



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 11-044537-00000-0000

Fecha: 2011-04-11 14:35:12

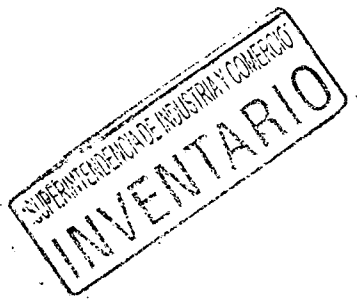
Dep. 2020 DIR.NUEVASCR

Tra. 11 PATENTEIYII

Eve: 378 FASENACIONALI

Act. 411 PRESENTACION

Folios: 33



I-Q

Delegatura de Propiedad Industrial

División de Nuevas Creaciones

PCT

SOLICITUD

PATENTE DE INVENCION

21. EXPEDIENTE No.

11-44537

54. TÍTULO

Composición a base de ácido linoleico conjugado para en-
latados que comprenden al menos un tónico

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL

71. SOLICITANTE

Salica, Industria Alimentaria S.A.

DOMICILIO

Bamea - España

74. APODERADO

Jesús M. Méndez Bermúdez

22. BOGOTÁ, D.C., 8 de abril de 2011

PETITORIO

00001

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 11-044537- -00000-0000

Fecha: 2011-04-11 14:35:12 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 33

in

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE
PCT
ENTRADA EN FASE NACIONAL

SOLICITUD DE:

1 ☒ Patente de Invención ☐ Patente de Modelo de Utilidad

☒ Capitulo I ☐ Capitulo II

2 SOLICITANTE (71)	Nombre: Salica, Industria Alimentaria, S.A.	IDENTIFICACIÓN	
	Dirección: Poligono Landabaso, s/nE-48370 Bermeo - España Domicilio: Bermeo - España Lugar de Constitución: España Teléfono: 6235828 Fax: 6170614 e-mail:	C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ OTRO ☐ Cual Número	

3 REPRESENTANTE O APODERADO	Nombre: JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ	IDENTIFICACIÓN	
	Dirección: Calle 83 A No. 23 - 90 Teléfono: 623 58 28 Fax: 617 06 14 e-mail: jesusmendez@wolfmendez.com	C.C. ☒ NIT ☐ C.E. ☐ OTRO ☐ Cual Número <u>13,491,525</u> T.P. <u>99,678</u>	

4 INVENTOR (ES) (72)	Nombre: Ver Anexo Inventores
	Dirección: Nacionalidad o Domicilio

5 PCT (86)	Solicitud Internacional No. <u>PCT/ES2008/070171</u>	Fecha: <u>10.09,2008</u>
	Publicación Internacional No. <u>WO/2010/029191</u>	Fecha <u>18.03.2010</u>

6 Título (54)	<u>COMPOSICIÓN A BASE DE ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO PARA ENLATADOS QUE COMPRENDEN AL MENOS UN TÚNIDO</u>
---------------	---

7 Clasificación Internacional (51)	
------------------------------------	----------------------

8 Priodidad	(33) País de Origen	(34) Fecha	(31) Número de Solicitud
	SI ☐ NO ☒		

9 Comprobante de pago No.	Fecha <u>08.04.2011</u>
---------------------------	-------------------------

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación.
- ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de reivindicación de prioridad.
- ☒ Poderes, si fuere el caso.
- ☒ Certificado de existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☐ Copia certificada de la primera solicitud, si se reivindica prioridad.
- ☒ Traducción simple de la primera solicitud, si se reivindica prioridad.
- ☐ Documento de cesión del inventor al solicitante o a su causante.
- ☒ Descripción de la invención.
- ☒ Una o más reivindicaciones.
- ☒ Dibujos y/o planos necesarios.
- ☐ De ser el caso, copia del contrato de acceso.
- ☐ De ser el caso, documento que acredite la licencia o autorización de uso de conocimientos tradicionales de la comunidad de las comunidades indígenas.
- ☐ De ser el caso, certificado de depósito del material biológico.
- ☒ Arte final 12x12 y 6x6 cm.
- ☒ Resumen y extracto para publicación.

NOMBRE: JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ

FIRMA: _____

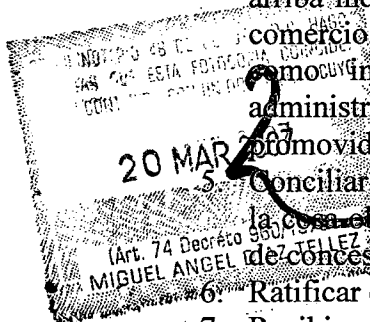
C.C. 13.491.525

TP. 99,678

**Señor Jefe de la
División de Signos Distintivos
Delegatura para la Propiedad Industrial
Superintendencia de Industria y Comercio
E.S.D.**

La sociedad SALICA INDUSTRIA ALIMENTARIA S.A. actualmente en ejercicio de su objeto social, actuando por medio de su Representante Legal, el señor D. Gorka Aspuru Zuazo, organizada y existente de acuerdo con las leyes de España con domicilio en Polígono Landabaso, s/nº por el presente otorga poder especial a Ernesto Cavelier-Franco con TPA No. 11.519, Bernardo Rodríguez Ossa con TPA No. 41.858, Armando Parra Escobar con TPA No. 4.384, María Margarita Parra Gómez con TPA No. 51.540, Álvaro Parra Gómez con TPA No. 47.452, María E. Acosta De Valencia con TPA 78374, y Helena Camargo Williamson con TPA 76985 (los "**Apoderados**") con domicilio en la Cra. 9 No. 74-08 Of. 504 de Bogotá D.C., Colombia, para que, en el orden dispuesto, la representen ante cualquier entidad, autoridad o persona, especialmente ante las del orden administrativo, contencioso administrativo o judicial, y ante conciliadores, árbitros o tribunales de arbitramento, para obtener y mantener la protección de sus derechos de propiedad industrial y para actuar en defensa de tales derechos, facultándolos para:

1. Solicitar, tramitar y obtener o registrar patentes de invención, modelos de utilidad, diseños industriales, variedades vegetales, marcas, lemas, nombres y enseñas comerciales y denominaciones de origen, así como sus renovaciones y prórrogas, la cesión de los mismos, la anotación de cambios de nombre y domicilio, y el registro de acuerdos y licencias en relación con ellos y para solicitar el registro de contratos de transferencia de tecnología;
2. Solicitar, tramitar, obtener y registrar sus derechos de autor así como la protección de sus secretos industriales y know-how;
3. Solicitar, tramitar y obtener registros sanitarios para sus productos y permisos y licencias de funcionamiento, así como sus renovaciones o prórrogas, la cesión de los mismos, la anotación de cambios de nombre y domicilio, y el registro de acuerdos y licencias en relación con ellos;
4. Ejercer acciones de oposición, observación, reclamo, reconsideración, reposición, apelación, cancelación administrativa o judicial, nulidad, protección al consumidor, concesión de licencias, protección de secretos industriales y demás acciones y recursos relacionados con derechos derivados de los asuntos arriba indicados y en contra de la competencia desleal y de las restricciones al comercio, acciones derivadas de la obtención o explotación de licencias, así como intervenir en juicios civiles, comerciales, penales, contencioso-administrativos y de policía, todo lo cual podrá darse en acciones o juicios promovidos por la otorgante o en su contra;
5. Conciliar, cancelar, transigir, comprometer, desistir, recibir y tomar posesión de la cosa objeto de litigio y renunciar o desistir a derechos concedidos o en curso de concesión, y admitir los hechos del proceso;
6. Ratificar o no la agencia oficiosa;
7. Recibir notificaciones y designar apoderados judiciales o extrajudiciales, renunciar y sustituir el presente poder y revocar las sustituciones que hicieren.



