



AS. 118.110

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 11-130827- -00002-0000

Fecha: 2011-10-27 16:16:33 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 329 CTOINFORMACION Folios: 6

FORMULARIO ÚNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES

①

☐

Corrección de Error Material.

SOLICITUD DE:

☒

Modificación a una Solicitud.

②

SOLICITANTE

Nombre: CARGILL, INCORPORATED

Dirección: Mail Stop 24, 15407 McGinty Road West,
Wayzata, MN 55391, Estados Unidos de América

Nacionalidad o Domicilio: Estados Unidos de
América

Lugar de Constitución: Estados Unidos de América

Teléfono:

Fax:

E-mail:

IDENTIFICACIÓN

C.C.

☐

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual

Número

③

REPRESENTANTE
O APODERADO

Nombre: JUAN PABLO CADENA SARMIENTO

Dirección: Calle 70A No. 4-41

Teléfono: 744-2200

Fax: 742-2200

E-mail

IDENTIFICACIÓN

C.C.

☒

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual

Número 80 410.337

TP 57492

Número de expediente

11 130.827

⑤

Descripción de la corrección o modificación solicitada: Estamos presentando un nuevo capítulo reivindicatorio donde se han realizado algunas modificaciones las cuales precisan el objetivo de la solicitud y no afectan en ningún sentido el alcance de la invención.

Comprobante de pago No. 11-93053

Fecha: 21 de septiembre de 2011

⑦

Anexos:

☒

Comprobante de pago de la tasa por \$118.000

☐

Poderes, si fuere el caso, otorgados por los tres solicitantes.

☐

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

☒

Nuevo capítulo reivindicatorio

⑧

NOMBRE: JUAN PABLO CADENA SARMIENTO

FIRMA:

C.C. 80.410.337 de Usaquén T.P. 57492 del C.S.J.

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

AS.118.110 2

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

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA	RECIBO DE CAJA	No. 11 - 0093053
		Bogotá D.C., Septiembre 21 de 2011 - 16:46:40

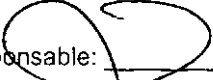
RECIBIDO DE : BRIGARD & CASTRO S.A. NI 860.047.372

RE

*** Soporte del Pago ***					
TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	391971672	20/09/2011	1.485.039.00
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	411764636	21/09/2011	31.002.961.00

*** Conceptos Pagados ***			
CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	
1	50005-01-03 CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICACION DE MARCAS Y LEMAS COMERCIALES		
			Vr.UNDITARIO Vr.CONCEPTO
			118.000.00 118.000.00
			\$118.000.00
			=====

SON: **CIENTO DIECIOCHO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE**

Responsable: 
Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

No. 11-130827- -00002-0000
Fecha: 2011-10-27 16:16:33 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 329 CTOINFORMACION Folios: 6

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Un proceso para producir un producto tratado de cacao, el proceso comprendiendo las etapas de:
 - a. Proporcionar un producto de cacao;
 - b. Añadir una mezcla de enzimas de al menos una proteasa y al menos una carbohidrasa al producto de cacao en presencia de agua; y
 - c. Tratar el producto de cacao a un tiempo y a una temperatura suficiente para incrementar azúcares reductores y aminoácidos.
2. El proceso de la reivindicación 1, en donde la proteasa en la mezcla de enzimas se selecciona del grupo conformado por endopeptidasa, exopeptidasa, aminopeptidasa, carboxipeptidasa, metaloproteinasa, y la carbohidrasa se selecciona del grupo conformado por sacaridasa, amilasa, exo-amilasa, beta-amilasa, gluco-amilasa, endoamilasa, alfa-amilasa, celulasa, y glucanasa, y combinaciones de las mismas.
3. El proceso de la reivindicación 2, en donde la proteasa comprende 0.01 – 1.0 % por peso basado en el peso del producto de cacao, y la carbohidrasa comprende 0.01 – 1.0 % por peso basado en el peso del producto de cacao.
4. El proceso de la reivindicación 3, en donde el producto de cacao se trata por un tiempo de 15 minutos a 5 horas y a una temperatura de entre 40°C y 70°C.
5. El proceso de la reivindicación 1, en donde el producto tratado de cacao tiene un valor L menor a 19.
6. El proceso de la reivindicación 1, en donde la mezcla de enzimas comprende además una polifenol oxidasa.

