



MUÑOZ ABOGADOS

IURIS MARK

**SEÑORA
ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL
JEFE DE LA DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
CIUDAD.**

**EXPEDIENTE : 05-123297
PATENTE : "MEZCLA INSTANTÁNEA PARA PREPARAR
MERMELADA CASERA Y PROCESO PARA
FABRICAR DICHA MEZCLA"
ACTUACIÓN : CONTESTACIÓN A REQUERIMIENTO
OFICIO : 1368**

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Rad: 05-123297- -00002-0000 Fec: 2006-04-07 18:11:09

Dep. 2020 NUJECREACIONES

Tra: 2 PATENTES Eve 1 REGDEPOSITO

Act 444 RESPUESTAREQUE Folios: 20

Respetada Señora,

DIEGO MUÑOZ MARROQUÍN, identificado con cédula de ciudadanía 7.688.292 de Neiva (Huila), abogado en ejercicio, con tarjeta profesional 134.000 del C. S. de la J., obrando en calidad de Apoderado del señor **FERNANDO HINESTROSA M.**, estando dentro del término legal me permito dar respuesta al requerimiento formulado mediante oficio No. 1368 de febrero 8 de 2006, en los siguientes términos:

- 1- Adjunto el poder debidamente conferido al suscrito por el señor FERNANDO HINESTROSA M.**
- 2- En lo concerniente al extracto de la patente solicitada para efectos de la publicación en la gaceta me permito informar a ese Despacho, que adjunto al presente escrito allegó tres copias del mismo (del extracto) debidamente diligenciado.**

Conforme a lo anteriormente expuesto, doy por contestado el requerimiento efectuado por ese Despacho, por lo cual ruego seguir adelante con el trámite de solicitud, ordenando su publicación en la Gaceta de la propiedad industrial.

Atentamente,

**DIEGO MUÑOZ MARROQUÍN
C. C. 7.688.292 de Neiva Huila
T. P. 134.000 del C. S. de la J.**

Calle 64 No. 3-41

Pbx.: (57-1) 248 1211 Fax.: (57-1) 481 8304

e-mail: info@iurismark.com

www.iurismark.com

Bogotá D.C., Colombia

COLOMBIA - VENEZUELA

Marcas

Patentes

Registros Sanitarios

Sociedades

Derecho de la Empresa

**SEÑOR
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
E. S. D.**

Quién suscribe, **FERNANDO HINESTROSA**, mayor de edad, vecino de la ciudad de Envigado - Antioquia, identificado como aparece al pie de mi firma y obrando en nombre propio, por medio del presente escrito confiero poder especial, pero amplio y suficiente a los Doctores **DIEGO MUÑOZ MARROQUIN Y/O ARLETH AROCA ALMANZA Y/O JUAN CARLOS AVENDAÑO ARIZA Y/O ALEJANDRO GARCIA URDANETA**, abogados en ejercicio, identificados como aparecen al pie de sus firmas y miembros del bufete Muñoz Abogados y Cía Ltda. IURIS MARK LTDA., para que conjunta o separadamente presenten a mi nombre la solicitud de patente de invención, denominada **"MEZCLA INSTANTANEA PARA PREPARAR MERMELADA CASERA Y PROCESO PARA FABRICAR DICHA MEZCLA"**

Los apoderados quedan ampliamente facultados para el cabal cumplimiento del presente mandato, así como para recibir notificaciones, interponer recursos, desistir, transigir, recibir, sustituir en los mismos términos en que aquí se le confiere el presente mandato, reasumirlo y en general le otorga todas las facultades necesarias para adelantar la mencionada gestión.

Sírvase reconocerle Personería.

EL PODERDANTE:

FERNANDO HINESTROSA

C. C. No. **70.103.609**

Acepto.

NOTARIA TERCERA DE ENVIGADO
ESTE MEMORIAL VA DIRIGIDO A **Superm +**
Ind. y Comercio
FUE PRESENTADO PERSONALMENTE ANTE EL SUB-
DITO NOTARIO POR **Fernando Hinestrosa**
IDENTIFICADO(AS) CON CED.(S) No.(S)
70.503.609
PROFESIONALES No.(S)
10 MAR 2008



7688242
134.000.633

10/10/10



**EXTRACTO PARA LA PUBLICACIÓN
SOLICITUD DE PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD
DELEGATURA PROPIEDAD INDUSTRIAL**

(21) NO. SOLICITUD: 05-123297

(51) INT. CL. :

(22) FECHA DE
PRESENTACIÓN: 05 / 12 / 2005

(71) SOLICITANTE: FERNANDO
HINESTROSA M.

