

REPUBLICA DE COLOMBIA
DIVISION DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

PATENTE

EXPEDIENTE No

05-123297

CONTIENE LOS DOCUMENTOS RELATIVOS A LA
SOLICITUD DE REGISTRO DE PATENTE DE INVENCION

**"MEZCLA INSTANTÁNEA PARA PREPARAR
MERLMELADA CASERA Y PROCESO PARA FABRICAR
DICHA MEZCLA"**

HECHA POR: **FERNANDO HINESTROSA M.**

A 23 de 3/06

DOMICILIO **Envigado - Antioquia**

APODERADO **DIEGO MUÑOZ MARROQUIN**
T.P. 134.000 C.S.J

BOGOTÁ D.C.,

DE 2005

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicación : 05123297 00000000 Folios: 25
Fecha (AMD): 2005-12-05 16:54:19
Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENCIAL
Dependencia: 2000 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE

1. SOLICITUD DE DE:

☒ Patente de Invención ☐ Patente de Modelo de Utilidad

2. SOLICITANTE	Nombre: FERNANDO HINESTROSA M. Dirección: Cra 49 No 46 A Sur 103 Teléfono: 3335585 E-mail: Domicilio: Envigado – Antioquia	IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ NIT. ☐ C.E. ☐ OTRO ☐ Número 70503609
3. REPRESENTANTE O APODERADO	Nombre: DIEGO MUÑOZ MARROQUIN Dirección: Calle 64 No 3 - 41 Teléfono: 2481211 Fax: 4818304 E-mail: info@iurismark.com Domicilio: Bogotá D.C.	IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ NIT. ☐ C.E. ☐ OTRO ☐ Número 7.688.292 T.P. 134.000 C.S.J.
4. INVENTOR (ES)	Nombre: FERNANDO HINESTROSA M. Dirección: Cra 49 No 46 A Sur 103 Domicilio: Envigado – Antioquia	IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ NIT. ☐ C.E. ☐ OTRO ☐ Número 70503609

5. Título “MEZCLA INSTANTÁNEA PARA PREPARAR MERMELADA CASERA Y PROCESO PARA FABRICAR DICHA MEZCLA”

6. Clasificación Internacional _____

7. Prioridad	País de Origen	Fecha	Número de Solicitud
SI ☐ NO ☒	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

8. Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud a los:
6 Meses ☐ 12 Meses ☐ 18 Meses ☐ Otro ☐ Cual _____

9. Comprobante de pago No 05- 92172 Fecha 2-12-05

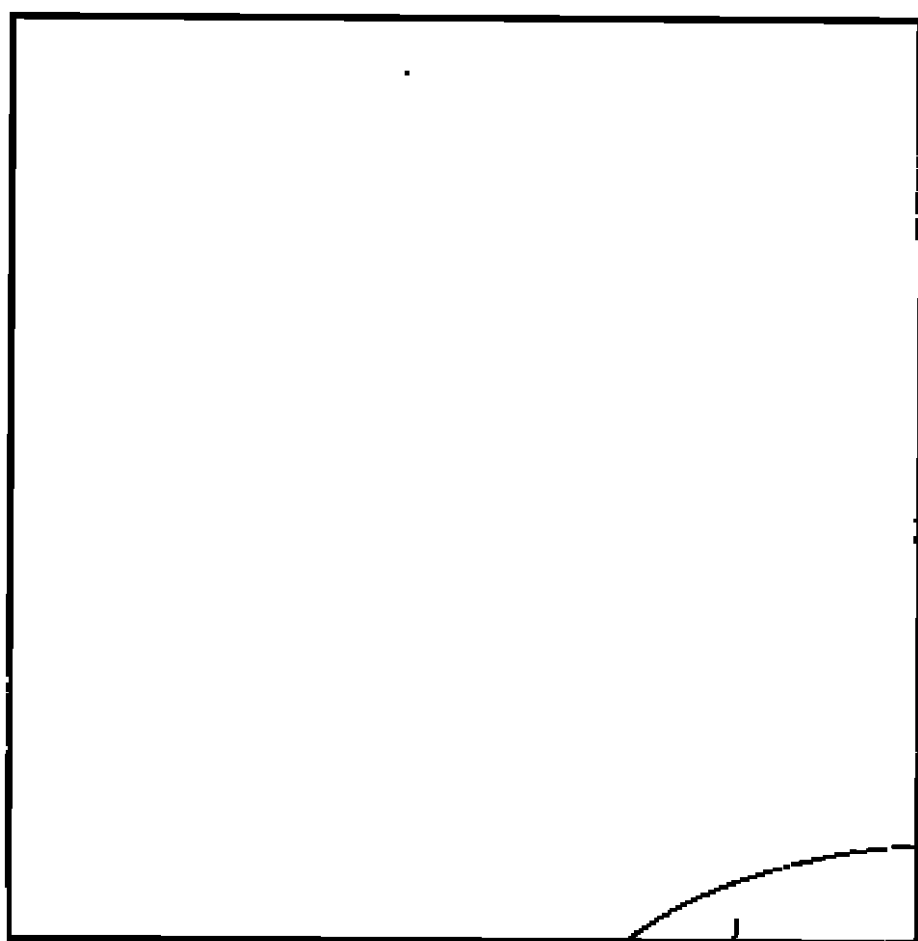
10.

