent, elles sont en général constituées d'une pellicule externe à base de gélatine ou d'alginate ou d'un autre polymère gélifiant, ce qui nécessite un chauffage prolongé en milieu aqueux pour assurer la dissolution et/ou la rupture de cette enveloppe et la libération du contenu.

Les procédés pour fabriquer de telles capsules mettent à profit les propriétés de coagulation de ces polymères et les forces de tension superficielles. Ces capsules sont ainsi réalisées via la formation de billes ou de gouttes dans une solution de gélification (cas des alginates) ou de refroidissement (cas de la gélatine). Cependant, ce principe a ses limites et la taille des billes formées est limitée. Dans d'autres cas, il s'agit dans un premier temps de former une capsule vide par moulage de deux moitiés, réunion de celles-ci et remplissage de la capsule formée.

JP 10075720 décrit un produit alimentaire composé d'une phase grasse et d'une phase amylacée. La phase grasse renferme des capsules dispersées constituées d'une enveloppe hydrosoluble contenant un ingrédient aromatique.

Lorsque ce produit est dispersé et chauffé dans une phase aqueuse bouillante, l'enveloppe hydro-soluble se dissout et libère l'ingrédient aromatique. Un tel produit est destiné à la fabrication de roux par ajout d'eau bouillante.

5 Divers brevets décrivent des capsules renfermant une composition aromatique sous forme de poudre, pâte, liquide aqueux, liquide huileux ou émulsion. Dans tous ces cas le matériau d'encapsulation est une gélatine, un alginat, un dérivé de ces derniers ou tout autre polymère gélifiant ou
10 co-gélifiant hydrosoluble : JP 10014554 ; JP 09313154 ; DE 29713074 ; JP 09163963 ; WO 9505751 ; EP 525731 ; JP 02079941.

D'autre part JP 08010313 décrit un produit du type capsule renfermant une garniture liquide. Cette capsule est
15 sous forme d'un gouttelette multicouches (3 couches) dans laquelle le cœur est séparé de l'enveloppe par une couche lipophile.

JP 01232963 décrit une capsule souple multicouches réalisée par laminage-moulage. Le matériau de la capsule
20 est choisi de manière à présenter une résistance élevée aux hautes températures, aux acides, aux bases, et à l'eau. Un tel produit est destiné à une longue préservation de la garniture à l'égard d'agents extérieurs.

25 Le but de la présente invention est de proposer un aide culinaire solide à température ambiante qui se dissout rapidement dans un liquide bouillant ou qui fond rapidement au contact d'un aliment chaud ou de la surface d'une poêle chaude.

30 A cet effet, l'aide culinaire selon la présente invention est composé d'une enveloppe à base de matière grasse solide à température ambiante et d'une garniture aromatique fluide ou pâteuse.

35 Le produit présente ainsi une bonne résistance mécanique aux manipulations à température ambiante et fond rapidement au contact d'un aliment ou d'un ustensile de

36

- 4 -

cuisine chaud, ce qui permet une dissolution et une dispersion rapide de la garniture. Aussi, surtout dans le cas de l'assaisonnement de pâtes, riz ou légumes cuits, l'enrobage gras fond rapidement pour libérer la garniture fluide qui se répartit rapidement au sein du plat garni. La proportion du poids de l'enveloppe dans le produit peut être choisie de manière à donner au produit une résistance mécanique suffisante pour assurer un démoulage ainsi qu'une manipulation aisés. Le poids de l'enveloppe peut se situer dans une fourchette de l'ordre de 30 à 90 % du produit final, par exemple. De même, la matière grasse peut présenter un point de fusion compris entre 30 et 60°C.

Dans le cas d'une utilisation du produit selon l'invention en mode cuisson, ses propriétés permettent d'avoir une répartition instantanée et uniforme de la matière grasse et des ingrédients aromatiques dans la poêle en évitant la persistance de grumeaux et de résidus grossiers. De plus, une garniture fluide permet d'apporter des notes aromatiques nouvelles et différentes et de bien meilleure qualité par rapport aux tablettes. Le profil aromatique est plus riche et mieux équilibré entre les notes de tête et les notes de queue. Ainsi suivant le support des ingrédients aromatiques (aqueux ou gras ou les deux), pourra-t-on apporter un éventail d'arômes varié, de nature hydrophiles ou lipophiles. Le profil aromatique sera de toute façon de bien meilleure qualité principalement grâce à la préservation de ces notes aromatiques de tête puisque la garniture ne subit pas de déshydratation.

