



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-080272- -00003-0000

Fecha: 2011-12-14 15:56:29 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 400 OPOSIOBSERVTER Folios: 62

62 FOLIOS

FORMULARIO UNICO DE OPOSICION

1

OPOSICION A:

- ☒ Patente de Invención ☐ Marca Colectiva
- ☐ Patente de Modelo de Utilidad ☐ Marca de Certificación
- ☐ Diseño Industrial ☐ Lema Comercial
- ☐ Esquema de Trazado para Circuitos Integrados ☐ Marcas de Productos o Servicios
- ☐ Denominación de Origen

2

SOLICITUD
PUBLICADA

Número del Expediente: 10-080272

Solicitante: YAÑEZ SOLER, ARMANDO JOSE; MUÑOZ CERDA ANTONIO

Apoderado: RICARDO BALLESTEROS VALENCIA

Título de la nueva creación o denominación del signo: COMPOSICIÓN ENERGÉTICA, ALIMENTICIA Y MEDICINAL A BASE DE UNA MEZCLA DE CACAO Y ESPIRULINA

Gaceta: No. 632 del 20 de Septiembre 2011

3

OPOSICION PRESENTADA POR:

OPOSITOR

Nombre: COLOMBINA S.A.

Dirección: Corregimiento de La Paíla, Zarzal, Valle, Colombia

Nacionalidad Domicilio: Zarzal, Valle, Colombia

Lugar de Constitución: Colombia

Teléfono: 3137800 Fax: 3122410

E-Mail: general@cardenasycardenas.com

IDENTIFICACION

C.C. ☐ NIT ☒C.E. ☐ Otro ☐

Cual

Número 890.301.884-5

REPRESENTANTE
O APODERADO

Nombre: Darío Cárdenas Navas

Dirección: Cra. 7 No. 71 – 52 Torre B. Piso 9°

Teléfono: 3137800 Fax: 3122410

E-Mail: general@cardenasycardenas.com

IDENTIFICACION

C.C. ☒ NIT ☐C.E. ☐ Otro ☐

Cual

17.066.629 de
Número Bogotá
TP 1.250

4

Causal: Artículo 16, y 18 de la Decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones y demás normas concordantes o aplicables

Signo fundamento de la oposición Ver la Justificación

Expediente y/o registro de la marca opositora (De ser marca el signo fundamento de la oposición)

Justificación: Ver página siguiente

5

PRÓROGA

SI ☐ NO ☒

Comprobante de pago No. Fecha:

6

INVOCACIÓN DE NOTORIEDAD

SI ☐ NO ☒

Comprobante de pago No. Fecha:

JUSTIFICACIÓN

Expediente No. 10-080272.

Oposición al de registro de patente de invención denominada "COMPOSICIÓN ENERGÉTICA, ALIMENTICIA Y MEDICINAL A BASE DE UNA MEZCLA DE CACAO Y ESPIRULINA."

Solicitantes: YAÑEZ SOLER ARMANDO JOSÉ y MUÑOZ CERDA ANTONIO.

Publicada en la Gaceta de Propiedad Industrial No. 632 del 20 de septiembre de 2011, número de publicación 1200, página 628.

Yo **Darío Cárdenas Navas**, identificado como aparece al pie de mi firma y obrando en mi condición de apoderado de la sociedad **Colombina S.A.**, conformada bajo las leyes de la República de Colombia, domiciliada en La Paila, Zarzal, Valle, Colombia, Colombia, me permito manifestar a ese Despacho, que estando dentro del término de ley, y por orden expresa de mi representada, presentó oposición a la concesión de la solicitud de patente titulada "COMPOSICIÓN ENERGÉTICA, ALIMENTICIA Y MEDICINAL A BASE DE UNA MEZCLA DE CACAO Y ESPIRULINA.", solicitada por **YAÑEZ SOLER ARMANDO JOSÉ y MUÑOZ CERDA ANTONIO**, y pido declarar fundada esta oposición y en consecuencia negar el privilegio de patente solicitado.

1. Interés para Actuar.

Conforme a lo que se establece en el **Artículo 42 de la Decisión 486**, el cual a la letra dice: *"Dentro del plazo de sesenta días siguientes a la fecha de la publicación, quien tenga legítimo interés, podrá presentar por una sola vez, oposición fundamentada que pueda desvirtuar la patentabilidad de la invención."*, y estando dentro del término estipulado por la ley, manifiesto el legítimo interés de mi representada, debido a que la pretendida solicitud no cumple con los requisitos exigidos por la ley, como se analizará más adelante, y de ser concedida atentaría directamente la comercialización que mi representada pretende de composiciones alimenticias a base de cacao y espirulina que se encuentran en el estado de la técnica no protegidas en Colombia como se demostrará más adelante. Por lo tanto, solicitó respetuosamente a ese Despacho, se sirva tener en cuenta la presente oposición dentro del trámite administrativo que se surte en esta Superintendencia.

2. Hechos.

2.1. El 02 de Julio de 2010 se presentó, ante la División de Nuevas Creaciones de la Superintendencia de Industria y Comercio (en adelante *SIC*), la solicitud de Patente de Invención titulada: "COMPOSICIÓN ENERGÉTICA,

ALIMENTICIA Y MEDICINAL A BASE DE UNA MEZCLA DE CACAO Y ESPIRULINA.", solicitada por **YAÑEZ SOLER ARMANDO JOSÉ y MUÑOZ CERDA ANTONIO**.

2.2. El objeto de dicha solicitud de patente, de acuerdo con el resumen publicado es *"Una composición energética para uso alimenticio y medicinal caracterizada por comprender una mezcla de cacao junto con el alga verde azulada llamada espirulina, en donde la espirulina representa del 0,5% al 90% del total de la mezcla compuesta por cacao y espirulina. La composición energética también comprende la adición de productos naturales tales como grasas naturales, como aceite de argán de un 0,5 a un 25% en peso respecto del total, cereales como maca entre un 0,1% y un 5% del total, quinoa entre un 1 a un 55% de total, edulcorantes como estevia entre un 0,1% y un 3% del total y productos con propiedades estimulantes."*

2.3. Ahora bien, respetuosamente me permito manifestar que la invención reclamada en la solicitud de patente Colombiana **No. 10-080.272** objeto de la presente oposición, no cumple con los requisitos exigidos en el Artículo 14 de la Decisión 486, de la Comunidad Andina de Naciones, que se encuentra plenamente vigente, en el cual se establece lo siguiente: *"Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones sean de productos o de procedimientos en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial"*.

En efecto, de acuerdo con el citado artículo 14 es claro que los países miembros de la Comunidad Andina de Naciones (CAN), que se rigen por la Decisión 486, podrán otorgar el privilegio de patente dentro de su territorio a una invención, siempre y cuando dicha invención cumpla con los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial.

En el presente caso, la invención en cuestión tramitada bajo el expediente en referencia, carece de la novedad y la altura inventiva requeridas para poder gozar del privilegio de patente solicitado en el territorio Colombiano, frente a las enseñanzas de los siguientes documentos, los cuales constituyen el estado del arte más cercano, anterior a la fecha de la presentación del documento de prioridad de la solicitud en cuestión que es el 02 de enero de 2008.

- 2.3.1. La patente **DE 10029743 (D1)**, publicada el 10 de enero de 2002, se refiere a un método para incorporar algas comestibles en productos de panadería.
- 2.3.2. El texto de la solicitud de patente **JP 2008043217 (D2)**, de fecha de prioridad 11 de agosto de 2006, enseña una composición de alimentos que comprenden los siguientes componentes (a), (b) y (c): (a) un componente que tiene por lo menos una clase de sabor desfavorable seleccionado del ginseng coreano, *Withania somnifera*, *Cistanche Tubulosa*, *Panax notogingseng*, jengibre, Maca, ajo, *Agaricus blazei*, *Acanthopanax senticosus* Harms, *Phellinus Linteus*, *Undaria pinnatifida*, *Eisenia bicyclis*, *Sargassum fulvellum*, *Sargassum horneri*, *Nemacystus decipiens*, algas marrones comestibles, *Acer Nikoense Maximowicz*, licorice y *Mucuna Prueiens*; (b) por lo menos una clase de componente amargo seleccionada del grupo de polvo de cacao, masa del cacao, té verde en polvo, extracto del té verde, el extracto pulverizado de granos de café y granos de café; y (c) 12 - 44 % en peso de aceite y de grasa. El método para enmascarar el sabor desfavorable abarca la adición de los componentes (a) - (c).
- 2.3.3. El texto de la patente **ES 2165286 (D3)**, concedida el 3 de enero de 2003, enseña un procedimiento para obtener un alimento completo bajo la forma de pan que incluye edulcorantes tales como azúcar refinado o morena, sacarina, miel, mermelada y/o chocolate, leche y productos lácteos agregados, tales como margarina y mantequilla, normal o baja en grasa, grasa de cerdo, y extractos secados de plantas tales como *codonopsis pilosula*, espirulina, *glycyrrhiza uralensis*, y cocos de porta. Entonces carne, salchichas, pescados, mariscos, vehículos, fruta y frutos secos se agregan según el gusto.
- 2.3.4. El texto de la solicitud de patente **US 2008311252 (D4)**, de fecha de prioridad 13 de junio de 2007, enseña un suplemento dietario a base de cacao o un producto de bebida funcional alimenticia con características realzadas de sabor y de salud. Las fuentes de cacao se combinan con los extractos de frutos de *Lo Han* y/o extracto de hojas de *Stevia rebaudiana* y/o extracto de hojas de *Blackberry chino*. Extracto de té verde o extracto de té blanco se puede agregar para mejorar el perfil antioxidante del producto. El producto resultante es un suplemento dietético de sabor agradable, que es absorbido fácilmente por el cuerpo en forma líquida, y proporciona efectos terapéuticos sustanciales.

- 2.3.5. El documento de patente **RO 112230 (D5)**, de fecha de prioridad 22 de junio de 1995, en el cual se revela una composición energizante que contiene entre otros cacao y espirulina.
- 2.3.6. El documento de la solicitud de patente **KR 20030029254 (D6)**, de fecha de prioridad 05 de octubre de 2001, en el cual se revela una composición alimenticia que aporta una nutrición balanceada que contiene entre otros ingredientes espirulina y cocoa en polvo (cacao).

3. Carencia de Novedad conforme al Artículo 16 de la Decisión 486.

"Artículo 16. – Una invención se considerará nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica.

El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida."

Como se menciona en los numerales 2.3.1. a 2.3.6, los documentos D1 a D6 pertenecientes al estado del arte, se refieren a diferentes tipos de mezclas alimenticias con propiedades nutricionales y médicas en las cuales se incluyen como componentes grasas o aceites, la espirulina, el cacao, edulcorantes como la estevia, etc. En este punto, al llevar a cabo una comparación elemento por elemento entre lo revelado en los documentos D2, D3, D5 y D6, con el objeto reclamado en la solicitud Colombiana **No. 10-080.272**, encontramos que, tanto en los documentos del estado del arte, como en la solicitud Colombiana en cuestión **se emplean los mismos componentes o ingredientes fundamentales, para cumplir con la misma funcionalidad.**

Al observar y analizar en detalle la solicitud Colombiana **No. 10-080.272**, revela una mezcla o composición alimenticia con propiedades nutricionales y medicinales, para alimentos en forma de barra, caramelo, bombón o bebida que ya era previamente conocida en el estado del arte, tal y como puede comprobarse en las enseñanzas de los documentos citados más cercanos a la materia revelada en la solicitud que es objeto de la presente oposición; en particular, las composiciones alimenticias enseñadas en los documentos **D1 a D6** incluyen componentes que cumplen funciones idénticas a las mencionadas en la solicitud Colombiana **10-080.272**.

En primer lugar, en este punto es necesario llamar la atención de ese Despacho al hecho de que el alcance de la solicitud en cuestión resulta demasiado amplio y general toda vez que en la reivindicación 1 independiente lo que se reivindica es: *Una composición energética para uso alimenticio y medicinal caracterizada por comprender una mezcla de cacao junto con el alga verde azulada llamada espirulina*, con lo cual se incluye dentro del alcance mas general de la invención cualquier tipo de composición alimenticia que incluya cacao y espirulina. Este hecho, claramente indica que los solicitantes del expediente Colombiano No. **10-080.272**, pretenden en forma indebida que se les otorgue protección sobre composiciones previamente reveladas en el estado del arte más cercano, desconociendo que antes de la fecha de presentación de la solicitud en cuestión ya se encontraban disponibles en el mercado diferentes mezclas que incluyen cacao y espirulina, tal y como lo evidencian en forma específica los documentos **JP 2008043217 (D2)**, **ES 2165286 (D3)**, **RO 112230 (D5)** y **KR 20030029254 (D6)**.

Esta forma de caracterización tan general y amplia hace que cualquier mezcla que incluya cacao y espirulina caiga dentro del alcance de dicha reivindicación. Adicionalmente, en las reivindicaciones dependientes se afirma que la espirulina puede estar presente en la mezcla desde un 0,5 hasta un 90% del total de la mezcla, lo cual igualmente incluye cualquier otra mezcla que ya era conocida, por ejemplo, en D5 se indica que incluye una masa de espirulina de 0,5 a 2,5 partes de espirulina, lo que estaría dentro de lo reclamado en la solicitud Colombiana No. **10-080.272**, siendo que la materia del documento D5 es conocida desde el año 1995.

Lo anterior, claramente demuestra la falta de novedad de la solicitud No. 10-080.272, toda vez que es bien conocido que una revelación tan general como la de las reivindicaciones 1 a 7 de la solicitud objeto de oposición no puede afectar la novedad de una revelación específica, sino al contrario una revelación específica como la que se encuentra en el documento D5 si desvirtúa la novedad de una revelación general como la de la solicitud en cuestión (ver *Manual para el Examen de Solicitudes de Patentes de Invención en las oficinas de Propiedad Industrial de los países Miembros de la Comunidad Andina, acápites de examen de Novedad*).

Ahora bien, al comparar el producto específico de la solicitud en cuestión con lo revelado en los documentos **JP 2008043217 (D2)**, **ES 2165286 (D3)**, **RO 112230 (D5)** y **KR 20030029254 (D6)** se encuentra que en estos documentos se revelan composiciones o mezclas alimenticias en las cuales se incluyen

además del cacao y la espirulina, harinas de cereales como el maíz y el trigo, grasas y/o aceites naturales, extractos de plantas como la estevia, etc., que son ingredientes que también se encuentran listados en las reivindicaciones dependientes de la solicitud Colombiana en cuestión.

En este punto, vale la pena llamar la atención de ese Despacho al hecho de que la posibles diferencia en cuanto a los componentes secundarios de las composiciones alimenticias previamente conocidas, resultan irrelevantes toda vez que lo realmente importante es la equivalencia o no de cada uno de los componentes, es así que a partir de la comparación realizada se encuentra fácilmente que las composiciones alimenticias reportadas en los documentos D2, D3, D5 y D6 incluyen además del cacao y la espirulina, sin distinción, grasas, cereales, edulcorantes, entre otros, tal y como ocurre con la composición alimenticia de la solicitud colombiana No. 10-080.272.

Por lo anterior, es claro que como en los documentos **D2, D3, D5 y D6** se revelan composiciones alimenticias con los mismos componentes y con una funcionalidad idéntica, entonces la mezcla alimenticia que ahora se pretende proteger por parte de los solicitantes de la solicitud Colombiana No. 10-080.272 carece completamente de novedad frente a lo revelado en los documentos del estado del arte, específicamente frente a lo revelado en los documentos **D2, D3, D5 y D6**.

En consecuencia, resulta claro que las revelaciones contenidas en los documentos **D2, D3, D5 y D6**, demuestran de forma completamente irrefutable que existen en el estado del arte composiciones alimenticias exactamente con los mismos componentes y funcionalidad de la composición ahora pretendida en Colombia, que están disponibles comercialmente incluso desde antes de la fecha de presentación de la solicitud Colombiana en cuestión, haciendo que la materia objeto de la solicitud de patente **CO 10-080.272**, fuera previamente conocida en su totalidad, afectando la Novedad de la misma, y por lo tanto no cumple con los requisitos de patentabilidad exigidos en los artículos 14 y 16 de la Decisión 486.

4. Carencia de Nivel Inventivo, de acuerdo con el Artículo 18 de la Decisión**486.**

"Artículo 18. - Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica".

Ahora bien, en el numeral anterior se demostró en forma clara y debidamente sustentada en los documentos existentes en el estado del arte más cercano, la existencia de composiciones alimenticias a base de cacao y espirulina idénticas a la composición pretendida en la solicitud Colombiana **10-080.272**, por lo cual no sería necesario discutir la altura inventiva, toda vez, que al ser productos iguales no existiría de ninguna manera nivel inventivo en la materia objeto ahora reclamada.

Sin embargo, en el presente aparte se mostrará en forma muy breve a ese Despacho que no solo ya existían en el estado del arte (ver documentos D2, D3, D5 y D6) productos idénticos al ahora pretendido por el solicitante de la materia objeto en cuestión, sino que dentro del estado del arte, existían claras indicaciones o enseñanzas que permiten a una persona medianamente versada en la materia llegar a obtener el mismo producto ahora reclamado partiendo de los conocimientos básicos de una persona medianamente versada en la materia y de las enseñanzas reveladas en los documentos que hacen parte del estado del arte más cercano.

En efecto, una persona medianamente versada en la materia encontrará, que dentro de las enseñanzas de los documentos citados, los cuales son anteriores a la fecha de presentación de la solicitud Colombiana objeto de oposición, se encuentran las indicaciones y enseñanzas necesarias para llegar a obtener una composición alimenticia idéntica a la contenida en el Expediente **No. 10-080.272**.

Para poder demostrar lo obvia o evidente que resulta la materia reclamada en la solicitud objetada, tan solo basta con una lectura de los documentos D1 y D4 en los cuales la persona medianamente versada en la materia fácilmente podrá encontrar que allí se enseña por una parte, un procedimiento para obtener un suplemento dietario a base de cacao o un producto de bebida funcional alimenticia con características realzadas de sabor y de salud (ver D4); y por otra parte, las ventajas de incluir en mezclas alimenticias el alga

espirulina (ver D1) .

En efecto en dichos documentos, las fuentes de cacao se combinan con los extractos de frutos de Lo Han y/o extracto de hojas de Stevia rebaudiana y/o extracto de hojas de Blackberry chino, extracto de té verde o extracto de té blanco para obtener un producto resultante que es un suplemento dietario de sabor agradable, que es absorbido fácilmente por el cuerpo en forma líquida, y proporciona efectos terapéuticos sustanciales, lo cual le permite a la persona medianamente versada en la materia anticipar el uso y beneficio de plantas con efectos terapéuticos y medicinales como la espirulina en mezclas alimenticias, lo cual sumado al hecho de que ya era conocido un método para incorporar algas comestibles (espirulina) en mezclas para productos alimenticios, fácilmente le permite a la persona medianamente versada en la materia llegar a incorporar las algas espirulina en una composición alimenticia que contenga cacao, grasas o aceites naturales, cereales, edulcorantes, etc., tal y como la ahora pretendida.

En efecto, si una persona con conocimientos medios en la materia revisa detenidamente la composición energética alimenticia con efectos medicinales que se pretende proteger en la solicitud de patente **No. 10-080.272**, podrá encontrar que como parte de los conocimientos propios de la industria de los alimentos, anteriores a la fecha de presentación de dicha solicitud de patente, ya era conocida la posibilidad de obtener composiciones con las mismas características ahora reclamadas incluyendo los mismos componentes.

En consecuencia, la composición energética alimenticia con efecto medicinal que es objeto de la solicitud Colombiana **No. 10-080.272** no cumple con el requisito de altura o nivel inventivo, establecido en los Artículos 14 y 18 de la Decisión 486, en vista de que existen dentro de los conocimientos pertenecientes al arte previo de la industria claras indicaciones que constituyen una motivación mas que razonable para que una persona medianamente versada en la materia llegue a obtener una composición energética alimenticia con efecto medicinal como la reclamada. Por lo tanto, la solicitud de patente Colombiana No. 10-080.272, no reúne la altura inventiva exigida por la legislación vigente en nuestro país, y su concesión como patente constituiría una clara violación de la misma.

5. Conclusiones.

En primer lugar, resulta evidente que a la luz de las enseñanzas de los documentos citados D2, D3, D5 y D6 es innegable la falta de novedad, debido a que dichos documentos, demuestran la existencia previa de composiciones alimenticias con efectos medicinales a base de cacao y espirulina, con todos y cada uno de los detalles técnicos que comprende la solicitud de patente Colombiana **No. 10-080.272**.

Adicionalmente, se ha demostrado que dentro de las enseñanzas del estado del arte anterior, ya había indicaciones lo suficientemente claras y precisas (ver D1 y D4), para motivar a una persona medianamente versada en la materia a llevar a cabo los reemplazos y las modificaciones necesarias para obtener la composición energética alimenticia ahora reclamada.

Por lo tanto, la materia objeto propuesta por el solicitante del expediente **No. 10-080.272**, no solo ya era conocida, sino que además resulta obvia y evidente a partir de dichos conocimientos contenidos en los documentos citados que hacen parte del estado de la técnica anterior. Por lo tanto, resulta innegable que dicha solicitud de patente carece por completo de novedad y nivel inventivo, por lo que no cumple los requisitos exigidos en los artículos 14, 16 y 18 de la Decisión 486, vigente en nuestro país.

Como consecuencia de la anterior argumentación técnica, me permito solicitar a ese Despacho, se sirva negar el privilegio de patente solicitado para la materia objeto contenida en la solicitud de patente Colombiana **No. 10-080.272**.

6. Finalmente, me permito respetuosamente solicitar a ese Despacho, se sirva declarar fundada la presente oposición y negar la concesión del privilegio de patente solicitado para la materia del expediente **No. 10-080.272**, toda vez, que a lo largo del presente memorial, se ha demostrado en forma clara y debidamente sustentada en los mismos documentos pertenecientes al estado de la técnica, que dicha solicitud carece de los requisitos de novedad y nivel inventivo, por lo cual dicha solicitud de patente debe ser denegada.

7. Pruebas

Para probar los hechos en que se fundamentan las pretensiones de la presente oposición, solicitó a ese Despacho, se sirva tener como pruebas, las siguientes:

- Copia informal de la portada del documento de patente **DE 10029743 (D1)** y del resumen en idioma inglés de este documento que aparece en la web:
http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=es_LP&FT=D&date=20020110&CC=DE&NR=10029743A1&KC=A1.
- Copia informal del documento de la solicitud de patente **JP 2008043217 (D2)** y del resumen en idioma inglés de este documento que aparece en la web:
http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=es_LP&FT=D&date=20080228&CC=JP&NR=2008043217A&KC=A.
- Copia informal de la portada del documento de patente **ES 2165286 (D3)**.
- Copia informal del documento de la solicitud de patente **US 2008311252 (D4)**.
- Copia informal del documento de la patente **RO 112230 (D5)**.
- Copia informal del documento de la patente **KR 20030029254 (D6)** y del resumen en idioma inglés de este documento que aparece en la página web:
http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=1&ND=3&adjacent=true&locale=es_LP&FT=D&date=20030414&CC=KR&NR=20030029254A&KC=A.

8. Fundamento de Derecho.

8.1. La Oposición presentada mediante el presente escrito, se fundamenta en lo que establece el Artículo 42 de la Decisión 486.

8.2. Adicionalmente, la presente oposición también se fundamenta en las demás normas concordantes.

9. Notificaciones

El suscrito(a) como apoderado(a) de la sociedad **Colombina S.A.**, recibirá notificaciones en la Secretaría de ese Despacho o en la Carrera 7ª No. 71-52 Torre B Piso 9, de la ciudad de Bogotá D.C.

7	CONCEPTO DE OPOSICION Comprobante de pago No. <u>11-117265</u>	SI ☒	NO ☐	Fecha: <u>02-12-2011</u>
8	ANEXOS ☒ Comprobante de pago de la tasa. ☒ Poderes, si fuere el caso. ☒ Pruebas de los fundamentos de la oposición. ☐ Documentos que acrediten el legítimo interés, si fuere el caso. ☒ Documento que acredite la existencia y representación legal, cuando el solicitante sea persona jurídica. ☐ Tasa de Prórroga ☒ Copias de Traslado.			
Nombre y firma PRG OP-DI-008 Nombre: <u>Dario Cárdenas Navas</u> Firma: C.C. 17.066.629 de Bogotá TP. 1.250 del C. S de la J.				