Los **Apoderados** quedan facultados para llevar a cabo todas las actuaciones que sean necesarias para llevar a buen término la tarea que les ha sido encomendada, así como para recibir, desistir, sustituir y reasumir este poder, transar, renunciar y en general, para cualquier otra actuación que tienda a defender los derechos de la compañía que represento.

Fecha 8 Agosto 2.006

Firma

CERTIFICACION NOTARIAL

El suscrito Notario Público certifica que (1) ha tenido a la vista los documentos que demuestran que la sociedad "SALICA INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.A." existe y ejerce su objeto social de conformidad con las leyes de España. (2) Que el señor D. Gerka Aspuru Zuazo, quien suscribe el anterior poder, está debidamente facultado para hacerlo, en su calidad de APODERADO., asimismo considera legítima la firma de Don Gerka Aspuru Zuazo, por haber sido puesta en mi presencia, por lo que la LEGITIMO, con mi signo, firma, rúbrica y sello, y tras manifestar que conoce y consiente el contenido del documento en el que según resulta de Acta autorizada por mí, con esta fecha, número mil trescientos sesenta y dos de Protocolo.

En BERMEO, a ocho de Agosto de dos mil seis.

Notario
RAFAEL GUERRA PEREZ



Al folio siguiente
SIGUE LA LEGALIZACION
APOS



APOSTILLE

(Convention de la Haye de 5 du octobre 1961)

1. País E S P A Ñ A

El presente documento público

2. ha sido firmado por D. Rafael Guerra Perez

3. quién actúa en calidad de Notario español

4. y está revestido del sello timbre de su Notaría

y su signo y rúbrica

Certificado

5. en BILBAO

6. el día 1-9-2006

7. por D. Javier Mota Pacheco, Tesorero de la

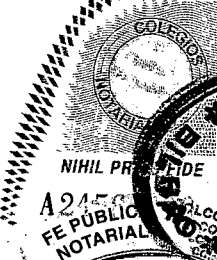
Junta Directiva del Colegio Notarial de Bilbao

8. bajo el número 7235

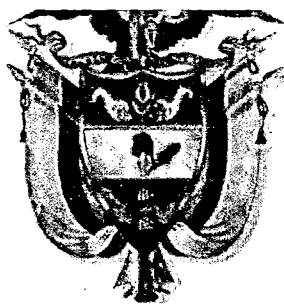
9. Sello/timbre.

10. Firma:

0,15 SELLO DE LEGITIMACIONES Y LEGALIZACIONES



COMO NOTARIO 48 DE BOGOTA, D.C. HAGO CONSTAR QUE ESTA FOTOCOPIA COINCIDE EN SU CONTENIDO CON UN DOCUMENTO CUYO ORIGINAL HE VISTO A LA VISTA.
28 MAR 2007
(Art. 74 Decreto 860/1970)
MIGUEL ANGEL DIAZ TELLEZ



000005

República de Colombia

Notaria 72

XIMENA OSPINA DUQUE
NOTARIA
DEL CIRCULO DE BOGOTA, D.C

COPIA NUMERO 2

DE LA ESCRITURA NUMERO: 41-41-41
FECHA: 12 DE MARZO DEL AÑO 2007

ACTO O CONTRATO:
SUSTITUCION DE PODER
OTORGANTES:
ARRA RODRIGUEZ & CAVALIER



Carrera 15 No. 75-09 PBX: 212 57 20
notaria72@cable net.com.co Bogotá Colombia



REPUBLICA DE COLOMBIA
NOTARIA SETENTA Y DOS (72) DEL
CIRCULO DE BOGOTA, D.C.

ESCRITURA PUBLICA NUMERO: 444 -
CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO

FECHA DE OTORGAMIENTO: DOCE (12) DE MARZO DEL
AÑO DOS MIL SIETE (2007)

CLASE(S) DE ACTO(S) O CONTRATO(S):

SUSTITUCIÓN DE PODER GENERAL

OTORGANTES: ERNESTO CAVELIER FRANCO - C.C.
19,081,620 de Bogotá

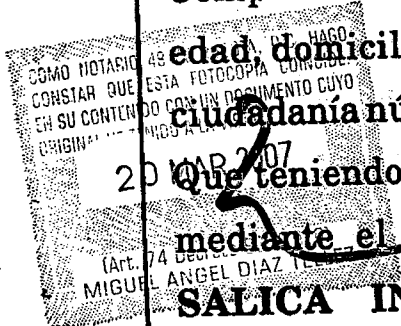
A: MONICA BELA WOLF WASSERMAN - C.C. 51,711,267
de Bogotá y Tarjeta Profesional 46,034 del C.S.J.

En la ciudad de Bogotá, Distrito Capital, Departamento de
Cundinamarca, República de Colombia, a los DOCE (12) días
del mes de MARZO del año dos mil siete (2007), ante mí,
JAIME HERNÁN SEGURA GIL, NOTARIO SETENTA Y DOS
(72) ENCARGADO DEL CIRCULO DE BOGOTA, D.C.

Compareció: **ERNESTO CAVELIER FRANCO**, mayor de
edad, domiciliado en Bogotá, D.C., identificado con la cédula de
ciudadanía número 19,081,620 de Bogotá, quien manifestó: -----

que teniendo en cuenta las facultades que le fueran concedi-
das mediante el poder otorgado por el Representante Legal de

SALICA INDUSTRIA ALIMENTARIA S.A., sociedad
debidamente constituida y domiciliada en Poligono Landabaso.



hasta por Apostilla de fecha primero (1º) de Septiembre de dos mil seis (2006), y dentro de las cuales se halla la de sustituir el mencionado documento, **SUSTITUYE** el citado poder a la Doctora **MONICA BELA WOLF WASSERMAN**, mayor de edad, domiciliada en la ciudad de Bogotá, D.C., identificada con la cédula de ciudadanía número 51,711,267 y Tarjeta Profesional de Abogado número 46,034 del C.S.J., con las mismas facultades que le fueron otorgadas. -----

DESPUÉS DE FIRMADO EL PRESENTE DOCUMENTO NO SE ADMITIRÁN CORRECCIONES. LLEGADO EL CASO LAS CORRECCIONES SE REALIZARAN DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO LEY 960/1970 y EL DECRETO REGLAMENTARIO 2148 DE 1983. -----

EL(LOS) COMPARECIENTE(S) HACE(N) CONSTAR QUE.- Ha(n) verificado cuidadosamente su(s) nombre(s) completo(s), estado(s) civil(es), el número de su(s) documento(s) de identidad. Declara(n) además que todas las informaciones consignadas en el presente instrumento son correctas y, que en consecuencia, asume(n) la responsabilidad que se derive(n) de cualquier inexactitud en las mismas. Conoce(n) la ley y sabe(n) que el notario responde de regularidad formal de los instrumentos que autoriza, pero no de la veracidad de las declaraciones de los interesados.-----

ADVERTENCIA, OTORGAMIENTO Y AUTORIZACION.- LEÍDO, el presente instrumento, los otorgantes estuvieron de acuerdo con el, lo aceptaron en la forma en que esta redactado, y, en testimonio de que le dan su aprobación y asentimiento, lo firman conmigo el Notario de lo cual doy fe y lo autorizo. Los otorgantes que firman en el despacho del Notario imprimen la

COMO NOTARIO 48 DE BOGOTÁ, D.C. HAGO
CONSTAR QUE ESTA FOTOCOPIA COINCIDE
SU CONTENIDO CON EL ORIGINAL
ORIGINAL TENIDO A LA VISTA.