L'enveloppe du produit selon l'invention devrait présenter ainsi les propriétés suivantes : une résistance mécanique aux manipulations à température ambiante et une fusion rapide dans un aliment chaud ou au contact de la poêle chaude. De la sorte, la formulation spécifique de cette enveloppe a permis, via la sélection des matières grasses mis s en œuvre ainsi que d'additifs de charge, de

résoudre ces problèmes. La quantité de matière grasse
contenue dans l'enveloppe peut être de l'ordre de 40 à 100
% environ. Les additifs de charge, jusqu'à 60% environ du
poids de l'enveloppe, peuvent être de nature
5 polysaccharidique et/ou protéique et/ou des fibres et/ou du
sel. Il peut s'agir d'amidon natif, d'amidon modifié
chimiquement et/ou physiquement, de maltodextrine, de sirop
de glucose ou un mélange de ceux-ci, par exemple. Les
polysaccharides ajoutés à la matière grasse constitutive de
10 l'enveloppe peuvent être remplacés en totalité ou en partie
par des dérivés protéiques du type caséinates et/ou
protéines de lactosérum, par exemple. Des fibres
alimentaires du type cellulose, méthylcellulose, fibres de
blé, par exemple, peuvent aussi faire partie de ces
15 additifs de charge du matériau de l'enveloppe. De tels
additifs permettent d'augmenter la viscosité du matériau de
l'enveloppe. Ceci est intéressant dans le cas où la
proportion de poids de l'enveloppe par rapport à la
garniture dans le produit final est faible.

20

La matière grasse peut être de préférence une graisse
végétale hydrogénée ou fractionnée comme de l'huile de
palme hydrogénée, par exemple. Les graisses animales ne
sont utilisables que si elles sont hydrogénées. Le corps
25 gras, ou le mélange de corps gras utilisé pour la
réalisation de l'enveloppe de la présente invention, peut
présenter un point de fusion compris de préférence entre 40
et 55°C environ. La viscosité du mélange du matériau de
l'enveloppe peut être de l'ordre de 4 à 18 Pa.s, aux
30 environs de 10s⁻¹ et de 40°C.

L'enveloppe du produit selon l'invention peut en outre
comprendre des extraits végétaux, des particules, des
épices telles que curry, poivre, paprika, par exemple, des
35 colorants, des arômes et/ou des éléments visuels tels que
des flacons de persil, ail, basilic, oignon, par exemple

37

et/ou des vitamines telle que de la riboflavine par exemple. D'autre part, l'enveloppe du produit selon l'invention peut être recouverte partiellement ou entièrement de flocons de légumes déshydratés ou de semoule, par exemple.

La Courbe SFC (Solid Fat Content) d'un corps gras définit la fraction de matière grasse présente à l'état solide dans le corps gras en fonction de la température sur une gamme de température donnée, en général 0° - 60°C environ pour les corps gras alimentaires. Dans le présent cas, la matière grasse mise en œuvre devrait présenter un taux de solides élevé aux alentours de la température ambiante. De plus la courbe SFC devrait diminuer rapidement au delà de 40°C environ de manière à assurer une fonte rapide lors du contact avec des aliments chauds pour consommation. Cette courbe SFC présente ainsi avantageusement une allure biphasique avec une pente faible entre 0°C et la température ambiante (20 à 30°C environ) et une pente très forte au delà de 35° à 45°C environ.

Ces propriétés permettent ainsi une fusion rapide de l'enveloppe lorsque le produit est ajouté à une portion de riz, de pâtes ou de légumes chauds juste avant consommation, tout en assurant une bonne résistance mécanique à température ambiante.

La masse unitaire d'un produit selon l'invention peut être d'environ 10-15g, ce qui permet l'assaisonnement d'une portion d'environ 200-300g d'aliment cuits. La quantité d'unités de produit selon l'invention à ajouter pourra être ajustée en fonction de la quantité d'aliments à assaisonner.

Cette propriété de fusion rapide de l'enveloppe du produit selon l'invention permet aussi son application en tant qu'aide culinaire dans la préparation de plats et mets cuisinés. On peut ainsi, par exemple, ajouter le produit selon l'invention dans une poêle chaude. L'enveloppe fond

aussitôt, la garniture fluide ou pâteuse est libérée et se répand ou fond rapidement dans la poêle. On peut, dès l rs, rajouter viande, poisson, légumes et/ou riz par exemple, pour effectuer la cuisson avec ou sans ajout de liquide, par exemple. De manière analogue, on peut ajouter le produit selon l'invention quelques minutes avant la fin de la cuisson de légumes, viandes, poisson, riz, plats cuisinés, plats en sauce, par exemple.

10 L'enveloppe du produit selon l'invention peut aussi contenir en outre du fromage fondu dans l'optique d'une utilisation pour le gratinage au four, par exemple.

15 La proportion en poids garniture/enveloppe dans le produit final peut se situer dans une gamme très large de 70/30 à 10/90, environ, de préférence 50/50. La valeur de cette proportion est dépendante de la taille, de la forme du produit (sphère, parallélépipède, portion de cylindre, barre, cœur, cône, cône tronqué, ou tout autre forme moulée, par exemple) ainsi que de la viscosité de la garniture. L'épaisseur de l'enveloppe sera fonction des viscosités de la garniture et de la matière constitutive de l'enveloppe, de la forme, de la taille et de la proportion en poids garniture/enveloppe dans le produit selon 25 l'invention. A titre indicatif, l'épaisseur de cette enveloppe peut se situer aux environs de 1,5 à 4,0 mm pour un produit sphérique de 10-15 grammes, par exemple. Plus fine sera l'enveloppe, plus rapide sera sa fusion et plus rapide sera la dispersion de la garniture.

