



No. 10-001812- -00004-0000

Fecha: 2010-05-24 16:04:28 Dep: 2020 DIR.NUEVASCR  
Tra: 11 PATENTEIYII Eve: 373 FASENACIONALI  
Act: 329 CTOINFORMACION Folios: 6

## FORMULARIO ÚNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES

### SOLICITUD DE:

1

☐

Corrección de error material

☒

Modificación a una solicitud.

2

**SOLICITANTE  
(71)**

Nombre: DSM IP ASSETS B.V.  
Dirección: Het Overloon 1, NL-6411 TE,  
Heerlen, Holanda  
Nacionalidad o domicilio: Heerlen, Holanda  
Lugar de Constitución: Holanda

Teléfono:  
E-mail

Fax:

### IDENTIFICACIÓN

C.C.

☒

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual \_\_\_\_\_

Número \_\_\_\_\_

3

**REPRESENTANTE  
O APODERADO  
(74)**

Nombre: DILIA MARÍA RODRÍGUEZ  
D'ALEMAN  
Dirección: Carrera 11 No. 86-53, piso 6  
Teléfono: 6 181088 Fax: 6350824  
E-mail: [clarkemodet@clarkemodet.com.co](mailto:clarkemodet@clarkemodet.com.co)

### IDENTIFICACIÓN

C.C.

☒

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual \_\_\_\_\_

Número 41.654.882  
TP 20824 CSJ

4 Número del expediente: 10-001.812

5 Descripción de la corrección o modificación solicitada: Que se anote: El solicitante modifica el título de la invención por "COMPOSICIÓN ANTIFÚNGICA ACUOSA LIBRE DE SAL DE CLORURO, MÉTODO PARA PRODUCIR LA MISMA, MÉTODO ANTICORROSIVO QUE LA COMPRENDE Y PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y ALIMENTOS QUE LA CONTIENEN", el cual corresponde al objeto que se reivindica. Igualmente, se anexa nuevo capítulo reivindicatorio que reemplaza en su totalidad al presentado al momento de radicar la solicitud. En él se han modificado las reivindicaciones 14 a 25 relacionadas con el uso de las composiciones antifúngicas para reclamar ahora un método anticorrosión, el cual tiene soporte en el ejemplo 4 de la solicitud presentada originalmente.

Comprobante de pago No. 10-24,976 de abril 5 de 2010

### 7 Anexos:



Comprobante de pago de la tasa



Poderes si fuese el caso



Documento que acredita la existencia y representación legal de las partes, cuando sean personas jurídicas.

8

NOBRE DILIA RODRIGUEZ D'ALEMAN

FIRMA

C.C. 41.654.882 T.P. 20824 CSJ

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 900176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 10 - 24,976  
FECHA : ABRIL 5 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-001812-00004-0000

Fecha: 2010-05-24 16:04:28 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR  
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI  
Act. 329 CTOINFORMACION Folios: 6

\*\*\*\*\* CONSIGNACION \*\*\*\*\*

| DEPOSITANTE               | TIPO PAGO    | BANCO           | CUENTA    | No. PAGO  | FECHA PBO  | Vr. PAGO      |
|---------------------------|--------------|-----------------|-----------|-----------|------------|---------------|
| CLARKE MODET Y CO. COLOMB | CONSIGNACION | BANCO DE BOGOTA | 062754387 | 353190121 | 31/03/2010 | 84,790,000.00 |

\*\*\*\*\* C O N C E P T O \*\*\*\*\*

| CANT. | RENTISTICO  | CONCEPTO                       | TOTAL CONCEPTO |
|-------|-------------|--------------------------------|----------------|
| 1     | 50005-01-03 | CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICA |                |
| 12    |             | MARCAS Y LEMAS COMERCIALES     | 114,000.00     |
|       |             | TOTAL :                        | \$ 114,000.00  |

SON: CIENTO CATORCE MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. \_\_\_\_\_

2.  
P-2423

**COMPOSICIÓN ANTIFÚNGICA ACUOSA LIBRE DE SAL DE CLORURO, MÉTODO PARA  
PRODUCIR LA MISMA, MÉTODO ANTICORROSIVO QUE LA COMPRENDE Y  
PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y ALIMENTOS QUE LA CONTIENEN**

5

**Campo de la Invención**

La presente invención se relaciona con un método para el tratamiento de productos alimenticios, de pienso y agrícolas con un compuesto antifúngico.