(Art. 74 Decreto 960/1970)

MIGUEL ANGEL D.



huella dactilar del dedo índice de la mano derecha.-----

EXTENDIDO EL PRESENTE INSTRUMENTO EN LAS HOJAS DE PAPEL NOTARIAL NUMEROS: -----

AA29103668 - AA29103679-----

DERECHOS NOTARIALES (Res. 7880 del 28/12/2006) \$38,110,00-----

I.V.A. LEY 6ª. DE 1992 \$8,012,00 -----

SUPERINTENDENCIA DE NOTARIADO Y REGISTRO \$3.175.00-----

FONDO ESPECIAL DE LA SUPERINTENDENCIA DE NOTARIADO Y REGISTRO \$3.175.00 -----

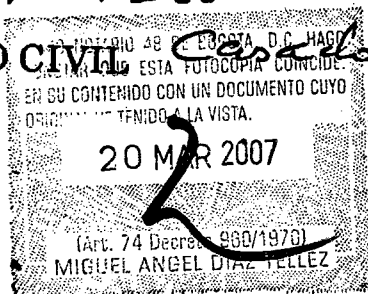
HUELLA INDICE DERECHO

Ernesto Cavelier
ERNESTO CAVELIER FRANCO

C.C. No. 19081620 Bogotá

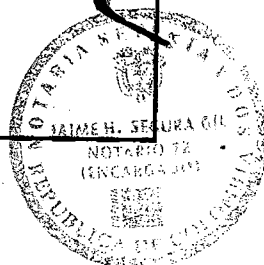
TEL.: 376-4200

ESTADO CIVIL



20 MAR 2007

(Art. 74 Decreto 860/1976)
MIGUEL ANGEL DIAZ TELLEZ





J

JAIME HERNÁN SEGURA GIL

NOTARIO SETENTA Y DOS (72) DE BOGOTÁ, D.C.

ENCARGADO

Es 2da COPIA (FOTOCOPIA) TOMADA DE SU ORIGINAL QUE
SE EXPIDE CONFORME AL ART. 79 DEL DECRETO 960 DE 1970
EN 2 HOJAS ÚTILES CON DESTINO A: el interesado

G/t0791-2007

DERECHOS: LOS DE LEY BOGOTÁ D.C.



13 MAR 2007



000008



WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION

Home > IP Services > PATENTSCOPE > Patent Search
 This page is being phased out of production, but will remain available during the transition to our new system.
 Please try the new [PATENTSCOPE® International and National Collections search page](#) (English only).



Search result: 1 of 1

(WO/2010/029191) COMPOSITION BASED ON CONJUGATED LINOLEIC ACID FOR CANNED PRODUCTS COMPRISING AT LEAST ONE TUNA

Biblio. Data	Description	Claims	National Phase	Notices	Documents
--------------	-------------	--------	----------------	---------	-----------

Latest bibliographic data on file with the International Bureau

Pub. No.: WO/2010/029191 **International Application No.:** PCT/ES2008/070171
Publication Date: 18.03.2010 **International Filing Date:** 10.09.2008
IPC: A23L 1/30 (2006.01), A23L 1/325 (2006.01), A61P 3/04 (2006.01)
Applicants: SALICA, INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.A. [ES/ES]; Poligono Landabaso, s/nE-48370 Bermeo (ES) (All Except US).
 PAGA ZAURTUNDUA ZABALA, Marta [ES/ES]; (ES) (US Only).
 AYO MARTÍNEZ, Josune [ES/ES]; (ES) (US Only).
 SÁNCHEZ-ALONSO, Isabel [ES/ES]; (ES) (US Only).
Inventors: PAGA ZAURTUNDUA ZABALA, Marta; (ES).
 AYO MARTÍNEZ, Josune; (ES).
 SÁNCHEZ-ALONSO, Isabel; (ES).
Agent: MARTÍN SANTOS, Victoria Sofía; C/ Explanada 8, 4ºE-28040 Madrid (ES).
Title: (EN) COMPOSITION BASED ON CONJUGATED LINOLEIC ACID FOR CANNED PRODUCTS COMPRISING AT LEAST ONE TUNA
 (ES) COMPOSICIÓN A BASE DE ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO PARA ENLATADOS QUE COMPRENDEN AL MENOS UN TÚNIDO
Abstract: (EN) Composition for canned tuna products comprising the two bioactive isomers of conjugated linoleic acid (*cis*-9, *trans*-11 and *trans*-10, *cis*-12, C18:2) in a 50:50 ratio in a proportion of 7.5% to 15% in olive oil, which remains stable following the sterilization process and storage, conserving its properties of body fat reducer and lipid metabolism activator.
 (ES) Composición para enlatados de túnidos que comprende los dos isómeros bioactivos del ácido linoleico conjugado (*cis*-9, *trans*-11 y *trans*-10, *cis*-12, C18:2) al 50:50 en una proporción del 7.5% al 15% en aceite de oliva, que permanece estable tras el proceso de esterilización y almacenamiento, conservando sus propiedades de reductor de la grasa corporal y activador del metabolismo lipídico.
Designated States: AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
 African Regional Intellectual Property Org. (ARIPO) (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW)
 Eurasian Patent Organization (EAPO) (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM)
 European Patent Office (EPO) (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR)
 African Intellectual Property Organization (OAPI) (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
Publication Language: Spanish (ES)
Filing Language: Spanish (ES)

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la Propiedad
Intellectual
Oficina internacional



(10) Número de Publicación Internacional
WO 2010/029191 A1

(43) Fecha de publicación internacional
18 de marzo de 2010 (18.03.2010)

PCT

- (51) Clasificación Internacional de Patentes:
A23L 1/30 (2006.01) A61P 3/04 (2006.01)
A23L 1/325 (2006.01)

(21) Número de la solicitud internacional:
PCT/ES2008/070171

(22) Fecha de presentación internacional:
10 de septiembre de 2008 (10.09.2008)

(25) Idioma de presentación: español

(26) Idioma de publicación: español

(71) Solicitante (para todos los Estados designados salvo US): SALICA, INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.A. [ES/ES]; Polígono Landabaso, s/n, E-48370 Bermco (ES).

(72) Inventores; e

(75) Inventores/Solicitantes (para US solamente): PAGA ZAURTUNDUA ZABALA, Marta [ES/ES]; Barrio Goierria nº. 25, E-48394 Murueta (ES). AYO MARTÍNEZ, Josune [ES/ES]; Alameda de Mazarredo, 65 Bis, 6º izqda., E-48009 Bilbao (ES). SÁNCHEZ-ALONSO, Isabel [ES/ES]; C/. José Echegaray nº. 5- puerta 26, E-28909 Perales del Río (Getafe) (ES).

(74) Mandatario: MARTÍN SANTOS, Victoria Sofía; C/ Explanada 8, 4º, E-28040 Madrid (ES).
- (81) Estados designados (a menos que se indique otra cosa, para toda clase de protección nacional admisible): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) Estados designados (a menos que se indique otra cosa, para toda clase de protección regional admisible): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), euroasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europea (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publicada:
— con informe de búsqueda internacional (Art. 21(3))

WO 2010/029191 A1

- (54) Title: COMPOSITION BASED ON CONJUGATED LINOLEIC ACID FOR CANNED PRODUCTS COMPRISING AT LEAST ONE TUNA
- (54) Título : COMPOSICIÓN A BASE DE ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO PARA ENLATADOS QUE COMPRENDEN AL MENOS UN TÚNIDO
- (57) Abstract: Composition for canned tuna products comprising the two bioactive isomers of conjugated linoleic acid (cis-9, trans-11 and trans-10, cis-12, C18:2) in a 50:50 ratio in a proportion of 7.5% to 15% in olive oil, which remains stable following the sterilization process and storage, conserving its properties of body fat reducer and lipid metabolism activator.
- (57) Resumen: Composición para enlatados de túnidos que comprende los dos isómeros bioactivos del ácido linoleico conjugado (cis-9, trans-11 y trans-10, cis-12, C18:2) al 50:50 en una proporción del 7.5% al 15% en aceite de oliva, que permanece estable tras el proceso de esterilización y almacenamiento, conservando sus propiedades de reductor de la grasa corporal y activador del metabolismo lipídico.