30

La garniture du produit selon l'invention est un produit aromatique fluide ou pâteux, dont la viscosité peut correspondre à une gamme comprise entre un miel liquide et une pâte à tartiner. Il est avantageux d'utiliser un produit particulièrement fluide pour toutes les raisons 35 explicitées précédemment : dispersion rapide, profil

38

aromatique plus complexe et de meilleure qualité. Cependant la garniture peut être un produit pâteux pompable. La garniture du produit selon l'invention peut être à base d'eau, à base de matières grasses ou une émulsion. Cette garniture peut être un bouillon concentré de viande et/ou de légumes du type bouillon de poule ou pot au feu, par exemple. La garniture peut être réalisée selon le mode de fabrication d'un arôme de réaction. Un tel arôme est traditionnellement fabriqué par chauffage d'un mélange

5

comprenant des dérivés protéiques ou aminés avec des sucres

10

réducteurs. En fonction du couple température-durée du traitement appliqué, on obtient des profils aromatiques différents.

La bouillon plus ou moins concentré peut être additionné ou remplacé par une préparation grasse à base d'huile d'olive, d'huile de beurre, de tournesol, de palme, plus ou moins hydrogénées, par exemple. Cette préparation grasse ainsi que le bouillon peuvent être agrémentés et/ou aromatisés par ajout d'arômes, d'épices et d'aromates tels

15

que basilic, persil, ail, oignon, curry, gingembre, thym, fines herbes, piment, coriandre; de particules alimentaires végétales et/ou animales ou du fromage par exemple.

20

Dans le cas d'une utilisation du produit selon l'invention dans des plats cuisinés du type légumes et/ou viandes sautés ou en sauce, la garniture pourra contenir un ou des ingrédients épaississants de type amidons natifs et/ou modifiés, farine de guar, alginates u maltodextrines, seuls ou en mélanges, par exemple. Ainsi, lors de la fusion de l'enveloppe, la garniture peut servir

25

non seulement d'assaisonnement mais aussi de liant avec ajout éventuel de liquides tels que vin, eau, vinaigre, crème ou lait, par exemple.

30

Le produit selon l'invention peut être dissout dans un liquide chaud en vue de la reconstitution instantanée d'une

35

boisson chaude, d'un bouillon ou d'un p tage. Le produit

78 98

selon l'invention présente l'avantage d'être facilement portionnable, instantanément dissout sans grumeaux avec un effort mécanique minimum dans un liquide chaud et présente aussi des caractéristiques organoleptiques optimales.

5 De manière proche, le produit selon l'invention peut être fondu/dissout dans un fond de poêle après cuisson de légumes et/ou de viande ou dans une quantité plus ou moins importante de liquide chaud ou froid, ceci pour réaliser un glaçage ou une sauce, par exemple.

10

La conservation du produit à température ambiante pourra être assurée via la teneur en sel de la garniture qui peut être de l'ordre de 10 à 40 % et de préférence de 20 à 30 %. Le sel présent dans la garniture éventuellement
15 associé à d'autres agents dépresseurs de l'activité de l'eau (humectants) tels que des polysaccharides, sirops de glucose, par exemple, contribue à réduire l'activité de l'eau du produit (A_w) qui peut se situer de préférence dans une fourchette de l'ordre de 0,2 à 0,8. Dans le cas où la
20 garniture présente une A_w supérieure à 0,8, on pourra envisager l'utilisation d'agents conservateurs chimiques, tels que des sulfites par exemple, pour améliorer la conservation du produit.

25 La présente invention a également pour but de proposer un procédé de fabrication d'un tel aide culinaire.

A cet effet, un procédé de fabrication du produit selon l'invention consiste à co-extruder matériau de l'enveloppe et garniture fluide ou pâteuse dans un moule
30 manière à emprisonner la garniture dans le matériau de l'enveloppe.

Dans un mode de réalisation préféré du présent procédé, on peut :

- chauffer le matériau de l'enveloppe de manière
35 à disposer d'un produit pompable dont la viscosité est supérieure ou égale à la viscosité de la garniture et

39

- 10 -

- réaliser une co-extrusion de la garniture et du matériau de l'enveloppe dans un moule de manière à envelopper la garniture dans le matériau d'enveloppe.

5 L'ensemble une fois moulé-formé grâce à la co-extrusion dans un moule peut être refroidi rapidement ou laissé à température ambiante, aux environs de 18-24 °C, jusqu'à raffermissement de l'enveloppe.

10 La garniture peut être réalisée directement dans un mélangeur par addition de pulvérulents et de liquides. La température de dosage du mélange peut être comprise entre 10 et 40°C environ selon la viscosité de ce mélange, de fluide à pâteux. La garniture peut ainsi être chauffée de manière à assurer sa pompabilité.

15 Parallèlement, on fabrique le matériau de l'enveloppe du produit selon l'invention. On peut ainsi mélanger la ou les matières grasses aux alentours de 50 à 60°C, dans un mélangeur à ruban thermostaté par exemple. On peut éventuellement additionner des polysaccharides et/ou des
20 matières protéiques et/ou des fibres et refroidir le mélange jusqu'à une température de l'ordre de 25°C à 40 °C environ de manière à obtenir un produit pompable, malléable et moulable.