ANEXOS

- ☒ 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 por reivindicación de prioridad
- ☒ Documento que acredite la existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica
- ☒ Poderes si fuere el caso
- ☐ Certificado de la fecha de presentación de la solicitud prioridad expedida por la autoridad correspondiente y una 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. **NA**
- ☒ Resumen
- ☒ Descripción de la invención
- ☒ Una o más reivindicaciones
- ☒ Diagramas 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 las comunidades indígenas.
- ☐ De ser el caso, certificado de depósito del material biológico
- ☐ Arts final 12x12
- ☐ De ser el caso, información sobre otras solicitudes de patente o títulos obtenidos en el extranjero por el mismo titular o su causante, relacionadas parcial o totalmente con la invención de esta solicitud

11.

FIGURA CARACTERÍSTICA



Solicito la concesión de la patente

Nombre **DIEGO MUNOZ MARROQUIN**

Firma

C.C. No. 7.688.292 de Naiva
T.P. No. 134.000 del C. S. De la J.

RESUMEN-OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

MEZCLA INSTANTÁNEA PARA PREPARAR MERMELADA CASERA Y PROCESO PARA FABRICAR DICHA MEZCLA

La presente invención se desarrolla en el campo de los alimentos. Más específicamente, la presente invención se relaciona con una mezcla instantánea para preparar mermelada casera de alto valor nutricional y excelente funcionalidad con respecto al producto convencional. De esta manera, la presente invención proporciona un producto de preparación casera sencilla y rápida cuando se le adiciona agua, que exhibe excelente calidad, propiedades únicas en el mercado y bajo costo para el consumo masivo, lo cual resulta totalmente deseable para el consumidor. Adicionalmente, la presente invención proporciona un novedoso procedimiento para la preparación industrial de la mezcla instantánea, el cual reduce significativamente los costos en comparación con el proceso comúnmente empleado para la preparación de la mermelada convencional. Particularmente, el producto de la presente invención reduce significativamente los costos de transporte, dado que no se requiere el envase del producto en vidrio o el empleo de agua, lo cual representa un verdadero aporte a la industria si se consideran los altos costos de los combustibles y el consumo de energía.

MEZCLA INSTANTÁNEA PARA PREPARAR MERMELADA CASERA Y PROCESO PARA FABRICAR DICHA MEZCLA

La presente invención se desarrolla en el campo de los alimentos. Particularmente, la presente invención se relaciona con una mezcla instantánea para la preparación casera de mermelada con excelentes propiedades organolépticas y a muy bajo costo para los consumidores, lo que lo hace accesible a poblaciones de escasos recursos. Adicionalmente, la presente invención proporciona un novedoso proceso para la preparación industrial de dicha mezcla instantánea.

Antecedentes del estado de la técnica

En el estado de la técnica es bien conocida la comercialización de la mermelada de frutas industrial dispuesta en diferentes variedades de envases. El procedimiento convencional para la elaboración de una mermelada industrial incluye la selección de las frutas; las cuales se disponen en una marmita y se cocinan durante 30 minutos; se pasa la pulpa por la cernidora; se pesa el cernido dependiendo del peso de cada bache; y a cada bache se le agrega el azúcar, dejando una porción para mezclar con la pectina rápida. Cuando la mermelada llega a 63 grados Brix (esto es, la medida del contenido de sólidos solubles en el producto) se deja de calentar, y se le adiciona el ácido cítrico, ácido sórbico y los preservativos, para su posterior envase en los recipientes. Sin embargo, también es conocido en la industria de alimentos que éste proceso industrial puede tomar unas 3 o 4 horas, lo cual representa una inversión de tiempo significativa a nivel industrial. Además, la mermelada obtenida industrialmente requiere de preservativos y empaques de vidrio con contenidos de agua en virtud de su consistencia, lo cual incrementa considerablemente los costos en su manipulación y transporte. De hecho, el empleo de preservativos en el producto no resulta deseable para la mayoría de los consumidores, quienes tienden a rechazar su consumo dado que no encuentran propiedades organolépticas deseables, lo que implica un cierto grado de pérdidas potenciales en su comercialización.

Ahora bien, es importante notar que si bien es cierto que la mermelada así como los dulces, constituyen productos que siempre han gustado a la humanidad, también es cierto que los estratos bajos de la población tienen acceso limitado a estos productos, debido a su costo elevado y al procedimiento de elaboración. De hecho, en los países en desarrollo, la

comercialización de un producto como la mermelada resulta excesivamente costosa por las razones expuestas anteriormente y, por ende, el acceso a la mermelada es muy limitado, particularmente, dentro de las poblaciones de bajos estratos, lo cual no lo hace un producto competitivo en el mercado.

Por consiguiente, es claro que existe la necesidad de una novedosa alternativa en la industria de alimentos que permita que la mayoría de la población pueda acceder a un producto muy apetecido como lo es la mermelada, con excelentes propiedades organolépticas, de alto valor nutricional, sin preservativos y de muy bajo costo, y de esta manera superar los inconvenientes presentes en el campo de la preparación industrial de la mermelada expuestos anteriormente. En este sentido, ningún documento del estado de la técnica había sugerido una solución práctica y factible, que permitiera una reducción favorable de los costos de producción industrial del producto en concomitancia con un consumo incrementado, particularmente por poblaciones de bajos estratos. De esta manera, en la búsqueda de una solución urgente a éste problema latente, y después de un largo proceso investigativo, el solicitante logro desarrollar un producto novedoso que, además de superar notablemente los inconvenientes existentes en la industria, resulta sumamente deseable para el consumidor por sabor, calidad y bajo costo.