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
NIT : 800.176.089-2
- / -

Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA	RECIBO DE CAJA	No. 11 - 117265
		Bogotá D.C., Diciembre 02 de 2011 - 12:01:23

RECIBIDO DE : CARDENAS & CARDENAS ABOGADOS PI LTDA NI 830.083.491

*** Soporte del Pago ***					
TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	430551925	02/12/2011	7.492.000.00

*** Conceptos Pagados ***			
CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	VR. CONCEPTO
1	50005-01-04 PRESENTACION DE OBSERVACIONES A SOLICITUDES	12 MARCAS Y LEMAS COMERCIALES	304.000.00
			\$304.000.00

SON: **TRESCIENTOS CUATRO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE**

Responsable: _____
Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

No. 10-080272- -00003-0000
Fecha: 2011-12-14 15:56:29 Dep. 2020 DIR.NUEVASCOR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 400 OPOSIOBSERVTER Folios: 62

CARDENAS & CARDENAS
ABOGADOS

N²^{da.}
Notaría

Carrera 27 No.7-09
Tels.: 554 10 12 - 554 10 13
554 28 87 - 554 28 68
Cali - Colombia



República de Colombia
Dpto. del Valle del Cauca



SEGUNDA Copia de la Escritura Pública No. **3843** de fecha **25** de **OCTUBRE** de **2001**

Que se expide para **DARIO CARDENAS NAVAS Y OTROS**

CONTRATO:

PODER ESPECIAL

OTORGANTES:

COLOMBINA S.A

Jaime Jordán Mejía
Notario Segundo de Cali

3843

10215

AA

13192369



ESCRITURA PUBLICA NUMERO 3843

TRES MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES.-

CONTRATO: PODER ESPECIAL. /

PODERDANTE: COLOMBINA S.A. /

APODERADOS: DARIO CARDENAS NAVAS,
EDUARDO CARDENAS CABALLERO,

*BERNARDO P.CARDENAS MARTINEZ, JAMES VALDIRI REYES, LUZ

*HELENA ADARVE GOMEZ, JUANITA ACOSTA GOMEZ, ANA MARIA RUIZ

*RUEDA.

En la ciudad de Cali, capital del Departamento del Valle, República de Colombia, a los VEINTICINCO, (25) días del mes de octubre del año dos mil uno

(2001), ante mí JAIME JORDAN MEJIA, Notario Público Número Segundo, de

éste Circulo, compareció el señor HERNAN DARIO MEJIA ALVAREZ,

colombiano, varón, mayor de edad, vecino y residente en Cali, de estado civil

casado, identificado con la cédula de ciudadanía número 16.651.014 de Cali,

hábil para contratar, a quien conozco personalmente y manifestó: PRIMERO:

Que obra en este acto en calidad de Representante Legal de la sociedad

COLOMBINA S.A., la cual acredita con fotocopia autenticada del certificado de

constitución y gerencia expedido por la Cámara de Comercio de Tuluá, que

protocoliza con la presente escritura. SEGUNDO: Que en tal calidad y por

medio de este instrumento público confiere poder especial, amplio y suficiente a

los doctores DARIO CARDENAS NAVAS, con cédula de ciudadanía número

17.066.629 de Bogotá y/o EDUARDO CARDENAS CABALLERO, con cédula de

ciudadanía número 19.210.431 de Bogotá y/o BERNARDO P. CARDENAS

MARTINEZ, con cédula de ciudadanía número 79.306.465 y/o JAMES VALDIRI

REYES, con cédula de ciudadanía número 19.413.234 de Bogotá y/o LUZ

HELENA ADARVE GOMEZ, con cédula de ciudadanía número 41.575.435 de

Bogotá y/o JUANITA ACOSTA GOMEZ, con cédula de ciudadanía número

52.618.636 de Usaquén y/o ANA MARIA RUIZ RUEDA, con cédula de

ciudadanía número 39.790.288 de Usaquén, abogados titulados de la firma

Cárdenas & Cárdenas Abogados Propiedad Intelectual Ltda., con domicilio en la

carrera 7 71-52 Torre B., Piso 9 de Bogotá D.C., Colombia, para tramitar

conjunta o separadamente ante las oficinas y autoridades nacionales de

Colombia que correspondan, la obtención de registros de Propiedad Intelectual							
el registro de marcas, patentes, modelos, diseños industriales, depósitos de							
nombre comercial y de enseñas comerciales, registros sanitarios y derechos de							
autor, así como la tramitación de renovaciones, cesiones, oposiciones, cambios							
de nombre o domicilio del titular, renunciaciones y licencias de los mismos, a cuyo							
efecto les faculta para dar ante dichas autoridades todos los pasos necesarios							
al objeto indicado; elevar solicitudes, declaraciones, reclamos, formular							
descripciones, enmiendas, presentar recursos, oposiciones y apelaciones							
abonar todos los impuestos y cuotas y efectuar todos los demás pagos							
determinados por la ley; recibir todos los documentos y valores dando el							
descargo respectivo; llenar cualesquiera otros requisitos y tomar todas las							
medidas que creyere conducentes al resguardo de los derechos de esta							
compañía, pasando los antecedentes a los tribunales; quedan facultados para							
tomar intervención como demandantes o como demandados ante las							
autoridades competentes, pudiendo transigir, someter a árbitros, desistir,							
renunciar, percibir, conciliar, reponer, apelar, y todas las demás facultades							
legales que resulten necesarias, y por el presente declara desde ahora válido							
bueno cuanto dichos apoderados hicieron en su beneficio, dándoles así mismo							
la facultad para sustituir el presente y en caso necesario revocar dichas							
sustituciones. Para efectos del artículo 597 y 543 del Código de Comercio							
Colombiano los apoderados quedan facultados para recibir notificaciones,							
nombrar apoderados judiciales y extrajudiciales. Leído que fue en todas sus							
partes se firma en señal de aprobación ante el suscrito Notario. ORIGINAL							
ELABORADO EN LAS HOJAS DE PAPEL NOTARIAL NUMEROS: AA 1319236							
Y AA 13192368 entre líneas "(25)" VALE.							
Derechos \$30.000 Resolución 5.879 del 2.000-							
= = = = =							
= = = = =							
= = = = =							
= = = = =							
= = = = =							
= = = = =							
= = = = =							
= = = = =							
= = = = =							
= = = = =							
= = = = =							
= = = = =							
= = = = =							

NOTARIA DEL CANTÓN DE GUAYAS
COMO LEYENDA DE ESTE RESCUDO, RESCUDO
QUE ESTA LEYENDA CORRESPONDE AL DOCUMENTO
AUTENTICADO SE DE TIENDO A LA VISTA
25 NOV 2011
JAIRO EDDY SATIZABAL HURTADO
Notario 16 Encargado

CCT 0093736

10219

PAGINA 01

02 DE OCTUBRE DE 2001 HORA: 10:23:57:83 0029875007

REPUBLICA DE COLOMBIA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION

SUSCRITO SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE TULUA

CERTIFICA:

NOMBRE: COLOMBINA S.A.

LIADO

DOMICILIO: ZARZAL VALLE

DIRECCION COMERCIAL: LA PAILA

DIRECCION NOTIFICACION JUDICIAL: LA PAILA

CIUDAD: ZARZAL

TRICULA NRO: 008640-04

CERTIFICA:

No. 890,301,884 -5

CERTIFICA:

INSTITUCION: POR ESCRITURA

NRO. 48

DEL 21 DE

ENERO DEL AÑO 1932, NOTARIA SEGUNDA DE CALI

INSCRITA EN LA CAMARA DE COMERCIO EL 11 DE SEPTIEMBRE DEL AÑO

1984 BAJO EL NRO. 00178 DEL LIBRO IX,

SE CONSTITUYO LA

SOCIEDAD DENOMINADA:

FABRICA DE DULCES COLOMBINA LIMITADA

NOTARIA SEGUNDA
CALI

EL NOTARIO SEGUNDO DE CALI

CERTIFICA: CERTIFICA

POR ESCRITURA NRO.

008

DEL AÑO 1939, NOTARIA UNICA DEL CIRCULO DE ZARZAL

INSCRITA EN LA CAMARA DE COMERCIO EL 11 DE SEPTIEMBRE DEL AÑO

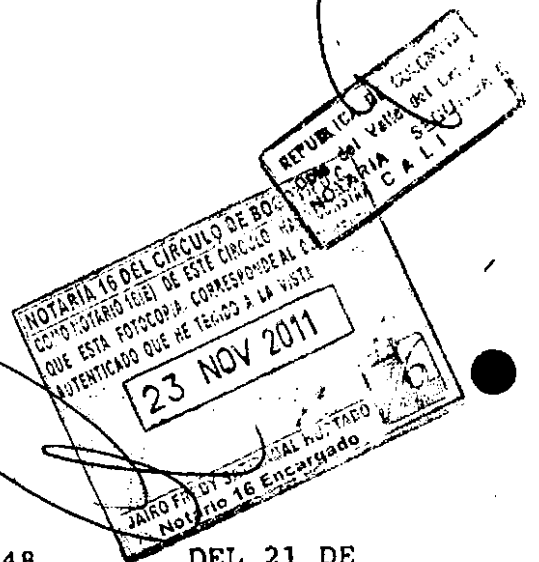
1984 BAJO EL NRO. 00179 DEL LIBRO IX,

LA SOCIEDAD CAMBIO SU

DOMICILIO DE: CALI

ZARZAL

JAIIME JORDAN AL.
NOTARIO SEGUNDO



021831
FECHA: 0
LABORES
OR CO
REV
TORIZ

021831
FECHA: 02 DE OCTUBRE DE 2001 HORA: 10:23:57:83 PAGINA 0020875007
FECHA: 0

C E R T I F I C A :

QUE POR LA ESCRITURA NRO. 8416 DEL
DE NOVIEMBRE DEL AÑO 1985, NOTARIA SEGUNDA DE CALI
INSCRITA EN LA CAMARA DE COMERCIO EL 27 DE NOVIEMBRE DEL AÑO
1985 BAJO EL NRO. 00378 DEL LIBRO IX. LA SOCIEDAD CAMBIO SU
NOMBRE DE:
FABRICA DE DULCES COLOMBINA LIMITADA
POR EL DE:
COLOMBINA S.A.

C E R T I F I C A :

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NRO. 8416 DEL 14 DE NOVIEMBRE
DEL AÑO 1985 , NOTARIA SEGUNDA DE CALI
INSCRITA EN LA CAMARA DE COMERCIO EL 27 DE NOVIEMBRE DEL AÑO
1985 BAJO EL NRO. 00378 DEL LIBRO IX. LA SOCIEDAD SE TRANS-
FORMO DE LIMITADA----- EN ANONIMA-----
BAJO EL NOMBRE DE:
COLOMBINA S.A.

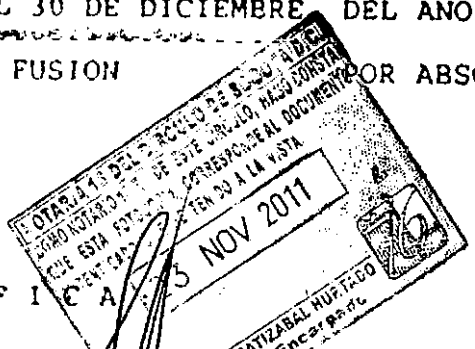
C E R T I F I C A :

QUE EL 30 DE DICIEMBRE DEL AÑO 1997 BAJO EL NRO.00345 DEL I
IX, SE INSCRIBIO EN LA CAMARA DE COMERCIO LA ESCRITURA PUB
NRO. 6822 DEL 30 DE DICIEMBRE DEL AÑO 1997
NOTARIA NOVENA DE CALI
MEDIANTE LA CUAL SE APROBO LA FUSION
(ABSORBENTE):
COLOMBINA S.A.
Y (ABSORBIDA):
ARLEQUIN S.A

C E R T I F I

REFORMAS:

ESCRITURA No.	FECHA	NOTARIA
5315	14-08-1984	02 CALI
1767	15-04-1957	02 CALI
7674	28-12-1962	01 CALI
8016	30-11-1964	.01 CALI
6528	04-12-1965	02 CALI
3634	25-07-1970	02 CALI
8624	28-12-1971	02 CALI
5129	31-08-1972	02 CALI
8402	28-12-1973	02 CALI



FECHA: 11-09-1984 00281-1X
11-09-1984 00187-1X
11-09-1984 00192-1X
11-09-1984 00194-1X
EL NOTARIO 1984 00198-1X
11-09-1984 00204-1X
11-09-1984 00211-1X
Que el presente documento es una copia de la original que se encuentra en la oficina. Cali 1984 00211-1X

JAIME JORDAN M.
NOTARIO SEGUNDO

Intelectual

pósitivo

CCT 0093737

10220

PAGINA 03
2087500 DE 02 DE OCTUBRE DE 2001 HORA: 10:23:57:83 0020875007

84	17-05-1974	02	CALI	11-09-1984	00215	IX
28	30-06-1976	02	CALI	11-09-1984	00218	IX
99	04-07-1979	02	CALI	11-09-1984	00222	IX
07	22-01-1981	02	CALI	11-09-1984	00224	IX
09	06-06-1983	02	CALI	11-09-1984	00229	IX
07	27-12-1940	01	ZARZAL	11-09-1984	00180	IX
09	07-12-1953	02	CALI	11-09-1984	00181	IX
07	29-04-1954	02	CALI	11-09-1984	00183	IX
07	20-03-1957	02	CALI	11-09-1984	00186	IX
07	12-03-1958	02	CALI	11-09-1984	00188	IX
07	26-03-1960	02	CALI	11-09-1984	00190	IX
07	25-07-1963	01	CALI	11-09-1984	00193	IX
07	19-06-1964	01	CALI	11-09-1984	00195	IX
07	30-03-1965	02	CALI	11-09-1984	00196	IX
07	28-11-1967	02	CALI	11-09-1984	00200	IX
07	03-08-1971	02	CALI	11-09-1984	00209	IX
07	20-12-1973	02	CALI	11-09-1984	00213	IX
07	28-10-1982	02	CALI	11-09-1984	00228	IX
07	17-05-1984	02	CALI	11-09-1984	00232	IX
07	21-03-1969	01	CALI	11-09-1984	00233	IX
07	22-12-1953	02	CALI	11-09-1984	00182	IX
07	28-12-1965	02	CALI	11-09-1984	00198	IX
07	01-07-1966	02	CALI	11-09-1984	00199	IX
07	26-12-1966	02	CALI	11-09-1984	00201	IX
07	31-12-1968	02	CALI	11-09-1984	00202	IX
07	10-04-1968	02	CALI	11-09-1984	00203	IX
07	09-10-1970	02	CALI	11-09-1984	00205	IX
07	23-12-1970	02	CALI	11-09-1984	00207	IX
07	30-12-1970	02	CALI	11-09-1984	00208	IX
07	17-12-1971	02	CALI	11-09-1984	00210	IX
07	31-12-1974	02	CALI	11-09-1984	00216	IX
07	31-12-1974	02	CALI	11-09-1984	00217	IX
07	31-12-1976	02	CALI	11-09-1984	00219	IX
07	10-11-1977	01	CALI	11-09-1984	00220	IX
07	04-07-1979	02	CALI	11-09-1984	00221	IX
07	10-04-1981	02	CALI	11-09-1984	00225	IX
07	10-04-1981	02	CALI	11-09-1984	00226	IX
07	21-07-1982	02	CALI	11-09-1984	00227	IX
07	30-04-1983	02	CALI	11-09-1984	00230	IX
07	30-06-1980	02	CALI	11-09-1984	00233	IX
07	26-11-1956	02	CALI	11-09-1984	00185	IX
07	27-09-1985	02	CALI	04-10-1985	00305	IX
07	14-11-1985	02	CALI	27-11-1985	00378	IX
07	30-06-1988	02	CALI	EL 27-07-1988	00206	IX
07	27-06-1989	02	CALI	04-07-1989	00511	IX
07	31-05-1991	02	CALI	17-06-1991	00038	IX
07	11-05-1992	02	CALI	21-05-1992	00129	IX
07	02-06-1993	02	CALI	11-06-1993	00167	IX
07	19-04-1996	02	CALI	11-06-1996	00864	IX
07	25-04-1997	02	CALI	16-05-1997	00162	IX

JAIME JORDAN M.
NOTARIO SEGURO

21831
FECHA:
LABORE
POR C
AL RE
AUTORI

021831
FECHA: 02 DE OCTUBRE DE 2001 HORA: 10:23:57:83 PAGINA: 0020875007

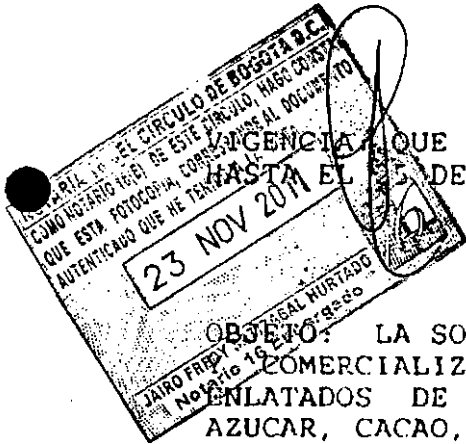
4985 17-12-1997 02 CALI 05-01-1998 00004 IX
1394 11-05-2000 02 CALI 22-05-2000 00157 IX

C E R T I F I C A :

QUE LA SOCIEDAD NO SE HALLA DISUELTA Y SU DURACION
HASTA EL 23 DE ABRIL DEL AÑO 2047

C E R T I F I C A :

OBJETO: LA SOCIEDAD TENDRA COMO OBJETO PRINCIPAL LA FABRICACION Y COMERCIALIZACION DE TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENLATADOS DE CUALQUIER ESPECIE, DE LICORES Y DERIVADOS, AZUCAR, CACAO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ Y DEMAS CEREALES, FRUTAS, VEGETALES, CARNES Y CIGARRILLOS. ADEMAS, PREAUTORIZACION DE LA JUNTA DIRECTIVA, CUANDO CONVENGA A LOS INTERESES PODRA CONSTITUIRSE EN GARANTE DE OBLIGACIONES DE TERCEROS, EFECTUAR DONACIONES Y CELEBRAR TODO TIPO DE CONTRATO A TITULO GRATUITO. EN DESARROLLO DE SU OBJETO SOCIAL PODRA, NO LO TANTO, IMPORTAR, EXPORTAR, COMPRAR, VENDER, AGENCIAR, DISTRIBUIR, LO MISMO QUE ADQUIRIR BIENES MUEBLES E INMUEBLES DE CUALQUIER CLASE, ENAJENARLOS Y GRAVARLOS, TOMAR Y DAR DINERO EN INTERES, TOMAR O DAR EN ARRENDAMIENTO TODA CLASE DE BIENES, CUENTA PROPIA O AJENA, CELEBRAR CONTRATOS DE PARTICIPACION, SOCIEDAD COMERCIAL DE CUALQUIER CLASE Y REALIZARACTOS DE COMERCIO QUE TENGAN RELACION DIRECTA CON EL OBJETO MENCIONADO LE PERMITAN SU CABAL CUMPLIMIENTO. POR ELLO, Y EN DESARROLLO DE SU OBJETO, TAMBIEN PODRA: A) COMPRAR, VENDER Y ALQUILAR EQUIPOS NECESARIOS PARA SU FUNCIONAMIENTO. B) COMPRAR, UTILIZAR, VENDER, IMPORTAR, EXPORTAR, ADQUIRIR Y OBTENER CUALQUIER TITULO, TODA CLASE DE BIENES O SERVICIOS. C) CELEBRAR CONTRATOS QUE TENGAN POR OBJETO CONSTITUCION DE DERECHOS REALES PRINCIPALES O ACCESORIOS SOBRE INMUEBLES; CONSTITUIR Y ACEPTAR PRENDAS E HIPOTECAS; TOMAR O DAR DINERO EN MUTUO, SIN REALIZAR OPERACIONES DE INTERMEDIACION FINANCIERA, RESPECTO A OPERACIONES RELACIONADAS CON SU OBJETO Y DAR EN GARANTIA SUS BIENES MUEBLES E INMUEBLES; D) GIRAR, ADQUIRIR, COBRAR, ACEPTAR, PROTESTAR, CANCELAR O PAGAR LETRAS DE CAMBIO, CHEQUES, PAGARES Y EN GENERAL, CUALESQUIERA TITULOS VALORES O ACEPTARLOS EN PAGO; E) CELEBRAR CONTRATOS DE SOCIEDAD CON PERSONAS NATURALES O JURIDICAS, YA SEA MEDIANTE LA CONSTITUCION DE OTRAS EMPRESAS O LA ADQUISICION DE ACCIONES O CUOTAS O PARTES DE INTERES, F) CONSTITUIR EMPRESAS UNIPERSONALES. G) OBTENER TODO TIPO DE DERECHOS, REGISTROS Y PRIVILEGIOS, EN COLOMBIA Y EN EL EXTRANJERO, RELACIONADOS CON LA PROPIEDAD INDUSTRIAL, INTELLECTUAL. H) SOLICITAR LA ADMISION DE LA SOCIEDAD A LA CELEBRACION DE PROCESOS CONCURSALES. I) CELEBRAR CUALQUIER CLASE DE NEGOCIOS, ACTOS O CONTRATOS CONDUCENTES PARA



En el presente
de la ciudad de Cali
JAIQUE JORDAN MORALES
NOTARIO

lectual

nos d

CCT 0093738

10221

AGINA 1831 PAGINA 05
87500 CHA: 02 DE OCTUBRE DE 2001 HORA: 10:23:57:83 0020875007

0004 REALIZACION DE LOS FINES SOCIALES, O QUE COMPLEMENTEN SU OBJETO
0157 PRINCIPAL. PARAGRAFO: SE ENTENDERAN INCLUIDOS EN EL OBJETO
SOCIAL LOS ACTOS DIRECTAMENTE RELACIONADOS CON EL MISMO Y
QUE TENGAN COMO FINALIDAD EJERCER LOS DERECHOS O
CUMPLIR LAS OBLIGACIONES LEGAL Y CONVENCIONALMENTE DERIVADAS DE
SU EXISTENCIA Y ACTIVIDAD DE LA SOCIEDAD.

RACIO

C E R T I F I C A :

ADMINISTRACION: LA SOCIEDAD SERA ADMINISTRADA POR LA ASAMBLEA
GENERAL DE ACCIONISTAS, LA JUNTA DIRECTIVA, Y LA GERENCIA
GENERAL, SEGUN LAS COMPETENCIAS Y FUNCIONES QUE SE SENALEN EN
LOS PRESENTES ESTATUTOS. ADEMAS LA SOCIEDAD CONTARA CON UN
REVISOR FISCAL QUE ACTUARA COMO FUNCIONARIO PERMANENTE DE
VIGILANCIA.

FUNCIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS: SERAN
LAS FUNCIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS, ADEMAS DE LAS
QUE NO ESTAN EXPRESAMENTE ATRIBUIDAS EN LOS ESTATUTOS A OTROS
ORGANOS DE LA SOCIEDAD, LAS SIGUIENTES: 1) ESTABLECER LAS
MEDIDAS TENDIENTES A ASEGURAR EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO SOCIAL
DE LA COMPANIA. 2) CONSIDERAR LOS INFORMES Y PROYECTO QUE LE
SOMETA LA JUNTA DIRECTIVA, EL GERENTE GENERAL, EL REVISOR FISCAL
Y LAS COMISIONES QUE DESTINE LA MISMA ASAMBLEA. 3) CONSIDERAR
APROBAR O IMPROBAR LOS ESTADOS FINANCIEROS DE PROPOSITO GENERAL,
INDIVIDUAL Y DE PROPOSITO GENERAL CONSOLIDADO, DE FIN DE
EJERCICIO Y FENECER O GLOSAR LAS CUENTAS QUE CON ELLOS DEBAN
PRESENTARSE. 4) ORDENAR LA CONSTITUCION DE LAS RESERVAS QUE
ADEMAS DE LAS LEGALES, CONSIDERE CONVENIENTES Y SUPRIMIRLAS O
CAMBIAR LA DESTINACION DE ESTAS ULTIMAS, CUANDO ASI LO ESTIME
CONVENIENTE. 5) DECRETAR, CON ARREGLO A LA LEY, LA DISTRIBUCION
DE LAS UTILIDADES QUE RESULTEN ESTABLECIDAS POR EL BALANCE
GENERAL, UNA VEZ DEDUCIDAS LAS SUMAS QUE SE DEBEN LLEVAR A LA
RESERVA LEGAL O LAS QUE LA MISMA ASAMBLEA ESTABLEZCA;
DETERMINAR EL MONTO DE LA UTILIDAD POR REPARTIR, EL PLAZO Y LAS
FORMAS DE PAGO DE LOS DIVIDENDOS. 6) ACORDAR LA FORMA DE
CANCELACION DE PERDIDAS, SI LAS HUBIERE. 7) EXAMINAR EL ESTADO
DE LA SOCIEDAD Y CONSIDERAR EL INFORME ESPECIAL DE GRUPO
EMPRESARIAL Y EL INFORME DE GESTION QUE LE PRESENTEN LOS
ADMINISTRADORES. 8) CONSIDERAR LOS INFORMES DEL REVISOR FISCAL.
9) AVALUAR LOS BIENES EN ESPECIE QUE HUBIEREN DE RECIBIRSE EN
PAGO DE SUSCRIPCION DE ACCIONES. 10) AUTORIZAR CUALQUIER
EMISION DE ACCIONES. 11) DECRETAR EL AUMENTO O LA DISMINUCION
DEL CAPITAL SOCIAL CONFORME A LOS PRESENTES ESTATUTOS Y A LA
LEY. 12) AUTORIZAR CUALQUIER EMISION DE ACCIONES CON DIVIDENDO
PREFERENCIAL Y SIN DERECHO A VOTO, PRIVILEGIADAS Y DE GOCE Y
ORDENAR LA DISMINUCION O SUPRESION DE LOS PRIVILEGIOS. 13)
ORDENAR QUE SE INICIE LA ACCION SOCIAL DE RESPONSABILIDAD.