25 Les deux mélanges, garniture fluide ou pâteuse d'un côté et matériau d'enveloppe de l'autre peuvent être co-extrudés dans un moule de manière à envelopper la garniture dans le matériau d'enveloppe. La garniture peut être extrudée par une buse centrale de co-extrusion, le mélange gras pour l'enveloppe par une buse périphérique. L'orifice
30 d'injection du moule peut ensuite être obturé par scellage d'un film, par exemple. L'ensemble peut ensuite être laissé tel quel pour refroidissement à température ambiante (18 à 24 °C environ) ou soumis à un refroidissement forcé, de manière à durcir rapidement le matériau de l'enveloppe. Ce
35 refroidissement peut être réalisé par passage du produit moulé dans un tunnel de refroidissement aux environs de 2 à

10°C, par exemple, ou par tout autre moyen capable d'assurer la cristallisation rapide des matières grasses et la solidification de l'enveloppe.

5 De manière avantageuse on pourra prévoir une étape d'élimination de bulles éventuelles par application de vibrations entre l'étape de co-extrusion-moulage et l'éventuelle étape de scellage.

10 Les moules utilisés peuvent être des moules métalliques ou en matière plastique, par exemple. Dans le cas de l'utilisation de moules réutilisables métalliques, les produits peuvent être démoulés après l'étape de refroidissement et emballés en étuis, blisters ou boîtes, par exemple ou tout autre emballage capable de protéger le produit. Un blister est un emballage constitué d'une ou
15 plusieurs coques de plastique, éventuellement obturées, collées sur un support cartonné ou plastique. Un tel emballage est destiné à présenter et à protéger les marchandises de petite taille. Les moules non recyclables peuvent servir d'emballage primaire, le produit se présente
20 alors dans un emballage type blister scellé. Le blister peut ensuite être placé dans un étui pour améliorer la protection du produit et permettre l'inscription d'informations relatives au produit. Dans cette forme de réalisation, le consommateur pourra ouvrir le blister au
25 moment de la mise en œuvre du produit selon l'invention.

Les moules utilisés pour le formage du produit selon l'invention peuvent avoir tout type de forme : sphère, cube, parallélépipède, cône, cœur, barre, animaux et
30 personnages divers, par exemple. Les dimensions et proportions du produit selon l'invention seront fonction de la puissance aromatique et/ou de l'effet liant requis. Le volume du produit selon l'invention pourra être compris dans une fourchette de l'ordre de 8 à 25 cm³, par exemple. Théoriquement, il n'y a pas de limites concernant les
35 dimensions du produit selon l'invention. Les produits selon

40

l'invention peuvent se conserver à température ambiante sur des périodes allant jusqu'à 12 voire 18 mois.

Les exemples suivants permettent d'illustrer quelques
5 variantes du produit et différents modes d'utilisation du produit selon l'invention.

EXEMPLE 1

10 Bouillon de poule

Réalisation du matériau de l'enveloppe : On prépare un
matériau constitutif de l'enveloppe présentant la
composition suivante :

- 15
- Huile de palme, partiellement hydrogénée/fractionnée 1,5 kg
 - Persil (flocons) haché, 2 g
 - Vitamine B2, 0,5 g
 - Poudre de paprika 1,7 g
 - Maltodextrine 560 g

20 Pour préparer ce matériau la graisse est chauffée à 55-60°C et introduite dans un mélangeur à rubans à double enveloppe. Les autres ingrédients sont ensuite ajoutés et mélangés.

Le mélange est ensuite refroidi dans le mélangeur par
25 l'intermédiaire de la double enveloppe dont la température est fixée à 30°C. A l'issue de cette étape, le mélange est facilement pompable et maléable et présente une texture relativement visqueuse. Sa température est alors de 30°C environ. Il est ensuite transféré jusqu'à un tank tampon
30 maintenu à la même température.

Réalisation de la garniture : La garniture consiste en un arôme de réaction préparé comme suit. Les ingrédients
35 suivants sont mélangés dans un réacteur et portés 90 min à 98°C :

8083

	- Sel,	750 g
	- Eau,	1,250 kg
	- Sucre cristallisé,	315 g
	- Maltodextrine,	316 g
5	- Viande de poulet en poudre,	72 g
	- Extrait de levure en poudre,	72 g
	- Inosinate de sodium	21 g
	- Arôme oignon frit,	16 g
	- L-cystéine,	12 g
10	- Curcuma,	16 g
	- Romarin,	3.15 g
	- Diammonium phosphate,	7 g
	- Poivre,	3 g
	- Arôme poulet,	3,5 g
15	- Fécule de manioc	87 g
	- Alginate Keltrol	5,5 g

Après réaction le mélange est refroidi à température ambiante. La préparation de ce mélange peut être effectuée à l'avance. Le mélange peut être dosé à température ambiante. Il est transféré dans un tank tampon non chauffé.

Les mélanges sont transférés vers les trémies correspondantes d'une doseuse Awema UDM 202/96 (AWEMA AG, ZURICH) via des pompes thermostatées. Ces trémies sont également maintenues en température de façon à garder une viscosité constante, soit 30°C pour le matériau d'enveloppe et 25°C pour la garniture.