En efecto, el solicitante de la presente invención ha logrado superar las falencias existentes en la forma de comercializar y acceder a un producto tan apetecido como lo es la mermelada de frutas, porque ha logrado la obtención de un producto de preparación casera sencilla y rápida al cual el consumidor solamente tiene que adicionarle agua. Además, el producto obtenido por el solicitante exhibe excelente calidad, con propiedades únicas en el mercado y a un bajo costo para el consumo masivo. Además, en un futuro el producto puede constituirse en una fuente potencial de ingresos, debido a su alto valor nutricional y a la funcionalidad del producto. Además, teniendo en cuenta que la mayor parte de nuestra población esta representada por personas de estratos bajos, con el novedoso producto de la presente invención se estaría dando la oportunidad a consumidores de bajo ingreso económico de adquirir dicho producto para su consumo y enriquecer su dieta.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

La presente invención proporciona una mezcla instantánea para preparar una ración estándar de 330g de mermelada casera, caracterizada porque comprende azúcar de un 0 a 100%, frutas naturales de 0-100%, edulcorantes de 0-100%, un agente gelificante, un agente acidulante, un agente anti-compactante, sabores naturales, sabores artificiales, edulcorantes, colorantes artificiales, colorantes naturales.

De acuerdo con la invención, la mezcla instantánea se puede preparar en tres modalidades que son mermelada normal, mermelada, liviana (o light) y mermelada diet. Es por esto, que las cantidades de azúcar y edulcorantes varían dentro de la mezcla de conformidad con el producto deseado por el consumidor.

Ahora bien, aunque la mezcla instantánea para preparar mermelada casera puede variar por el contenido de azúcar o edulcorantes, también es cierto que la mermelada gusta con un dulzor normal, la cual se puede hacer con un 100% de azúcar o disminuirla en un 30% o un 85%, para que sea un producto Light, o con cero azúcar, reemplazándola en un 100% por edulcorantes naturales (Estevia o Splenda) o artificiales (apártame / asesulfame k) o cualquier edulcorante natural o artificial que ofrezca el mercado.

También se aclara que la mermelada se puede hacer con un porcentaje de hasta el 99% de fruta natural en polvo (con fruta deshidratada) o con un 100% de sabor artificial con lo que se obtiene un producto muy económico.

En la mezcla instantánea el azúcar se encuentra presente en un 100% y los edulcorantes no están presentes con respecto al peso total de la mezcla.

En otra realización la mezcla instantánea se caracteriza porque el azúcar se encuentra presente en un 50% y los edulcorantes se encuentran en un 50% con respecto al peso total de la mezcla.

En otra realización, la mezcla instantánea se caracteriza porque el azúcar está ausente y los edulcorantes se encuentran en un 100% del peso total de la mezcla.

El azúcar se selecciona de azúcar natural, azúcar refinada, azúcar sulfitada.

Preferiblemente el azúcar es azúcar natural.

En la mezcla instantánea el agente gelificante se selecciona del grupo consistente de pectina, carragenina, goma guar, goma xanthan, gelatina, goma arábiga.

Particularmente, el agente gelificante se selecciona de pectina.

La mezcla instantánea se caracteriza porque el agente gelificante se encuentra presente entre 1 a 8% del peso total de la mezcla.

En cuanto a la pectina esta se puede aumentar a disminuir del 1% al 8%, dependiendo de la pectinasa que tenga cada fruta y la consistencia que se le quiera dar.

La mezcla instantánea se caracteriza porque el agente acidulante se selecciona del grupo consistente en ácido cítrico, ácido málico, ácido fumárico, ácido tartárico.

Particularmente, el agente acidulante se selecciona de ácido cítrico.

Adicionalmente, el agente acidulante se encuentra presente entre 1,5 a 2,5% del peso total de la mezcla.

En la mezcla instantánea los sabores naturales corresponden a sabores de frutas naturales o exólicas.

Los sabores naturales se seleccionan del grupo consistente en guayaba, fresa, mora, mango, pina, tropical, naranja, guanábana, mandarina, pera, manzana, durazno, ciruela, cereza, frambuesa, kiwi, melocotón.

Los sabores naturales se encuentran presentes entre 0 a 15% del peso total de la mezcla.

Los sabores artificiales corresponden a sabores idénticos a los naturales.

Los sabores artificiales se encuentran presentes entre 0 a 2% del peso total de la mezcla.

Los agentes edulcorantes naturales se seleccionan del grupo consistente en Stevia o Azúcar invertida.

Preferiblemente, el agente edulcorante natural es Stevia.

Los edulcorantes naturales se encuentran presentes entre 0 a 0,5% del peso total de la mezcla.

Los agentes edulcorantes artificiales se seleccionan del grupo consistente en Aspartame, acesulfame o sacarina sódica.

En una realización, el agente edulcorante es una mezcla de aspartame en un 70% y acesulfame en un 30%.

Preferiblemente, el agente edulcorante es el aspartame.

El agente edulcorante artificial se encuentra presente entre 0 a 0,5% del peso total de la mezcla.