REPUBLICA DE COLOMBIA
Departamento del Valle del Cauca
SECRETARIA SEGUNDA
CALI

RECEIVED
NOV 2011

021831
FECHA:

LABOR
POR:
R
TOR
CUR
NFI
ORG
ONVE
OR, L
P
TOR
GLA

021831
FECHA: 02 DE OCTUBRE DE 2001 HORA: 10:23:57:83 PAGINA 0020875007

CONTRA LOS ADMINISTRADORES. LA DECISION SE TOMARA POR LA MAYORIA MAS UNA DE LAS ACCIONES REPRESENTADAS EN LA REUNION, E IMPLICA LA REMOCION DEL ADMINISTRADOR. 14) DESIGNAR COMISIONES ENCARGADAS DE CUMPLIR ALGUNA DE LAS FUNCIONES PROPIAS DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS QUE, POR SU NATURALEZA, SON DELEGABLES. 15) DECIDIR SOBRE LA ESTRUCTURA DE LA REVISORIA FISCAL Y APROBAR EL PRESUPUESTO ANUAL DE ESTA. 16) ELEGIR O REMOVER LIBREMENTE A LOS MIEMBROS DE LA JUNTA DIRECTIVA PRINCIPALES Y SUPLENTE, AL REVISOR FISCAL Y A SUS SUPLENTE EN LUGAR DE ESTE REVISOR, DESIGNAR A UNA ASOCIACION O FIRMA DE CONTADORES PARA QUE DESEMPEÑEN LA REVISORIA DE CONFORMIDAD CON LAS DISPOSICIONES LEGALES. 17) SENALAR LAS REMUNERACIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA Y DEL REVISOR FISCAL Y CONVENIR LAS DE LOS MANDATARIOS A QUIENES ELLA CONFIERA COMISIONES QUE POR SUS CARACTERISTICAS, IMPLIQUEN HONORARIOS. 18) AUTORIZAR LA ENAJENACION DE LA TOTALIDAD O DE PARTE SUSTANCIAL DE LOS BIENES INMUEBLES, MAQUINARIA Y EQUIPO DE LA SOCIEDAD EN CUANTO EL VALOR DE LA NEGOCIACION EXCEDA DE DIECIOCHO MIL (18.000) SALVO LOS MINIMOS MENSUALES LEGALES VIGENTES AL MOMENTO DEL RESPECTIVO ACTO O CONTRATO. 19) REFORMAR LOS ESTATUTOS DE LA SOCIEDAD. 20) DECRETAR LA DISOLUCION O PRORROGA DE LA SOCIEDAD Y AUTORIZAR LA TRANSFORMACION, FUSION O ESCISION CON OTRA U OTRAS COMPANIAS. 21) AUTORIZAR LA INSCRIPCION Y LA CANCELACION DE ACCIONES, BONOS, PAPELES COMERCIALES Y DEMAS VALORES NEGOCIABLES, EMITIDOS POR LA SOCIEDAD, EN EL REGISTRO NACIONAL DE VALORES Y EN LOS INTERMEDIARIOS Y EN LAS BOLSAS DE VALORES LEGALES CONSTITUIDAS EN EL PAIS O EN EL EXTRANJERO. 22) DESIGNAR EN CASO DE DISOLUCION DE LA SOCIEDAD UNO O VARIOS LIQUIDADORES Y UN SUPLENTE PARA CADA UNO DE ELLOS, REMOVERLOS, FIJAR SU REMUNERACION, IMPARTIR LAS ORDENES E INSTRUCCIONES QUE DEBE ADOPTAR EN GENERAL, TODAS LAS MEDIDAS NECESARIAS Y CONDUCIR AL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTATUTOS SOCIALES, EL CABAL DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL Y EL INTERES DE LA SOCIEDAD. 24) LAS DEMAS QUE LE CORRESPONDEN DE ACUERDO CON LAS LEYES.

FUNCIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA: EN LA JUNTA DIRECTIVA ENTIENDE DELEGADO EL MAS AMPLIO MANDATO PARA ADMINISTRAR LA SOCIEDAD Y POR CONSIGUIENTE, TENDRA ATRIBUCIONES SUFICIENTES PARA ORDENAR QUE SE EJECUTE O CELEBRE CUALQUIER ACTO O CONTRATO COMPRENDIDO EN EL OBJETO SOCIAL Y PARA ADOPTAR LAS DETERMINACIONES NECESARIAS EN ORDEN AL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTATUTOS SOCIALES, POR LO QUE ADEMÁS DE LAS FUNCIONES ESPECIALES QUE ENCOMIENDE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS, TENDRA LAS SIGUIENTES FUNCIONES: 1) FIJAR LA ORIENTACION DE LA EMPRESA EN GENERAL PARA EL MANEJO DE LOS NEGOCIOS DE LA COMPANIA DE ACUERDO CON LAS DIRECTRICES FIJADAS POR LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS. 2) CUMPLIR Y HACER CUMPLIR LOS ESTATUTOS SOCIALES, TOMAR LAS DETERMINACIONES NECESARIAS PARA QUE LA SOCIEDAD CUMPLA SUS FINES. 3) SOLICITAR INFORMACION SOBRE LAS

NOTARIA 16 DEL CIRCUITO
COMO NOTARIO INEL DE ESTE C. C. 2
QUE ESTA FOTOCOPIA CORRESPONDE A
AUTENTICADO QUE HE TENIDO A LA VISTA
23 NOV 2001
JAIRO FREDY SATIZABARRIA
Notario 16

de su original
a la vista. Cali
JAIRO JORDAN M.
NOTARIO SEGUNDO

HA: 02 DE OCTUBRE

DE 2001 HORA: 10:23:57:83

0020875007

BORES A CUALQUIER FUNCIONARIO DE LA COMPANIA DIRECTAMENTE O
 al CONDUCTO DEL GERENTE GENERAL. 4) OIR AL GERENTE GENERAL Y
 REVISOR FISCAL CUANTAS VECES LO ESTIME NECESARIO. 5)
 16) AUTORIZAR EL ESTABLECIMIENTO Y LA CLAUSURA DE AGENCIAS Y
 CURSALES Y FIJAR LOS LIMITES DE LAS FACULTADES QUE SE
 CONFIERAN A SUS ADMINISTRADORES, EN LOS PODERES QUE SE LES
 OTORGUEN. 6) PROPONER LAS REFORMAS ESTATUTARIAS QUE CREA
 CONVENIENTES. 7) OIR Y DECIDIR SOBRE LAS RENUNCIAS PRESENTADAS
 POR LOS FUNCIONARIOS CUYO NOMBRAMIENTO LE COMPETE. 8) AUTORIZAR
 A PARTICIPACION DE LA COMPANIA EN OTRAS SOCIEDADES. 9)
 07) AUTORIZAR LA CREACION DE EMPRESAS UNIPERSONALES. 10)
 RECLAMAR LA COLOCACION DE ACCIONES Y BONOS DE LA COMPANIA.
 NOMBRAR Y REMOVER LIBREMENTE EL GERENTE GENERAL Y SUS DOS
 SUPLENENTES, SENALAR SU REMUNERACION Y DECIDIR SOBRE SUS
 RENUNCIAS, VACACIONES Y LICENCIAS. 12) AUTORIZAR INVERSIONES
 EXTRAORDINARIAS EN CASOS DE URGENCIA PARA GARANTIZAR EL NORMAL
 DESEMPEÑO DE LA COMPANIA. 13) EXAMINAR EN CUALQUIER
 TIEMPO LOS LIBROS DE CONTABILIDAD, LA CORRESPONDENCIA Y, EN
 GENERAL, LOS DOCUMENTOS DE LA SOCIEDAD, ASI COMO EL ESTADO DE
 SUS BIENES, Y EXAMINAR Y APROBAR O IMPROBAR EL PRESUPUESTO
 GENERAL Y LAS CUENTAS DE LA SOCIEDAD PRESENTADAS POR EL GERENTE
 GENERAL. 14) CONVOCAR A LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS PARA
 SESIONES EXTRAORDINARIAS SIN PERJUICIO DE LAS FACULTADES
 ESTATUTARIAS DE OTROS ORGANOS O FUNCIONARIOS. 15) NOMBRAR
 COMISIONES ESPECIALES DE TRABAJO. 16) SOMETER ANUALMENTE A LA
 CONSIDERACION DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS, EN SUS
 SESIONES ORDINARIAS O EXTRAORDINARIAS Y EN ASOCIO DEL GERENTE
 GENERAL, PREVIO SU ESTUDIO Y APROBACION, LOS ESTADOS
 FINANCIEROS, CUENTAS Y COMPROBANTES DE LA SOCIEDAD Y EL PROYECTO
 DE DISTRIBUCION DE UTILIDADES O DE CANCELACION O CONTABILIZACION
 DE PERDIDAS, Y EN GENERAL LOS INFORMES DE LA COMPANIA QUE
 OBLIGUE LA LEY. 17) PRESENTAR ANUALMENTE A LA ASAMBLEA GENERAL
 DE ACCIONISTAS, EN SUS SESIONES ORDINARIAS Y EN ASOCIO DEL
 GERENTE GENERAL, UN INFORME ESPECIAL DE GRUPO EMPRESARIAL Y UN
 INFORME SOBRE LA SITUACION JURIDICA, ECONOMICA Y FINANCIERA DE
 LA COMPANIA Y SOBRE LA GESTION DESEMPEÑADA DURANTE SU MANDATO,
 ASUMIENDO LA RESPONSABILIDAD DE LAS RECOMENDACIONES PERTINENTES. 18) ESTUDIAR LOS
 INFORMES SOBRE LA SITUACION JURIDICA, ECONOMICA Y FINANCIERA DE
 LA SOCIEDAD, QUE SOLICITE O LE SEAN PRESENTADOS POR CUALQUIER
 PERSONA, SEA O NO FUNCIONARIO DE LA SOCIEDAD. 19) PRESENTAR A
 LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS, EN SUS SESIONES ORDINARIAS O
 EXTRAORDINARIAS, LOS DEMAS INFORMES Y RECOMENDACIONES QUE
 ESTIME CONVENIENTES. 20) DELEGAR EN EL GERENTE GENERAL O EN SUS
 SUPLENENTES, ALGUNA O ALGUNAS DE SUS FUNCIONES QUE, CONFORME A LA
 LEY, SE PUEDAN DELEGAR. 21) ESTUDIAR Y APROBAR, O RECHAZAR
 LOS PRESUPUESTOS DE OPERACION Y DE INVERSION DE LA
 COMPANIA, QUE A ELLA DEBE SOMETER EL GERENTE GENERAL, Y
 CONTROLAR PERIODICAMENTE SU EJECUCION. 22) AUTORIZAR AL GERENTE
 GENERAL DE LA COMPANIA PARA CELEBRAR CONTRATOS, CUYA
 CANTIA SEA SUPERIOR A SEISCIENTOS (600) SALARIOS MINIMOS

JAIME JORDAN
 NOTARIO



MENSUALES LEGALES VIGENTES, CUANDO NO HAYAN SIDO INCLUIDOS EN EL PRESUPUESTO DE GASTOS E INVERSIONES. 23) AUTORIZAR AL GERENTE PARA QUE SOLICITE, LLEGADO EL CASO, QUE SE ADMITA A LA SOCIEDAD A LA CELEBRACION DE UN CONCORDATO PREVENTIVO CON SUS ACREEDORES.

FUNCIONES DEL GERENTE GENERAL: LA SOCIEDAD TENDRA UN GERENTE GENERAL A CUYO CARGO ESTARA LA ADMINISTRACION DE LA COMPANIA, REPRESENTACION LEGAL Y LA GESTION DE SUS NEGOCIOS. PARA EFECTOS DE LA REPRESENTACION LEGAL EL GERENTE GENERAL TENDRA SUPLENTE QUIENES LO REEMPLAZARAN EN SUS FALTAS TEMPORALES O ABSOLUTAS, CON LAS MISMAS FACULTADES Y ATRIBUCIONES. PARAGRAFO 1. EL GERENTE GENERAL Y SUS SUPLENTE PERMANECERAN EN SU CARGO MIENTRAS NO SEAN REMOVIDOS. EL GERENTE ES UN MANDATARIO DE REPRESENTACION, INVESTIDO DE FUNCIONES EJECUTIVAS, ADMINISTRATIVAS Y COMO TAL, TIENE A SU CARGO LA REPRESENTACION LEGAL DE LA COMPANIA, DENTRO DE LOS LIMITES ESTABLECIDOS EN LOS PRESENTES ESTATUTOS; LA GESTION COMERCIAL Y FINANCIERA; LA RESPONSABILIDAD DE LA ACCION ADMINISTRATIVA; LA COORDINACION Y SUPERVISION GENERAL DE LA EMPRESA, FUNCIONES QUE CUMPLIRA SUJECION A LA LEY, ESTOS ESTATUTOS, LOS MANDATOS DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS Y LAS INSTRUCCIONES Y DIRECTIVAS IMPARTIDAS POR LA JUNTA DIRECTIVA. EL GERENTE GENERAL TENDRA LAS SIGUIENTES FUNCIONES: 1) ASISTIR A LAS REUNIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA CON DERECHO A VOZ PERO SIN DERECHO A VOTO. 2) CONVOCAR A REUNIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA O DE COMISIONES ESPECIALIZADAS, CON EL FIN DE CONSULTAR ASUNTOS RELATIVOS A LA MARCHA DE LA COMPANIA. 3) RESPONDER ANTE LA JUNTA DIRECTIVA ANTE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS POR LAS INSTRUCCIONES QUE IMPARTA Y POR LAS DECISIONES QUE ADOpte DURANTE SU MANDATO. 4) INTERVENIR EN LAS DIVERSAS OPERACIONES DE LA COMPANIA PARA ASEGURAR LA MEJOR UTILIZACION DE LOS RECURSOS ECONOMICOS. 5) VIGILAR LOS INGRESOS DE LA COMPANIA POR LOS DIFERENTES CONCEPTOS QUE SE CAUSEN. 6) ORIENTAR EL MANEJO DE LOS FONDOS Y VALORES DE LA COMPANIA DE CONFORMIDAD CON ORDENES DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS Y DE LA JUNTA DIRECTIVA. 7) ADELANTAR ESTUDIOS ECONOMICOS DIRIGIDOS A HACER MAS EFICIENTES LAS OPERACIONES NORMALES DE LA COMPANIA. 8) CUMPLIR LAS DECISIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS Y DE LA JUNTA DIRECTIVA. 9) REPRESENTAR LEGALMENTE A LA SOCIEDAD ANTE LAS AUTORIDADES DE CUALQUIER ORDEN Y NATURALEZA, Y ANTE OTRAS PERSONAS JURIDICAS O NATURALES, FUERA O DENTRO DEL JUICIO, CON LAS FACULTADES GENERALES PARA EL BUEN DESEMPEÑO DE SU CARGO, CON LOS PODERES ESPECIALES QUE EXIJE LA LEY PARA NOVAR, TRANSIGIR, COMPROMETER, DESISTIR Y PARA COMPARECER EN JUICIO, SALVO LOS CASOS EN QUE REQUIERA AUTORIZACION ESPECIAL CONFORME A LA LEY Y A LOS PRESENTES ESTATUTOS. 10) MANEJAR LOS ASUNTOS Y OPERACIONES DE LA SOCIEDAD, TANTO LOS EXTERNOS COMO LOS CONCERNIENTES A LA ACTIVIDAD INTERNA Y EN PARTICULAR A LAS OPERACIONES TECNICAS, CONTABILIDAD, LA CORRESPONDENCIA Y LA VIGILANCIA DE SUS BIENES.



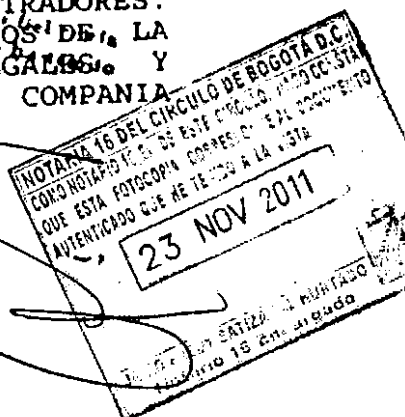
JAIRO FREDY SATIZABAL HURTADO
 NOTARIO SEGUNDO

1831

FECHA: 02 DE OCTUBRE DE 2001 HORA: 10:23:57:83 0020875007

TODO DENTRO DE LAS ORIENTACIONES E INSTRUCCIONES EMANADAS DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS, Y DE LA JUNTA DIRECTIVA. 11) CUALQUIER CLASE DE ACTO O CONTRATO PARA EL DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL DE LA COMPANIA, SIEMPRE Y CUANDO QUE EL CORRESPONDIENTE EGRESO ESTE INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO DE INVERSIONES Y GASTOS, SI EL EGRESO NO ESTUVIERE ESPECIFICAMENTE INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO DE INVERSIONES Y GASTOS, EL ACTO O CONTRATO RESPECTIVO REQUERIRA LA APROBACION PREVIA DE LA JUNTA DIRECTIVA CUANDO SU CUANTIA SEA O EXCEDA DE SEISCIENTOS (600) SALARIOS MINIMOS MENSUALES LEGALES VIGENTES. 12) NOMBRAR Y REMOVER LIBREMENTE A LOS FUNCIONARIOS DE LA COMPANIA CUYOS CARGOS HAYAN SIDO CREADOS POR LA JUNTA DIRECTIVA, A MENOS QUE ESTA SE HAYA RESERVADO EL DERECHO DE DESIGNARLOS. 13) CONSTITUIR APODERADOS ESPECIALES PARA ATENDER LOS ASUNTOS JUDICIALES Y EXTRAJUDICIALES, ASI COMO LAS TRAMITACIONES QUE DEBAN ADELANTARSE ANTE AUTORIDADES DE CUALQUIER ORDEN. 14) MANTENER FRECUENTEMENTE INFORMADA A LA JUNTA DIRECTIVA Y SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DE LA SOCIEDAD Y SUMINISTRARLE LOS DATOS Y DOCUMENTOS QUE LE SOLICITEN. 15) PREPARAR Y EJECUTAR EL PRESUPUESTO APROBADO POR LA JUNTA DIRECTIVA PARA LA SOCIEDAD. 16) ORDENAR Y APROBAR ESTUDIOS DE FACTIBILIDAD. 17) DECIDIR SOBRE LOS ASUNTOS COMERCIALES DE LA COMPANIA QUE NO REQUIERAN LA APROBACION DE LA JUNTA DIRECTIVA. 18) COORDINAR Y CONTROLAR LA GESTION COMERCIAL DE LA COMPANIA Y MANTENER LAS RELACIONES PUBLICAS DE LAS MISMA. 19) ORGANIZAR, DIRIGIR Y CONTROLAR EL MANTENIMIENTO INTERNO DE LA COMPANIA. 20) VELAR PORQUE SE DEVEN CORRECTAMENTE LA CONTABILIDAD Y LOS LIBROS DE LA SOCIEDAD, AUTORIZAR Y SUSCRIBIR LOS ESTADOS FINANCIEROS E INFORMES PERIODICOS Y DEMAS ESTADOS FINANCIEROS Y SOMETERLOS A LA CONSIDERACION DE LA JUNTA DIRECTIVA. 21) PRESENTAR A LA CONSIDERACION DE LA JUNTA DIRECTIVA INFORMES SOBRE LA MARCHA DE LA COMPANIA Y SOBRE SU SITUACION COMERCIAL, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA. 22) RENDIR CUENTAS COMPROBADAS DE SU GESTION ANUAL DE CADA EJERCICIO, DENTRO DEL MES SIGUIENTE A LA FECHA EN LA CUAL SE RETIRE DE SU CARGO Y CUANDO SE LO EXIJAN LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS O LA JUNTA DIRECTIVA. PARA TAL EFECTO PRESENTARA LOS ESTADOS FINANCIEROS DE PROPOSITO GENERAL INDIVIDUALES Y CONSOLIDADOS, DICTAMINADOS. EN EL CASO DEL INFORME DE FIN DE EJERCICIO, DEBERA PRESENTAR ADEMAS, Y EN ASOCIACION CON LA JUNTA DIRECTIVA, UN PROYECTO DE DISTRIBUCION DE UTILIDADES REPARTIBLES, UN INFORME ESPECIAL DE GRUPO EMPRESARIAL Y UN INFORME DE GESTION, QUE DEBERA CONTENER UNA EXPOSICION FIEL SOBRE LA EVOLUCION DE LOS NEGOCIOS; LA SITUACION JURIDICA, ECONOMICA Y ADMINISTRATIVA DE LA SOCIEDAD E INFORMACION SOBRE LOS ACONTECIMIENTOS IMPORTANTES O ACACIDOS DESPUES DEL EJERCICIO. B) LA EVOLUCION PREVISIBLE DE LA SOCIEDAD; C Y C) LAS OPERACIONES CELEBRADAS CON LOS SOCIOS Y CON LOS ADMINISTRADORES. CUMPLIR Y HACER CUMPLIR LOS ESTATUTOS Y REGLAMENTOS DE LA SOCIEDAD. 24) EJERCER LAS DEMAS FUNCIONES LEGALES Y ESTATUTARIAS. 25) COMO REPRESENTANTE LEGAL DE LA COMPANIA

JAIME JORDAN M.
NOTARIO SEGURO



021831

PAGINA 216

FECHA: 02 DE OCTUBRE DE 2001 HORA: 10:23:57:83 0020875007

COMPARECER ANTE NOTARIO PARA LEGALIZAR LAS DECISIONES DE ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS O DE LA JUNTA DIRECTIVA REQUIERAN ELEVARSE A ESCRITURA PUBLICA. 26) COMUNICAR A TODOS LOS ACCIONISTAS O MIEMBROS DE JUNTA EL SENTIDO DE LA DECISION TOMADA EN ASAMBLEA NO PRESENCIAL O JUNTA DIRECTIVA MEDIANTE COMUNICACION ESCRITA, DENTRO DE LOS CINCO (5) DIAS SIGUIENTES A LA RECEPCION DE LOS DOCUMENTOS EN LOS QUE EXPRESE EL VOTO.

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO DE FECHA 09 DE AGOSTO DE 1996, ENTREGADO A ESTA ENTIDAD POR ARIOSTO MANRIQUE HERRERA, IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANIA NRO. 2.441.304 DE CALI ACTUANDO EN LA CONDICION DE GERENTE GENERAL Y EN TAL CARACTER REPRESENTANTE LEGAL DE COLOMBINA S.A., INSCRITA EN ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 13 DE AGOSTO DE 1996 BAJO NRO. 965 DEL LIBRO IX, SE HUBO CON CUMPLIMIENTO DE LO ORDENADO POR EL ARTICULO 30 DE LA LEY 27 DE DICIEMBRE 20 DE 1995, EXPUSO:

COLOMBINA S.A., CON DOMICILIO EN ZARZAL VALLE, REPUBLICA DE COLOMBIA, ES LA SOCIEDAD MATRIZ O CONTROLANTE DE LAS SIGUIENTES SOCIEDADES:

1. CANDY LIMITADA

SOCIEDAD DE COMERCIO.

DOMICILIO: CALI, DEPARTAMENTO DEL VALLE, REPUBLICA DE COLOMBIA

MATRICULA MERCANTIL: 321186-03, CAMARA DE COMERCIO DE CALI

OBJETO SOCIAL: LA COMERCIALIZACION DE TODA CLASE DE PRODUCTOS

ALIMENTICIOS, ENLATADOS DE CUALQUIER ESPECIE, DE LICORES

DERIVADOS DEL AZUCAR, CACAO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ

DEMÁS CEREALES, FRUTAS, VEGETALES, CARNES Y CIGARRILLOS.

PARTICIPACION ACCIONARIA: 90% DEL CAPITAL SOCIAL.

2. COLCANDY LIMITADA

SOCIEDAD DE COMERCIO.

DOMICILIO: CALI, DEPARTAMENTO DEL VALLE, REPUBLICA DE COLOMBIA

MATRICULA MERCANTIL: 321475-03, CAMARA DE COMERCIO DE CALI

OBJETO SOCIAL: LA COMERCIALIZACION DE TODA CLASE DE PRODUCTOS

ALIMENTICIOS, ENLATADOS DE CUALQUIER ESPECIE, DE LICORES

DERIVADOS DEL AZUCAR, CACAO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ

DEMÁS CEREALES, FRUTAS, VEGETALES, CARNES Y CIGARRILLOS.

PARTICIPACION ACCIONARIA: 90% DEL CAPITAL SOCIAL.

3. PIERROT LIMITADA

SOCIEDAD DE COMERCIO.

DOMICILIO: CALI, DEPARTAMENTO DEL VALLE, REPUBLICA DE COLOMBIA

MATRICULA MERCANTIL: 321210-03, CAMARA DE COMERCIO DE CALI

OBJETO SOCIAL: LA COMERCIALIZACION DE TODA CLASE DE PRODUCTOS

ALIMENTICIOS, ENLATADOS DE CUALQUIER ESPECIE, DE LICORES

DERIVADOS DEL AZUCAR, CACAO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ



1831

FECHA: 02 DE OCTUBRE

DE 2001 HORA: 10:23:57:83 0020875007

DEMÁS CEREALES, FRUTAS, VEGETALES, CARNES Y CIGARRILLOS.
PARTICIPACION ACCIONARIA: 90% DEL CAPITAL SOCIAL.