Les mélanges sont directement injectés et dosés par co-extrusion via des doubles buses de dosage (diamètre de la buse interne 7,6 mm, diamètre de la buse externe 9 mm) dans des moules comportant 20 à 120 alvéoles de forme parallélépipédique en P.E.T. (Poly Ethylène Terephtalate). Les pistons dosant les produits distribuent garniture et matériau d'enveloppe dans une proportion de 50/50. La masse totale délivrée est d'environ 12 g. Un film est ensuite scellé sur les moules par chauffage.

Les moules sont ensuite coupés de façon à avoir des plaques de 4 à 10 alvéoles.

Le produit est ensuite refroidi dans un tunnel de refroidissement à 5°C, pendant environ 10 minutes, de manière à assurer la solidification rapide du matériau de l'enveloppe.

Les plaques de 4 à 10 alvéoles sont ensuite emballées dans des étuis cartons.

- 10 Utilisation : L'aide culinaire ainsi obtenu peut servir à la reconstitution d'un bouillon de poule. Un cube ainsi obtenu du produit selon l'invention est additionné à 200 g d'eau bouillante. L'enveloppe fond rapidement et libère la garniture fluide qui se dilue dans l'eau chaude aisément.
- 15 On obtient ainsi facilement et rapidement un bouillon de poule présentant les caractéristiques aromatiques d'un bouillon fraîchement préparé.

20 EXEMPLE 2

Assaisonnement "al pesto" pour pâtes

- 25 Le mode de réalisation du produit selon l'invention est identique à celui décrit à l'exemple 1 sauf en ce qui concerne les ingrédients, la préparation du mélange correspondant à la garniture et la proportion enveloppe/garniture dans le produit final qui est dans ce cas de 42/58.

30

Les ingrédients suivants sont utilisées pour la fabrication du matériau de l'enveloppe :

- | | |
|---|-------|
| - Huile de palme partiellement hydrogénée/fractionnée | 750 g |
| 35 - Huile de palme partiellement hydrogénée, | 740 g |

31.8A

- 15 -

- Maltodextrine, 520 g
- Epinard en poudre, 52 g
- Persil flocons, 21 g

5 Ingrédients de la garniture :

- Fromage en poudre, 233 g
- Sel, 990 g
- Persil, 90 g
- Basilic, 58 g
- 10 - Poudre d'ail, 116 g
- Arôme fromage, 88 g
- Oignon en poudre, 58 g
- Epinard en poudre, 58 g
- Arôme basilic, 26 g
- 15 - Huile de beurre, 620 g
- Huile d'olive, 585 g

20 Le mélange correspondant à la garniture est préparé dans un mélangeur à rubans, la matière grasse est introduite à 55°C environ, les autres ingrédients étant à température ambiante. Le mélange homogénéisé est ensuite refroidi jusqu'à une température d'environ 30°C.

25 Ici le produit est co-extrudé de manière identique à ce qui est expliqué dans l'exemple 1 dans des alvéoles en forme de tronçon de cylindre.

30 Utilisation : L'aide culinaire ainsi préparé peut être utilisé pour assaisonner et aromatiser des pâtes. Des pâtes, type tagliatelles, sont cuites dans l'eau bouillante non salée, de façon traditionnelle. Une fois cuites, les pâtes sont égouttées, transvasées dans un plat ou une assiette. On ajoute l'aide culinaire selon l'invention aux pâtes chaudes à raison d'un article (environ 12 g) pour 220 g de pâtes. Au contact des pâtes chaudes, l'enveloppe du produit ainsi que la garniture grasse fondent au sein du

35

plat. Un simple brassage permet de répartir facilement et rapidement l'assaisonnement au sein des pâtes cuites.

5

EXEMPLE 3

10 Cube pour préparation à frire thym/citron

Le mode de réalisation du produit selon l'invention est identique à celui décrit à l'exemple 1 sauf en ce qui concerne les ingrédients. Ici le produit est co-extrudé dans des alvéoles en forme de parallélépipède.

Ingrédients de la garniture :

	- Sel,	495 g
	- Arôme oignons frits,	75 g
20	- Thym en poudre,	17,5 g
	- Citron-lime,	17,5 g
	- Poudre de paprika,	7,5 g
	- Laurier en poudre,	5 g
	- Poivre,	2,5 g
25	- Huile de beurre,	1,9 kg

Ingrédients de l'enveloppe :

	- Huile de palme partiellement hydrogénée/fractionnée	937 g
30	- Huile de palme partiellement hydrogénée (45-46 °C, point de fusion),	937 g
	- Amidon de maïs,	600 g
	- Curry en poudre,	12,5 g
	- Paprika doux,	12,5 g

35

22/85

- 17 -

Utilisation : Un aide culinaire (env. 12 g) ainsi obtenu est jeté dans une poêle chaude, l'enveloppe fond immédiatement et libère ainsi la garniture aromatique grasse qui fond à son tour. Environ 150 g de poulet émincé
5 sont ajoutés et frits ainsi dans le mélange jusqu'à cuisson de la viande.