Los colorantes naturales se seleccionan del grupo consistente en achote, beta-carotenos, azafrán.

Los colorantes artificiales son aquellos colorantes de grado alimentario.

Los colorantes se encuentran presentes entre 0 a 1% del peso total de la mezcla.

Los agentes anti-compactantes se seleccionan del grupo consistente en fosfato tricálcico o dióxido de silicio.

Preferiblemente, el agente anti-compactante es el fosfato tricálcico.

El agente anti-compactante se encuentra presente entre 0,2 a 1% del peso total de la mezcla.

En otra realización, la mezcla instantánea se caracteriza porque contiene opcionalmente agentes enturbiantes en un 0.01 a 0.5%, proteínas en un 0.5 a 3%, vitaminas y minerales en un 0.001 a 1.5% del peso total de la mezcla.

Adicionalmente, la presente invención proporciona mezclas preferidas pero no limitantes. Por ejemplo, la presente invención proporciona una mezcla instantánea para preparar una ración estándar de 330g de mermelada casera, caracterizada porque comprende azúcar en un 81.49%, frutas

naturales de 0-100%, un agente gelificante en un 3.49%, un agente acidulante en un 1.45%, un agente anti-compactante en un 0.6%, sabores naturales en un 10.48%, sabores artificiales en un 2.33%, edulcorantes artificiales en un 0.11%, colorantes artificiales en un 0.05%, colorantes naturales.

En esta realización, la mezcla instantánea también puede contener opcionalmente agentes enturbiantes en un 0.01 a 0.5%, proteínas en un 0.5 a 3%, vitaminas y minerales en un 0.001 a 1.5% del peso total de la mezcla.

En otra realización, la mezcla instantánea para preparar una ración estándar de 330g de mermelada casera, se caracteriza porque comprende azúcar en un 81.49%, frutas naturales de 0-100%, pectina en un 3.49%, ácido cítrico en un 1.45%, fosfato tricálcico en un 0.6%, sabores naturales en un 10.48%, sabores artificiales en un 2.33%, mezcla de Aspartame/acesulfame en un 0.11%, Stevia, colorantes artificiales en un 0.05%, colorantes naturales.

En esta realización, la mezcla instantánea también puede contener opcionalmente agentes enturbiantes en un 0.01 a 0.5%, proteínas en un 0.5 a 3%, vitaminas y minerales en un 0.001 a 1.5% del peso total de la mezcla.

Adicionalmente, la presente invención proporciona un procedimiento para la obtención de una mezcla como la de la presente invención del tipo normal o liviana (light), caracterizado porque comprende las etapas de:

- a. proporcionar y pesar pulpa de fruta libre de preservativos,
- b. filtrar la pulpa y bombearla a un disco atomizador de una torre de secado por aspersión,
- c. secar hasta lograr un máximo de 5% de humedad,
- d. elaborar una pre-mezcla de un agente gelificante, un agente acidulante, edulcorantes, sabores naturales, sabores artificiales, colorantes naturales, colorantes artificiales, agentes anti-compactantes con un 10% a 30% del peso de azúcar total de la mezcla y agitar durante 3 a 12 minutos,

e. adicionar la cantidad restante de azúcar a la pre-mezcla anterior y agitar durante 5 a 12 minutos.

f. envasar el producto final.

En otra realización, la presente invención proporciona un procedimiento para la obtención de una mezcla como la de la presente invención del tipo diet caracterizado porque comprende las etapas de:

a. proporcionar y pesar pulpa de fruta libre de preservativos,

b. filtrar la pulpa y bombearla a un disco atomizador de una torre de secado por aspersión,

c. secar hasta lograr un máximo de 5% de humedad,

d. elaborar una pre-mezcla de un agente gelificante, un agente acidulante, edulcorantes, sabores naturales, sabores artificiales, colorantes naturales, colorantes artificiales, agentes anti-compactantes y agitar durante 3 a 12 minutos,

e. envasar el producto final.

En cualquiera de los anteriores procedimientos se puede incluir agentes enturbiantes, proteínas y vitaminas y minerales en la etapa de pre-mezclado.

De otra parte, en cualquiera de los procedimientos el mezclado se realiza en un mezclador tipo horizontal, de codos, en "V", o de cono.

Particularmente, el procedimiento de la presente invención realiza el mezclado en un mezclador del tipo en "V".

Anticompactante (Fosfato Tricalcico) 0.6%

Análisis sensorial

Se realizaron pruebas de análisis sensorial sobre productos específicos de mermelada preparada de manera casera con la mezcla instantánea de la presente invención y se obtuvieron excelentes propiedades organolépticas

Ejemplos

Los siguientes son ejemplos ilustrativos solamente de formulaciones específicas posibles mediante la presente invención.