**Antecedentes de la invención**

- 10 La prevención del crecimiento de mohos es un importante tópico para la industria de alimentos, de pienso y agrícola, pues el deterioro fúngico puede llevar a considerables pérdidas económicas. Algunos productos pueden ser considerados como un buen sustrato para el crecimiento fúngico. Los quesos y las salchichas son ejemplos de tales productos. Aparte de la apariencia negativa del crecimiento de hongos en productos de alimentación,
- 15 pienso y agrícolas, el deterioro fúngico puede también llegar a ser un riesgo en la salud. Es conocido que algunas especies de mohos que contaminan los productos alimenticios, de pienso y agrícolas pueden producir micotoxinas las cuales pueden penetrar en los productos (véase Frisvad and Thane (1995)). Consecuentemente la eliminación superficial de los mohos no garantiza la seguridad al consumidor.
- 20 Por más de 30 años, la natamicina ha sido usada para prevenir el crecimiento de mohos y levaduras en una variedad de productos que incluyen productos alimenticios tales como queso y salchichas. La natamicina es un polieno natural compuesto antifúngico macrolide producido por fermentación de bacterias tal como la *Streptomyces natalensis*. La natamicina tiene un modo extremadamente efectivo y selectivo de acción contra un muy extenso
- 25 espectro de levaduras que deterioran los alimentos y mohos con muchas cepas siendo inhibidas por concentraciones tan bajas como 1-15 ppm. A pesar de su uso a largo plazo, el desarrollo de cepas resistentes contra la natamicina no ha sido reportado a la fecha a diferencia de productos químicos orgánicos preservativos de sorbato ácido y propionato para los cuales han sido detectados y reportados un número de levaduras y mohos.
- 30 Existen varios caminos por los cuales los productos alimenticios, pienso y agrícolas pueden ser tratados con natamicina. Por ejemplo la natamicina puede ser adicionada a una emulsión de un polímero en agua, principalmente al acetato de polivinilo, el cual puede ser aplicado como un recubrimiento sobre un producto tal como por ejemplo queso (véase Daamen y Berg (1985)). Productos por ejemplo quesos, o salchichas pueden también ser tratados por
- 35 inmersión o aspersión con una suspensión de natamicina en agua (véase Morris y Castberg (1980)). Usualmente las emulsiones de polímero para propósitos de recubrimiento contienen 0.01 a 0.05% (p/v) de natamicina mientras suspensiones acuosas para tratamientos por inmersión contienen 0.1 a 0.2% (p/v) de natamicina y suspensiones acuosas por aspersión contienen 0.1 a 1.5% (p/v) de natamicina, respectivamente.