- 1 -

COMPOSICIÓN A BASE DE ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO PARA EN-
LATADOS QUE COMPRENDEN AL MENOS UN TÚNIDO

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

Es objeto de la presente invención una composición de los dos isómeros bioactivos del ácido linoleico conjugado (*cis*-9, *trans*-11 y *trans*-10, *cis*-12) al 50:50 en una proporción del 7.5% al 15% en aceite de oliva, que permanece estable tras el proceso de esterilización y almacenamiento en los productos enlatados que comprenden al menos un túnido, conservando sus propiedades sobre la reducción de la grasa corporal y activador del metabolismo lipídico.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

El ácido linoleico (ácido 9,12-octadecadienoico) es un ácido graso de 18 átomos de carbono y dos insaturaciones (o dobles enlaces) situadas en las posiciones 9 y 12 respectivamente. Las cadenas C1-C8 y C13-C18 están en posición *cis* respecto al sistema de dobles enlaces.

25

El ácido linoleico es un ácido graso esencial, muy frecuente en los aceites vegetales.

El ácido linoleico conjugado, que en la presente memoria se va a abreviar como CLA, es un nombre genérico para un grupo de isómeros del ácido linoleico. De la gran cantidad de isómeros del CLA, sobretodo el *cis*-9, *trans*-11 y el *trans*-10, *cis*-12 son los principales responsables de los efectos beneficiosos sobre el organismo, con propiedades sobre la reducción de la grasa cor-

- 2 -

poral y activador del metabolismo lipídico, y que en la presente memoria se van a denominar isómeros bioactivos del CLA.

5 Whigham y colaboradores (2007) concluyeron que el CLA, administrado en dosis de 3,2 g/día, era efectivo ya que produce una disminución significativa de la grasa corporal en humanos.

10 Gaullier y colaboradores (Gaullier et al., 2004) demostraron que los preparados de CLA altamente enriquecidos en cis-9, trans-11 y trans-10, cis-12 al 50:50 constituyen la preparación adecuada para el consumo humano en términos de eficacia en la reducción de la
15 grasa corporal. La dosis efectiva estimada fue de 1,7 g -3.4g de estos isómeros del CLA por día.

 La mayor fuente de CLA en el hombre se debe a la leche y sus derivados. Otras fuentes a través de la di-
20 eta son la carne de rumiante y algunos aceites vegetales. Los cambios producidos durante los últimos años en la alimentación animal (consumo de piensos en lugar de pastos), combinados con las tendencias actuales de un menor consumo de leche y productos lácteos, han reducido
25 drásticamente la cantidad de CLA adquirida por los humanos a través de la dieta.

 La ingesta media de CLA en la población depende en gran medida del tipo de alimentación que se siga, dependiendo si se incluyen aquellos alimentos que lo con-
30 tienen. Así por ejemplo, la ingesta media en la población europea es de 350-430 mg/día y en la población estadounidense de 150-200 mg/día.

35

- 3 -

Todo esto conduce a afirmar que, para poder esperar un efecto de reducción de grasa corporal en el organismo y un aumento del metabolismo lipídico, que puedan contribuir a la lucha contra la obesidad, es interesante hacer un aporte extra de CLA a través de la dieta.

Por lo tanto, resulta de gran interés la incorporación de CLA a la dieta mediante un vehículo apropiado.

10

El problema que surge a la hora de incorporar los isómeros bioactivos en la dieta a través de alimentos que los incluyan, es que hasta ahora no era posible conseguir una composición en la cual, tras el procesamiento a elevadas temperaturas al que se ven sometidos ciertos alimentos, los isómeros bioactivos permanezcan estables sin ser degradados.

Existen diferentes estudios sobre la estabilidad de los isómeros del CLA. Yurawecz, Hood, Mosoba, Roach y Yu (1995), demostraron que el CLA en estado puro se degrada rápidamente a furano (ácidos grasos) cuando es calentado en presencia de aire.

Otros estudios sobre la estabilidad de los isómeros del CLA en forma de ácidos grasos libres han puesto de manifiesto, utilizando una combinación de Cromatografía Líquida de Gases (GLC) y Ag- HPLC (Cromatografía Líquida de Alta Resolución e ión de plata) que el CLA es inestable.

En el estudio de Yang et al. (2000), se sometieron 12 isómeros de CLA durante 110 h a 50°C en el aire para ver su efecto de estabilidad oxidativa, utilizando la anteriormente mencionada técnica de detección: GLC y

- 4 -

Ag-HPLC. Los resultados concluyeron que el CLA en forma libre era extremadamente inestable, similar al ácido docosahexanoico (Chen et al., 1997) y que posee una tasa de oxidación considerablemente más elevada que la del
5 ácido linoleico y el ácido araquidónico.

De hecho, Yurawecz et al., (1995) describieron que el CLA cuando era oxidado en el aire era rápidamente descompuesto a los ácidos grasos furanos.

10

Los 4 isómeros *c,c*-CLA fueron los más inestables seguidos de otros 4 isómeros *c,t*-CLA. A diferencia de los otros 4 isómeros *t,t*-CLA que fueron relativamente estables bajo las mismas condiciones experimentales. En
15 total, más del 80% fue oxidado al cabo de 110 h en el aire a 50°C.

Minemoto et al. (2003) demostraron que los dos isómeros bioactivos del CLA son más susceptibles a la
20 oxidación que el ácido linoleico (LA) y similar al ácido docosahexanoico (DHA). También demostraron que el CLA es extremadamente inestable tanto en forma de ácido graso libre (FFA) como en forma de triacilglicerol (TAG). El estudio se realizó a diferentes temperaturas 50-80 °C
25 para ambos isómeros con el resultado de que el isómero 10*t*, 12*c* se oxidó más rápidamente que el 9*c*, 11*t*.

Con este estudio se demostró que si se incorpora el CLA a un alimento y se somete al procesado, el CLA
30 sería degradado, perdiendo, en consecuencia, sus propiedades beneficiosas sobre la reducción de grasa corporal.

Además de la influencia del tratamiento térmico durante el procesado y del periodo de almacenamiento sobre la estabilidad del CLA, hay estudios que demuestran
35

- 5 -

que el comportamiento del CLA depende adicionalmente y esta condicionado por la matriz alimentaria en la que se encuentra, ya que existen interacciones entre los componentes presentes en el alimento que hacen que el CLA se degrade.

Cuando fueron añadidos isómeros del CLA a una emulsión cárnica (Hur et al., 2003), el contenido en CLA total aumentó, ahora bien, el efecto del almacenamiento en frío (4°C) durante 14 días en una emulsión cárnica con CLA apenas tuvo efecto en la concentración del CLA. En cuanto a su color mejoró, por la inhibición de la oxidación lipídica y de la mioglobina, lo que se corroboró con un descenso en los niveles de TBARS en las muestras con CLA.