COLDIS LIMITADA

SOCIEDAD DE COMERCIO.

DOMICILIO: CALI, DEPARTAMENTO DEL VALLE, REPUBLICA DE COLOMBIA,

MATRICULA MERCANTIL: 321217-03, CAMARA DE COMERCIO DE CALI.

OBJETO SOCIAL: LA COMERCIALIZACION DE TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ENLATADOS DE CUALQUIER ESPECIE, DE LICORES Y DERIVADOS DEL AZUCAR, CACAO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ, Y DEMÁS CEREALES, FRUTAS, VEGETALES, CARNES Y CIGARRILLOS.

PARTICIPACION ACCIONARIA: 90% DEL CAPITAL SOCIAL.

COLOMBINA SNACKY S.A.

SOCIEDAD DE COMERCIO.

DOMICILIO: CALI, DEPARTAMENTO DEL VALLE, REPUBLICA DE COLOMBIA,

MATRICULA MERCANTIL: 154186-04, CAMARA DE COMERCIO DE CALI.

OBJETO SOCIAL: FABRICACION, PROCESAMIENTO, PRODUCCION, ENVASE, DISTRIBUCION, COMPRA, VENTA, IMPORTACION Y EXPORTACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, COMO TAMBIEN DE FIGURAS PLASTICAS Y MOLDES Y MAQUINARIA NECESARIA PARA SU PRODUCCION Y COMERCIALIZACION.

PARTICIPACION ACCIONARIA: 74.9% DEL CAPITAL SOCIAL.

INDUSTRIA NACIONAL DE CONSERVAS S.A.

SOCIEDAD DE COMERCIO.

DOMICILIO: BUCARAMANGA, DEPARTAMENTO DEL SANTANDER, REPUBLICA DE COLOMBIA.

MATRICULA MERCANTIL: 05-001866-04, CAMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA.

OBJETO SOCIAL: FABRICACION Y COMERCIALIZACION DE TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ENLATADOS DE CUALQUIER ESPECIE, DE LICORES Y DERIVADOS DEL AZUCAR, CACAO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ Y DEMÁS CEREALES, FRUTAS, VEGETALES, CARNES Y CIGARRILLOS.

PARTICIPACION ACCIONARIA: 94.0% DEL CAPITAL SOCIAL.

PRODUCTORA ANDINA DE DULCES S.A.

SOCIEDAD DE COMERCIO.

DOMICILIO: SANTA FE DE BOGOTA, DISTRITO CAPITAL, REPUBLICA DE COLOMBIA.

MATRICULA MERCANTIL: 004868, CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA.

OBJETO SOCIAL: FABRICACION Y COMERCIALIZACION DE TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ENLATADOS DE CUALQUIER ESPECIE, DE LICORES Y DERIVADOS DEL AZUCAR, CACAO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ Y DEMÁS CEREALES, FRUTAS, VEGETALES, CARNES Y CIGARRILLOS.

PARTICIPACION ACCIONARIA: 94.9% DEL CAPITAL SOCIAL.

COLOMBINA C.A.

NOTARIA SEGUNDA
C A L I

REPUBLICA DE COLOMBIA
Distrito de Capital de Bogotá
Circulo de Bogotá D.C.
Que el presente documento es fiel copia de su original que se encuentra en el libro de actas de la Notaría de Bogotá D.C.

JAI ME JORD
NOTARIO

NOTARIA 1004 CIRCULO DE BOGOTA D.C.
COBO NOTARIO DE ESTE CIRCULO, HAGO CONSTAR QUE ESTE DOCUMENTO, CONFORME AL DOCUMENTO AUTENTICADO, SE LE TIENE A LA VISTA.
23 NOV 2011
JAI ME JORD NOTARIO
Notario 1004 En. 477000

021831

PAGINA

FECHA: 02 DE OCTUBRE DE 2001 HORA: 10:23:57:83 0020875007

SOCIEDAD DE COMERCIO.

DOMICILIO: SAN FRANCISCO DE QUITO, REPUBLICA DE ECUADOR.

OBJETO SOCIAL: FABRICACION Y COMERCIALIZACION DE TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ENLATADOS DE CUALQUIER ESPECIE, LICORES Y DERIVADOS DEL AZUCAR, CACAO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ, Y DEMAS CEREALES, FRUTAS, VEGETALES, CARNES Y CIGARRILLOS.

PARTICIPACION ACCIONARIA: 94.9% DEL CAPITAL SOCIAL.

9. DISTRIBUCIONES COLDIS DE VENEZUELA C.A.

SOCIEDAD DE COMERCIO.

DOMICILIO: CARACAS DISTRITO FEDERAL, REPUBLICA DE VENEZUELA.

OBJETO SOCIAL: FABRICACION, IMPORTACION, EXPORTACION, DISTRIBUCION, COMPRA, VENTA, MERCADEO, COMERCIALIZACION, REPRESENTACION Y AGENCIAMIENTO DE TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ENLATADOS DE CUALQUIER ESPECIE, DE LICORES Y DERIVADOS DEL AZUCAR, CACAO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ, DEMAS CERELES, FRUTAS, VEGETALES, CARNES Y CIGARRILLOS NACIONALES Y EXTRANJROS.

PARTICIPACION ACCIONARIA: 99% DEL CAPITAL SOCIAL.

10. COLOMBINA USA INC.

SOCIEDAD DE COMERCIO.

DOMICILIO: DELAWARE, ESTADOS UNIDOS.

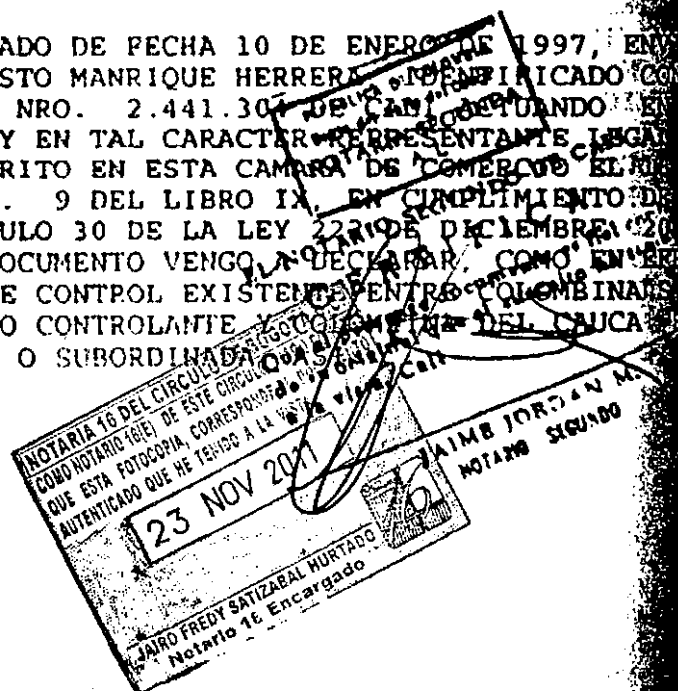
OBJETO SOCIAL: DISTRIBUCION COMPRA Y VENTA DE DERIVADOS DE AZUCAR, CACAO, MAIZ Y TRIGO.

PARTICIPACION ACCIONARIA: 100 % DEL CAPITAL SOCIAL.

ESTABLECIDA LA SUBORDINACION ENTRE COLOMBINA S.A., COMO MATRIZ Y LAS MENCIONADAS SOCIEDADES EN CALIDAD DE FILIALES, SE INSISTE EN LA EXISTENCIA DE GRUPO EMPRESARIAL FORMADO POR COLOMBINA S.A. EN CALIDAD DE MATRIZ Y SUS SUBORDINADAS: CANDY LTDA, COLOMBINA LTDA, PIERROT LTDA, COLDIS LTDA, COLOMBINA MEIJI S.A., INDUSTRIA NACIONAL DE CONSERVAS S.A., PRODUCTORA ANDINA DE DULCES S.A., COLOMBINA C.A., DISTRIBUCIONES COLDIS DE VENEZUELA C.A., COLOMBINA USA INC.,

C E R T I F I C A:

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO DE FECHA 10 DE ENERO DE 1997, EN LA CIUDAD DE QUITO, ECUADOR, DONDE SE ENCONTRO ARIOSTO MANRIQUE HERRERA, IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANIA NRO. 2.441.307, EN CALIDAD DE GERENTE Y EN TAL CARACTER REPRESENTANTE LEGAL DE COLOMBINA S.A., INSCRITO EN ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 10 DE ENERO DE 1997 BAJO NRO. 9 DEL LIBRO IX, EN CUMPLIMIENTO DE LO ORDENADO POR EL ARTICULO 30 DE LA LEY 22 DE DICIEMBRE DE 1995, POR EL PRESENTE DOCUMENTO VENGO A DECLARAR, COMO ENFERME, LA SITUACION DE CONTROL EXISTENTE ENTRE COLOMBINA S.A. EN CALIDAD DE MATRIZ O CONTROLANTE Y SUS SUBORDINADAS EN CALIDAD DE VINCULADA O SUBORDINADA.



10225

CCT 0093742

1831

PAGINA 13

FECHA: 02 DE OCTUBRE DE 2001 HORA: 10:23:57:83 0020875007

SOCIEDAD MATRIZ O CONTROLANTE: COLOMBINA S.A., CON DOMICILIO EN
 MARZAL VALLE, REPUBLICA DE COLOMBIA, CUYO OBJETO SOCIAL ES LA
 FABRICACION Y COMERCIALIZACION DE TODA CLASE DE PRODUCTOS
 ALIMENTICIOS, ENLATADOS DE CUALQUIER ESPECIE, DE LICORES Y
 DERIVADOS DEL AZUCAR, CACAO, HARINA DE MAIZ Y DEMAS CEREALES.

SOCIEDAD VINCULADA O SUBORDINADA: COLOMBINA DEL CAUCA S.A.
 SOCIEDAD DE COMERCIO, CONSTITUIDA POR ESCRITURA PUBLICA NUMERO
 181 DE FECHA 10 DE DICIEMBRE DE 1996 DE LA NOTARIA SEGUNDA DE
 CALI. DOMICILIO: MUNICIPIO DE SANTANDER DE QUILICHAO
 DEPARTAMENTO DEL CAUCA, REPUBLICA DE COLOMBIA. MATRICULA
 MERCANTIL: 045723-04, CAMARA DE COMERCIO DEL CAUCA.

OBJETO SOCIAL: LA FABRICACION Y COMERCIALIZACION DE TODA CLASE
 DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ENLATADOS DE CUALQUIER ESPECIE, DE
 LICORES Y DERIVADOS DEL AZUCAR, CACAO, HARINA DE TRIGO, HARINA
 DE MAIZ Y DEMAS CEREALES, FRUTAS, VEGETALES, CARNES
 Y PIGARRILLOS.

PARTICIPACION ACCIONARIA: 94.90% DEL CAPITAL SOCIAL.

C E R T I F I C A :

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO DE FECHA 10 DE FEBRERO DE 1997,
 ENVIADO A ESTA CIUDAD POR ARIOSTO MANRIQUE HERRERA, IDENTIFICADO
 CON LA CEDULA DE CIUDADANIA NRO. 2.441.304 DE CALI ACTUANDO EN
 SU CONDICION DE GERENTE Y EN TAL CARACTER REPRESENTANTE LEGAL DE
 COLOMBINA S.A., INSCRITO EN ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 21 DE
 FEBRERO DE 1997 BAJO NRO. 52 DEL LIBRO IX, EN CUMPLIMIENTO DE
 LO ORDENADO POR EL ARTICULO 30 DE LA LEY 222 DE DICIEMBRE 20 DE
 1995, POR EL PRESENTE DOCUMENTO DECLARO QUE ADEMAS DE LA
 SITUACION DE DE CONTROL EXISTENTE ENTRE COLOMBINA S.A.
 CALIDAD DE MATRIZ O CONTROLANTE Y COLOMBINA DEL CAUCA S.A.
 CALIDAD DE SUBORDINADA O VINCULADA, SE INSCRIBIO LA EXISTENCIA
 DE GRUPO EMPRESARIAL CONFORMADO POR COLOMBINA S.A. EN CALIDAD
 DE MATRIZ Y COLOMBINA DE CAUCA S.A. EN CALIDAD DE SUBORDINADA.

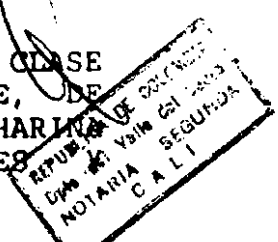
C E R T I F I C A

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO DE FECHA 5 DE ENERO DE 1999, INSCRITO
 EN ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 14 DE ENERO DE 1999 BAJO EL NRO. 40
 DEL LIBRO IX, CANCELACION PARCIAL GRUPO EMPRESARIAL DE CANCELO
 LA INSCRIPCION DE PIRROT INTERNACIONAL INC., COMUNIDAD SOCIEDAD
 CONTROLADA POR COLOMBINA S.A., Y PERTENECIENTE AL GRUPO
 EMPRESARIAL COLOMBINA.

C E R T I F I C A

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO DE FECHA 5 DE ENERO DE 1999, INSCRITO
 EN ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 14 DE ENERO DE 1999 BAJO EL NRO. 41

JAIRO JORRICO M.
 NOTARIO SEGUNDO



021831

FECHA: 02 DE OCTUBRE

DE 2001 HORA: 10:23:57:83

PAGINA 0020875007

DEL LIBRO IX, CONFIGURACION GRUPO EMPRESARIAL: SE INSCRIBIÓ DENTRO DEL GRUPO EMPRESARIAL COLOMBINA A LA SOCIEDAD FIE C.A., SOCIEDAD DE COMERCIO CON DOMICILIO EN CARACAS, REPUBLICA DE VENEZUELA CUYO OBJETO SOCIAL ES LA FABRICACION Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MANUFACTURADOS, DERIVADOS DEL AZUCAR, CACAO, MAIZ, TRIGO Y OTROS CEREALES; DE BEBIDAS REPRESENTANTES CUALQUIER OTRO PRODUCTO SIMILAR. COLOMBINA S.A. ES PROPIETARIA DEL 100% DEL CAPITAL SOCIAL DE FIE, SIENDO EL PRESUPUESTO QUE DA LUGAR A LA SITUACION DE CONTROL ADICIONALMENTE SE INSCRIBE DENTRO DEL GRUPO EMPRESARIAL COLOMBINA A LA SOCIEDAD ARQUELIN COMERCIAL S.A., SOCIEDAD DE COMERCIO CONSTITUIDA Y EXISTENTE BAJO LAS LEYES DE LA REPUBLICA DE PANAMA, CUYO OBJETO SOCIAL ES ESTABLECER, GESTIONAR Y LLEVAR A CABO EL NEGOCIO DE UNA COMPANIA FINANCIERA Y DE INVERSION, COMPRAR, VENDER, Y NEGOCIAR EN TODA CLASE DE ARTICULOS DE CONSUMO, ACCIONES, BONOS Y VALORES DE TODAS CLASES, COMPRAR, VENDER, ARRENDAR, O DE OTRO MODO ADQUIRIR O DISPONER DE BIENES INMUEBLES; RECIBIR Y DAR DINERO EN PRESTAMO, CON GARANTIA O SIN ELLA. COLOMBINA S.A. ES LA PROPIETARIA DEL 100% DEL CAPITAL SOCIAL DE ARQUELIN COMERCIAL S.A., SIENDO ESTE EL PRESUPUESTO QUE DA LUGAR A LA SITUACION DE CONTROL.

C E R T I F I C A :

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO DE FECHA 12 DE ENERO DE 1999, INSCRITO EN LA CAMARA DE COMERCIO EL 20 DE ENERO DE 1999 BAJO EL NRO. 00503 DEL LIBRO IX, SE CONFIGURÓ SITUACION DE CONTROL: SE DECLARÓ SITUACION DE CONTROL EXISTENTE ENTRE COLOMBINA S.A. EN CALIDAD DE MATRIZ Y LA SOCIEDAD DISTRIBUIDORA COLOMBINA LIMITADA, EN CALIDAD DE VINCULADA, ASÍ: COLOMBINA S.A., CON DOMICILIO EN ZARZAL VALLE, REPUBLICA DE COLOMBIA, ES LA SOCIEDAD MATRIZ CONTROLANTE.

SOCIEDAD VINCULADA O SUBORDINADA: DISTRIBUIDORA COLOMBINA LIMITADA, CON DOMICILIO EN CALI, REPUBLICA DE COLOMBIA, CUYO OBJETO SOCIAL ES LA COMERCIALIZACION Y VENTA DE TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PROCESADOS Y SIN PROCESAR, ENLATADOS O CUALQUIER ESPECIE, LICORES Y CIGARETILLAS PROPIOS O DE TERCEROS.

0.....
0.....

NOMBRAMIENTOS:

DOCUMENTO: ACTA

FECHA: 1995/01/26

ORIGEN: JUNTA DIRECTIVA

FECHA INSCRIPCION: 1995/05/23

NRO. 00503



IA
007

10226

CCT 0093743

IA 1831 PAGINA 15
007 FECHA: 02 DE OCTUBRE DE 2001 HORA: 10:23:57:83 0020875007

SCRIP DOCUMENTO: ACTA NRO: 161
FID FECHA: 1999/11/30
PUBI ORIGEN: JUNTA DIRECTIVA
ITA FECHA INSCRIPCION: 1999/12/17 NRO. 00369 LIBRO: 09
AZUC

ANTE DOCUMENTO: ACTA NRO: 167
ES FECHA: 2000/03/31
DOE ORIGEN: JUNTA DIRECTIVA
ONTR FECHA INSCRIPCION: 2000/04/28 NRO. 00121 LIBRO: 09
ESAR

DAD DOCUMENTO: ACTA NRO: 182
PUBI FECHA: 2001/04/27
LIE ORIGEN: JUNTA DIRECTIVA
ION FECHA INSCRIPCION: 2001/06/21 NRO. 00188 LIBRO: 09
LOS

MPR
BIE
O FUERON NOMBRADOS:
AF
O CESAR A. CAICEDO J.
RC: 16,747,934
PRESIDENTE DE LA JUNTA DIRECTIVA

CHARLES BEVAN ROJAS
SCC: 14,957,110
RO GERENTE GENERAL
ARO
ALM GORGE H. GOEZ S.
A: 14,969,589
IO PRIMER SUPLENTE DEL GERENTE GENERAL
RIZ

BERNAN DARIO MEJIA ALVAREZ
C: 16,651,014
OME SEGUNDO SUPLENTE DEL GERENTE

SE PEDRO JOSE GUERRERO QUINTERO
DOS: 17,104,846
ERO SECRETARIO GENERAL

CERTIFICA:

DOCUMENTO: ACTA NRO: NUMERO DIEZ Y NUEVE
FECHA: 2001/06/01
ORIGEN: ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS
FECHA INSCRIPCION: 2001/08/08 NRO. 00233
FUERON NOMBRADOS:

RECEBIDA
Unic del 23 de NOV
NOTARIA SEGUNDA
C A L I

NOTARIA 16 DEL CIRCULO DE BOGOTA D.C.
CO NOTARIO P.E. DE ESTE CIRCULO HAGO CONSTA
QUE ESTO PROCEDE DE CORRESPONDENCIA AL DOCUMENTO
ENTRADO QUE NO SE LE A LA VISTA
23 NOV 2011
NOTARIO SEGUNDO DE CALI
E. En el cargo

REPUBLICA DE COLOMBIA
Departamento de Cauca
NOTARIA SEGUNDA
C A L I

EL NOTARIO SEGUNDO DE CALI
CERTIFICA
Que el presente documento es fiel copia
de su original el 09 de noviembre de 2001
a la vista de
JAI MEJIA
NOTARIO SEGUNDO

021831

FECHA: 02 DE OCTUBRE

DE 2001 HORA: 10:23:57:83

PAGINA

0020875007

JUNTA DIRECTIVA

PRINCIPALES

Sr. ARIOSTO MANRIQUE HERRERA
C.C. 2,441,304Dr. HAROLD ABADIA C.
C.C. 19,138,669Dr. JACOBO TOVAR DELGADO ---
NO ACEPTO
C.C. 12,525,143Sr. HERNANDO CAICEDO TORO
C.C. 14,438,606Dr. CESAR A. CAICEDO JARAMILLO
C.C. 16,747,934

SUPLENTES

Dr. BELISARIO CAICEDO CAPUR
C.C. 14,975,374DR. JORGE A. OGLIASTRI M
C.C. 19,145,287Dr. ARTURO GOMEZ GOMEZ
C.C. 14,953,835Dr. EDUARDO MICHELSEN CUELLA
C.C. 17,104,556Sr. MARCO A. CAICEDO JARAMILLO
C.C. 16,772,270

C E R T I F I C A :

C E R T I F I C A :

DOCUMENTO: ACTA

FECHA: 1999/03/24

ORIGEN: ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS

FECHA INSCRIPCION: 1999/04/29 NRO. 00165

LIBRO: 09

FUERON NOMBRADOS:

GUSTAVO GONZALEZ VASQUEZ
C.C. 6,096,286
REVISOR FISCAL PRINCIPALALFREDO GONZALEZ GARCIA
C.C. 16,703,743
REVISOR FISCAL SUPLENTE

TARJETA PROFESIONAL No. CP. 382

TARJETA PROFESIONAL No. 22.953

C E R T I F I C A

QUE EL 23 DE MARZO

DEL AÑO 1999

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CALI
NOTARIA 16 DEL CIRCULO DE NOTARIA
COMO REPRESENTANTE DE ESTE CIRCULO, HAGO CONSTAR
QUE ESTA FOTOCOPIA CORRESPONDE AL DOCUMENTO
AUTENTICADO QUE HE TENIDO A LA VISTA
23 NOV 2011
JAIR FREDY SATIZABAL HURTADO
Notario 16 Encargado

EL NOTARIO ENCARGADO DE CALI
C E R T I F I C A
Que el presente documento es fiel
de su original que se encuentra en
mi poder. Cali
BAJO EL NRO. 00068
JAIRO JORDAN
NOTARIO ENCARGADO

IN
500

CL

N
00

10227

CCT 0093744

PAGINA 17

02 DE OCTUBRE

DE 2001 HORA: 10:23:57:83

0020875007

VI SE INSCRIBIO EN LA CAMARA DE COMERCIO EL SIGUIENTE CONTRATO DE PREPOSICION:

SE DENOMINARA COLOMBINA, DE UNA PARTE, Y LA OTRA EL SENOR MAURICIO CABAL SINISTERRA, MAYOR DE EDAD, VECINO DE CALI, PORTADOR DE LA CEDULA DE CIUDADANIA NUMERO 16.718.209 DE CALI,

QUE EN ADELANTE SE DENOMINARA UNICAMENTE EL FACTOR, SE HA CELEBRADO EL CONTRATO DE PREPOSICION, CONTENIDO EN LAS SIGUIENTES CLAUSULAS: PRIMERA: COLOMBINA CUENTA CON DOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO DEBIDAMENTE INSCRITOS EN LA CAMARA DE COMERCIO DE LA CIUDAD DE CALI, UBICADOS EN LA CALLE 36 # 4-49 Y LA CARRERA 1 # 24-08; ESTABLECIMIENTOS QUE SE DEDICAN A DISTRIBUIR Y VENDER PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y LICORES DE DIVERSA INDOLE, Y PARA ADMINISTRAR DICHOS ESTABLECIMIENTOS HA RESUELTO NOMBRAR COMO FACTOR DE COMERCIO AL SENOR MAURICIO CABAL SINISTERRA. SEGUNDA: EL FACTOR PODRA EJECUTAR Y CELEBRAR EXCLUSIVAMENTE TODOS LOS ACTOS Y CONTRATOS QUE DIRECTAMENTE RELACIONEN CON EL GIRO ORDINARIO DE LOS NEGOCIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, PERO NO PODRA COMPROMETER LA RESPONSABILIDAD CIVIL DE COLOMBINA, EN CONSECUENCIA EXTENDRA, POR EJEMPLO, DE CONSTITUIR GRAVAMENES SOBRE CUALQUIER CLASE DE ELEMENTOS O BIENES DESTINADOS AL DESARROLLO DE LOS ESTABLECIMIENTOS O A SUS OPERACIONES ORDINARIAS, NO PODRA EFECTUAR DONACIONES, TAMPOCO PODRA SUSCRIBIR TITULOS VALORES A NOMBRE DE COLOMBINA, NI ENAJENAR LOS ACTIVOS DE COLOMBINA, SALVO LOS PRODUCTOS QUE SE LE ENCARGUEN COMERCIALIZAR CONFORME A LAS NORMAS E INSTRUCCIONES QUE RECIBA PERIODICAMENTE DE LA OFICINA CENTRAL DE CALI. NO PODRA DISPONER DE LOS VALORES PROVENIENTES DE LOS RECAUDOS QUE SE OBTENGAN DE LOS CLIENTES. TAMPOCO PODRA EFECTUAR COMPRAS QUE COMPROMETAN A COLOMBINA EN CUANTIA SUPERIOR A DOS SALARIOS MINIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES. TERCERA: AUTORIZACION PREVIA Y POR ESCRITO DE COLOMBINA. TERCERA: EL FACTOR REPRESENTARA A COLOMBINA ANTE LA FISCALIA GENERAL DE LA CIUDAD DE CALI, PUDIENDO REALIZAR TODAS LAS GESTIONES NECESARIAS INHERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO. QUINTA: EL FACTOR REPRESENTARA A COLOMBINA EN LAS RELACIONES LABORALES CON LOS EMPLEADOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, PUDIENDO CONTRATAR Y DESPEDIR PERSONAL A NOMBRE DE COLOMBINA, PREVIA AUTORIZACION EXPRESA DE LA VICEPRESIDENCIA DE RECURSOS HUMANOS DE COLOMBINA. SEXTA: EL FACTOR SE OBLIGARA A CUMPLIR LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS QUE SOBRE EL PARTICULAR EXPIDA COLOMBINA HACIENDOLOS CUMPLIR A SU PERSONAL SUBALTERNO Y SIEMPRE PROCURANDO LA OPTIMIZACION DE LOS RECURSOS A SU CARGO. TAMBIEN DEBERA COMUNICAR INMEDIATAMENTE A COLOMBINA CUALQUIER CIRCUNSTANCIA IRREGULAR QUE APARECIERE. SEPTIMA: EL FACTOR NO

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SECRETARÍA DE JUSTICIA
NOTARÍA CALI

BOGOTÁ D.C.
22 NOV 2011

JAIQUE JORDAN M.
NOTARIO SEGUNDO

021831

FECHA: 02 DE OCTUBRE

DE 2001 HORA: 10:23:57:83

0020875007

PAGINA

2187

FECHA

PODRA SIN AUTORIZACION ESCRITA DE COLOMBINA COMPROMETERSE
NOMBRE PROPIO O DE OTRA PERSONA EN LA REALIZACION DE NEGOCIOS
IGUALES, SEMEJANTES O SIMILARES A LOS QUE DESARROLLAN
ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO A EL CONFIADOS, COMO SON
DISTRIBUCION Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y LICORES
DIFERENTE INDOLE. LA CONTRAVENCION DE ESTA CLAUSULA DARA LUGAR
AL RETIRO DE EL FACTOR.