33/8

REVENDICATIONS

1. Aide culinaire composé d'une enveloppe à base de matière grasse solide à température ambiante et d'une garniture aromatique fluide ou pâteuse.
2. Aide culinaire selon la revendication 1 caractérisé en ce que l'enveloppe présente un taux de matière grasse compris entre 40 et 100 %, de préférence entre 60 et 80 %, et comprend jusqu'à 60 % de polysaccharides et/ou de protéines et/ou de fibres et/ou de sel.
3. Aide culinaire selon l'une des revendications 1 et 2 caractérisé en ce que la matière grasse de l'enveloppe présente une plage de fusion comprise entre 30 et 60 °C. .:
4. Aide culinaire selon l'une des revendications 1 et 2 caractérisé en ce que la proportion garniture/enveloppe par rapport au produit final est comprise dans une gamme de 70/30 à 10/90.
5. Aide culinaire selon l'une des revendications 1 et 2 caractérisé en ce que la garniture est une garniture à base aqueuse et/ou grasse.
6. Aide culinaire selon l'une des revendications 1 et 2 caractérisé en ce que la garniture contient des particules alimentaires et/ou des agents épaississants.
7. Aide culinaire selon l'une des revendications 1 et 2 caractérisé en ce que des particules alimentaires sont incluses dans et/ou recouvrent l'enveloppe.
8. Aide culinaire selon l'une des revendications 1 et 2 caractérisé en ce que la garniture comprend du sel dans une proportion de 10 à 40 % du poids de la garniture.

44

9. Aide culinaire selon l'une des revendications 1 et 2
5 caractérisé en ce que l'activité de l'eau de la garniture
est comprise entre 0,2 et 0,8.

10. Procédé de fabrication d'un produit selon les
revendications 1 et 2 comprenant les étapes suivantes :

- 10 - chauffer le matériau de l'enveloppe de manière
à disposer d'un produit pompable dont la viscosité est
supérieure ou égale à la viscosité de la garniture et
- réaliser une co-extrusion de la garniture et du
matériau de l'enveloppe dans un moule de manière à
15 envelopper la garniture dans le matériau d'enveloppe.

11. Procédé selon la revendication 11 caractérisé en ce que
le matériau de la garniture est chauffé.

- 20 12. Procédé selon l'une des revendications 11 et 12
caractérisé en ce que le produit moulé est soumis à un
refroidissement forcé.

25

RESUME

Aide culinaire composé d'une enveloppe à base de
matière grasse solide à température ambiante et d'une
5 garniture aromatique fluide ou pâteuse. L'enveloppe du
produit selon l'invention fond rapidement au contact d'un
aliment chaud ou dans la poêle et possède une bonne
résistance mécanique aux manipulations à température
ambiante. L'enveloppe comprend de l'ordre de 40 à 100 % de
10 matière grasse et de 0 à 60% d'additifs de charges du type
polysaccharides, protéines, fibres ou un mélange de ceux-
ci. La garniture, aqueuse et/ou grasse, du produit selon
l'invention présente une viscosité qui s'inscrit dans une
gamme comprise entre un miel liquide et une pâte à
15 tartiner.

Procédé pour fabriquer un tel aide culinaire.

Société 98
01.023 915

35

TRADUCCIÓN OFICIAL No. 061/01 DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN FRANCÉS, EL CUAL PARA SU IDENTIFICACIÓN SE SELLA CON EL SELLO DEL TRADUCTOR. ESTA ES UNA TRADUCCIÓN OFICIAL EFECTUADA EL DIA 22 DE MARZO DEL AÑO 2001 POR JEAN-JACQUES TURPIN, C.E.: 193849 DE BOGOTÁ, TRADUCTOR OFICIAL SEGÚN RESOLUCIÓN No. 2680/91 DEL 19 DE DICIEMBRE DE 1991, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE JUSTICIA DE COLOMBIA.

Autenticaciones que se hallan a continuación de un poder con cesión (para patentes) conferido en español y en inglés por Yannick MAHÉ, Ernst ISLER y Markus FROEHLICH domiciliados respectivamente en 11, Schlosserstrasse, CH-8400 WINTERTHUR; Langenmattstr.6, CH-8552 FELBEN-WELLHAUSEN; y Altwiesenstr.270, CH-8051 ZÜRICH y concedido a JOSÉ LLOREDÁ CAMACHO & CO., Apartado Aéreo 12304, Bogotá, Colombia, para solicitar y obtener de las oficinas y autoridades nacionales de Colombia la patente de invención por "Ayudante de cocina" cuyo título deberá extenderse a nombre de Société des Produits Nestlé S.A., sin restricción de ninguna clase, por el pago de la suma de (en blanco). Firma ilegible de Yannick MAHÉ, Ernst ISLER y Markus FROEHLICH, los días 16 y 17 de enero del 2001.

Legalización No.1822 de la firma de los Señores Yannick MAHÉ, Ernst ISLER y Markus FROEHLICH, domiciliados respectivamente en Winterthur, Cantón de Zurich, Suiza; Felben-Welhausen, Cantón de Thurgovie, Suiza; y Zurich, Cantón de Zurich, Suiza por parte de la Señora Brigitte Fahmi Chiusano, Notario en Vevey, Distrito de Vevey, Cantón de Vaud, Suiza.