Sin embargo, en leches enriquecidas en CLA, la pasteurización y la homogenización (HTST) provocó una disminución significativa de los isómeros 9c, 11t y otros isómeros menores (Campbell et al., 2003). Después de mantenerse en refrigeración durante 2 semanas los isómeros 9c, 11t se mantuvieron estables. Pero al cabo de 3 semanas de refrigeración, tanto los isómeros 9c, 11t como los 10c, 12t disminuyeron significativamente. En cuanto a las características sensoriales, las leches enriquecidas en CLA mostraron un sabor a hierba/verdura, pero añadiéndole aroma a chocolate o fresa se consigue enmascarar. No se observaron diferencias con la muestra control en la viscosidad, y la leche tiene un color menos blanco.

En consecuencia, el índice de degradación oxidativa del CLA está determinado por muchos factores, como es la activación de la energía, el potencial de óxido-reducción, la temperatura, el oxígeno disponible y la

- 6 -

matriz en la que se encuentra.

Así, el CLA no puede ser añadido a ciertos alimentos ya que tras el procesamiento que estos sufren, llegan degradados al consumidor final, perdiendo sus propiedades beneficiosas sobre la reducción de la grasa corporal y activación del metabolismo lipídico.

En la presente invención se consigue solucionar éste problema técnico, ya que mediante la composición objeto de la presente invención que comprende una mezcla de los isómeros bioactivos y aceite de oliva rico en antioxidantes, en una matriz de enlatado que comprende al menos un túnido, se consigue mejorar la estabilidad oxidativa de los isómeros bioactivos del CLA tras el proceso de esterilización y almacenamiento de dichos enlatados.

Así, la estabilidad oxidativa obtenida del CLA mezclado con aceite sometido a procesos térmicos encuentra aplicación en productos pesqueros que comprenden al menos un túnido que son sometidos a proceso de esterilización (116°C durante 45 minutos).

Es objeto de la presente invención una composición a base de ácido linoleico conjugado que se mantiene estable durante el procesamiento y almacenamiento de enlatados que comprenden al menos un túnido. La composición de la presente invención supera a lo ya conocido ya que no se degrada en el tiempo (almacenamiento prolongado) ni durante el tratamiento térmico que tiene lugar en el procesamiento de la latas (116°C durante 45 minutos) a la vez que los isómeros bioactivos del CLA se mantienen estables en la matriz alimentaria de túnido.

35

- 7 -

En concreto, la presente invención se refiere a una composición en base a ácido linoleico conjugado que comprende una proporción entre 7.5 y 15% de los isómeros bioactivos del CLA al 50:50 en aceite de oliva que permanece estable durante el procesado y almacenamiento de productos enlatados que comprenden al menos un túnido, de tal manera que la composición tiene efecto beneficioso esperado en el organismo sobre la reducción de la grasa corporal y activación del metabolismo lipídico tras el consumo habitual de dichos enlatados.

Además, se proporciona una composición estable en una matriz alimentaria que comprende al menos un túnido y que no presenta ninguna diferencia sensorial con respecto a los enlatados que comprenden túnidos que no incorporan CLA, ya que, según el análisis hedónico, todas las muestras se consideraron como buenas, no detectando los catadores diferencias para los parámetros evaluados (apariencia, olor, sabor y textura) en las muestras de túnidos con y sin CLA.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

Conocida la degradación de los isómeros bioactivos del ácido linoleico conjugado a altas temperaturas, se ha conseguido que éstos permanezcan estables en un producto en lata a base de túnidos.

Se estudió la degradación en el contenido de isómeros bioactivos del CLA (*cis*-9, *trans*-11 y *trans*-10, *cis*-12, C18:2) en una lata de túnidos debidas al proceso de esterilización y el almacenamiento.

Para ello se puso a punto la metodología analítica adecuada para la identificación y cuantificación de

- 8 -

los isómeros bioactivos del CLA identificados con patrones de referencia por tiempo de retención en cromatografía de gases con detector FID.

5 Por otra parte, han sido tenidas en cuenta las interacciones entre los ingredientes que conforman la nueva conserva y se ha garantizado que dicha mezcla consigue mejorar la estabilidad de los isómeros bioactivos del CLA incorporados.

10

La mezcla del CLA con aceite de oliva rico en antioxidantes, en la composición que se reivindica en esta invención, mantiene estables los isómeros bioactivos del CLA, evitando la degradación oxidativa, a temperaturas de procesamiento de las latas, esterilización a 15 116° C durante 45 minutos, estables al almacenamiento y estables en la matriz de túnido enlatado.

Así, la composición objeto de la invención es 20 una composición en base a ácido linoleico conjugado que comprende una proporción entre 7.5 y 15% de los isómeros bioactivos del CLA al 50:50 en aceite de oliva que permanece estable durante el procesado y almacenamiento de productos enlatados que comprenden al menos un túnido.

25

Con la composición objeto de la invención, se han minimizado las pérdidas en el contenido en isómeros bioactivos del CLA (*cis*-9, *trans*-11 y *trans*-10, *cis*-12, C18:2) tras el proceso de esterilización repartidas de 30 forma equitativa para ambos isómeros.

Tras el proceso de esterilización, las latas con el túnido con aceite de oliva y CLA fueron almacenadas a temperatura ambiente con el objetivo de determinar el 35 contenido en isómeros bioactivos del CLA en la lata de

- 9 -

túnido a lo largo del almacenamiento.

Durante los nueve primeros meses de almacenamiento no se observó una reducción en el contenido de
5 los isómeros *cis*-9, *trans*-11 y *trans*-10, *cis*-12 C18:2.

De este modo se garantiza que la lata de túnido incorpora la cantidad efectiva de isómeros bioactivos de CLA para conseguir una mejora en la reducción de grasa
10 corporal tras el consumo del producto diseñado.

Por tanto, se consigue aportar una composición que permanece estable al procesado (esterilización a 116°C durante 45 minutos), así como una composición que
15 permanece estable al almacenamiento, no alterándose ni degradándose dichos isómeros, conservando sus propiedades de reductor de masa corporal.

Además, fue evaluado en diferentes ensayos la
20 variabilidad del contenido de CLA de un lote a otro, para comprobar que la cantidad de CLA era repetitiva. En todos los ensayos, el contenido de CLA en las latas fue suficiente para alcanzar el rango en el cual estos isómeros de CLA tiene efectos beneficiosos para la salud en
25 los seres humanos.

Adicionalmente, se ha demostrado la potencialidad de las conservas de túnidos con CLA a través de un ensayo de intervención nutricional en donde se ha valorado el impacto sobre la reducción de grasa corporal en
30 los voluntarios que consumieron una lata diaria del nuevo producto dentro de una dieta de restricción calórica.

Se realizó un ensayo de intervención nutricional
35 con el objetivo de demostrar el efecto sobre la reducción

- 10 -

ción de grasa corporal tras el consumo diario del atún en conserva que incorpora ácido linoleico conjugado.

5 Como resultado del estudio de intervención nutricional en humanos se concluyó que el consumo de dicho enlatado que comprende al menos un túnido, que contiene un composición entre 7.5 y 15 % de CLA en una proporción del 50:50 de los dos isómeros bioactivos, *cis*-9, *trans*-11 y *trans*-10, *cis*-12, en aceite de oliva, durante 10
10 semanas fue capaz de provocar cambios favorables en la composición corporal de individuos con sobrepeso-obesidad sometidos a restricción energética controlada, detectados mediante DEXA.