C E R T I F I C A :

CAPITAL:	NRO. DE ACCIONES	VALOR NOM
AUTORIZADO		
\$25,800,000,000.00	600,000,000	
SUSCRITO		
\$18,518,422,785.00	430,660,995	
PAGADO		
\$18,518,422,785.00	430,660,995	

C E R T I F I C A :

QUE A SU NOMBRE FIGURA MATRICULADO EN LA CAMARA DE COMERCIO
EL NRO.008641-02 UN ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DENOMINADO
COLOMBINA S.A.
UBICADO EN LA:
LA PAILA
DE LA PAILA
Y RENOVU POR EL AÑO 2001.

C E R T I F I C A :

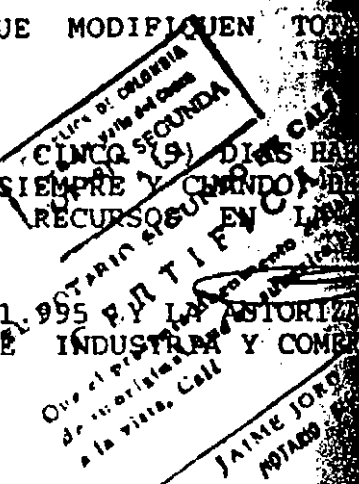
RENOVACION MATRICULA: QUE LA SOCIEDAD EFECTUO LA RENOVACION
SU MATRICULA MERCANTIL EL 30 DE MARZO DEL AÑO 2001.

C E R T I F I C A :

QUE NO FIGURAN OTRAS INSCRIPCIONES QUE MODIFIQUEN TOTAL
PARCIALMENTE EL PRESENTE CERTIFICADO

LOS ACTOS DE REGISTRO QUEDAN EN FIRME
DESPUES DE LA FECHA DE SU INSCRIPCION, SIEMPRE Y CUANDO
DE DICHO TERMINO NO SEAN OBJETO DE RECURSOS EN LA
GUBERNATIVA.

DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACION
IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



PAGINA 020875007

ADOR. TODA CLAS

10228

CCT 0093745

PAGINA 1831 DE 20875007
FECHA: 02 DE OCTUBRE DE 2001 HORA: 10:23:57:83 PAGINA 19 0020875007

OMETERSE LA FIRMA MECANICA QUE APARECE A CONTINUACION TIENE PLENA VALIDEZ DE NEGOCIO PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES.

ROLLANADO EN TULUA A LOS 02 DIAS DEL MES DE OCTUBRE
COMO SON DEL ANO 2,001 HORA: 10:23:57:83

LICORES A DARA, L

EL SECRETARIO

Carlos Sanchez

LOR NOV

MERCIO INADO

ACION 1.

TO AL

SCAL
S HAE
OM DE
L
ORIZ
COM

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE VALLE
NOTARIA SEGUNDA
C A L I

NOTARIA 16 DEL CIRCULO DE BOGOTA D.C.
COMO NOTARIO (E) DE ESTE CIRCULO, YO CONSTATO QUE ESTA FOTOCOPIA, CORRESPONDE AL DOCUMENTO AUTENTICADO QUE HE TENIDO A LA VISTA
23 NOV 2011
JAIR FREDY SALAZAR HURTADO
Notario 16 Encargado

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE VALLE
NOTARIA SEGUNDA
C A L I

EL NOTARIO SEGUNDO DE CALI
CERTIFICA
Que el presente documento es fiel copia de su original que el suscrito ha tenido a la vista. Cali
JAMES JORDAN
NOTARIO SEGUNDO

PAGINA 1
020875007

ADOR.



10230

AA 13192368

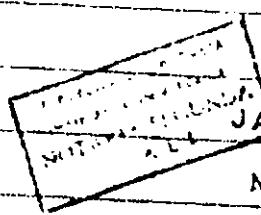
VIENE DE LA HOJA No. AA13192369 de la Escritura #3.843 de Octubre 20 del 2.0001.

[Signature]

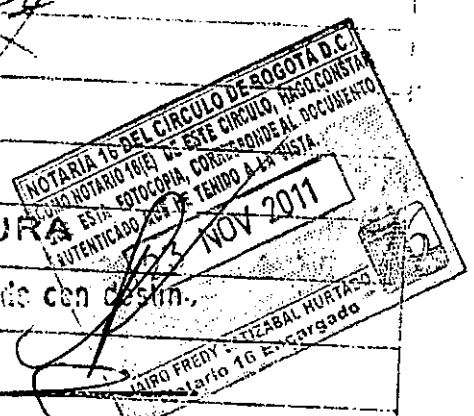
HERNAN DARIO MEJIA ALVAREZ

Representante Legal - Colombina S.A.

C.C. 16.651.014 de Cali



JAIME JORDAN MEJIA
NOTARIO SEGUNDO



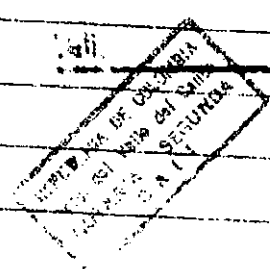
COPIAS DE ESCRITURA

SEGUNDA Copia que se expide con destino.

DARIO CARDENAS NAVAS Y OTROS

Insta de 11 Folios S.P. #3843/2001

10 FEB 2006



GUILLERMO A. RESTREPO
NOTARIO SEGUNDO 201225402

DE 10029743 (A1)

Abstract: New method for incorporating edible algae in bakery products comprises: (1) mixing the algae with hard or soft fat; and (2) mixing the product with known ingredients to form a dough.

Resumen tomado de la página web:

http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=es_LP&FT=D&date=20020110&CC=DE&NR=10029743A1&KC=A1

JP 2008043217 (A)

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a food composition where unfavorable flavor of components hardly ingestible because of having unfavorable flavor is masked so as to be readily and continuously ingested; and to provide a method for producing the food composition, and a method for masking the unfavorable flavor. ; **SOLUTION:** The food composition comprises the following components (A), (B) and (C): (A) a component having at least one kind of unfavorable flavor selected from the group comprising Korean ginseng, *Withania somnifera*, *Cistanche Tubulosa*, *Panax notoginseng*, ginger, Maca, garlic, *Agaricus blazei*, *Acanthopanax senticosus* Harms, *Phellinus Linteus*, *Undaria pinnatifida*, *Eisenia bicyclis*, *Sargassum fulvellum*, *Sargassum horneri*, *Nemacystus decipiens*, edible brown algae, *Acer Nikoense Maximowicz*, licorice and *Mucuna Prueiens*; (B) at least one kind of bitter component selected from the group of cocoa powder, cacao mass, pulverized green tea, green tea extract, pulverized coffee bean and coffee bean extract; and (C) 12-44 wt.% of oil and fat. The method for masking the unfavorable flavor comprises addition of the components (A)-(C). ; COPYRIGHT: (C)2008,JPO&INPIT.

Resumen tomado de la página web:

<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=es LP&FT=D&date=20080228&CC=JP&NR=2008043217A&KC=A>

KR 20030029254 (A)

PURPOSE: A food product which delivers balanced nutrition and contains roasted bean, germinated brown rice, embryo-retaining rice, sesame powder, a walnut and a pine nut as a main component is provided. Therefore, the food product is effective in treatment of stress-related constipation and improving visual acuity related with learning as well as brain activity. **CONSTITUTION:** About 0.1 to 5% by weight of an auxiliary additive comprising DHA, soy bean lecithin, spirulina, taurine, blueberry extract and vitamin complex is added to a mixture to produce a functional food product. The mixture contains 35 to 45% by weight of a main material comprising roasted bean, germinated brown rice, embryo-retaining rice, sesame powder, a walnut and a pine nut, 10 to 20% by weight of an auxiliary material comprising spinach, carrot, aloe, anchovies, Nelumbinis Semem, Lentinus edodes, kale and laminaria, 10 to 20% by weight of an additive comprising egg albumin, nonfat dry milk, cocoa powder and yeasts and 35 to 45% by weight of kneading liquid comprising plum extract, jujube extract, apple extract, xylitol, citric acid, olive oil and herbal extract.

Resumen tomado de la página web:
http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=1&ND=3&adjacent=true&locale=es_LP&FT=D&date=20030414&CC=KR&NR=20030029254A&KC=A



71 Anmelder:
Frisch-Backshop & Cafe GmbH, 16269 Wriezen, DE
74 Vertreter:
Dr. Eckner und Kollegen, 10179 Berlin

72 Erfinder:
Woltersorf, Helga, 14480 Potsdam, DE; Rauer,
Stephan, 10625 Berlin, DE; Knigge, Nils, 16341
Zepernick, DE; Rolle, Axel, 16341 Zepernick, DE;
Zehle, Günter, 14558 Bergholz-Rehbrücke, DE

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

54 Verfahren zum Einbringen von Nahrungsmittelalgen in Backwaren

57 Die Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren anzugeben, das ein leichtes, exaktes, geruchs- und geschmacksneutrales Einbringen von Nahrungsmittelalgen in den Teig oder die Masse von Backwaren gestattet. Dazu werden Lebensmittelalgen in einem gewünschten Verhältnis mit Hartfett oder pastösem Fett versetzt und zu einer Paste verarbeitet. Durch die Behandlung der Lebensmittelalgen mit Hartfett oder pastösem Fett entsteht eine geschmacks- und geruchsneutrale Paste, die einem Teil oder einer Masse in exakter Menge zugegeben werden kann und sich darin gleichmäßig und vollständig verteilt. Die Algen verlieren nach dem Mischen mit Hartfett oder pastösem Fett den maritimen Geschmack und Geruch, der auch nach dem Backen nicht wieder auftritt. Der Teig oder die Masse wird portioniert, in form gebracht, mit algenfreiem Teig oder Masse umhüllt und anschließend in bekannter Weise gebacken. Das Umhüllen mit algenfreiem Teil oder Masse ist von Vorteil, weil auf diese Weise beim Backen die in den Algen enthaltenen Inhaltsstoffe (Protein, Aminosäuren, Vitamine, Karotin) weitgehend erhalten bleiben und ungewollte geschmackliche Veränderungen verhindert werden.

Stand der Technik

[0001] Es ist bekannt, pflanzliche Stoffe, etwa Alginat und Agar-Agar (beide stammen von Algen) als Lebensmittelzusatzstoffe für emulgierende, gelierende und verdickende Zwecke zu verwenden.

[0002] Es ist weiterhin bekannt, Algen (z. B. Mikroalgen, Spirulina, Chlorella) als protein-, vitamin- und mineralstoffreiche Nahrung oder Nahrungsergänzung zu nutzen.

[0003] Spirulina wird in Aquakulturen bei einer Wassertemperatur von 40 bis 50°C vermehrt. Zur Ernte pumpt man das Wasser mit den Mikroorganismen durch einen Filter (oder zentrifugiert sie) und trocknet die so gewonnene Suspension anschließend mit Heißluft. Das Produkt besteht zu 65 Prozent aus Protein, es enthält alle essentiellen sowie mehrere nicht essentielle Aminosäuren, außerdem B-Vitamine, Vitamin E, Beta-Karotin und mehrere Mineralstoffe bzw. Spurenelemente (Eisen, Kalium, Magnesium, Mangan, Phosphor, Selen, Zink sowie insbesondere Calcium).

[0004] Nachteilig ist, daß Algen einen "maritimen" Eigengeschmack besitzen, der ihre Verwendung in Nahrungsmitteln stark einschränkt.

[0005] Problematisch ist weiterhin das Einbringen exakter Mengen der Algen in den Teig oder die Masse von Backwaren.

Aufgabe der Erfindung

[0006] Der Erfindung liegt somit die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren anzugeben, das ein leichtes, exaktes, geruchs- und geschmacksneutrales Einbringen von Nahrungsmittelalgen in den Teig oder die Masse von Backwaren gestattet.

[0007] Erfindungsgemäß werden die Lebensmittelalgen in einem gewünschten Verhältnis mit Hartfett oder pastösem Fett versetzt und zu einer Paste verarbeitet.

[0008] Durch die Behandlung der Lebensmittelalgen mit Hartfett oder pastösem Fett entsteht eine geschmacks- und geruchsneutrale Paste, die einem Teig oder einer Masse in exakter Menge zugegeben werden kann und sich darin gleichmäßig und vollständig verteilt.

[0009] Die Algen verlieren nach dem Mischen mit Hartfett oder dem pastösem Fett den maritimen Geschmack und Geruch, der auch nach dem Backen nicht wieder auftritt.

[0010] Die mit Fett zu einer Paste verarbeiteten Algen können den anderen Bestandteilen des Teigs oder der Masse in exakten Mengen zugegeben werden, z. B. durch zuwiegen. Dabei ist von Vorteil, daß staubförmige und trockene Algen in dem Fett gebunden werden und daher die Zugabe zum Teig oder der Masse staubfrei erfolgt.

[0011] Die aus Fett und Algen bestehende Paste wird mit den anderen Bestandteilen zu einem Teig oder einer Masse verarbeitet.

[0012] Dieser Teig oder die Masse wird portioniert, in Form gebracht und anschließend in bekannter Weise gebacken.

[0013] Mit Algen angereicherter Teig oder Masse kann vor dem Backen mit algenfreiem Teig oder Masse umhüllt werden. Das Umhüllen mit algenfreiem Teig ist vorteilhaft, weil auf diese Weise beim Backen die in den Algen enthaltenen Inhaltsstoffe (Protein, Aminosäuren, Vitamine, Karotin) weitgehend erhalten bleiben und ungewollte geschmackliche Veränderungen verhindert werden. Mit Algen angereicherter Teig oder Masse sollten wenigstens zu 80% mit algenfreiem Teig oder Masse umhüllt sein.

[0014] Nachfolgend wird die Erfindung anhand eines Ausführungsbeispiels erläutert.

[0015] Die Nahrungsmittelalgen, z. B. Spirulina platensis und/oder Chlorella vulgaris werden in einem Gewichtsverhältnis von 1 : 2 bis 2 : 1 mit Hartfett oder pastösem Fett versetzt und mit diesem zu einer Paste verarbeitet. Als Fett kann Erdnußhartfett oder Kokosfett verwendet werden. Die Paste wird den Bestandteilen des Teigs oder der Masse zugegeben, mit diesen vermischt und weiterverarbeitet. Aufgrund der bekannten Mischungsverhältnisse Algen/Fett der gewählten Paste läßt sich durch die Zugabe entsprechender Gewichtsanteile der Paste ein exaktes Verhältnis von Algen auf 100 Teile Mehl und/oder Getreideprodukte einstellen.

[0016] Die aus Fett und Algen bestehende Paste wird mit den anderen Bestandteilen zu einem Teig oder einer Masse verarbeitet, anschließend portioniert, in Form gebracht und in bekannter Weise gebacken. Mit Algen angereicherter Teig oder Masse kann vor dem Backen mit algenfreiem Teig oder Masse umhüllt werden. Mit Algen angereicherte Teig oder Masse sollte nicht mehr als 20% der Oberfläche der fertigen Backware bilden.

Patentansprüche

1. Verfahren zum Einbringen von Nahrungsmittelalgen in Backwaren, **dadurch gekennzeichnet**, daß Nahrungsmittelalgen mit Hartfett oder pastösem Fett zu einer Paste verarbeitet und mit bekannten Teig- oder Massenbestandteilen zu einem Teig oder einer Masse verarbeitet werden.
2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Algen Spirulina platensis und/oder Chlorella vulgaris verwendet werden.
3. Verfahren nach den Ansprüchen 1 und 2, dadurch gekennzeichnet, daß Erdnußhartfett oder Kokosfett verwendet wird.
4. Verfahren nach den Ansprüchen 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß mit Algen versetzter Teig oder Masse vor dem Backen mit einem algenfreien Teig umhüllt wird.
5. Verfahren nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß mit Algen versetzter Teig oder Masse wenigstens zu 80% mit algenfreiem Teig oder Masse umhüllt ist.

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2008-43217

(P2008-43217A)

(43) 公開日 平成20年2月28日 (2008.2.28)

(51) Int. Cl.

A23L 1/015 (2006.01)

F I

A23L 1/015

テーマコード (参考)

4B035

審査請求 未請求 請求項の数 6 O L (全 11 頁)

(21) 出願番号

特願2006-219500 (P2006-219500)

(22) 出願日

平成18年8月11日 (2006.8.11)

(71) 出願人 000186588

小林製菓株式会社

大阪府大阪市中央区道修町四丁目3番6号

(74) 代理人 100065215

弁理士 三枝 英二

(74) 代理人 100076510

弁理士 掛樋 悠路

(74) 代理人 100108084

弁理士 中野 睦子

(72) 発明者 湊 順一朗

大阪府茨木市豊川一丁目30番3号 小林

製菓株式会社中央研究所内

(72) 発明者 小林 健夫

大阪府茨木市豊川一丁目30番3号 小林

製菓株式会社中央研究所内

Fターム (参考) 4B035 LC01 LG12 LG17 LP01 LP21

(54) 【発明の名称】 食品組成物

(57) 【要約】

【課題】不快な香味を有するために摂取が困難な成分の不快な香味をマスキングし、簡便かつ継続的に摂取することが可能な食品組成物、該食品組成物の製造方法、及び不快な香味のマスキング方法を提供する。

【解決手段】下記成分 (A) ~ (C) を含有する食品組成物：

(A) ウコン、高麗人参、アシュワガンダ、カンカ、田七人参、ショウガ、マカ、ニンニク、アガリクス、エゾウコギ、メシマコブ、メカブ、アラメ、ホンダワラ、アカモク、モズク、ヒジキ、インディアンデーツ、甘草及びハッシュョウ豆からなる群から選択される少なくとも1種の不快な香味を有する成分； (B) ココア末、カカオマス、緑茶粉砕物、緑茶抽出物、コーヒー豆粉砕物及びコーヒー豆抽出物からなる群から選択される少なくとも1種の苦味を有する成分； (C) 12~44重量%の油脂。該食品組成物の製造方法、前記成分 (A) ~ (C) を配合することを特徴とする不快な香味のマスキング方法。

【選択図】なし

【特許請求の範囲】**【請求項1】**

下記成分(A)～(C)を含有する食品組成物:

(A) ウコン、高麗人参、アシュワガンダ、カンカ、田七人参、ショウガ、マカ、ニンニク、アガリクス、エゾウコギ、メシマコブ、メカブ、アラメ、ホンダワラ、アカモク、モズク、ヒジキ、インディアンデーツ、甘草及びハッシュョウ豆からなる群から選択される少なくとも1種の不快な香味を有する成分;

(B) ココア末、カカオマス、緑茶粉砕物、緑茶抽出物、コーヒー豆粉砕物及びコーヒー豆抽出物からなる群から選択される少なくとも1種の苦味を有する成分;ならびに

(C) 12～44重量%の油脂。

【請求項2】

前記苦味を有する成分(B)を15～50重量%含有する、請求項1に記載の食品組成物。

【請求項3】

前記不快な香味を有する成分(A)1重量部に対して油脂1～6重量部を含有する、請求項1または2に記載の食品組成物。

【請求項4】

さらに糖質を含む請求項1～3のいずれかに記載の食品組成物。

【請求項5】

以下の工程を含む食品組成物の製造方法:

(i) ウコン、高麗人参、アシュワガンダ、カンカ、田七人参、ショウガ、マカ、ニンニク、アガリクス、エゾウコギ、メシマコブ、メカブ、アラメ、ホンダワラ、アカモク、モズク、ヒジキ、インディアンデーツ、甘草及びハッシュョウ豆からなる群から選択される少なくとも1種の不快な香味を有する成分(A)、ココア末、カカオマス、緑茶粉砕物、緑茶抽出物、コーヒー豆粉砕物及びコーヒー豆抽出物からなる群から選択される少なくとも1種の苦味を有する成分(B)ならびに12～44重量%の油脂(C)を混合する工程;及び

(ii) 該混合物を油脂(C)の融点以上に加熱して混練する工程。

【請求項6】

下記成分(A)～(C)を配合することを特徴とする、不快な香味のマスキング方法:

(A) ウコン、高麗人参、アシュワガンダ、カンカ、田七人参、ショウガ、マカ、ニンニク、アガリクス、エゾウコギ、メシマコブ、メカブ、アラメ、ホンダワラ、アカモク、モズク、ヒジキ、インディアンデーツ、甘草及びハッシュョウ豆からなる群から選択される少なくとも1種の不快な香味を有する成分;

(B) ココア末、カカオマス、緑茶粉砕物、緑茶抽出物、コーヒー豆粉砕物及びコーヒー豆抽出物からなる群から選択される少なくとも1種の苦味を有する成分;ならびに

(C) 12～44重量%の油脂。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、不快な香味を有するために摂取が困難な成分の不快な香味をマスキングした食品組成物に関する。

【背景技術】**【0002】**

近年の健康食品の注目度は高く、健康を訴求する様々な食品素材の開発が盛んに行われている。このような健康食品を摂取することによる効果として、例えば、お酒を飲む前にウコンを摂取すると二日酔いになりにくい、ニンニクが滋養強壮に良い等が知られており、これらの健康食品を摂取する機会が多くなりつつある。しかしながら、健康に良いとされる食品素材には香味に問題を抱えるものも多く、そのままの状態のものや多少の加工がされただけのものでは、摂取時に不快な味や香り(香味)を感じることもある。また、そ

の不快感な香味により継続して摂取することが困難である。

【0003】

摂取時の不快な香味をマスキングする方法としては、例えば、医薬品服用時の薬品成分に起因する味覚的な違和感を和らげる方法として、ココア末と甘味料を用いた特許がいくつか出願されている（例えば、特許文献1及び2を参照）。これらの技術は、いずれもココア末の苦味と、糖質や甘味料の甘味を利用して味覚の改善を狙ったものであり、薬品の不快な香味を克服するために有用である。しかしながら、これらは医薬品の成分を服用しやすくする為の技術である。事実、特許文献1に開示される技術は、ココア状の飲料形態で服用させるものであり、特許文献2に開示される技術は、ココア末を含有するチュアブル錠の調製を目的とするものである。

【0004】

前記特許文献に開示される技術によれば、一定の味覚改善は行えることが知られている。しかしながら、ココア状の飲料とする場合、水又はお湯に分散させる必要があり、調製が面倒である。また、水に分散させることによって、不快な香味をより強く感じてしまうという問題がある。一方、チュアブル錠等の形態に調製されたものでは、口内で噛み砕く必要があり、噛むことで粉末状態になり唾液と混ざり、かえって薬品成分の不快な香味を強く感じてしまうという問題がある。

【0005】

また、ウコンを摂取しやすくするために、チョコレートにウコン粉末を添加することが検討されている（例えば特許文献3を参照）。しかしながら、特許文献3に開示される技術は、ウコンを予め処理することによって、チョコレートと混合した場合にウコンに特有な異臭、苦み成分を低減する事を目的とするものである。一方、未処理のウコン粉末をチョコレートに配合した場合には、香味の改善という点では不完全であることが確認されている。

【特許文献1】特開2002-193839号公報

【特許文献2】特開2000-95710号公報

【特許文献3】特開2001-163793号公報

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【0006】

本発明は、不快な香味を有するために摂取が困難な成分の不快な香味をマスキングし、簡便かつ継続的に摂取することが可能な食品組成物、該食品組成物の製造方法、及び不快な香味のマスキング方法を提供することを主な目的とする。