Mermelada normal

- Azúcar 97%-99%
- Gelificante (Pectina) 3.49%
- Acidulante (Acido cítrico) 1.45%
- Sabor natural 10.48% (puede variar del 90% del sabor a no llevarlo).
- Sabor artificial 2.33% (puede ser 100% sabor artificial).
- Edulcorante artificial (Apártame /Acesulfame k) 0.11%
- Edulcorante natural (Stevia)
- Colores artificiales 0.05%
- Anticompactante (Fosfato Tricalcico) 0.6%

Mermelada liviana (light)

- Azúcar 30%
- Gelificante (Pectina) 3.49%
- Acidulante (Acido cítrico) 1.45%
- Sabor natural 10.48% (puede variar del 90% del sabor a no llevarlo).
- Sabor artificial 2.33% (puede ser 100% sabor artificial).
- Edulcorante artificial (Apártame /Acesulfame k) 70%
- Edulcorante natural (Stevia)
- Colores artificiales 0.05%
- Anticompactante (Fosfato Tricalcico) 0.6%

Mermelada Diet

- Gelificante (Pectina) 3.49%
- Acidulante (Acido cítrico) 1.45%
- Sabor natural 10.48% (puede variar del 90% del sabor a no llevarlo).
- Sabor artificial 2.33% (puede ser 100% sabor artificial).
- Edulcorante artificial (Apártame /Acesulfame k) 100%
- Edulcorante natural (Stevia)
- Colores artificiales 0.05%
- Anticompactante (Fosfato Tricalcico) 0.6%

Análisis sensorial

Se realizaron pruebas de análisis sensorial sobre productos específicos de mermelada preparada de manera casera con la mezcla instantánea de la presente invención y se obtuvieron excelentes propiedades organolépticas

La siguiente tabla muestra el análisis de aspectos organolépticos de los productos de la presente invención en comparación con los productos convencionales almacenados en envases de vidrio:

Aspecto Organoléptico	Mermelada de la presente invención	Mermelada Industrial
Color	Normal de la fruta	Normal de la fruta
Olor	Característico de la fruta	Característico de la fruta
Sabor	Propio de la fruta	Propio de la fruta
Textura	Según el uso*	Normal

Nota: * Si se desea mas liquida o mas densa según el uso industrial o casero que se le vaya a dar.

Modo de Preparación de la mermelada casera de la presente invención

Dado que no existía en el mercado una mezcla instantánea para la preparación de mermelada casera, la presente invención también proporciona un procedimiento para la preparación casera de una mermelada a partir de una mezcla instantánea como la de presente invención, caracterizado porque comprende las etapas de:

- a. Verter el contenido del sobre en un recipiente con 330 cc (1/3 L) de agua (un vaso grande de agua lleno) y ponerlo a hervir a fuego alto agitando constantemente.
- b. Calentar a fuego alto durante cuatro o cinco minutos, agitándolo esporádicamente.
- c. Servir el contenido en un recipiente o molde y dejar reposar la mezcla (seis horas) para obtener una consistencia sólida.

Si se desea, la mezcla del ítem c se lleva a la nevera con el fin de obtener una consistencia más rápida.

Sin embargo, no se recomienda agitarla o moverla después de estar en el recipiente o molde. De la misma manera, para variar la consistencia se puede aumentar o disminuir la cantidad de agua. Se puede variar el tiempo preparándola a fuego lento o fuego medio. La temperatura ideal para lograr el objetivo en un tiempo mas rápido es cuando el agua se encuentra

hirviendo, sin embargo, se puede hacer a fuego medio o lento, con lo cual se aumenta el tiempo.

Particularmente, las ventajas del producto y el procedimiento reivindicados y el alcance que representan tales ventajas para la producción de una mezcla instantánea para preparar mermelada casera, se pueden resumir con base en las siguientes consideraciones.

VENTAJAS DE LA INVENCION

- ♦ Es un producto de costo económico en el punto de venta en respecto a la competencia, con una disminución en su precio aproximadamente 60%.
- ♦ Bajo costo en el transporte, debido a que al tamaño de su empaque y a la consistencia, al no contar con un empaque de vidrio ni contener agua.
- ♦ Se puede preparar solo la cantidad necesaria.
- ♦ No requiere llevar preservativos.
- ♦ Es un producto excelente para los países tercermundistas ya que su costo es supremamente bajo y asequible.
- ♦ Se reducen los costos de almacenamiento en el anaquel de los supermercados en virtud de que se reduce significativamente el espacio ocupado por las bolsas que contienen el producto de la presente invención.
- ♦ El tiempo que lleva hacer un vaso de 330 grs de la mermelada casera de la presente invención es de máximo 12 minutos.
- ♦ El tiempo que lleva fabricar la mezcla instantánea a escala industrial es de 1 hora.

Ahora bien, cualquier persona en el arte, particularmente una persona versada que tenga acceso a las enseñanzas de la presente invención, reconocerá sin dificultad que es posible cualquier modificación o variación sobre el producto o los procesos aquí revelados, sin que las mismas se aparten del alcance y espíritu de la invención. Por ejemplo, se reconocerá que se puede emplear cualquier variedad de ingredientes que cumplan con los propósitos de la invención o cualquier variedad de proporciones de los

manera que todas las realizaciones y variaciones expuestas en la presente invención no deben entenderse como limitantes del alcance de la invención, el cual se determina por el contenido de las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Una mezcla instantánea para preparar una ración estándar de 330g de mermelada casera, caracterizada porque comprende azúcar de un 0 a 100%, frutas naturales de 0-100%, edulcorantes de 0-100%, un agente gelificante, un agente acidulante, un agente anti-compactante, sabores naturales, sabores artificiales, edulcorantes, colorantes artificiales, colorantes naturales.
2. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 1, caracterizada porque el azúcar se encuentra presente en un 100% y los edulcorantes no están presentes con respecto al peso total de la mezcla.
3. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 1, caracterizada porque el azúcar se encuentra presente en un 50% y los edulcorantes se encuentran en un 50% con respecto al peso total de la mezcla.
4. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 1, caracterizada porque el azúcar está ausente y los edulcorantes se encuentran en un 100% del peso total de la mezcla.
5. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada porque el azúcar se selecciona de azúcar natural, azúcar refinada, azúcar sulfitada.
6. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 5, caracterizada porque el azúcar es azúcar natural.
7. Una mezcla instantánea como la de la reivindicaciones 1 a 6, caracterizada porque el agente gelificante se selecciona del grupo consistente de pectina, carragenina, goma guar, goma xanthan, gelatina, goma arábica.
8. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 7, caracterizada porque el agente gelificante se selecciona de pectina.
9. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizada porque el agente gelificante se encuentra presente entre 1 a 8% del peso total de la mezcla.

10. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizada porque el agente acidulante se selecciona del grupo consistente en ácido cítrico, ácido málico, ácido fumárico, ácido tartárico.

11. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 9, caracterizada porque el agente acidulante se selecciona de ácido cítrico.

12. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 11, caracterizada porque el agente acidulante se encuentra presente entre 1,5 a 2,5% del peso total de la mezcla.

13. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 12, caracterizada porque los sabores naturales corresponden a sabores de frutas naturales o exóticas.

14. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 13, caracterizada porque los sabores naturales se seleccionan del grupo consistente en guayaba, fresa, mora, mango, pina, tropical, naranja, guanábana, mandarina, pera, manzana, durazno, ciruela, cereza, frambuesa, kiwi, melocotón.

15. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizada porque los sabores naturales se encuentran presentes entre 0 a 15% del peso total de la mezcla.

16. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 15, caracterizada porque los sabores artificiales corresponden a sabores idénticos a los naturales.

17. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizada porque los sabores artificiales se encuentran presentes entre 0 a 2% del peso total de la mezcla.

18. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 17, caracterizada porque los agentes edulcorantes se seleccionan del grupo consistente en edulcorantes naturales o artificiales.

19. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 18, caracterizada porque los agentes edulcorantes naturales se seleccionan del grupo consistente en Stevia o Azúcar invertida.

20. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 19, caracterizada porque el agente edulcorante natural es Stevia.

21. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizada porque los edulcorantes naturales se encuentran presentes entre 0 a 0,5% del peso total de la mezcla.

22. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 21, caracterizada porque los agentes edulcorantes artificiales se seleccionan del grupo consistente en Aspartame, acesulfame o sacarina sódica.

23. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 22, caracterizada porque el agente edulcorante es una mezcla de aspartame en un 70% y acesulfame en un 30%.

24. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 22, caracterizada porque el agente edulcorante es el aspartame.

25. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 24, caracterizada porque el agente edulcorante artificial se encuentra presente entre 0 a 0,5% del peso total de la mezcla.

26. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 25, caracterizada porque los colorantes naturales se seleccionan del grupo consistente en achote, beta-carotenos, azafrán.

27. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 26, caracterizada porque los colorantes artificiales son aquellos colorantes de grado alimentario.

28. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizada porque los colorantes se encuentran presentes entre 0 a 1% del peso total de la mezcla.

29. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 28, caracterizada porque los agentes anti-compactantes se seleccionan del grupo consistente en fosfato tricálcico o dióxido de silicio.

30. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 29, caracterizada porque el agente anti-compactante es el fosfato tricálcico.

31. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 30, caracterizada porque el agente anti-compactante se encuentra presente entre 0,2 a 1% del peso total de la mezcla.

32. Una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 31, caracterizada porque contiene opcionalmente agentes enturbiantes en un 0.01 a 0.5%, proteínas en un 0.5 a 3%, vitaminas y minerales en un 0.001 a 1.5% del peso total de la mezcla.

33. Una mezcla instantánea para preparar una ración estándar de 330g de mermelada casera como las reivindicaciones 1 a 23, caracterizada porque comprende azúcar en un 81.49%, frutas naturales de 0-100%, un agente gelificante en un 3.49%, un agente acidulante en un 1.45%, un agente anti-compactante en un 0.6%, sabores naturales en un 10.48%, sabores artificiales en un 2.33%, edulcorantes artificiales en un 0.11%, colorantes artificiales en un 0.05%, colorantes naturales.

34. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 26, caracterizada porque contiene opcionalmente agentes enturbiantes en un 0.01 a 0.5%, proteínas en un 0.5 a 3%, vitaminas y minerales en un 0.001 a 1.5% del peso total de la mezcla.

35. Una mezcla instantánea para preparar una ración estándar de 330g de mermelada casera, caracterizada porque comprende azúcar en un 81.49%, frutas naturales de 0-100%, pectina en un 3.49%, ácido cítrico en un 1.45%, fosfato tricálcico en un 0.6%, sabores naturales en un 10.48%, sabores artificiales en un 2.33%, mezcla de Aspartame/acesulfame en un 0.11%, Stevia, colorantes artificiales en un 0.05%, colorantes naturales.

36. Una mezcla instantánea como la de la reivindicación 28, caracterizada porque contiene opcionalmente agentes enturbiantes en un 0.01 a 0.5%, proteínas en un 0.5 a 3%, vitaminas y minerales en un 0.001 a 1.5% del peso total de la mezcla.