15 El método DEXA de análisis de la composición corporal fue capaz de detectar diferencias significativas en el porcentaje de grasa corporal total y grasa troncular (reducción significativa en ambas medidas en los participantes que recibieron CLA), respecto a los
20 participantes que no ingirieron CLA.

En resumen, la presente invención se refiere a una composición a base de ácido linoleico conjugado para productos enlatados que comprenden al menos un túnido
25 caracterizada porque comprende entre un 7.5 y 15% de los isómeros bioactivos del CLA al 50:50 en aceite de oliva.

Así, La formulación resultante consigue que el CLA, susceptible de ser degradado con altas temperaturas
30 y largos periodos de almacenamiento, sea estable en el producto final desarrollado.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

35 Se complementa la presente memoria descriptiva,

- 11 -

con un juego de planos ilustrativos del ejemplo preferente y nunca limitativos de la invención.

La figura 1 muestra una gráfica de la valoración sensorial de las muestras de enlatados de túnidos con CLA y aceite de oliva. En el eje de ordenadas se representa la escala hedónica con valores de 1 a 9, en donde las muestras con mayor puntuación fueron mejor aceptadas. El eje de abscisas representa con un 1 la apariencia, con un 2 el olor, con un 3 el sabor, con un 4 la textura y con un 5 la media.

La columna rayada representa el atún enlatado con aceite de oliva como medio de cobertura. La columna de puntos representa el atún enlatado con aceite de oliva y CLA como medio de cobertura.

La figura 2 muestra una gráfica en la que se representa el contenido total de los dos isómeros bioactivos de CLA en gramos isómero bioactivo /lata tras el procesado y a lo largo del periodo de almacenamiento a temperatura ambiente. El eje de abscisas representa los meses de almacenamiento. El tiempo cero supone el comienzo del estudio y por tanto son productos que contiene el 100% de la dosis efectiva de CLA por lata.

La figura 3 muestra una gráfica en la que se representa el contenido de cada uno de los isómeros bioactivos de CLA en g/lata por separado, tras el procesado y a lo largo de del periodo de almacenamiento.

La columna rayada representa el contenido del isómero bioactivo *cis*-9, *trans*-11, y la columna con puntos representa el isómero bioactivo *trans*-10, *cis*-12. Al igual que en la gráfica anterior, el eje de abscisas

- 12 -

representa los meses de almacenamiento.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

5 Para la determinación de la composición en base
a CLA objeto de la invención, se han llevado a cabo ex-
perimentos de laboratorio que ponen de manifiesto cómo
sus propiedades superan a las obtenidas en el estado de
la técnica, ya que se consigue una composición que per-
10 manece estable durante el procesamiento y almacenamiento
de enlatados de túnidos.

 Para llevar a cabo estos experimentos, se prepa-
raron muestras de *Thunnus obesus* en lata. El aceite de
15 cobertura seleccionado fue aceite de oliva, con alto
contenido en antioxidantes.

 El proceso de elaboración de las latas de atún
en la planta industrial se desarrolló de la siguiente
20 manera.

 Se añaden a cada lata que comprende un túnido,
la composición entre el 7.5 y 15% de los isómeros bioac-
tivos del CLA al 50:50 en aceite de oliva, se añaden
25 agua y continúan el proceso industrial de enlatado.

 A continuación las latas van al autoclave. El
proceso de esterilización se llevó a cabo en un autocla-
ve durante 45 minutos a 116° C.

30 Este aceite de oliva tiene una composición del
97% aceite de oliva refinado, 3% virgen extra y cumple
la norma recogida en la normativa CE-2568/91 y sus pos-
teriores modificaciones. Es adecuado para la producción
35 de latas de pescado de buena calidad, libre de productos

- 13 -

clorados (percloroetileno, tricloroetileno y cloroformo) y aceites esterificados o aceite.

La forma de envasado fue la siguiente: lata modelo RO-85 tienen 65.15 ± 0.2 mm de diámetro y 34.30 ± 0.1 mm de alto.

Para evaluar el efecto del proceso de esterilización sobre el componente bioactivo, en las muestras de atún en lata, se comparó la cantidad inicial de CLA en el aceite de partida con respecto a la cantidad presente en el aceite de cobertura y en la pastilla de atún tras el proceso de esterilización.

Así, en la presente memoria, definiremos medio de cobertura como el aceite que queda en la lata y no ha sido absorbida por el tunido una vez que ha tenido lugar el procesado.

Se determinó la influencia del proceso de esterilización y conservación del nuevo producto diseñados sobre la estabilidad de los isómeros bioactivos del CLA en el atún de modo que se garantice la presencia del componente bioactivo en el producto final, para lo cuál se ha puesto a punto la metodología analítica necesaria que se detalla a continuación.

Caracterización de ácidos grasos mediante cromatografía gaseosa en el medio de cobertura y en el atún tras el proceso de esterilización:

Para evaluar el efecto del proceso de esterilización sobre el componente funcional, en las muestras de atún en lata, se analizó la cantidad presente en el aceite de cobertura y en la pastilla de atún tras el

- 14 -

proceso de esterilización.

Los ácidos grasos se analizaron mediante cromatografía de gases. Los metil-ésteres de ácidos grasos (FAMES) se prepararon según la metodología de Zabala et al., (2006). Los FAMES se analizaron en un cromatógrafo de gases (Agilent Technologies) con un detector de ionización en llama (FID). La separación de los FAMES se llevó a cabo con una columna capilar HP-Innowax (30m x 0.32 mm i.d. x 0.25 µm, Agilent Technologies, Inc. (California, USA.)). La columna se mantuvo a 150 °C durante 1 minuto tras la inyección, después se incrementó la temperatura a 200°C a una velocidad de 15°C/min, luego se aumento a 250°C a 2°C/min, y finalmente se mantuvo a esta temperatura durante 10 min. Se empleó Helio como gas portador a un flujo constante de 1mL/min. El volumen de inyección fue de 1µL. Los isómeros bioactivos de CLA fueron identificados por comparación de los tiempos de retención obtenidos mediante estándares comerciales, suministrados por Larodan Fine Chemicals (Malmö, Sweden).

Los resultados obtenidos muestran que antes del proceso de esterilización, el 67% de los isómeros bioactivos del CLA se encontraban en el aceite de cobertura, mientras que el resto (el 33% de los isómeros bioactivos del CLA) fueron absorbidos por el túnido.

Después del proceso de esterilización, la distribución varía ligeramente: el 75% de los isómeros bioactivos del CLA se encontraron en el aceite de cobertura, mientras que el resto, el 25%, permaneció en el túnido.

Así, debido al proceso de esterilización, se da un aumento del contenido de isómeros bioactivos del CLA

- 15 -

en el aceite de cobertura en comparación con el contenido analizado en el túnido.

Se llevaron a cabo diferentes estudios para evaluar la estabilidad de los isómeros activos de CLA incorporados en el producto mediante determinación del contenido en cada uno de los isómeros bioactivos del CLA analizados por cromatografía de GS-FID. Se replicaron los ensayos lo que permitió la confirmación los resultados. Tal como se refleja en las figuras 2 y 3, los resultados confirman que el contenido de los isómeros activos de CLA por lata no disminuyó durante el periodo de almacenamiento.

En consecuencia, se puede considerar que los isómeros bioactivos del CLA permanecen estables y no sufren una degradación oxidativa en la matriz alimentaria a la que se han incorporado, ni tras el proceso de esterilización y almacenamiento.

Análisis sensorial:

Se realizaron pruebas triangulares (UNE 87-006-92) y pruebas escalares (UNE 87 020 93, UNE 87-008-92) al comienzo del estudio y después de 9 meses de almacenamiento a temperatura ambiente.