Dado en Vevey, el 25 de enero del año 2001. Firma ilegible del Notario. Estampilla por valor de 2 Francos. Sello: Brigitte Fahmi Chiusano - Notario.

Traducción Oficial No.
JEAN - JACQUES H. TURPIN
Traductor e Intérprete Oficial
FRANCOIS - ESPANOL
Res. Ministerio No. 2680/91

061/01

36

Legalización de la firma y sello de Brigitte Fahmi Chiusano, Notario en Vevey, por la Cancillería de Estado del Cantón de Vaud (Suiza), bajo el No. 656.

Dado en Lausana, el 26 de enero del año 2001. Firma ilegible de M.Baud. Por el Canciller de Estado. Sello: Cancillería del Consejo de Estado - Libertad y Patria.

Emolumentos: 25 F.

EN ESPAÑOL. Legalización de la firma de Marie-Louise Baud por el Consulado de Colombia en Berna, el 30 de enero del año 2001, bajo el No.0132. Pagado el impuesto de timbre por valor de veintidós dólares (U.S.\$22.00). Sello del Consulado de Colombia en Berna. Firma del Segundo Secretario Encargado de las Funciones Consulares, José Ignacio Arbeláez M.

Legalización de la firma de José Ignacio Arbeláez M. por el Ministerio de Relaciones Exteriores en Bogotá No. 419493 del 21 de marzo del año 2001. Firma y sello del Jefe de legalizaciones.

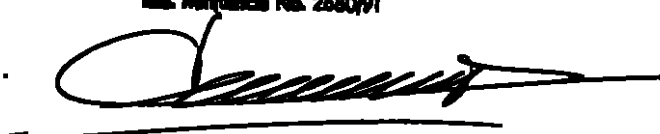
Es traducción fiel y completa de la cual se deja copia en los archivos de esta oficina para confrontación y a la cual me remito.

Traducción oficial No.061/01.

Traductor: Jean-Jacques Turpin.

Santafé de Bogotá, D.C., 22 de marzo del año 2001.

Traducción Oficial No. 061/01
JEAN - JACQUES H. TURPIN
Traductor e Interprete Oficial
FRANCO - ESPAÑOL
Reg. Minjército No. 2480/91



MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

119290
Jean Jacques Turpin
CITA FIRMA APARECE EN EL
DOCUMENTO DESCHPERA
LAS FUNCIONES INDICADAS

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD DEL TEXTO

2001 MAR 23 P 12:57

JRS
JEFE DE LEGALIZACIONES
SANTAFE DE BOGOTA D.C.

Power With Assignment / Poder con Cesión

(PATENTS/PATENTES)

21
37

The undersigned / El abajo firmado (Inventors' details and signature : bottom of page)

heraby appoints

Jose Lloreda Camacho & CO
Apartado Aereo 12304
BOGOTA
Colombia

as attorneys with special and sufficient powers to apply for and obtain from the competent National offices and authorities of Colombia Letters Patent for

"Cooking aid"

to be issued in the name of

Société des Produits Nestlé S.A.

to whom assignment has been made of all right and title to the said invention for the territory of Colombia aforesaid without any restriction whatsoever, the consideration for the said assignment being the sum of

receipt whereof is hereby acknowledged. The assignee also signs these presents in token of acceptance of the said assignment and hereby authorizes the said attorneys to take all necessary steps before the said offices and authorities for the purpose above stated; to make petitions, declarations and claims; to draw and sign specifications, amendments and appeals; to pay all fees and instalments and to make all payments required by law and withdraw the same if necessary; to receive all documents and securities giving proper receipts therefor; to assist and to receive; to fulfil all other requisites and, finally, to use all means which said attorneys shall deem proper for the safeguard of the interests of the constituent, who hereby ratifies and confirms all and whatsoever the said attorneys shall lawfully do by virtue of these presents, with full powers of substitution and revocation.

Given and signed at

nombre por el presente a
JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.
APARTADO AEREO 12304
BOGOTA, COLOMBIA

como apoderados con poder especial suficiente para solicitar y obtener de las oficinas y autoridades nacionales

patente de invención por **"PRODUCTOS DE AYUDA CULINARIA"**

cuyo título deberá extenderse a nombre de

Société des Produits Nestlé S.A.

a quien ha cedido todos sus derechos a la invención arriba citada en cuanto se refiere al territorio de **Colombia**

sin restricción de ninguna clase, por el pago de la suma de

que declara haber recibido. El cesionario firma también el presente en prueba de aceptación de la cesión y autoriza a los expresados apoderados para dar ante dichas oficinas y autoridades todos los pasos necesarios al objeto indicado; elevar solicitudes, declaraciones y reclamos; formular y firmar descripciones, enmiendas y apelaciones; pagar todos los impuestos y cuotas y efectuar toda clase de pagos determinados por la ley y retirar los mismos si fuera necesario; recibir todos los documentos y valores dando el descargo respectivo; asistir y percibir; llenar cualesquiera otros requisitos y tomar, en fin, todas las medidas que creyeren conducentes al resguardo de los intereses del mandante, el que ratifica y confirma por el presente todo cuanto hicieron legalmente dichos apoderados en virtud del presente poder, con plena facultad de sustitución y revocación.