【課題を解決するための手段】

【0007】

本発明者らは、鋭意検討を重ね、特定の苦み成分と特定量の油脂を組み合わせることによって、ウコン等の不快な香味をマスキングし、摂取しやすくなることを見出した。本発明は、このような知見に基づいてさらに研究を行った結果、完成されたものである。

【0008】

本発明は、以下の食品組成物、該食品組成物の製造方法及び不快な香味のマスキング方法を提供するものである。

項1. 下記成分(A)～(C)を含有する食品組成物：

(A) ウコン、高麗人參、アシュワガンダ、カンカ、田七人參、ショウガ、マカ、ニンニク、アガリクス、エゾウコギ、メシマコブ、メカブ、アラメ、ホンダワラ、アカモク、モズク、ヒジキ、インディアンデーツ、甘草及びハッシュ豆からなる群から選択される少なくとも1種の不快な香味を有する成分；

(B) ココア末、カカオマス、緑茶粉砕物、緑茶抽出物、コーヒー豆粉砕物及びコーヒー豆抽出物からなる群から選択される少なくとも1種の苦味を有する成分；ならびに

(C) 12～44重量%の油脂。

項2. 前記苦味を有する成分(B)を15～50重量%含有する、項1に記載の食品組成

物。

項3. 前記不快な香味を有する成分(A) 1重量部に対して油脂1～6重量部を含有する、項1または2に記載の食品組成物。

項4. さらに糖質を含む項1～3のいずれかに記載の食品組成物。

項5. 以下の工程を含む食品組成物の製造方法：

(i) ウコン、高麗人参、アシュワガンダ、カンカ、田七人参、ショウガ、マカ、ニンニク、アガリクス、エゾウコギ、メシマコブ、メカブ、アラメ、ホンダワラ、アカモク、モズク、ヒジキ、インディアンデーツ、甘草及びハッシュウ豆からなる群から選択される少なくとも1種の不快な香味を有する成分(A)、ココア末、カカオマス、緑茶粉砕物、緑茶抽出物、コーヒー豆粉砕物及びコーヒー豆抽出物からなる群から選択される少なくとも1種の苦味を有する成分(B)ならびに12～44重量%の油脂(C)を混合する工程；及び

(ii) 該混合物を油脂(C)の融点以上に加熱して混練する工程。

項6. 下記成分(A)～(C)を配合することを特徴とする、不快な香味のマスキング方法：

(A) ウコン、高麗人参、アシュワガンダ、カンカ、田七人参、ショウガ、マカ、ニンニク、アガリクス、エゾウコギ、メシマコブ、メカブ、アラメ、ホンダワラ、アカモク、モズク、ヒジキ、インディアンデーツ、甘草及びハッシュウ豆からなる群から選択される少なくとも1種の不快な香味を有する成分；

(B) ココア末、カカオマス、緑茶粉砕物、緑茶抽出物、コーヒー豆粉砕物及びコーヒー豆抽出物からなる群から選択される少なくとも1種の苦味を有する成分；ならびに

(C) 12～44重量%の油脂。

【発明の効果】

【0009】

本発明によれば、不快な香味がマスキングされた食品組成物を提供することができる。すなわち、本発明によれば、健康に良いとされているものの、その不快な香味が原因で摂取しにくい成分と苦みを有する成分及び特定量の油脂とを組み合わせることによって、不快な香味がマスキングされ、簡便かつ継続的に摂取することが可能な食品組成物を提供することができる。また、本発明の食品組成物は、例えば固形状または半固形状の形態で提供され得るため、日常的に手軽に摂取することができる。

【発明を実施するための最良の形態】

【0010】

(1) 食品組成物

本発明は、不快な香味を有する成分(A)、苦みを有する成分(B)及び油脂(C)を含有することによって、前記成分(A)に起因する不快な香味がマスキングされた食品組成物に関するものである。

【0011】

以下、本発明の食品組成物の各成分について説明する。

(A) 不快な香味を有する成分

本発明において不快な香味とは、臭み等の食品として違和感を覚える匂いや、苦味、エグ味、渋み、酸味、辛み、収斂味(しびれるような感覚)等、食品を摂取する際においしく感じられない味を意味する。

【0012】

このような不快な香味を有する成分の原料としては、特に限定されないが、例えば、ウコン(春ウコン、秋ウコン及びガジュツを含む)、高麗人参、アシュワガンダ、カンカ、田七人参、ショウガ、マカ、ニンニク、アガリクス、エゾウコギ、メシマコブ、メカブ、アラメ、ホンダワラ、アカモク、モズク、ヒジキ、インディアンデーツ、甘草、ハッシュウ豆等が挙げられる。これらを単独で又は2種以上を組み合わせ用いることができる。

【0013】

上記の不快な香味を有する成分の原料をそのまま用いてもよく、原料の乾燥粉砕物や抽

出物の乾燥粉末、原料や抽出物の凍結乾燥物等を用いてもよいが、油脂(C)との分散や混合がしやすい点から、水分含有量が少ない(好ましくは、水分を含まない)乾燥物を使用することが好ましい。

【0014】

抽出物の抽出方法は、例えば、原料の乾燥物を水又は熱水抽出、あるいは有機溶媒で抽出し、濾過する方法等が挙げられる。抽出の条件としては、一般的に植物抽出に適用されるものであれば特に限定されない。さらに、抽出、濾過の後、必要に応じて該抽出物を濃縮してもよい。濃縮の方法としては、エバポレーター等の常法を用いることができる。また、それぞれの原料の栄養等が失われない範囲で脱臭、脱色等の精製操作を加えることもできる。本発明の組成物を調製する際には、水分含有量が少ない(好ましくは、水分を含まない)方が油脂(C)への分散や混合が容易であることから、抽出物の乾燥粉末又は抽出物の乾燥粉末を水以外の溶媒(例えばエタノール等)に再溶解したものをを用いることが望ましい。

【0015】

本発明の食品組成物において、不快な香味を有する成分の配合量は、各原料の効果が得られる量であれば特に限定されないが、例えば、1～20重量%程度、好ましくは1～15重量%程度である。例えば、不快な香味を有する成分としてウコン末を用いる場合には、その有効量と1食あたりの食品組成物の摂取量の点から、5～20重量%程度、好ましくは5～15重量%である。

【0016】

(B) 苦みを有する成分

本発明において苦みを有する成分としては、食品として従来使用されているものであれば特に限定されないが、例えば、ココア末(ココアパウダー)、カカオマス、緑茶粉砕物や緑茶抽出物、コーヒー豆粉砕物、コーヒー豆抽出物等が挙げられる。これらを単独で又は2種以上を組み合わせ用いることができる。緑茶抽出物又はコーヒー豆抽出物は、緑茶又はコーヒー豆粉砕物等から前記抽出方法によって得ることができる。

【0017】

本発明の食品組成物における苦みを有する成分の含有量は、15～50重量%程度、好ましくは20～36重量%程度、より好ましくは20～32重量%程度、より好ましくは22～30重量%である。このような含有量であれば、成分(A)に基づく不快な香味をマスキングすることが可能であり、且つ油脂(C)の配合量との関係から食品組成物を半固形状または固形状とすることができる。ここで、半固形状または固形状とは、15℃において食品組成物として一定の形状を保っている状態をいう。

【0018】

また、例えば、本発明において苦味を有する成分(B)として用いられるココア末は、ココアバター等の油脂を10～20重量%程度含有している。従って、このような場合、「苦みを有する成分の含有量」とは、苦味を有する成分の総重量から油脂量を除いた量を指す。

【0019】

(C) 油脂

本発明の食品組成物に使用される油脂は、常温で固体であり、口に入れたときに適度に溶解するものが好ましく、30～50℃程度の融点を有する油脂を用いることがより好ましい。本発明においては、前記のような性質を持つ食用の油脂であれば特に制限なく使用できるが、例えばココアバター、パーム油、ヤシ油、シア脂等の植物油脂、ラード等の動物油脂、ショートニング等の硬化油が挙げられる。これらの油脂は単独で又は2種以上を組み合わせ用いることができる。なかでも不快な香味を効果的にマスキングでき、口に入れたときに適度に溶けるという点から、ショートニングやココアバターが好ましく使用され得る。

【0020】

本発明の食品組成物中の油脂の量は12～44重量%程度、好ましくは14～42重量

%程度、より好ましくは20~42重量%程度、さらに好ましくは25~40重量%程度である。この範囲内であれば、得られる食品組成物を半固形状または固形状とすることができ、不快な香味を効果的にマスキングすることができる。

【0021】

また、例えば、本発明において苦味を有する成分(B)として用いられるココア末は、カカオ豆を精製し脱脂した後、粉末状にしたものであり、前述のとおり、ココアバター等の油脂を10~20重量%程度含有している。従って、ココア末のように苦みを有する成分にすでに油脂分が含まれている場合は、必要に応じて油脂(C)の配合量を調整し、本発明の食品組成物中の総油脂量が前記範囲になるようにすることが好ましい。また、苦味を有する成分の原料に含まれる油脂が、本発明の食品組成物中の前記油脂の配合量に相当する場合は、油脂(C)を添加しなくてもよい。

【0022】

本発明の食品組成物中の不快な香味を有する成分(A)と油脂(C)の配合比率は、不快な香味を有する成分(A)を1重量部とした場合、油脂(C)が1~6重量部程度、好ましくは2~5、5重量部程度、より好ましくは3~5重量部程度である。このような配合比率であれば、油脂によって不快な香味を有する成分を包み込むことができ、また食品組成物の摂取時に口内で適度に溶解し、ゆっくり拡散するので不快な香味を感じにくい。

【0023】

(D)その他の成分

本発明の食品組成物に、上記以外の成分としてさらに糖質を含ませることができる。糖質を含ませることによって、不快な香味をより効果的にマスキングできるだけでなく、嗜好性に優れた食品組成物を提供することができる。

【0024】

本発明において使用される糖質としては、従来公知のものが挙げられ特に限定されないが、例えば、アスパルテーム、アマチャ、アマチャ末、カンゾウ、カンゾウエキス、カンゾウ粗エキス、カンゾウ末、液糖、果糖、ブドウ糖(果糖ブドウ糖液、ブドウ糖果糖液糖等を含む)、還元麦芽糖(還元麦芽糖水アメ糖を含む)、グリシン、グリセリン、グリチルリチン酸二カリウム、グリチルリチン酸二ナトリウム、グリチルリチン酸三ナトリウム、グリチルリチン酸モノアンモニウム、黒砂糖、高果糖液糖、ブドウ糖、粉末還元麦芽糖水アメ、水アメ、還元水アメ、高ブドウ糖水アメ、乳糖、白糖(砂糖)、精製白糖、精製白糖球状顆粒、ハチミツ、精製ハチミツ、サッカリン、サッカリンナトリウム、トレハロース、ステビア、スクラロース、エリスリトール、キシリトール、D-ソルビトール、D-ソルビトール液、マルチトール、マルチトール液、マルトース、D-マンニトール、単シロップ等である。これらの糖質を単独で又は2種以上を組み合わせ用いることができる。

【0025】

本発明の食品組成物において糖質は、不快な香味を抑制するために必ずしも必要ではないが、不快な香味を効果的にマスキングするためには、適宜配合することが好ましい。例えば、糖質として砂糖を用いる場合、その配合量は20~45重量%程度、好ましくは20~42重量%程度、より好ましくは30~40重量%程度である。

【0026】

また、本発明の食品組成物中には、必要に応じて、従来公知の着色剤、保存剤、香料、風味剤、コーティング剤、乳化剤、乳(全粉乳、脱脂粉乳等を含む)等の成分を配合することもできる。

【0027】

本発明の食品組成物は固形又は半固形の状態で調製されることが好ましい。固形又は半固形であれば、摂取時に口内でゆっくり拡散し、不快な香味を感じにくい。

【0028】

本発明の好ましい実施態様の一例として、不快な香味を有する成分(A)としてウコン末を1~20重量%程度;苦味を有する成分(B)としてココア末を15~50重量%程

度：油脂（C）を12～44重量％程度を含む、固形状又は半固形状の食品組成物が挙げられる。このような食品組成物は例えば、ウコンの作用に基づく二日酔いの軽減を目的として飲酒前や飲酒中、飲酒直後に摂取することが好ましい。

【0029】

（2）製造方法

前記成分（A）～（C）を混合し、油脂（C）の融点以上で加熱して混練することによって、本発明の食品組成物を製造することができる。各成分の混合及び加熱混練は、得られる食品組成物の形態に従って、従来公知の方法を適宜選択すれば良いが、例えば、ミキサー等を用いて各成分を混合し、次いで該混合物を前記油脂の融点付近まで加熱し、その後型等に入れて冷却して成形された食品組成物を得る方法が挙げられる。油脂（C）の融点以上の温度で加熱した状態で、不快な香味を有する成分（A）及び苦みを有する成分（B）と共に混練すると、油脂が溶解して各成分が均一に分散し、食品組成物中の不快な香味を効果的にマスキングすることができる。

【0030】

（3）不快な香味のマスキング方法

また、本発明は、不快な香味を有する成分（A）、苦みを有する成分（B）及び油脂（C）を配合することを特徴とする、不快な香味のマスキング方法をも提供するものである。各成分（A）～（C）の具体的な原料や配合量等は、上記（1）食品組成物の欄の記載に従えばよい。本発明の不快な香味のマスキング方法によれば、不快な香味を有する食品を摂取しやすいものにすることができる。

【実施例】

【0031】

以下に実施例、比較例及び処方例を挙げて本発明をより詳細に説明するが、本発明はこれらに限定されない。

【0032】

実施例

表1に記載の処方に従って、実施例1～8及び比較例1～6に示される食品組成物を製造した。製造方法は、以下の通りである。

（実施例1～8及び比較例2～5）

表1の記載に従い、所定量のウコン末、ココア末、砂糖を5分間混合し、粉体混合物を得た。ついで、所定量のショートニングを粉体混合物と混合し、全体を均一になじませた。均一になじんだところで50℃で湯煎をしながら混練し、ショートニングを溶解させた。ショートニングが溶解してから3分間混練を続けた。得られた混合物を型に流し入れ、室温（約25℃）にて15時間放置して固形状の食品組成物を得た。

（比較例1及び6）

表1の記載に従い、所定量のウコン末、ココア末、砂糖を5分間混合し、粉末状の食品組成物を得た。

（マスキング試験）

得られた食品組成物を、ウコン末としての摂取量が1食あたり0.2g（有効量）になるようにして9名の試食者に与えた。比較例1の粉末状の食品組成物については水に混合させた液体状の飲料形態で与えた。ウコンの香味について下記の評価基準に従って評価し、その平均点を算出した。平均点が3点を超えれば、不快な香味を効果的にマスキングすることができたものとした。結果を表1に示す。

＜評価基準＞

- 5点 まったく気にならない
- 4点 ほとんど気にならない
- 3点 どちらでもない
- 2点 やや気になる
- 1点 気になる

【0033】

表1.

	実施例								比較例					
	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6
ウコン末	7.9	7.9	7.9	7.9	7.9	12	10.6	20	7.9	7.9	7.9	7.9	12	7.9
ココア末(油脂含有率12%)	38.2	35.2	30.7	25.7	24.2	27.8	55	21	43.3	40.9	40.2	23.5	0	43.3
ショートニング	10	16	25	35	38	36.7	34.4	32	0	4.6	7	42	40	0
砂糖	43.9	40.9	36.4	31.4	29.9	23.5	0	27	48.8	46.6	44.9	26.6	48	48.8
合計	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
総油脂量	14.6	20.2	28.7	38.1	40.9	40.0	41.0	34.5	5.2	9.5	11.8	44.8	40.0	5.2
ウコン1重量部に対する 油脂の量	1.8	2.6	3.6	4.8	5.2	3.3	3.9	1.7	0.7	1.2	1.5	5.7	3.3	0.7
摂取時の食品組成物の状態	固形状	固形状	固形状	固形状	固形状	固形状	固形状	固形状	液体状	固形状	固形状	固形状	固形状	粉末状
評価点	3.1	3.6	3.7	4.1	3.6	3.5	3.0	3.4	1.3	1.7	2.6	2.8	2.3	2.7

【表1】

【0034】

ココア末：ハーシー社製ココアパウダー 品名ハーシーココア（油脂分：平均12%）

砂糖：伊藤忠製糖（株）製 グラニュー糖CIM

油脂：アメリカ合衆国シスコ社製ショートニング 品名All-Vegetable Shortening

ウコン末：丸善製薬（株）製 ウコン濃縮エキス粉末M

【0035】

苦味を有する成分、不快な香味を有する成分および油脂を含有する食品組成物であって、総油脂量が12～44重量%である実施例1～8については、いずれも不快な香味を効果的にマスキングできたことが評価点から分かった。一方、油脂の含有量が12重量%未満である食品組成物（比較例1～3および6）、油脂の含有量が44重量%を超える食品組成物（比較例4）又は苦味を有する成分を含有しない食品組成物（比較例5）においては、いずれも不快な香味を十分にマスキングできていなかった。

【0036】

また、実施例2～5はその他の実施例と比較するとウコンに対する油脂の量を規定する事で不快な香味をより効果的にマスキング出来ることが示された。

【0037】

さらに、実施例7（砂糖なし）とそれ以外の実施例を比較すると、砂糖を含有させることによって、よりマスキング効果が高まっていることも示された。

【0038】

処方例

下記表2に処方例を示す。

【0039】

【表2】

表2.

成分(g)	処方1	処方2	処方3	処方4	処方5	処方6	処方7	処方8	処方9	処方10
ウコン末	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
ココア末	20	20	20					15	15	15
カカオマス				40	40	40	40			
植物油脂	20		36.8	10	16.8			15	30.8	
ココアバター	16.8	36.8		6.8		16.8	16.8	15.8		30.8
砂糖	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
全粉乳								5.5	5.5	5.5
脱脂粉乳								5.5	5.5	5.5
乳化剤	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
香料	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量
全重量	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

成分(g)	処方11	処方12	処方13	処方14	処方15	処方16	処方17	処方18	処方19	処方20
ウコン末	8	8	8	8	8	8	11	11	11	11
ココア末							40	40	40	
カカオマス	25	25	25	25	25	25				50
植物油脂	10	20.8		10	20.8		16		28.8	9
ココアバター	10.8		20.8	10.8		20.8	12.8	28.8		9.8
砂糖	35	35	35	35	35	35	20	20	20	20
全粉乳	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5				
脱脂粉乳	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5				
乳化剤	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
香料	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量
全重量	92	92	92	92	92	92	100	100	100	100

成分(g)	処方21	処方22
ウコン末	11	11
ココア末		
カカオマス	50	50
植物油脂	18.8	
ココアバター		18.8
砂糖	20	20
全粉乳		
脱脂粉乳		
乳化剤	0.2	0.2
香料	適量	適量
全重量	100	100

成分(g)	処方23	処方24	処方25	処方26	処方27	処方28	処方29	処方30	処方31	処方32
ウコン末	8					8				
マカ末					8					8
ニンニク末		8					8			
アガリクス末			8					8		
エソウコギ末				8					8	
ココア末	20	20	20	20	20					
カカオマス						40	40	40	40	40
植物油脂	20	20	20	20	20	10	10	10	10	10
ココアバター	16.8	16.8	16.8	16.8	16.8	6.8	6.8	6.8	6.8	6.8
砂糖	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
全粉乳										
脱脂粉乳										
乳化剤	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
香料	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量
全重量	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

【0040】

表2. (続き)

成分(g)	処方33	処方34	処方35	処方36	処方37	処方38	処方39	処方40	処方41	処方42
ウコン末	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
マカ末										
ニンニク末										
アガリクス末										
エソウコギ末										
ココア末	20	20	20	20	20	20				
カカオマス							40	18	40	18
植物油脂	20	20	20	20	20	20	5	10	5	10
ココアバター	16.8	16.8	16.8	16.8	16.8	16.8		10		10
砂糖	35	17.5	11.7	8.8	8.1	7.9	35	35	35	35
ブドウ糖		17.5	11.7	8.8	8.1	7.7				
果糖			11.6	8.7	8.1	7.7				
粉末還元麦芽糖				8.7	8.2	7.7				
乳糖					2.5	2.5	5	5	5	5
水あめ						1.5	1	1	1	1
還元水あめ										
全粉乳								7	3	
脱脂粉乳							6	6	3	13
乳化剤	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2				
香料	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量
全重量	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

成分(g)	処方43	処方44	処方45	処方46	処方47	処方48	処方49	処方50	処方51	処方52
ウコン末	8	8	8					8	8	8
マカ末				8						
ニンニク末					8					
アガリクス末						8				
エソウコギ末							8			
ココア末								12.5	12.5	15
カカオマス	40	18	25	25	25	25	25	12.5	12.5	
植物油脂	5	10	14	14	14	14	14	10	10	16
ココアバター		10	14	14	14	14	14	10	10	16
砂糖	35	35	25	25	25	25	25	35	35	33
ブドウ糖										
果糖										
粉末還元麦芽糖										
乳糖	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4
水あめ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
還元水あめ										
全粉乳	6	13							7	7
脱脂粉乳			9	9	9	9	9	7		
乳化剤										
香料	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量
全重量	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

ウコン末: こだま食品(株) ウコンパウダー
ニンニク末: こだま食品(株) ガーリックパウダー
アガリクス末: こだま食品(株) アガリクスパウダー
エソウコギ末: 常磐植物化学(株) エソウコギエキス末
ココア末: 森永商事(株) ココアパウダーF11 GF-S (油含有量11%)
カカオマス: 森永商事(株) カカオマス アクラA(油含有量55%)
植物油脂: (株)カネカ ペルコ 400
ココアバター: 明治製菓(株) ココアバター201
砂糖: 伊藤忠製糖(株) グラニュー糖CIM
ブドウ糖: (株)ニッシン グルファイナル
粉末還元麦芽糖: (株)林原商事 マビット
水あめ: (株)ニッシン ナルトラップ
還元水あめ: (株)林原商事 HS-40
全粉乳: 森永乳業(株) 全粉乳(油脂含有量26%)
脱脂粉乳: 森永乳業(株) 脱脂粉乳



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

⑪ Número de publicación: **2 165 286**
⑫ Número de solicitud: 009902660
⑬ Int. Cl.⁷: A21D 10/02
A21D 13/04

⑫ **PATENTE DE INVENCION** B1

⑭ Fecha de presentación: 02.12.1999 ⑮ Fecha de publicación de la solicitud: 01.03.2002 Fecha de concesión: 03.01.2003 ⑯ Fecha de anuncio de la concesión: 01.03.2003 ⑰ Fecha de publicación del folleto de patente: 01.03.2003	⑱ Titular/es: Frank Meek Muñoz C/ Calandrias nº 1 08034 Barcelona, ES ⑲ Inventor/es: Meek Muñoz, Frank ⑳ Agente: Fina Sanglas, María Teresa
--	---

㉑ Título: **Procedimiento para la obtención de un alimento completo en forma de pan.**

㉒ Resumen:
Procedimiento para la obtención de un alimento completo en forma de pan.
Procedimiento para la fabricación de un alimento completo en forma de pan, en el que se mezclan dos partes de harinas precocidas de maíz blanco o amarillo con tres partes de agua tibia, a cuya mezcla se añaden sal común, de ajo y de verduras, o endulzantes tipo azúcar blanco o moreno, sacarina, miel, mermelada y/o chocolate, hasta obtener una masa homogénea, para añadir luego leche y productos lácteos, por ejemplo margarina o mantequilla, normal o bajas en grasa, manteca de cerdo, y extractos secos de plantas tales como de Codonopsis pilosula, Spirulina, Glycyrrhiza uralensis, y Poria cocos, incorporando luego carnes, caza, embutidos, pescado, marisco, legumbres, frutas, frutos secos, según el sabor deseado, para, tras darle la forma de pan, proceder a su cocción a fuego lento o en horno, o a su fritura, hasta que quede la masa un poco dorada, momento en que está lista para ser congelada y empaquetada.

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP.

Venta de fascículos: Oficina Española de Patentes y Marcas. C/Panamá, 1 - 28036 Madrid

ES 2 165 286 B1

DESCRIPCION

Procedimiento para la obtención de un alimento completo en forma de pan.

En la actualidad no existe en el mercado ningún alimento completo que suponga el aporte simultáneo de féculas, grasas y proteínas suficientes, y con sabores opcionales, susceptible además de ser conformado según un formato cómodo y práctico, susceptible además de conservarse por congelación durante largos períodos.

Así, para disponer de una alimentación completa, rica en nutrientes, hay que recurrir a la ingesta separada de féculas (pan o legumbres), y proteínas (carne o pescados), pudiendo incorporarse a cualquiera de dichos alimentos las grasas necesarias.

La presente invención solventa esta laguna, al presentar, en un solo producto, un alimento capaz de aportar todos los nutrientes necesarios, y a la vez hacerlo en forma práctica y cómoda de manejo, transporte y conservación.

La presente Patente de Invención, que en lo que tiene de esencial se describe en esta memoria, se refiere a la preparación y composición necesaria para ello de un alimento completa en forma de pan.

Para la preparación de este alimento se utilizan harinas precocidas, de maíz blanco o amarillo, grasas constituidas por mantequilla normal o baja en grasas, margarina normal o baja en grasas, y manteca de cerdo, endulzantes tal como azúcar moreno o blanco, sacarina, miel, merme-

lada y eventualmente chocolate o sal común, sal de ajo y sal de verduras, extractos secos de diversas plantas tales como Codonopsis pilosula, Spirulina, Glycyrrhiza uralensis, y Poria cocos, leche y productos lácteos, así como carne, caza, extractos de carne, embutidos, pescado o marisco, legumbres, frutas, frutos secos y agua.