El análisis sensorial se realizó sobre latas de túnido con aceite y CLA incorporado y sin él. El número de éxitos obtenidos en la prueba triangular indica que no existen diferencias significativas entre muestras.

Según el análisis hedónico que se muestra en la Figura 1, las muestras se consideraron como buenas (más de 5 puntos). No se detectaron diferencias significati-

- 16 -

vas para los parámetros evaluados en las muestras de atún con y sin CLA.

5 Los catadores percibieron algunas diferencias en el olor y la textura, si bien estas diferencias no fueron significativas. La adición de CLA fue valorada positivamente por el panel en términos de olor y textura.

10 Se puede concluir, que ambas muestras, con o sin CLA, no son significativamente diferentes y por tanto el nuevo producto desarrollado no presenta diferencias significativas respecto al producto convencional.

15 **Estabilidad de los isómeros bioactivos con aceite de oliva durante el almacenamiento:**

20 Se llevaron a cabo diferentes estudios para evaluar la estabilidad de los isómeros bioactivos de CLA incorporados en la lata con aceite de oliva.

Los resultados confirman que el contenido de los isómeros bioactivos de CLA por lata no disminuyó durante el periodo de almacenamiento, como se muestra en la figura 2.

25 En esta figura 2 se muestra una gráfica en la que se representa el contenido de isómeros bioactivos de CLA en gramos/lata (cis-9, trans-11 (c9,t11) y trans-10, cis-12 (t10,c12) a lo largo del periodo de almacenamiento, en meses, a temperatura ambiente.

30 Así, se observa como el contenido en isómeros activos se mantiene estable.

35

- 17 -

Los resultados confirman que el contenido de los isómeros activos de CLA por lata no disminuyó durante el periodo de almacenamiento (hasta 9 meses de almacenamiento, ver figura 2).

5

Por tanto, los resultados demuestran que la toma diaria de una lata de atún, proporciona la dosis de isómeros bioactivos de CLA considerada como dosis efectiva para conseguir el efecto deseado sobre la reducción de
10 grasa corporal.

15

20

25

30

35

- 18 -

REIVINDICACIONES

1ª.- Composición a base de ácido linoleico conjugado
para productos enlatados que comprenden al menos un tú-
5 nido caracterizada porque comprende entre un 7.5 y un
15% de los isómeros bioactivos del CLA al 50:50 en acei-
te de oliva.

2ª.- Composición según reivindicación 1, caracterizada
10 porque el aceite de oliva presenta una composición de
97% aceite de oliva refinado y 3% de aceite de oliva
virgen extra

3ª.- Composición según reivindicación 1, caracterizada
15 porque el túnido es *Thunnus obesus*.

4ª.- Uso de la composición según reivindicación 1 como
reductor de la grasa corporal y activador del metabo-
lismo lipídico.

20

25

30

35

1/1

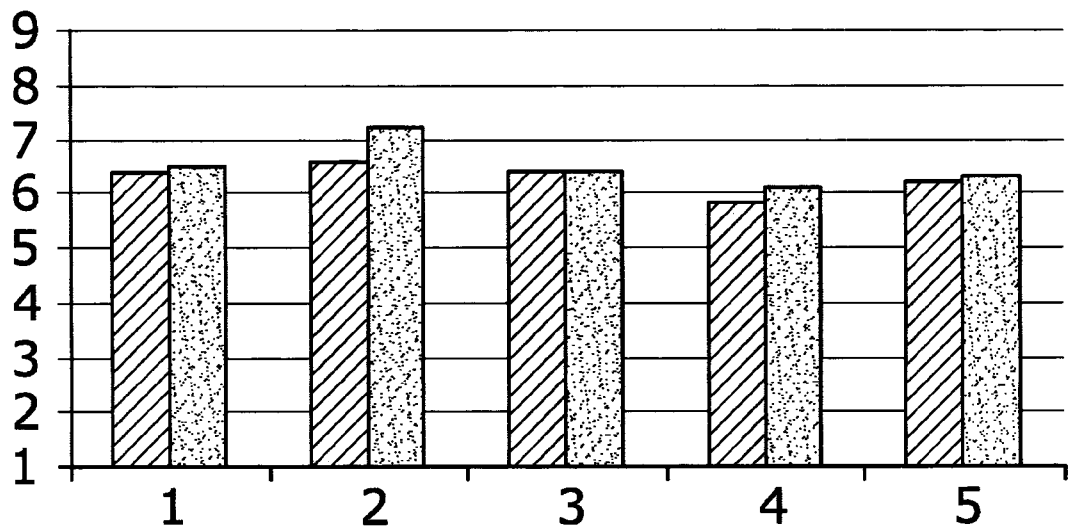


FIG.1

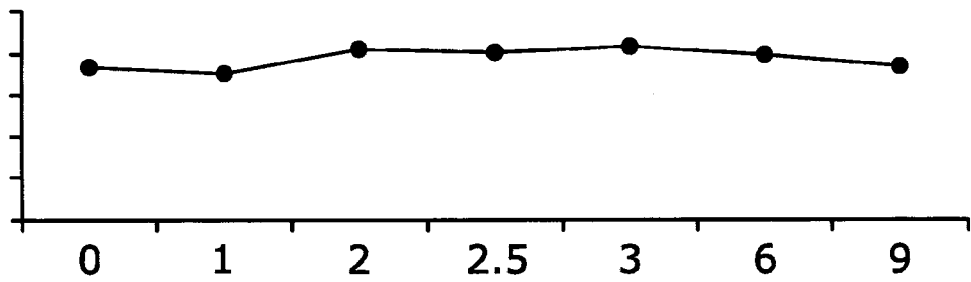


FIG.2

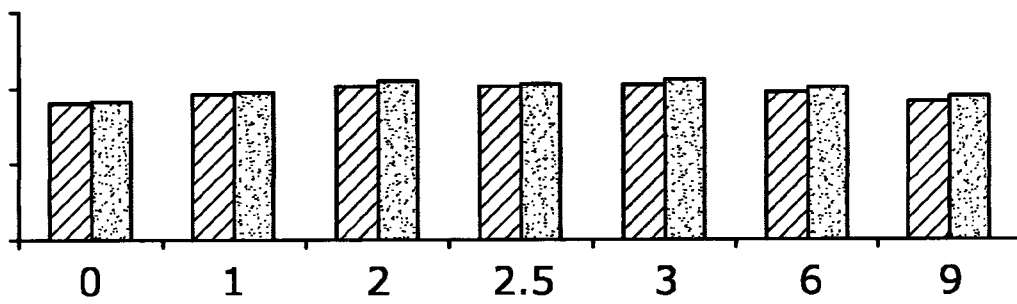


FIG.3

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISION DE NUEVAS CREACIONES TARJETA ARCHIVO TEMATICO PATENTE DE INVENCION ☐ PCT ☒ MODELO DE UTILIDAD ☐ DISEÑO INDUSTRIAL ☐	
(21) N° de solicitud:		(22) Fecha de solicitud:	
(51) Clasificación Internacional :			
(71) Solicitante (s): SALICA, INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.A.			
(72) Inventor (es): Ver Anexo Inventores			
(74) Apoderado: JESUS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ			
(30) Prioridad: NO (31) 32) (33)			
(85) Fecha límite inicio fase nacional: 10.04.2011		(87) Publicación internacional:	
(86) Datos relativos a la presentación de la PCT		Fecha: 18.03.2010	
Fecha de presentación de la solicitud: 10.09.2008		No. Publicación: WO/2010/029191	
No. de solicitud: PCT/ES2008/070171			
(54) Título: COMPOSICIÓN A BASE DE ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO PARA ENLATADOS QUE COMPRENDEN AL MENOS UN TÚNIDO			
(57) Resumen:			
Composición para enlatados de túnidos que comprende los dos isómeros bioactivos del ácido linoleico conjugado (<i>cis</i> -9, <i>trans</i> -11 y <i>trans</i> -10, <i>cis</i> -12, C18:2) al 50:50 en una proporción del 7.5% al 15% en aceite de oliva, que permanece estable tras el proceso de esterilización y almacenamiento, conservando sus propiedades de reductor de la grasa corporal y activador del metabolismo lipídico			

	EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN ☐ Patente de Invención ☐ Patente modelo de utilidad ☒ PCT	
(21) No. De solicitud:	(51) int. Cl:	
(22) Fecha de solicitud:	(71) Solicitante: (s) SALICA, INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.A.	
(30) Prioridad: No	(72) Interventor (es): Ver Anexo Inventores	
(31) No. Prioridad:		
(32) Fecha:		
(33) País:	(74) Apoderado (s): JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ	
(54) Título: COMPOSICIÓN A BASE DE ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO PARA ENLATADOS QUE COMPRENDEN AL MENOS UN TÚNIDO		
Las casillas identificadas con 85, 86 y 87 sólo aplican para PCT		
(85) Fecha límite inicio Fase Nacional: 10.04.2011		
(86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT Fecha de presentación de la solicitud: Fecha No. de solicitud PCT: PCT/BR2008/070171	(87) Publicación internacional Fecha: Fecha (dd/mm/aa) No. Publicación: WO/2010/029191	

Resumen

Composición para enlatados de túnidos que comprende los dos isómeros bioactivos del ácido linoleico conjugado (*cis*-9, *trans*-11 y *trans*-10, *cis*-12, C18:2) al 50:50 en una proporción del 7.5% al 15% en aceite de oliva, que permanece estable tras el proceso de esterilización y almacenamiento, conservando sus propiedades de reductor de la grasa corporal y activador del metabolismo lipídico

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO				00003	
PATENTE PCT	☒	MODELO DE UTILIDAD	☐	DISEÑO INDUSTRIAL	☐
SOLICITANTE/S, RAZON SOCIAL O APELLIDOS Y NOMBRES		SALICA, INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.A.			
DOMICILIO	Bermeo - España				
APODERADO	JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ				
TITULO	COMPOSICIÓN A BASE DE ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO PARA ENLATADOS QUE COMPRENDEN AL MENOS UN TÚNIDO				
	CLASIFICACION				
EXPEDIENTE No.	FECHA DE SOLICITUD	ROLLO MICROFILM			
CERTIFICADO No.	FECHA DE CONCESION	VIGENCIA DESDE HASTA			
PRORROGA					
TRASPASO A					
INVENTOR (ES)	Ver Anexo Inventores				
OTROS					

ANEXO - SOLICITANTES			000032	
2 SOLICITANTE (71)	Nombre: SALICA, INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.A.	IDENTIFICACIÓN		
	Dirección: Poligono Landabaso, s/nE-48370 Bermeo - España	C.C.	NIT	
	Domicilio: Bermeo - España	C.E.	OTRO	
	Lugar de Constitución: España			
	Teléfono: 6235828	Fax: 6170614		
	Teléfono:	Número		
ANEXO - INVENTORES				
4 INVENTOR (ES) (72)	Nombre: PAGAZAURTUNDUA ZABALA, Marta			
	Dirección:			
	Nacionalidad o Domicilio ES			
	Nombre: AYO MARTINEZ, Josune			
	Dirección:			
	Nacionalidad o Domicilio ES			
	Nombre: SANCHEZ, Alonso			
	Dirección:			
	Nacionalidad o Domicilio ES			
	Nombre:			
	Dirección:			
	Nacionalidad o Domicilio			
	Nombre:			
	Dirección:			
	Nacionalidad o Domicilio			

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -



RECIBO DE CAJA

No. 11 - 0033362

Bogotá D.C., Abril 11 de 2011 - 14:08:45

RECIBIDO DE : WOLF MENDEZ ABOGADOS ASOCIADOS LTDA

NI 830.029.907

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	414999126	11/04/2011	2.959.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE INVENCIÓN	571.000.00	571.000.00
				\$571.000.00

SON: **QUINIENTOS SETENTA Y UN MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 11-044537- -00000-0000

Fecha: 2011-04-11 14:35:12
Tra. 11 PATENTEIYII
Act. 411 PRESENTACION

Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Eve: 378 FASENACIONALI
Folios: 33

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mai: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

Abril 11 de 2011 - 14:08:45



No. 11-044537- -00000-0000

Fecha: 2011-04-11 14:35:12 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 33

PATENTE DE INVENCION ☐

MODELO DE

☐
☐
☐
☐
☐

Indicación que se solicita una patente.

Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud

Descripción de la invención

Dibujos de ser estos pertinentes

Comprobante de pago de las tasas establecidas (De ser el caso formato de descuento)

Completa ☐

Incompleta ☐

PATENTE DE INVENCION PCT ☒ MODELO DE UTILIDAD PCT ☐ Art.33 Decisión 486/00, Circular Única

☒

Indicación que se solicita una PCT

☒

Copia de la solicitud en español, tal como fue presentada inicialmente (capítulo descriptivo, reivindicatorio, resumen)

☐

Dibujos de ser estos pertinentes

☒

Comprobante de pago de las tasas establecidas (de ser el caso formato de descuento)

Completa ☐

Incompleta ☐

DISEÑO INDUSTRIAL ☐

(Art. 119 Decisión 486/00)

☐

Indicación que se solicita Diseño industrial

☐

Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud

☐

Representación gráfica y fotográfica del Diseño industrial o muestra del material que incorpora el diseño

☐

Comprobante de pago de las tasas establecidas

Completa ☐

Incompleta ☐

ESQUEMA DE TRAZADO ☐

(Art. 92 Decisión 486/00)

☐

Indicación que se solicita un esquema de trazado

☐

Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud

☐

Representación gráfica de un esquema de trazado

☐

Comprobante de pago de las tasas establecidas

Completa ☐

Incompleta ☐



Bogotá D.C.,
2020

Doctor(a)
MÉNDEZ BERMÚDEZ JESÚS MARIA
Apoderado(a) y/o Representante de
SALICA, INDUSTRIA ALIMENTARIA S.A.

REFERENCIA	Radicación No.	11 044537
	Solicitud internacional	PCT/ES2008/70171
	Fecha inicio fase nacional	10/04/2011
	Trámite	11
	Evento	378
	Actuación	430
	Oficio No.	

E 08142

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, artículo 27 del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), regla 51 bis del Reglamento y Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio, se le comunica que:

1. La solicitud no contiene la copia del documento en que consta la cesión del derecho a la patente del inventor al solicitante o a su causante, conforme a lo establecido por el artículo 26 literal k) de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina. Cuando se trate de documentos otorgados en el extranjero, estos deberán legalizarse de conformidad con lo dispuesto por los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil. Cuando se trate de las declaraciones a que hace referencia la Regla 4.17 ii) del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes PCT., el alcance de las tales declaraciones se determinará según indiquen claramente una cesión de derechos del inventor al solicitante o su causante, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 5.2.15 del Capítulo Quinto, Título X de la Circular Única de Superintendencia de Industria y Comercio.

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

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única No.10 de 2001.

JOSE LUIS SALAZAR LOPEZ
Director de Nuevas Creaciones (c)

19 MAYO 2011

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha _____
adpa11