37. Un procedimiento para la obtención de una mezcla como la de las reivindicaciones 1 a 3 y 5 a 36, caracterizado porque comprende las etapas de:

- a. proporcionar y pesar pulpa de fruta libre de preservativos,

b. filtrar la pulpa y bombearla a un disco atomizador de una torre de secado por aspersión,

c. secar hasta lograr un máximo de 5% de humedad,

d. elaborar una pre-mezcla de un agente gelificante, un agente acidulante, edulcorantes, sabores naturales, sabores artificiales, colorantes naturales, colorantes artificiales, agentes anti-compactantes con un 10% a 30% del peso de azúcar total de la mezcla y agitar durante 3 a 12 minutos,

e. adicionar la cantidad restante de azúcar a la pre-mezcla anterior y agitar durante 5 a 12 minutos.

f. envasar el producto final.

38. Un procedimiento para la obtención de una mezcla como la de las reivindicaciones 1 y 4, y 7 a 36 caracterizado porque comprende las etapas de:

a. proporcionar y pesar pulpa de fruta libre de preservativos,

b. filtrar la pulpa y bombearla a un disco atomizador de una torre de secado por aspersión,

c. secar hasta lograr un máximo de 5% de humedad,

d. elaborar una pre-mezcla de un agente gelificante, un agente acidulante, edulcorantes, sabores naturales, sabores artificiales, colorantes naturales, colorantes artificiales, agentes anti-compactantes y agitar durante 3 a 12 minutos,

e. envasar el producto final.

39. Un procedimiento como el de la reivindicación 11, caracterizado porque en la etapa de pre-mezclado se puede incluir agentes enturbiantes, proteínas y vitaminas y minerales.

40. Un procedimiento como el de la reivindicación 37 a 39, caracterizado porque el mezclado se realiza en un mezclador tipo horizontal, de codos, en "V", o de cono.

41. Un procedimiento como el de la reivindicación 40, caracterizado porque el mezclado se realiza en un mezclador del tipo en "V".

42. Un procedimiento para la preparación casera de una mermelada a partir de una mezcla instantánea como la de las reivindicaciones 1 a 36, caracterizado porque comprende las etapas de:

a. Verter el contenido del sobre en un recipiente con 330 cc (1/3 L) de agua (un vaso grande de agua lleno) y ponerlo a hervir a fuego alto agitando constantemente.

b. Calentar a fuego alto durante cuatro o cinco minutos, agitándolo esporádicamente.

c. Servir el contenido en un recipiente o molde y dejar reposar la mezcla (seis horas) para obtener una consistencia sólida.

43. Un procedimiento como el de la reivindicación 42, caracterizado porque la mezcla del ítem c se lleva a la nevera si se desea obtener una consistencia más rápida.

EXTRACTO

21

22

05-12-2005

31

32

33

51

74

DIEGO MUÑOZ MARROQUÍN

72

FERNANDO HINESTROSA

Dibujo Característico
se puede pegar aquí
8cms. x 6cms.

Título No.

Fecha

21

(57) Reivindicación Número 1.

Una composición que comprende:

Una mezcla instantánea para preparar una ración estándar de 330g de mermelada casera, caracterizada porque comprende azúcar de un 0 a 100%, frutas naturales de 0-100%, edulcorantes de 0-100%, un agente gelificante, un agente acidulante, un agente anti-compactante, sabores naturales, sabores artificiales, edulcorantes, colorantes artificiales, colorantes naturales.

71

FERNANDO HINESTROSA

CRA 49 NO 46A-SUR 103

54

TÍTULO "MEZCLA INSTANTÁNEA PARA PREPARAR MERMELEDA CASERA Y PROCESO PARA FABRICAR DICHA MEZCLA"

PATENTE



MODELO DE UTILIDAD



DISEÑO INDUSTRIAL



SOLICITANTES, RAZON SOCIAL O APELLIDOS Y NOMBRES

FERNANDO HINESTROSA

DOMICILIO

CRA 49 NO 46A-SUR 103

Representante Legal

DIEGO MUÑOZ MARROQUÍN

TÍTULO

"MEZCLA INSTANTÁNEA PARA PREPARAR MERMELEDA CASERA Y PROCESO PARA FABRICAR DICHA MEZCLA"

CLASIFICACION

EXPEDIENTE No.

FECHA DE SOLICITUD

05-12-05

ROLLO MICROFILM

CERTIFICADO No.

FECHA DE CONCESION

VIGENCIA DESDE

HASTA

PRORROGA

CAMBIO DE NOMBRE

TRASPASO A

INVENTORES

FERNANDO HINESTROSA

OTROS



Secretaría y Comercio
FEDERACIÓN

**EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN
SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION**

(21) NÚM. SOLICITUD:

(51) INT. CL.:

(22) FECHA DE
PRESENTACIÓN: 05-12-2002

(71) SOLICITANTE: FERNANDO HINESTROSA

(30) PRIORIDAD:

(31) NÚM. DE SOLICITUD:

(72) INVENTOR/ES: FERNANDO HINESTROSA

(32) FECHA DE
PRESENTACIÓN:

(33) PAÍS:

(74) REPRESENTANTE LEGAL: DIEGO MUÑOZ MARROQUÍN

(54) TÍTULO:

***MEZCLA INSTANTÁNEA PARA PREPARAR MERMELADA CASERA Y PROCESO PARA
FABRICAR DICHA MEZCLA***

(57) RESUMEN:

Reivindicación número 1.-

Una mezcla instantánea para preparar una ración estándar de 330g de mermelada casera, caracterizada porque comprende azúcar de un 0 a 100%, frutas naturales de 0-100%, edulcorantes de 0-100%, un agente gelificante, un agente acidulante, un agente anti-compactante, sabores naturales, sabores artificiales, edulcorantes, colorantes artificiales, colorantes naturales.