### REIVINDICACIONES

1. Una composición antifúngica acuosa libre de sal de cloruro que comprende esencialmente natamicina, goma de xantano, ácido cítrico y lactato.
2. Una composición de acuerdo con la reivindicación 1 que comprende natamicina en una cantidad de 50 ppm a 400,000 ppm, goma de xantano en una cantidad desde 0.02% a 10% (p/p), ácido cítrico en una cantidad desde 0.05 a 5% (p/p) y lactato en una cantidad desde 0.05% a 7.5% (p/p).
3. Una composición de acuerdo con la reivindicación 1 o 2 que tiene un pH de 1.5 a 5.5.
4. Una composición de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3 que tiene una viscosidad desde 25 mPas a 20,000 mPas.
5. Una composición de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, que adicionalmente comprende al menos un compuesto seleccionado del grupo consistente de compuestos antimicrobianos adicionales, agentes de flujo, surfactantes y agentes reguladores.
6. Una composición de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5 que es estable después del almacenamiento por al menos 12 semanas a una temperatura de 20°C.
7. Un producto alimenticio, de pienso o agrícola que tiene aplicado al mismo una composición de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6.
8. Un producto de acuerdo a la reivindicación 7, en donde el producto es un queso o un producto de salchicha.
9. Un método para preparar una composición de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6 el cual comprende adición de natamicina, goma de xantano, ácido cítrico y lactato ya sea separadamente o como una composición en polvo en agua en mezcla, seguido, si es necesario, por el ajuste del pH, la viscosidad o ambos.
10. Una composición en polvo para uso en un método de acuerdo con la reivindicación 9 que comprende natamicina, goma de xantano, ácido cítrico y lactato.
11. Uso de una composición de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6 para el tratamiento de productos alimenticios, de pienso o agrícolas.
12. Un método para el tratamiento de productos alimenticios, de pienso o agrícolas por aplicación de una composición de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6.
13. Un método de acuerdo a la reivindicación 12, donde por aplicación de la composición se previene el crecimiento fúngico sobre productos alimenticios, de pienso o agrícolas.
14. Método anticorrosivo para equipos de proceso de tratamiento de productos alimenticios, de pienso o agrícolas, que comprende la preparación de una composición antifúngica acuosa libre de sal de cloruro según se define en las reivindicaciones 1 a 6 y aplicación de dicha composición sobre el equipo de proceso.
15. Método anticorrosivo de acuerdo a la reivindicación 14, en donde la composición antifúngica acuosa comprende un compuesto antifúngico de polieno.
16. Método anticorrosivo de acuerdo con la reivindicación 14 o 15, en donde la composición comprende una composición antifúngica en cantidades desde 50 ppm a 400,000 ppm.

17. Método anticorrosivo de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 14 a 16, en donde el compuesto antifúngico es natamicina.
18. Método anticorrosivo de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 14 a 17, en donde la composición adicionalmente comprende un agente espesante.
- 5 19. Método anticorrosivo de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 14 a 18, en donde la composición comprende el agente espesante en una cantidad desde 0.02% a 10% (p/p).
20. Método anticorrosivo de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 14 a 19, en donde el agente espesante es goma de xantano.
- 10 21. Método anticorrosivo de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 14 a 20, en donde la composición adicionalmente comprende un ácido.
22. Método anticorrosivo de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 14 a 21, en donde la composición adicional comprende lactato.
23. Método anticorrosivo de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 14 a 22, en donde la composición tiene un pH desde 1.5 a 5.5.
- 15 24. Método anticorrosivo de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 14 a 23, en donde la composición es una composición de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6.
25. Método anticorrosivo de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 14 a 24, en donde el producto tratado es un queso o un producto de salchicha.
- 20

69  
69

**COMPOSICIÓN ANTIFÚNGICA ACUOSA LIBRE DE SAL DE CLORURO, MÉTODO PARA  
PRODUCIR LA MISMA, MÉTODO ANTICORROSIVO QUE LA COMPRENDE Y  
PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y ALIMENTOS QUE LA CONTIENEN**

5

**Resumen**

La presente invención proporciona una composición antifúngica acuosa que comprende un compuesto antifúngico de polieno y un agente espesante. La composición puede ser usada en la protección contra el desarrollo de hongos en productos alimenticios, de pienso y agrícolas.

10



2020

Bogotá D.C.,

Doctor(a)

RODRIGUEZ D` ALEMAN DILIA MARIA

Apoderado(a) y/o Representante de  
DSM IP ASSETS B.V.

|            |                            |                   |
|------------|----------------------------|-------------------|
| REFERENCIA | Radicación No.             | 10 1812           |
|            | Solicitud internacional    | PCT/EP2008/059349 |
|            | Fecha inicio fase nacional | 19/02/2008        |
|            | Trámite                    | 11                |
|            | Evento                     | 378               |
|            | Actuación                  | 416               |
|            | Oficio No.                 | 12101             |
|            | Folios                     | 1                 |

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 la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, el Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), el Reglamento y la Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio, se envía el extracto de la solicitud a la Oficina de Comunicaciones para efecto de su publicación en la Gaceta de Propiedad Industrial.

Cúmplase

Dado en Bogotá DC,

JOSE LUIS SALAZAR LOPEZ

Director de Nuevas Creaciones (E)

15 FEB. 2011

mcarri