

WOLF • MENDEZ • ABOGADOS ASOCIADOS

Señor D.
Superintendente de Industria y Comercio
E S. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

No. 11-121792-00001-0000
Fecha: 2011-09-20 14:07:13 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 329 CTOINFORMACION Folios: 4

Referencia: Solicitud Patente de Invención PCT
Exp. No: 11-121.792
Título: Composición de café que consiste de café instantáneo liofilizado y café tostado finamente molido con el sabor y aroma del café recién hecho, y método para su producción
Solicitante: Shakhin Khikmat Vadi
Asunto: Complemento de información

Yo, JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 13.491.525 de Cúcuta y con Tarjeta Profesional de Abogado No. 99.678 expedida por el Consejo Superior de la Judicatura, actuando como apoderado del Señor SHAKHIN KHIKMAT VADI, amablemente me permito complementar los documentos radicados el día de ayer, 19 de septiembre de 2011, como parte de la solicitud de patente PCT de la referencia.

En efecto, el día de ayer fue presentada la fase nacional antes identificada, anexando por error involuntario únicamente el capítulo reivindicatorio de la solicitud original. No obstante, se han realizado modificaciones al mismo, copia del cual no fue presentado con los documentos radicados el día 19 de septiembre de 2011. Por esta razón, por medio del presente escrito allego copia del capítulo reivindicatorio modificado con el cual se desea tramitar la presente solicitud.

ANEXOS

Lo enunciado

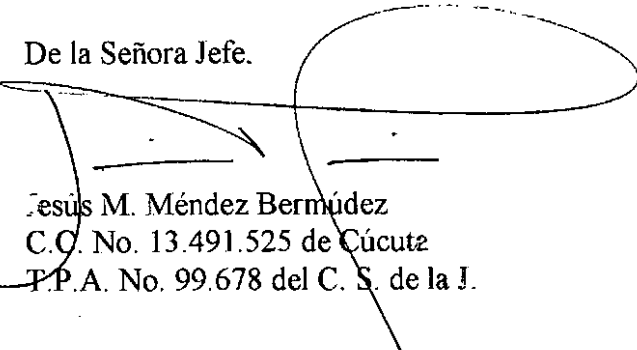
Calle 83A N° 23-90 • Tel: (571) 623 5828 • Fax: (571) 617 0614
www.wolfmendez.com • mwolf@wolfmendez.com
Bogotá D.C. - Colombia

1/4

NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en la Secretaría de este Despacho y en mi oficina, ubicada en la calle 83 A No. 23-90 de esta ciudad.

De la Señora Jefe.



Jesús M. Méndez Bermúdez
C.C. No. 13.491.525 de Cúcuta
T.P.A. No. 99.678 del C. S. de la J.

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Una composición de café que consiste de café liofilizado y café regular tostado finamente molido que tiene el aroma y el sabor del café regular recién hecho, en el cual este último, en un contenido entre 4% a 29% en peso, y con tamaño de partícula entre 65 μm a 200 μm , está distribuido uniformemente en el interior de los gránulos liofilizados, uniformes en estructura con colores que varía de café claro a oscuro, a velocidades de disolución del café liofilizado y de extracción de sustancias aromáticas y gestatorias del café regular tostado finamente molido en la composición coincidentes cuando se agrega agua a una temperatura de 96°C.

2. La composición de café de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque contiene aceite de café.

3. Un método para la producción de la composición de café hecha de café instantáneo liofilizado que tiene el sabor y el aroma del café regular recién hecho, en el cual el café regular tostado finamente molido es agregado al extracto concentrado líquido de café antes del espumado, que precede al liofilizado, en donde el molido fino suministra un contenido uniforme de dichas partículas al interior de los

gránulos liofilizados y la velocidad de extracción de sustancias aromáticas y gustativas cuando se agrega agua, es commensurable con la velocidad de disolución del café liofilizado en una taza.

4. El método de acuerdo con la reivindicación 3, caracterizado porque el café regular tostado finamente molido agregado al extracto concentrado líquido de café se produce a partir de un tipo ó mezcla de granos verdes.

5. El método de acuerdo con la reivindicación 3, caracterizado por tostar de manera separada cada variedad de tipos de granos verdes, ó de manera simultánea en su mezcla.

6. El método de acuerdo con la reivindicación 3, caracterizado por agregar café regular tostado finamente molido con varios aditivos alimenticios insolubles al extracto concentrado líquido de café, para dar cualidades adicionales al café liofilizado, ó al concentrado de aroma.

7. El método de acuerdo con la reivindicación 3, caracterizado por la adición de aceite de café al producto final durante ó antes del empacado.