Instituto de Propiedad Industrial y Comercio

EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN
SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION

(21) No. SOLICITUD:

(51) INT. CL.:

(22) FECHA DE PRESENTACIÓN: 05-12-2002

(71) SOLICITANTE: FERNANDO HINESTROSA

(30) PRIORIDAD:

(31) No. DE SOLICITUD:

(72) INVENTORES: FERNANDO HINESTROSA

(32) FECHA DE PRESENTACIÓN:

(33) PAIS:

(74) REPRESENTANTE LEGAL: DIEGO MUÑOZ MARROQUIN

(50) TITULO:

"MEZCLA INSTANTANEA PARA PREPARAR MERMELADA CASERA Y PROCESO PARA FABRICAR DICHA MEZCLA"

(57) RESUMEN:

Reivindicación número 1.-

Una mezcla instantánea para preparar una ración estándar de 330g de mermelada casera, caracterizada porque comprende azúcar de un 0 a 100%, frutas naturales de 0-100%, edulcorantes de 0-100%, un agente gelificante, un agente acidulante, un agente anti-compactante, sabores naturales, sabores artificiales, edulcorantes, colorantes artificiales, colorantes naturales.

EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN
SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION

(21) No. SOLICITUD:

(51) INT. CL.:

(22) FECHA DE
PRESENTACIÓN: 05-12-2002

(71) SOLICITANTE: FERNANDO HINESTROSA

(30) PRIORIDAD:

(31) No. DE SOLICITUD:

(72) INVENTORES: FERNANDO HINESTROSA

(32) FECHA DE
PRESENTACIÓN:

(33) PAÍS:

(74) REPRESENTANTE LEGAL: DIEGO MUÑOZ MARRQUÍN

(54) TÍTULO:

"MEZCLA INSTANTÁNEA PARA PREPARAR MERMELADA CASERA Y PROCESO PARA
FABRICAR DICHA MEZCLA"

(57) RESUMEN:

Reivindicación número 1.-

Una mezcla instantánea para preparar una ración estándar de 330g de mermelada casera, caracterizada porque comprende azúcar de un 0 a 100%, frutas naturales de 0-100%, edulcorantes de 0-100%, un agente gelificante, un agente acidulante, un agente anti-compactante, sabores naturales, sabores artificiales, edulcorantes colorantes artificiales, colorantes naturales.

25

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicacion : 85123297 00000000 Folios: 23
Fecha (AMD): 2005-12-05 16:54:19
Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 05 - 92,172
FECHA : DICIEMBRE 2 DE 2005

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
OMAR ORLANDO MALDONADO	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	47047118	02/12/2005	1,583,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	443,000.00
		TOTAL :	\$ 443,000.00

SON: CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

REQUISITOS NECESARIOS PARA PRESENTACION Y AGILIZACION DEL TRAMITE

	USUARIO	RADICADOR
PATENTE DE INVENCION ✓	()	() ✓
MODELO DE UTILIDAD	()	()
- Indicación de que se solicita la concesión de una patente.	()	() ✓
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que se presenta la solicitud.	()	() ✓
- Descripción de la invención.	()	() ✓
- Dibujos de ser estos pertinentes.	()	() ✓
- Comprobante de Pago de las tasas establecidas.	()	() ✓
COMPLETA ()		
INCOMPLETA ()	()	()
DISEÑO INDUSTRIAL ()		
- Indicación de que se solicita el registro de Diseño Industrial	()	()
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud.	()	()
- Representación gráfica o fotográfica del Diseño Industrial o muestra del Material que incorpora el diseño.	()	()
- Comprobante de pago de las tasas establecidas	()	()
COMPLETA ()		
INCOMPLETA ()	()	()
ESQUEMA DE TRAZADO ()		
- Indicación de que solicita el registro de un Esquema de trazado.	()	()
- Datos de identificación del solcitante o de la persona que presenta La solicitud.	()	()
- Representación gráfica del esquema de trazado	()	()
- Comprobante de pago de las tasas establecidas.	()	()
COMPLETA ()		
INCOMPLETA ()	()	()

Firma Responsable:

Fecha:

58

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Bogotá,
2020

Doctor (a)
MUÑOZ MARCOLOM DIEGO

REFERENCIA Radicación No. 05 123297
Trámite 2
Evento 1
Actuación 130
Oficio No. 000 **1368**

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica que:

1. Debe allegar al poder otorgado al abogado que aparece en la solicitud como apoderado, con el lleno de los requisitos exigidos en el Código de Procedimiento Civil.
2. Para efectos de la publicación en la gaceta se recomienda allegar el extracto diligenciado.

En cumplimiento del artículo 18 de la Decisión 486, se le requiere para que dentro del término de dos (2) 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 c), del capítulo quinto del título primero de la Circular Unica No. 10 de 2001.

ALEX CARMENZA CESPEDES DE VENGEL
Jefe de la división de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha 19 FEB 2020
adpal