Dado y firmado en

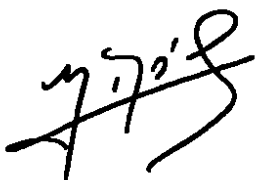
Inventors' details and signature(s)

MAHE Yerrick
11, Schlosserstrasse
CH-8400 WINTERTHUR
Citizen of France
Engineer
Assignment date : 01.09.1983

ISLER Ernst
Langenmattstr.8
CH-8552 FELDEN-WELTHAUSEN
Citizen of Switzerland
Scientist
Assignment date : 01.10.1977

FROELICH Markus
Altwiesenstr. 270
CH-8051 ZÜRICH
Citizen of Switzerland
Food engineer
Assignment date : 01.01.2000

15/01/2004



16. 01. 2004



16. 01. 2004



Légalisation au verso...

Form to be legalised.



Consulado de Colombia

Berna

AUTENTICACION DE FIRMA No. 0132

BERNA, 30 DE ENERO DEL 2001

EL SUSCRITO SEGUNDO SECRETARIO ENCARGADO DE LAS
FUNCIONES CONSULARES DE LA EMBAJADA DE LA
REPÚBLICA DE COLOMBIA

CERTIFICA

Que la señora MARIE LOUISE BAUD, que autoriza el presente documento, ejercía legalmente en la fecha expresada, las funciones de Oficial de la Cancillería de Estado del Cantón de Vaud y que la firma y sello que en el documento aparecen como suyos, son los que usa y acostumbra en sus actos oficiales, de acuerdo con el registro que se lleva en este Consulado.

El Suscrito Segundo Secretario Encargado de las Funciones Consulares de la Embajada, no asume responsabilidad alguna por el contenido del documento autenticado.


José Ignacio Arbeláez M.

- Pagado Impuesto de Timbre: U\$ 7.00
- Pagado Derechos Consulares: U\$ 15.00

50

061/01

Indicador Oficial No.
JEAN - JACQUES H. TURPIN
Traductor e Interpretador Oficial
FRANCOIS - ESPAROL
Reg. Ministerio No. 2480/91

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD DEL TEXTO

2001 MAR 21

JEFF DE LEONIZACIONES
SANTIAGO DE BUSTIA D.C.

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

419493

CUYA FIRMA APARECE EN EL
DOCUMENTO DESEMPEÑA
LAS FUNCIONES INDICADAS

49

Légalisation No 1'822.-

Le notaire Brigitte Fahrni Chiusano, à Vevey, district de Vevey, Canton de Vaud, Suisse, certifie authentiques les signatures apposées d'autre part par M. Yannick MAHE, domicilié à Wintherthur, Canton de Zurich, Suisse, M. Ernst ISLER, domicilié à Felben-Welhausen, Canton de Thurgovie, Suisse et M. Markus FROEHLICH, domicilié à Zurich, Canton de Zurich, Suisse.

VEVEY, le VINGT-CINQ JANVIER DEUX MILLE UN.



Bahllh m.t.

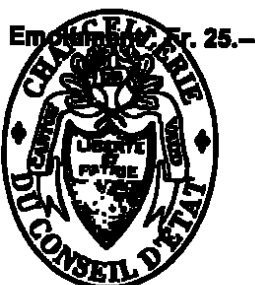
No 658 VU A LA CHANCELLERIE D'ETAT DU CANTON
DE VAUD (SUISSE), POUR LEGALISATION DE LA SIGNATURE
ET DU SCEAU de Brigitte Fahrni Chiusano notaire à Vevey

LAUSANNE, le 26 janvier 2001



pr LE CHANCELIER D'ETAT

Baud
M. Baud



2do. EXAMEN DE FORMA PATENTE DE INVENCION

89

Folio 83

Radicación No 01- 23915

Concepto Técnico no 1692 Clasificación Internacional de Patentes: A 23 L 1/22, 1/24

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:

EXAMINADOR TÉCNICO
202043

Bogotá D. C., 2002-08-24

2020
Bogotá D.C.

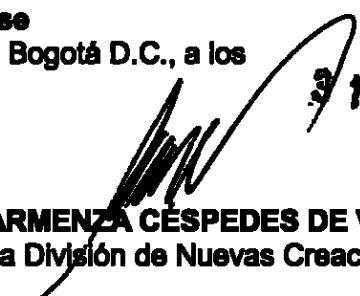
Doctor
JOSÉ ANTONIO LLOREDA
Apoderado

REFERENCIA:	Radicación No.	01-23915
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	416
	Oficio No.	1692
	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 AGO. 2002


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

Bogotá, DC, El extracto de esta solicitud fue publicado en el número de
la Gaceta de Propiedad Industrial, de fecha . El término hábil señalado por la
ley expiró el y SI ___ NO ___ se presentaron oposiciones por parte de terceros.