El alimento se prepara mezclando dos partes de harina y tres de agua tibia, efectuando la oportuna mezcla y añadiendo a ella las sales o endulzantes al gusto, procediendo a la mezcla de todo ello y al amasado hasta obtener una consistencia adecuada para, a continuación, añadir la leche y productos lácteos, las grasas, los extractos secos de plantas, e incorporar finalmente, ya sea en forma de extractos o de picadillos con mayor o menor granulometría, la carne, caza, marisco, etc., en función del sabor que se quiera dar a la mezcla, a la que se da finalmente la forma de pan y se procede a su asado a fuego lento o en el horno o se pone a freír hasta que se dore un poco, quedando así el producto listo para ser congelado y empaquetado, bastando para su consumo inmediato dorarlo un poco más si no se congela, o si está congelado, calentarlo para lograr la correspondiente descongelación.

No alterarán la esencialidad de la presente patente de invención todas aquellas modificaciones de carácter secundario, como pueden ser formas o dimensión del pan, ni en general cuantas no supongan variación profunda y sustancial del procedimiento descrito que se resume en las siguientes:

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para la obtención de un ali-
mento completo en forma de pan, que esencial-
mente se **caracteriza** en que para la preparación
de este alimento se utilizan harinas precocidas de
maíz blanco o amarillo, grasas constituidas por
mantequilla normal o baja en grasas, margarina
normal o baja en grasas, y manteca de cerdo, en-
dulzantes tal como azúcar moreno o blanco, saca-
rina, miel, mermelada y eventualmente chocolate
o sal común, sal de ajo y sal de verduras, extractos
secos de diversas plantas tales como Codonopsis
pilosula, Spirulina, Glycyrrhiza uralensis, y Poria
cocos, leche y productos lácteos, así como carne,
caza, extractos de carne, embutidos, pescado o
marisco, legumbres, frutas, frutos secos y agua.
2. Procedimiento para la obtención de un ali-
mento completo en forma de pan, según la rei-
vindicación anterior, que esencialmente se ca-

racteriza en que el alimento se prepara mez-
clando dos partes de harina y tres de agua tibia,
efectuando la oportuna mezcla y añadiendo a ella
las sales o endulzantes al gusto, procediendo a la
mezcla de todo ello y al amasado hasta obtener
una consistencia adecuada para, a continuación,
añadir la leche y productos lácteos, las grasas,
los extractos secos de plantas, e incorporar final-
mente, ya sea en forma de extractos o de picadi-
llos con mayor o menor granulometría, la carne,
caza, marisco, etc., en función del sabor que se
quiera dar a la mezcla, a la que se da finalmente
la forma de pan y se procede a su asado a fuego
lento o en el horno o se pone a freír hasta que se
dore un poco, quedando así el producto listo para
ser congelado y empaquetado, bastando para su
consumo inmediato dorarlo un poco más si no se
congela, o, si está congelado, calentarlo para lo-
grar la correspondiente descongelación.



- ⑪ ES 2 165 286
⑫ N.º solicitud: 009902660
⑬ Fecha de presentación de la solicitud: 02.12.1999
⑭ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑮ Int. Cl.⁷: A21D 10/02, 13/04

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	JP 06-315364 A (TAHATA T.) 15.11.1994; recuperado de la base de datos WPI (World Patent Index) "on line". Nº acceso 1995-032323 [5] DW 199505. Resumen de la Base de Datos	1-2
A	Mª DEL CARMEN ZARZALEJOS. "El libro de la Cocina Iberoamericana". Alianza Editorial. El libro de Bolsillo, nº 1583. Madrid, 1992. Página 235: "Tamales, Hayacas o Tallullos".	

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia
Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría
A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita
P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud
E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

☒ para todas las reivindicaciones

☐ para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe 24.01.2002	Examinador I. Galíndez Labrador	Página 1/1
---	---	----------------------

(19) **United States**

(12) **Patent Application Publication**

Selzer et al.

(10) **Pub. No.: US 2008/0311252 A1**

(43) **Pub. Date: Dec. 18, 2008**

(54) **CHOCOLATE BASED DIETARY
SUPPLEMENT PRODUCT OR SWEET
BEVERAGE PRODUCT**

(76) **Inventors:** **Jonathan A. Selzer**, Cheshire, CT
(US); **Lloyd Lirio**, New Haven, CT
(US); **Leah Haibi**, Meriden, CT
(US)

Correspondence Address:
ARTHUR G. SCHAIER
CARMODY & TORRANCE LLP
50 LEAVENWORTH STREET, P.O. BOX 1110
WATERBURY, CT 06721 (US)

(21) **Appl. No.: 11/818,201**

(22) **Filed: Jun. 13, 2007**

Publication Classification

(51) **Int. Cl.**
A23L 1/30 (2006.01)
A23L 1/302 (2006.01)

(52) **U.S. Cl. 426/72; 426/542**

(57) **ABSTRACT**

A cocoa based dietary supplement or functional food beverage product is revealed with enhanced flavor and health characteristics. Cocoa sources are combined with extracts of the fruit of Lo Han and/or extracts from the leaves of *Stevia rebaudiana* and/or extracts from the leaves of Chinese Blackberry. Green tea extract or white tea extract can be added to improve the antioxidant profile of the product. The resulting product is a pleasant tasting dietary supplement, which is easily absorbed by the body in liquid form, and provides substantial therapeutic effects.

CHOCOLATE BASED DIETARY SUPPLEMENT PRODUCT OR SWEET BEVERAGE PRODUCT

FIELD OF THE INVENTION

[0001] The present invention relates to chocolate based compositions with improved antioxidant content and taste, and to a method for using such compositions as dietary supplements, and/or therapeutic supplements, and/or sweet functional food beverage product. Chocolate is made from cocoa powder. Functional foods are defined as any conventional food that has been fortified to improve its nutritional value or is claimed to have health-promoting benefits above and beyond its normal nutritional value.

BACKGROUND OF THE INVENTION

[0002] The uses of chocolate as a therapeutic supplement are manifold and well documented in the scientific literature. Current research around the world is substantiating further claims for traditional herbal medicines.

[0003] The most well documented therapeutic effect of chocolate concerns its antioxidant properties. Free radical damage, which can be reduced by antioxidants, has been implicated in a great many diseases and conditions, from Parkinson's disease to coronary heart disease and cancer. Furthermore, recent studies have shown that cocoa is a very potent antioxidant and can also help to protect LDL cholesterol from free-radical damage. Cocoa extract has been shown to block the damaging effects of UV radiation on human epithelial cells.

[0004] Recent studies have also demonstrated the effects of cocoa on heart health. The consumption of cocoa extract has been shown to improve blood vessel elasticity and reverse damage to vessels caused by smoking. One new study showed how chocolate improves platelet function and reduced the progression of blood clots. Finally, cocoa has demonstrated the ability to decrease blood pressure.

[0005] Cocoa flavanols have been shown to improve brain function and mental clarity. This is a result of improved blood flow to the brain and the presence of methylxanthines, which improve mental clarity and the ability to concentrate. Clinical trials have shown that cocoa flavanols improve MRI response in subjects.

[0006] Recent studies have demonstrated that cocoa flavanols are beneficial for those suffering from diabetes. One study showed its ability to ameliorate insulin sensitivity in diabetics.

[0007] Finally, cocoa flavanols have demonstrated various anti-cancer properties and the related protection from UV radiation has already been mentioned above. Further studies have shown that it has an anti-tumor effect in mice.

[0008] Even before the appearance of scientific literature, many people have been consuming chocolate products as a normal food product. It is usually combined with milk products and sugar to make it more palatable and less bitter.

[0009] Chocolate, both extracts and powders, utilized in products are of varying qualities, ranging from pure cocoa powder with high cocoa solids to an extract of cocoa with high polyphenol (flavanol) content. By far, the latter contains more highly concentrated forms of the components in chocolate, which are considered responsible for its therapeutic effects. Pure chocolate powder and its extract are bitter in taste. Most products, which use chocolate powder, contain sweeteners, such as sugars, high fructose corn syrup and artificial alternatives, such as sucralose or saccharin.

[0010] Thus, it is an object of this invention to reveal a chocolate based composition with sufficient cocoa and cocoa polyphenol concentration such that it provides substantial beneficial and therapeutic effects when consumed yet has a pleasant flavor. It is a further object to this invention to enhance the therapeutic benefits of chocolate by combining it with flavor enhancing additives which themselves have beneficial therapeutic properties but which do not have the problems associated with the use of sugar.

SUMMARY OF THE INVENTION

[0011] The inventors herein propose combining cocoa powder and cocoa powder extract with one or more additives selected from the group consisting of extracts derived from the fruits of *Lo Han* (i.e. *Luo Han*), extracts derived from the leaves of *stevia*, and/or, extracts derived from the leaves of Chinese Blackberry to produce an aqueous drink. The inventors have discovered that dietary supplements prepared in accordance with the foregoing, produce a great tasting herbal product which possesses many beneficial therapeutic properties, including the ability to boost the body's antioxidant levels, increase antibiotic properties and the ability to improve the skin.

DETAILED DESCRIPTION OF THE INVENTION

[0012] The inventors herein propose a dietary supplement and/or beverage product comprising:

[0013] (a) cocoa powder, cocoa extract with a polyphenol content of preferably between 10% and 90% by weight; and

[0014] (b) at least one additive selected from the group consisting of (i) extracts of the fruits of *Lo Han*, (ii) extracts from the leaves of *Stevia*, and (iii) extracts from the leaves of Chinese Blackberry.

Additional optional ingredients include xylitol, fructose or other preferably low glycemic sugars, green tea extract, white tea extract, coffee bean extract, vitamins, minerals, other herbal extracts, stabilizers such as Chinese licorice root extracts, and thickeners or gelling agents. The combination of the foregoing ingredients provides a great tasting dietary supplement or sweet functional food beverage product which possesses the therapeutic properties provided for herein.

[0015] The dietary supplement or functional food beverage product described herein requires a source of chocolate. The inventors have found cocoa powder and/or cocoa extract to be useful sources of chocolate for use in this invention. Cocoa extract is preferred because of its concentrated form and can be manufactured to have a polyphenol content of between 5% and 90% by weight. In choosing a source of cocoa extract, it is preferred that the source of cocoa not be subjected to high temperatures in its manufacture, since excessive heating is believed to degrade certain beneficial constituents of cocoa. Cocoa powder is also preferred because it presents the most natural concentrated form of cocoa with the lowest potential of losing beneficial cocoa constituents through its processing. The cocoa powder can be alkylized or not, depending on the finished product desired. Alkylized cocoa powder, also called "dutch chocolate" is manufactured by treating cocoa powder with potassium carbonate. This process improves flavor and solubility in aqueous solutions, such as tea or tea concentrates. The concentration of cocoa powder and extract in the dietary supplement, on a dry basis, may range from about 1% to 25% by weight. In the functional food beverage product, the concentration of cocoa powder and extract, on a dry basis, is preferably from about 1% to 10% by weight. Preferably the

concentration of polyphenols in the product is from 0.1% to 22.5% by weight, most preferably from 0.5% to 5% by weight.

[0016] The dietary supplement or functional food beverage product described herein also requires at least one additive selected from the group consisting of (i) extracts of the fruits of Lo Han, (ii) extracts from the leaves of *Stevia*, and (iii) extracts from the leaves of Chinese Blackberry. Preferably more than one or all of the foregoing additives are present in the composition. The concentration of the foregoing additives in the composition may range depending upon the concentration of the extracts themselves. Generally, these extracts are provided as dried powders and if so, the concentration of these additives in the composition of this invention will range from about 0.05% to 6% by weight but is preferably from about 0.05% to 1% by weight.

[0017] Lo Han fruit comes from *Momordica grosvenorii*, also called *Siraitia grosvenorii*. Lo Han is native to the People's Republic of China and Japan and is an edible fruit having an intensely sweet taste. It is reputed to possess healing properties for lung congestion, colds, sore throats, digestive and urinary disturbances, as well as antibiotic and anti-septic properties. Extracts of both fresh and dried Lo Han are available throughout the world, and can be readily purchased. One suitable aqueous extract is available from the Benyo Phytochemical Company, located in China. Various methods are known for preparing extracts of the Lo Han fruit, and other natural sources, such as those methods described in the U.S. Pat. Nos. 6,124,442 and 4,084,010, the teachings each of which are incorporated herein by reference in their entirety.

[0018] The preferred extracts of Lo Han are prepared as noted above using water or water/alcohol mixtures to extract the active species from the plant, thereby creating an aqueous extract. One such preferred method is described in U.S. Pat. No. 6,124,442, wherein the starting plant source material is fresh plant material such as cut pieces of freshly harvested Lo Han fruit. These fresh plant pieces are extracted by soaking in a bath of heated (80° F.-212° F.) water, alcohol (preferably ethanol) or both. This initial process is preferably carried out in hot, preferably boiling water or water/alcohol mixture. Extraction in the bath may be carried out several times, each time saving the resulting liquid. The resulting extract liquid is then filtered through a suitable filter, such as a 40-mesh stainless steel screen. The thus-obtained solid material can then be extracted again. It may be preferable for a particular process to carry out more or less extraction steps with different volumes of liquid being used for each boiling or extraction step. The result of this extraction process is an aqueous, alcohol or aqueous/alcohol extract that can be used in the composition of this invention. The extract can be used directly or concentrated by evaporation or spray drying and then used. Other extracts herein such as extract of the leaves of *Stevia*, or extracts of the leaves of Chinese Blackberry, or the extract of cocoa beans or cocoa powder are made in the same way. If alcohol is used, alone or with water, it is preferably ethanol.

[0019] *Stevia rebaudiana* (*Stevia*) is also a plant which is native to the People's Republic of China. Extracts from the leaves of *Stevia* are commonly known and have been used as a natural sweetener in Asia for many years. Studies have demonstrated that extracts from the leaves of *Stevia* can have a variety of beneficial therapeutic effects including antibiotic properties especially against *E. coli*, vasodilatation properties, especially in the kidneys, anti-hypertensive effects, beneficial effects on pancreatic beta cells, and enhancing the secretion of insulin. Extracts from the leaves of *Stevia* are known and can be purchased for use in formulating the compositions described herein. These extracts can be prepared

using the same or similar techniques used for preparing extracts for Lo Han as noted above. One suitable aqueous extract is available from the Benyo Phytochemical Company located in China.

[0020] Extracts from the leaves of Chinese Blackberry (*Rubus suavissimus*) are also known and can be purchased for use in formulating the compositions described herein. One suitable aqueous extract is available from the Benyo Phytochemical Company located in China. The active ingredients in these extracts are believed to comprise diterpene glycosides. Extracts of the leaves of Chinese Blackberry have been used as natural sweeteners. A variety of therapeutic benefits have been ascribed to extracts of the leaves of Chinese Blackberry, including relief from pre-menstrual syndrome, beneficial effects upon the kidney, and other beneficial effects. Extracts of the leaves of Chinese Blackberry can be prepared using the same or similar techniques used for preparing extracts of Lo Han, as noted above.

[0021] As noted, other optional materials may be included in the composition of this invention. Green tea extract, white tea extract, coffee bean extract are powerful antioxidants, containing high levels of polyphenols. These herbal extracts are very effective at improving the antioxidant level of the chocolate product and are suggested additives. Vitamins, minerals or other herbal extracts may be added for particular purposes or effects. Sugars such as fructose may be added but are not recommended. Artificial sweeteners or polyols, such as xylitol may be added and may be beneficial in formulating the compositions of this invention. Preferably the composition is substantially free of sucrose. Other flavoring agents such as natural chocolate flavor may also be utilized. Glycerin has also proven to be a beneficial additive.

[0022] The Green tea and white tea extracts in this invention are known and are available in various grades from Lycome Industries, Shanxi, China. Coffee bean extract is available from Blue California, a supplier of extracts to the dietary supplement industry.

[0023] In preparing the compositions of this invention for use as dietary supplements, the ingredients noted herein are merely combined with water in the concentrations noted to form a dietary supplement drink. It is recommended that the consumer of the product ingest three or more four-ounce servings of the diluted product per day, such that approximately 300 mg of cocoa on a dry basis are ingested per day. Preferably each serving of the product contains from 20 mg to 150 mg of polyphenol content. This concentration of polyphenols in each 3 to 4 ounce serving is achieved by using high polyphenol content extract of cocoa beans. In preparing the compositions described herein as a functional food beverage, the ingredients taught herein are combined with larger quantities of water and appropriate stabilizers.

[0024] The compositions of this invention are further described in the following examples which should be taken as illustrative only and not limiting in any manner.

EXAMPLE I

[0025] A cocoa based dietary supplement was prepared using the following ingredients:

Component	% by Weight
Cocoa extract ¹	1.0
Cocoa powder ²	4.0
White tea extract ³	3.0
Lo Han extract powder ⁴	2.5
Natural chocolate flavor ⁵	2.5

-continued

Component	% by Weight
Glycerin	33.0
Water	45.0

¹Available from the Naturex/Bruce Company

²Available from Ciranda Company

³Available from Lycome Industries, Shanxi, China

⁴Available from Benyo Phytochemical Company

⁵Available from the Virginia Dare Company

The foregoing ingredients were blended to form a pleasant tasting dietary supplement which is believed to exhibit the beneficial therapeutic effects noted herein.

EXAMPLE II

[0026] Example I was repeated except that *Stevia* extract powder (available from Benyo Phytochemical Company) was substituted for the Lo Han extract powder at the same concentration. The same results were achieved.

EXAMPLE III

[0027] Example I was repeated except that Chinese Blackberry extract powder (available from Shaanxi Company) was substituted for the Lo Han extract powder at the same concentrations. The same results were achieved.

EXAMPLE IV

[0028] A cocoa based dietary supplement was prepared using the following ingredients:

Component	% by Weight
Cocoa extract	1.0
Lo Han extract powder	1.5
Cocoa powder	2.5
Natural cocoa flavor	2.5
Glycerin	33.0
Water	50.5

The foregoing ingredients were blended to form a pleasant tasting dietary supplement which is believed to exhibit the beneficial therapeutic effects noted herein.

EXAMPLE V

[0029] A chocolate based functional food beverage was prepared using the following ingredients:

Component	% by Weight
Cocoa extract	5.0
Cocoa powder	1.0
Green tea extract	2.0
Lo Han extract powder	1.5
water	90.5

The foregoing ingredients were blended and pasteurized to form a functional food beverage.

What is claimed is:

- 1. A composition useful as a dietary supplement or a functional food beverage product, which composition comprises:
 - (a) a source of chocolate selected from the group consisting of cocoa powder and cocoa extract and combinations of the foregoing; and
 - (b) at least one sweetener selected from the group consisting of (i) extracts of the fruits of Lo Han, (ii) extracts of the leaves of *Stevia*, and (iii) extracts of the leaves of Chinese Blackberry; and optionally
- 2. A composition according to claim 1, wherein the composition also comprises at least one material selected from the group consisting of green tea extract, white tea extract, vitamins, fructose, glycerin, thickeners, gelling agents, xylitol.
- 3. A composition according to claim 1, wherein the composition is substantially free of sucrose.
- 4. A composition according to claim 1, wherein the concentration of the source of cocoa extract and cocoa powder, on a dry basis, is from about 5% to 15% by weight.
- 5. A composition according to claim 1, wherein the concentration of the additive(s), on a dry basis, is from about 0.05% to 5.0% by weight.
- 6. A composition according to claim 2, wherein the composition is substantially free of sucrose.
- 7. A composition according to claim 2, wherein the concentration of the source of cocoa, on a dry basis, is from about 5% to 15% by weight.
- 8. A composition according to claim 2, wherein the concentration of the additive(s), on a dry basis, is from about 0.05% to 5.0% by weight.
- 9. A composition according to claim 1, wherein the composition comprises cocoa extract which cocoa extract has a polyphenol concentration from 5% to 90% by weight.
- 10. A composition according to claim 9, wherein the composition comprises from 1% to 25% by weight of the cocoa extract.
- 11. A composition according to claim 1, wherein the polyphenol content of the composition is from 0.1% to 22.5% by weight.
- 12. A composition according to claim 11, wherein the polyphenol content of the composition is from 0.5% to 5% by weight.
- 13. A composition according to claim 11, wherein the composition also comprises at least one material selected from the group consisting of green tea extract, white tea extract, vitamins, fructose, glycerin, thickeners, gelling agents and xylitol.
- 14. A composition according to claim 11, wherein the composition also comprises either green tea extract or white tea extract.
- 15. A composition according to claim 1, wherein each 3 to 4 ounce serving comprises from 20 mg of polyphenols to 150 mg of polyphenols.
- 16. A composition according to claim 15, wherein the composition is substantially free of sucrose.
- 17. A composition according to claim 15, wherein the composition comprises cocoa extract and cocoa powder.
- 18. A composition according to claim 17, wherein the composition also comprises either green tea extract or white tea extract.

* * * * *

(19) OFICIUL DE STAT
PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI
București



(11) Nr. brevet: 112230 B1
(51) Int.Cl.⁶ A 23 J 1/00;

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată
în termen de 6 luni de la data publicării

(21) Nr. cerere: 95-01178

(61) Perfecționare la brevet:
Nr.

(22) Data de depozit: 22.06.1995

(62) Divizată din cererea:
Nr.

(30) Prioritate:

(86) Cerere internațională PCT:
Nr.

(41) Data publicării cererii:

BOPI nr.

(87) Publicare internațională:
Nr.

(42) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului:
30.07.1997 BOPI nr. 7/1997

(56) Documente din stadiul tehnicii:
RO 93653

(45) Data eliberării și publicării brevetului:
BOPI nr.

(71) Solicitant: CENTRUL DE CERCETĂRI PENTRU TEHNOLOGII ECOLOGICE, BUCUREȘTI, RO;

(73) Titular: CENTRUL DE CERCETĂRI PENTRU TEHNOLOGII ECOLOGICE, BUCUREȘTI, RO;

(72) Inventatori: GODEANU MARIOARA, BUCUREȘTI, RO; ȘTEFĂNESCU ELENA, BUCUREȘTI, RO;
TÂNASE CRISTIAN, BUCUREȘTI, RO;

(74) Mandatar:

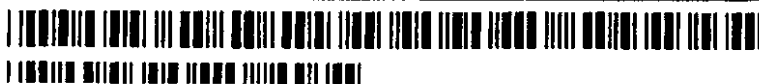
(54) **COMPOZIȚIE ENERGIZANTĂ ȘI TROFICĂ PENTRU
PATISERII ȘI COFETĂRII**

(57) **Rezumat:** Compoziția energizantă și trofică pentru patiserii și cofetării este constituită din: 0,5... 2,5 părți pudră și/sau pastă preparate din biomasa de *Spirulina platensis* proaspăt recoltată, 2... 4,5 părți lapte praf, 2... 3,5 părți zahăr sau miere, 1... 2 părți margarină și/sau unt, 0,5... 2 părți, la alegere, dintre cafea solubilă, cacao, cicoare, 0,4... 1 părți făină și/sau amidon solubil dizolvate în 1... 2 părți apă sau decoct

aromatizant, părțile fiind exprimate în greutate. Compoziția are aspect de cremă omogenă, de culoare de la verde-deschis până la verde-închis, cu gust și miros plăcute, specifice ingredientelor folosite, cu un conținut de substanță uscată de 75... 80% și pH = 3,5... 4, conservându-se prin sacharosmoanabioză și acidoanabioză.

Revendicări: 1

RO 112230 B1



1

2

Prezenta invenție se referă la o compoziție energizantă și trofică pentru patiserii și cofetării.

Compozițiile obținute, conform invenției, sunt destinate consumului alimentar ca atare sau sub formă de umpluturi pentru napolitane, biscuiți, torturi, bezele, fursecuri, interior de bomboane, ornamente la înghețate, băuturi de tip special, cu ceaiuri sau lapte.

Se cunosc numeroase compoziții conținând zahăr, diverse arome, sucuri și siropuri naturale, cacao, cafea solubilă, unt/margarină, amidon solubil, etc. de diferite consistențe, în funcție de natura ingredientelor și destinația produselor.

Compoziția, conform invenției, este alcătuită din: 0,5 ... 2,5 părți pudră și/sau pastă preparate din biomasa de

Spirulina platensis proaspăt recoltată, 2 ... 4,5 părți lapte praf, 2 ... 3,5 părți zahăr sau miere, 1 ... 2 părți margarină și/sau unt, 0, 5... 2 părți la alegere dintre cafea solubilă, cacao, cicoare, 0,4 ... 1 părți făină și/sau amidon solubil dizolvate în 1 ... 2 părți apă sau decoct aromatizant, părțile fiind exprimate în greutate, are aspect de cremă omogenă de culoare de la verde-deschis până la verde-închis, cu gust și miros plăcute, specifice ingredientelor folosite, cu un conținut de substanță uscată de 75 ... 80% și pH = 3,5 ... 4, conservându-se prin sacharosmoanabioza și acidoanabioza.

În tabelul I se prezintă ingredientele care alcătuiesc compozițiile exprimate prin părți în greutate.