7. El proceso de la reivindicación 1, en donde el producto de cacao es un producto de cacao tostado.
8. Un proceso para producir un producto tratado de cacao, el proceso comprendiendo las etapas de:
 - a. Proporcionar un producto de cacao;
 - b. Añadir una mezcla de enzimas de al menos una proteasa y al menos una carbohidrasa al producto de cacao en presencia de agua; y
 - c. Tratar el producto de cacao a un tiempo y temperatura suficiente para incrementar los azúcares reductores y aminoácidos sin ajustar el pH para obtener un producto tratado de cacao.
9. El proceso de la reivindicación 8, en donde el pH del producto tratado de cacao esta dentro de un rango de ± 1.0 unidades pH del pH del producto de cacao y en donde el rango de pH del producto de cacao se mantiene entre un pH de 4.0 a 7.0 durante la etapa de tratamiento.
10. El proceso de la reivindicación 8, en donde el producto de cacao se trata por un tiempo de 15 minutos a 5 horas y a una temperatura de entre 40°C y 70°C.
11. El proceso de la reivindicación 8, en donde la proteasa en la mezcla de enzimas se selecciona del grupo conformado por endopeptidasa, exopeptidasa, aminopeptidasa, carboxipeptidasa, y metaloproteinasa, y la carbohidrasa se selecciona del grupo conformado por sacaridasa, amilasa, exo-amilasa, beta-amilasa, gluco-amilasa, endoamilasa, alfa-amilasa, celulasa, y glucanasa, y combinaciones de las mismas.
12. El proceso de la reivindicación 8, en donde la proteasa comprende 0.01 – 1.0 % por peso basado en el peso del producto de cacao, y la carbohidrasa comprende 0.01 – 1.0 % por peso basado en el peso del producto de cacao.

13. El proceso de la reivindicación 8, en donde el producto tratado de cacao tiene un valor L menor a 19.
14. El proceso de la reivindicación 8, en donde la mezcla de enzimas comprende además polifenol oxidasa.
15. Un proceso para elaborar un producto tratado de cacao, el proceso comprendiendo las etapas de:
 - a. Añadir una mezcla de enzimas de al menos una proteasa y al menos una carbohidrasa a un producto de cacao en presencia de agua;
 - b. Tratar el producto de cacao a un tiempo y temperatura suficiente para incrementar los azúcares reductores y aminoácidos sin ajustar el pH; y
 - c. Producir un polvo tratado de cacao con un valor L menor a 19.
16. El proceso de la reivindicación 15, en donde el producto de cacao se trata por un tiempo de al menos 15 minutos y a una temperatura de entre 40°C y 70°C.
17. El proceso de la reivindicación 15, en donde la proteasa en la mezcla de enzimas se selecciona del grupo conformado por endopeptidasa, exopeptidasa, aminopeptidasa, carboxipeptidasa, metaloproteinasa, y la carbohidrasa se selecciona del grupo conformado por sacaridasa, amilasa, exo-amilasa, beta-amilasa, gluco-amilasa, endoamilasa, alfa-amilasa, celulasa, y glucanasa, y combinaciones de las mismas.
18. Un producto alimenticio comestible que comprende:

un producto de cacao tratado enzimáticamente por una mezcla de enzimas de al menos una proteasa y al menos una carbohidrasa en presencia de agua a un tiempo y a una temperatura suficiente para incrementar los azúcares reductores y aminoácidos disponibles, con un valor L menor a 19; en donde el producto tratado de cacao se incorpora en un producto comestible seleccionado del grupo conformado por productos lácteos,

ingredientes culinarios, productos de horneado, dulces, o confitería, y cualquier combinación de los mismos.

- 19.El producto alimenticio comestible de la reivindicación 18, en donde al menos un producto comestible comprende recubrimientos de confitería, compuestos y rellenos para productos dulces y de chocolate, chocolates, barras, barras dulces, galletas, bebidas de cacao y de chocolate, productos instantáneos de cacao, galletas, jarabes, pasteles, panes, pudines, helados, recubrimientos para helados y otros tipos de postres.
- 20.El producto alimenticio comestible de la reivindicación 18, en donde el producto de cacao se trata enzimáticamente sin ajustar el pH.