(30) PRIORIDAD:

(31) No. DE SOLICITUD

(72) INVENTORES: FERNANDO
HINESTROSA M.

(32) FECHA DE
PRESENTACIÓN:

(33) PAÍS:

(74) APODERADO: DIEGO MUÑOZ
MARROQUÍN

(54) TÍTULO: "MEZCLA INSTANTÁNEA PARA PREPARAR MERMELADA
CASERA Y PROCESO PARA FABRICAR DICHA MEZCLA"

RESUMEN:

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.

REIVINDICACIONES:

1. Una mezcla instantánea para preparar una ración estándar de 330g de mermelada casera, caracterizada porque comprende azúcar de un 10% 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 arábiga.

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, litchi, kiwi, melocotón.

32
32

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, betacarotenos, azafrán.

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

33

26. 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 tricalcico o dióxido de silicio.

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

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 tricalcico 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.

35

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.

36

**EXTRACTO PARA LA PUBLICACIÓN
SOLICITUD DE PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD
DELEGATURA PROPIEDAD INDUSTRIAL**

(21) NO. SOLICITUD: 05-123297

(51) INT. CL. :

(22) FECHA DE
PRESENTACIÓN: 05 / 12 / 2005

(71) SOLICITANTE: FERNANDO
HINESTROSA M.

(30) PRIORIDAD:

(31) No. DE SOLICITUD

(72) INVENTORES: FERNANDO
HINESTROSA M.

(32) FECHA DE
PRESENTACIÓN:

(33) PAÍS:

(74) APODERADO: DIEGO MUÑOZ
MARROQUÍN

(54) TÍTULO: "MEZCLA INSTANTÁNEA PARA PREPARAR MERMELADA
CASERA Y PROCESO PARA FABRICAR DICHA MEZCLA"

RESUMEN:

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.

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

31

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 arábiga.

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 achiote, 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, agitando 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.

A2

**EXTRACTO PARA LA PUBLICACIÓN
SOLICITUD DE PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD
DELEGATURA PR PIEDAD INDUSTRIAL**

(21) NO. SOLICITUD: 05-123297

(51) INT. CL.: A2321/06

(22) FECHA DE
PRESENTACIÓN: 05 / 12 / 2005

(71) SOLICITANTE: FERNANDO
HINESTROSA M.

(30) PRIORIDAD:

(31) No. DE SOLICITUD

(72) INVENTORES: FERNANDO
HINESTROSA M.

(32) FECHA DE
PRESENTACIÓN:

(33) PAÍS:

(74) APODERADO: DIEGO MUÑOZ
MARROQUÍN

(54) TÍTULO: "MEZCLA INSTANTÁNEA PARA PREPARAR MERMELADA
CASERA Y PROCESO PARA FABRICAR DICHA MEZCLA"

RESUMEN:

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.

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.

13

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 las 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, plátano, 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 espesante 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,

26

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 codós, 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, agitando 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.

47

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Folio 48

2020
Bogotá D.C.,

Notaría)
MUÑOZ MARCQUIN DIEGO
Apoderado(a) y/o Representante de
HINESTROSA M FERNANDO

REFERENCIA	Radicación No. 05 123297
Trámite	2
Eventos	1
Actuación	416
Oficio No.	2886
Folios	1

Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente que se tramita bajo el expediente indicado en la referencia, reúne los requisitos de forma establecidos en los artículos 26 y 27 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, y en las demás disposiciones vigentes sobre la materia, se envía el extracto de la solicitud a la Oficina de Comunicaciones para efecto de su publicación en la Gaceta de Propiedad Industrial.

De acuerdo con lo previsto por el artículo 40 de la Decisión 486/00, la publicación en este caso se hará a partir del día 05 del mes de Junio de 2007.

Cumplase
Dado en Bogotá DC,

27 MAR 2007

ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGARA
Jefe de la división de Nuevas Creaciones

cdpa10