Tabelul I

Pudră și/sau pastă din <i>Spirulina platensis</i>	Lapte praf	Zahăr	Margarină și/sau unt	La alegere cafea solubilă, cacao, sau cicoare	Miere de albine	La alegere nuci, alune, migdale, fructe, citrice, etc	Amidon solubil sau făină dizolvate în apă sau decoct
Pudră 0,5 ... 1,5	3,5 ... 4,5	2 ... 3	1 ... 2	0,5 ... 1,5	-	-	-
Pudră+pastă 1,5 ... 2,5+ 0,5 ... 1,5	2,5 ... 3,5	-	-	-	2 ... 3,5	0,3 ... 1	-
Pastă 1 ... 2,5	2 ... 3	2 ... 3	-	1 ... 2	-	-	0,4 ... 1 în 1 ... 2

În tabelul II sunt prezentate proprietățile organoleptice și fizico-

chimice ale compozițiilor, conform invenției:

Tabelul II

Proprietăți organoleptice și fizico-chimice	Valori medii
Aspect Culoare Miros Gust	cremă omogenă, supumoasă de la verde-deschis până la verde-închis plăcut, specific ingredientelor dulci, specific ingredientelor
Conținut substanță uscată pH	75 ... 80% 3,5 ... 4

Conținutul ridicat de substanță uscată și pH-ul scăzut permit conservarea compoziției prin sacharosmoana-

bioza și, respectiv prin acidoanabioza, eliminându-se astfel utilizarea conservanților sintetici și limitându-se posibi-

litățile de infestare microbiologică.

Pe lângă proprietățile fizico-chimice enunțate mai sus, compozițiile obținute, conform invenției, de față, prezintă proprietăți nutritiv-energoterapeutice conferite de prezența pudrei și/sau pastei preparate din biomasa de *Spirulina platensis*.

Prin termenul "decoct aromatizant" în condițiile invenției de față, se înțelege un decoct obținut din fructe citrice, căpșuni, fructe de pădure, sau plante aromate, cum ar fi: coriandru, mentă, mușetel, busuioc, etc.

Compozițiile obținute, conform invenției, pot fi utilizate ca atare sau în combinație cu produse de patiserie și cofetărie cum ar fi: torturi, biscuiți, fursecuri, napolitane, cozonaci, checuri, etc.

Compozițiile astfel obținute se folosesc pentru consum în perioade de solicitare fizică și intelectuală maximă, ca produse energizante și în condiții profilactice și terapeutice, datorită faptului că au în componență, pe lângă ingredientele amintite mai sus, pudra și pasta preparate din biomasa de *Spirulina platensis* care are un conținut bogat în proteine, vitamine, oligo- și macro-elemente, etc., dintre care cele mai importante sunt prezentate în continuare:

Proteine, %	54,86 ... 64,90
Glucide, %	5,74 ... 18,00
Lipide, %	6,00 ... 8,02
Săruri minerale, %	8,50 ... 11,29
Pigmenți - ficocianici	8,50 ... 13,80
- clorofilieni, mg/g	6,44 ... 10,39
- carotenoizi, mg/g	1,56 ... 13,97

În continuare, se dau, trei exemple de realizare a invenției, prin prepararea a 100 kg compoziții:

Exemplul 1. Într-un vas de uz alimentar, prevăzut cu sistem pentru amestecare, se introduc 25 kg zahăr, 1 kg la alegere: cafea solubilă, cacao sau cicoare, 10 kg pudră preparată din biomasa proaspătă de *Spirulina platensis*, 15 kg unt/margarină și 40 kg lapte praf, se omogenizează la temperatura ambiantă până se obține o cremă spumoasă omogenă persistentă, de culoare verde-deschis.

Exemplul 2. Într-un vas de uz alimentar, prevăzut cu sistem pentru amestecare, se introduc 30 kg miere de albine, 30 kg lapte praf, 20 kg pudră și 15 kg pastă preparate din biomasa de *Spirulina platensis* și în final, 5 kg la alegere: nuci, alune, migdale fin măcinate, sau fructe citrice, se omogenizează ingredientele la temperatura camerei până se obține o cremă omogenă de culoare verde-închis.

Exemplul 3. Se dizolvă 5 kg amidon solubil sau făină în 15 l apă sau decoct aromatizant la temperatura de 30 ... 40°C, se pune vasul de amestec pe o baie de apă la 95 ... 100°C, sau pe plita cu placă, se amestecă până se obține o compoziție uniformă care se răcește la 20 ... 25°C. În vasul de lucru, prevăzut cu un sistem de amestecare, la compoziția obținută ca mai sus, se adaugă sub agitare continuă 25 kg zahăr, de preferat pudră, 25 kg lapte praf, 15 kg la alegere: cafea solubilă, cacao sau cicoare și, în final, 15 kg pastă preparată din biomasa de *Spirulina platensis* proaspăt recoltată, se omogenizează ingredientele la temperatura camerei până când se obține o cremă omogenă de culoare verde-deschis.

Revendicare

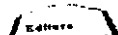
Compoziție energizantă și trofică pentru patiserii și cofetării, **caracterizată prin aceea că**, este alcătuită din: 5
 0,5 ... 2,5 părți pudră și/sau pastă preparate din biomasa de *Spirulina platensis* proaspăt recoltată, 2 ... 4,5
 părți lapte praf, 2 ... 3,5 părți zahăr sau miere, 1 ... 2 părți margarină și/sau unt, 0, 5... 2 părți la alegere: dintre 10
 cafea solubilă, cacao, cicoare, 0,4 ... 1

părți făină și/sau amidon solubil dizolvate în 1 ... 2 părți apă sau decoct aromatizant, părțile fiind exprimate în greutate, are aspect de cremă omogenă de culoare de la verde-deschis până la verde-închis, cu gust și miros plăcute, specifice ingredientelor folosite, cu un conținut de substanță uscată de 75 ... 80% și pH = 3,5 ... 4, conservându-se prin sacharosmoanabioza și acidoanabioza.

Președintele comisiei de examinare: **farm. Pentelescu Elena**
 Examinator: **biochim. Crețu Adina**

PREȚ: 1100

Grupa: 2



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) 。 Int. Cl. 7
A23L 1/29

(11) 공개번호 특2003- 0029254
(43) 공개일자 2003년04월14일

(21) 출원번호 10- 2001- 0061522
(22) 출원일자 2001년10월05일

(71) 출원인 박동기
 서울 송파구 풍납2동 260번지 현대리버빌아파트 303동 1003호

(72) 발명자 박동기
 서울 송파구 풍납2동 260번지 현대리버빌아파트 303동 1003호

(74) 대리인 우덕근

심사청구 : 있음

(54) 기능성 식품

요약

본 발명은 두뇌 활동을 활발하게 하는 사람들을 위한 영양균형 제품 즉, 학습, 기억력 및 지구력을 향상시키기 위한 영양식품에 관한 것으로, 볶은 콩, 발아현미, 배아미, 참깨분, 호두 잣으로 구성되는 주재료, 시금치, 당근, 알로에, 멸치, 연자육, 표고버섯, 케일, 다시마로 구성되는 보조재료, 에그알부민, 탈지분유, 코코아분말, 효모로 구성되는 첨가물, D HA, 대두레시틴, 스피루리나, 타우린, 블루베리 추출물, 복합 비타민으로 구성되는 보조 첨가물, 매실엑기스, 대추엑기스, 사과엑기스, 자일리톨, 구연산, 올리브유, 생약추출물로 구성되는 반죽액을 포함하며, 두뇌세포를 활성화시켜 기억력을 향상시킬 뿐만 아니라 체력증진, 시력 증진에 필요한 시력 세포의 활성화 및 스트레스성 변비를 개선하는 등의 효과가 있었다.

대표도

도 1

색인어
영양식품, 영양보조식품, 기능성 식품

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 발명 식품의 효과를 실험하기 위하여 사용된 미로의 형상을 나타낸 도면이고,

도 2는 실시예 6에서 얻은 결과를 나타내는 그래프이다.

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 두뇌 활동을 활발하게 하는 사람들을 위한 영양균형 제품 즉, 학습, 기억력 및 지구력을 향상시키기 위한 영양식품에 관한 것으로, 볶은 콩, 발아현미, 배아미, 참깨분, 호두 잣으로 구성되는 주재료 35 ~ 45중량%, 시금치, 당근, 알로에, 멸치, 연자육, 표고버섯, 케일, 다시마로 구성되는 보조재료 10 ~ 20중량%, 에그알부민, 탈지분유, 코코아분말, 효모로 구성되는 첨가물 10 ~ 20중량%, 매실엑기스, 대추엑기스, 사과엑기스, 자일리톨, 구연산, 올리브유, 생약추출물로 구성되는 반죽액 35 ~ 45중량%를 포함하는 혼합물 중량에 대하여 DHA, 대두레시틴, 스피루리나, 타우린, 블루베리 추출물, 복합 비타민으로 구성되는 보조 첨가물을 0.1 ~ 5중량% 첨가한 것을 특징으로 하는 영양 식품에 관한 것이다.

최근 학습능력이나 기억력 등 뇌의 기능을 높이는 물질을 탐색하기 위한 노력이 다방면에 걸쳐 진행되고 있다.

예를 들어, 학습능력 개선에 효과가 있는 알파- 리놀렌산(α - linolenic acid) 이나 DHA 등이 알려져 있다. 즉, 알파- 리놀렌산의 쥐에 대한 학습 능력 실험 < 일본 생화학회지 59, 1235, (87)> 에 기재되어 있으며, DHA에 관한 것으로는 쥐가 Y자형 미로를 찾아내는 실험(일본특개 평1- 279827호) 등이 있다.

또한, 최근 두뇌 활동 개선을 위한 성분을 천연물로부터 탐색이 행해지고 있지만, 이 모든 연구 및 탐색은 두뇌활동 개선을 위한 단편적인 처방에 그치고 있다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

따라서, 본 발명의 목적은 두뇌활동 뿐만 아니라 학습에 관련된 시력 및 스트레스성 변비 등에 대하여 효과가 우수하면서도 두뇌세포 활성화와 관련된 종합적이고 체계적인 영양식품을 제공하는 데 있다.

상기 목적 뿐만 아니라 용이하게 표출되는 다른 목적들을 달성하기 위하여 본 발명에서는 볶은 콩, 발아현미, 배아미, 참깨분, 호두 잣으로 구성되는 주재료 35 ~ 45중량%, 시금치, 당근, 알로에, 멸치, 연자육, 표고버섯, 케일, 다시마로 구성되는 보조재료 10 ~ 20중량%, 에그알부민, 탈지분유, 코코아분말, 효모로 구성되는 첨가물 10 ~ 20중량%, 매실엑기스, 대추엑기스, 사과엑기스, 자일리톨, 구연산, 올리브유, 생약추출물로 구성되는 반죽액 35 ~ 45중량%를 포함하는 혼합물 중량에 대하여 DHA, 대두레시틴, 스피루리나, 타우린, 블루베리 추출물, 복합 비타민으로 구성되는 보조 첨가물을 0.1 ~ 5중량% 첨가하여 영양 식품을 제조함으로써 두뇌세포를 활성화시켜 기억력을 향상시킬 뿐만 아니라 체력증진, 시력 증진에 필요한 시력 세포의 활성화 및 스트레스성 변비를 개선하는 등의 효과를 얻을 수 있었다.

발명의 구성 및 작용

본 발명을 좀 더 상세히 설명하면 다음과 같다.

본 발명에 따른 영양 식품은 볶은 콩, 발아현미, 배아미, 참깨분, 호두 잣으로 구성되는 주재료 35 ~ 45중량%, 시금치,

당근, 알로에, 멸치, 연자육, 표고버섯, 케일, 다시마로 구성되는 보조재료 10 ~ 20중량%, 에그알부민, 탈지분유, 코코아분말, 효모로 구성되는 첨가물 10 ~ 20중량%, 매실엑기스, 대추엑기스, 사과엑기스, 자일리톨, 구연산, 올리브유, 생약추출물로 구성되는 반죽액 35 ~ 45중량%를 포함하는 혼합물 중량에 대하여 DHA, 대두레시틴, 스피루리나, 타우린, 블루베리 추출물, 복합 비타민으로 구성되는 보조 첨가물을 0.1 ~ 5중량% 첨가한 것으로 특징지워진다.

본 발명의 영양 식품은 뇌 구성 성분의 영양공급원 및 주의력과 집중력을 향상시킬 수 있는 DHA와 재생이 불가능한 것으로 알려진 뇌세포 주성분의 하나인 포스파티딜콜린 (phosphatidylcholine)의 원료를 공급해주는 대두레시틴(일명 뇌의 먹이라고도 함)을 함유하고 있어 뇌세포를 활성화할 수 있다.

또한, 뇌세포의 활성화에 필요한 각종 아미노산, 비타민을 비롯하여 각종 미네랄이 풍부하게 들어있는 70%의 단백질(단백질 중에는 필수 아미노산이 풍부)과 비타민을 비롯한 각종 미네랄이 풍부하게 들어 있는 스피루리나를 비롯해서 효모, 에그알부민, 탈지분유 등을 첨가제로 활용하였다.

뿐만 아니라, 뇌세포를 활성화시켜 주는 것으로 알려진 백출, 진피, 복신, 창포 등의 생약 추출물을 가미하여 수험생의 집중력 향상과 지구력 증진을 도모하게 하였다.

그리고, 뇌세포 기능을 최대로 발휘할 수 있는 양질의 탄수화물, 불포화 지방산, 단백질, 미네랄, 비타민을 골고루 갖추고 있는 발아현미, 배아미, 참깨, 호두, 잣을 비롯한 곡류와 비타민과 미네랄 보고로 알려진 시금치, 당근, 케일, 연자육, 표고버섯 등 채소류를 과학적 근거에 의거 균형있게 배합하였다.

또한, 뇌세포 활성화에 필요한 비타민 B군(특히 비타민 B2, 6, 12)을 비롯한, 비타민C, 엽산등을 일일 권장량에 맞게 첨가하였다.

한편, 뇌세포를 활성산소로부터 보호해 주는 방어 물질인 항산화 물질이 풍부한 매실, 사과, 초코릿등의 추출물을 반죽액으로 사용하여 그 기능을 더욱 높이고 미각을 좋게 하였으며, 눈 망막의 광수용체인 로돕신 재합성의 활성화에 필요한 타우린과 블루베리 추출물이 함유되어 있어 시력이 저하된 수험생의 시력증진에 도움을 주도록 하였고, 수험생의 스트레스성 변비 개선을 위해 알로에 및 다시마를 첨가하였다.

즉, 본 발명의 영양식품은 체력 소모가 많은 수험생의 체력증진과 두뇌 활동에 필요한 뇌세포 활성화인자를 비롯하여 시력이 저하된 수험생의 시력 증진에 필요한 시력세포 활성화 물질을 함유하고 있는 제품을 그 특징으로 하고 있다.

본 발명의 영양식품에는 콩, 발아현미, 배아미, 참깨, 호두, 잣 등 곡류는 뇌세포의 기능과 지구력을 최대로 발휘시키는 데 필요한 영양원으로서, 양질의 탄수화물, 불포화 필수지방산, 단백질, 미네랄, 비타민 등이 골고루 들어 있다.

볶은 콩, 발아현미, 배아미, 참깨분, 호두, 잣으로 구성되는 주재료는 35 ~ 45중량%를 사용하는 것이 바람직하며, 사용량이 35중량% 미만일 경우에는 탄수화물의 양이 미약하여 영양식품으로의 효과를 얻을 수 없고, 45중량%를 초과할 경우에는 첨가 상승효과가 없을 뿐만 아니라 상대적으로 다른 성분들의 첨가량이 감소되어 본 발명에서 얻고자 하는 효과를 달성할 수 없게 된다.

볶은 콩, 발아현미, 배아미, 참깨분, 호두, 잣의 사용량은 특별히 한정되는 것이 아니고 적절히 조절할 수 있다.

시금치, 당근, 알로에, 멸치, 연자육, 표고버섯, 케일, 다시마로 구성되는 보조재료는 10 ~ 20중량%를 사용하는 것이 효과적이며, 사용량이 10중량% 미만일 경우에는 뇌세포 기능을 최대로 발현시키기가 용이하지 못하고, 20중량%를 초과할 경우에는 첨가 상승효과가 없을 뿐만 아니라 가격 상승 용인으로 작용되며, 상대적으로 다른 성분들의 첨가량이 감소되어 본 발명에서 얻고자 하는 효과를 달성할 수 없게 된다.

시금치, 당근, 알로에, 멸치, 연자육, 표고버섯, 케일, 다시마의 사용량은 특별히 한정되는 것이 아니고 적절히 조절할 수 있다.

에그알부민, 탈지분유, 코코아분말, 효모로 구성되는 첨가물은 10 ~ 20중량%를 사용하는 것이 바람직하며, 10중량% 미만으로 사용될 경우에는 첨가 효과가 미약하고, 20중량%를 초과할 경우에는 첨가 상승효과가 없을 뿐만 아니라 가격 상승 용인으로 작용되며, 상대적으로 다른 성분들의 첨가량이 감소되어 본 발명에서 얻고자 하는 효과를 달성할 수 없게 된다.

매실엑기스, 대추엑기스, 사과엑기스, 자일리톨, 구연산, 올리브유, 생약추출물로 구성되는 반죽액은 35 ~ 45중량%를 사용하는 것이 효과적이며, 35중량% 미만으로 사용할 경우에는 영양식품으로의 제조가 용이하지 못할 뿐만 아니라 이들의 첨가 효과가 미약하고, 45중량%를 초과할 경우에는 첨가 상승효과가 없을 뿐만 아니라 가격 상승 용인으로 작용되며, 상대적으로 다른 성분들의 첨가량이 감소되어 본 발명에서 얻고자 하는 효과를 달성할 수 없게 된다.

다음의 실시예는 본 발명을 좀 더 상세히 설명하는 것이지만, 본 발명의 범주를 한정하는 것은 아니다.

실시에 1 : 다식형 수험생용 영양식품.

하기의 표 1과 같은 배합비에 의거 혼합된 혼합물에 매실엑기스, 대추엑기스, 사과엑기스, 꿀, 구연산, 올리브유, 자일리톨을 반죽액으로 하여 반죽한 다음, 자동화된 다식성형기를 이용하여 찍어내고, 자동 포장기로 개별 포장하여 완제품을 얻는다.

[표 1]

	사 용 량
볶은 콩	23.700g
발아 현미	3.500g
배아미	5.400g
참깨분	5.400g
호두	2.000g
잣	1.000g
시금치	1.500g
당근	1.500g
알로에	2.000g
멸치	1.000g
연자육	1.500g
표고버섯	1.000g
케일	1.500g
다시마	2.000g
에그알부민	2.500g
탈지분유	8.500g
코코아 분말	1.500g
효모	0.500g
DHA	20mg
대두레시틴	100mg
스피루리나	100mg
타우린	100mg
블루베리 추출물	100mg
복합비타민	64mg
매실엑기스	5.000g
대추엑기스	5.000g
사과엑기스	5.000g
자일리톨	5.000g
구연산	5.000g
올리브유	3.000g
생약추출물	16.000g

실시에 2 : 과립형 수험생용 영양식품

상기 표 1과 같은 배합물을 회전속도 200rpm의 회전팬에 넣고 15분 동안 회전시켜 성형한 다음, 회전 팬에서 꺼낸 후 15분 동안 타공망에서 탈수시켰다. 탈수 성형물을 건조기로 옮겨 60°C에서 5시간 건조시켜 과립형 제품을 생산하였다.

실시에 3 : 캡슐형 수험생용 영양식품

상기 표 1에서 매실엑기스, 대추엑기스, 사과엑기스, 자일리톨, 구연산, 올리브유, 생약추출물을 제외한 배합물을 혼합한 다음 캡슐 성형기에서 제조하였다.

실시에 4 : 타정형 수험생용 영양식품

상기 표 1에서 매실엑기스, 대추엑기스, 사과엑기스, 자일리톨, 구연산, 올리브유, 생약추출물을 제외한 배합물을 혼합한 다음, 타정기에서 찍어내어 제조하였다.

실시에 5 : 캔디형 수험생용 영양식품

상기 표 1의 배합물에 아로마향을 10mg 넣고 캔디를 제조하였다.

실시에 6

본 발명의 영양식품에 대한 효능 즉, 학습 향상 능력을 측정하기 위하여 7일령되는 쥐에 실시예 1에서 제조한 제품을, 대조용으로 일반 쥐사료를 3주간 먹인 다음, 8일간 매일 한번씩 도 1과 같은 미로를 만들어 목표점에 도달할 때까지 걸리는 시간(초)을 측정하였다.

도 2로부터 알 수 있는 바와 같이 본 발명의 영양식품을 먹인 쥐의 목표점에 도달하는 시간이 일반식을 먹인 것에 비하여 유의하게 단축되었다.

따라서 본 발명의 제품은 학습 능력, 즉 두뇌 활동 향상에 기여한다고 결론지을 수 있다.

발명의 효과

상술한 바와 같이 본 발명에서는 볶은 콩, 발아현미, 배아미, 참깨분, 호두 잣으로 구성되는 주재료 35 ~ 45중량%, 시금치, 당근, 알로에, 멸치, 연자육, 표고버섯, 케일, 다시마로 구성되는 보조재료 10 ~ 20중량%, 에그알부민, 탈지분유, 코코아분말, 효모로 구성되는 첨가물 10 ~ 20중량%, 매실엑기스, 대추엑기스, 사과엑기스, 자일리톨, 구연산, 올리브유, 생약추출물로 구성되는 반죽액 35 ~ 45중량%를 포함하는 혼합물 중량에 대하여 DHA, 대두레시틴, 스피루리나, 타우린, 블루베리 추출물, 복합 비타민으로 구성되는 보조 첨가물을 0.1 ~ 5중량% 첨가하여 영양 식품을 제조함으로써 두뇌세포를 활성화시켜 기억력을 향상시킬 뿐만 아니라 체력증진, 시력 증진에 필요한 시력 세포의 활성화 및 스트레스성 번비율 개선하는 등의 효과를 얻을 수 있었다.

(57) 청구의 범위

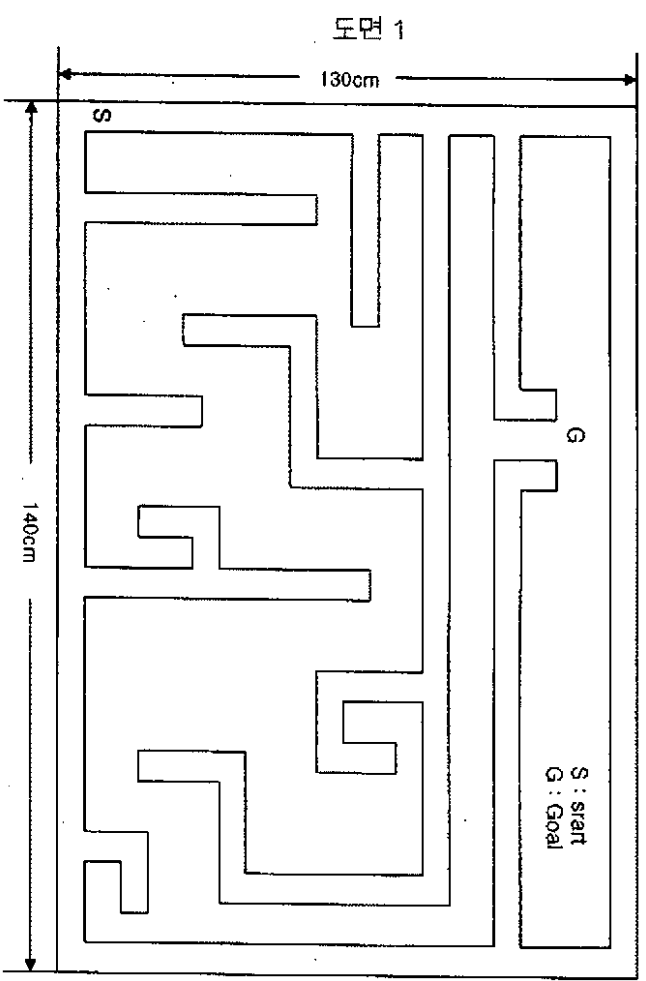
청구항 1.

볶은 콩, 발아현미, 배아미, 참깨분, 호두 잣으로 구성되는 주재료 35 ~ 45중량%, 시금치, 당근, 알로에, 멸치, 연자육, 표고버섯, 케일, 다시마로 구성되는 보조재료 10 ~ 20중량%, 에그알부민, 탈지분유, 코코아분말, 효모로 구성되는 첨가물 10 ~ 20중량%, 매실엑기스, 대추엑기스, 사과엑기스, 자일리톨, 구연산, 올리브유, 생약추출물로 구성되는 반죽액 35 ~ 45중량%를 포함하는 혼합물 중량에 대하여 DHA, 대두레시틴, 스피루리나, 타우린, 블루베리 추출물, 복합 비타민으로 구성되는 보조 첨가물을 0.1 ~ 5중량% 첨가한 것을 특징으로 하는 영양식품.

청구항 2.

제 1 항에 있어서, 형상이 다식형, 과립형, 타정형 또는 캔디형인 것을 특징으로 하는 영양식품.

미로찾기



도면 2

