

7
68**METHOD OF PREPARING FOOD ADDITION "VITAPEPTID", FOOD ADDITION "VITAPEPTID"**

Número de patente: RU2133097 (C1)
Fecha de publicación: 1999-07-20
Inventor(es): TELISHEVSKAJA L JA; DEMIDOVICH S S; BOGAUTDINOV Z F
Solicitante(s): ZAKRYTOE AKTSIONERNOE OBSHCES
Clasificación:
- internacional: A23K1/10; A23K1/10; (IPC1-7): A23K1/10
- europea:
Número de solicitud: RU19970118240 19971112
Número(s) de prioridad: RU19970118240 19971112

Resumen de RU 2133097 (C1)

FIELD: agriculture. SUBSTANCE: invention relates to a method of preparing food addition for feeding poultry, agriculture and domestic animals and fur wild animals also. For preparing the food addition collagen-containing raw of meat-processing plants is used: swine hides, beef veins, meat waste and meat crumbs. Raw is milled up to particle size 0.8-2.0 cm and subjected for an enzymatic hydrolysis for 2-3 h with endopeptidases: bacterial or fungal proteases or enzymes showing pepsin activity. Before hydrolysis the raw is suspended with mineralized water at ratio (1:1.5)-(1:2.5) at 45-50 C and medium pH is regulated with ortho-phosphoric acid or calcium hydroxide. In the process of hydrolysis pH value is maintained at the necessary level. Then mixture is neutralized, hydrolysis products are brought about to boiling and cooled.; Fat and impurities are separated, concentrated to the content of dry matter 25-35% and dried. The obtained food addition has peptides (above 60%), free amino acids (15%, not above), amount of peptides of molecular mass above 1000 Da is 48-90% of total peptide mass and amount of amino acid is 30-52% of total mass of free amino acids. The addition is used for young animals growth stimulation, protein metabolism disorders prophylaxis and resistance increase. EFFECT: improved method of preparing. 6 cl, 3 tbl, 7 ex

Data supplied from the esp@cenet database — Worldwide

70 69

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

2020
Bogotá, D.C.

Abogado
ALVARO CORREA ORDOÑEZ

ASUNTO	Radicación	06016645
	Trámite	011
	Evento	379
	Actuación	411
	Oficio	
	Folios	004

6280

Patente de Invención	☒	Patente de Modelo de Utilidad	☐
Vía Nacional	☐		
Vía PCT (fase nacional)	☒	Cap. I	☐ Cap. II ☐
No. Sol. Internacional		PCT/EP2004/008864	
Fecha de Presentación Internal.	Agosto 06 de 2004		

Como resultado del examen de fondo, realizado con fundamento en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos estudiados

- 1.1. Descripción: Folios: 23 a 31 como se radicó inicialmente
- 1.2. Reivindicaciones: Folios: 32 a 33 como se radicó inicialmente
- 1.3. Prioridad: Agosto 21 de 2003, DE, 103 39 180.0

2. Objeto de la invención

Titulo de la invención: **HIDROLIZADO DE COLAGENO**

Problema Técnico Planteado: Necesidad de un hidrolizado con efecto terapéutico para los bebés.

Solución: La solicitud proporciona un hidrolizado de colágeno.

IPC: A61K38/39, A61K 47/00

21-30

3. De la solicitud de Patente

3.1. Descripción (artículo 28 D. 486)

En la descripción se menciona, para el hidrolizado de colágeno, un peso molecular promedio Mw, pero no hay claridad en la unidades.

3.2. Reivindicaciones (artículo 30 D 486)

La reivindicación 1, que reclama un hidrolizado de colágeno, esta caracterizada por un uso.

La reivindicación 5, que se refiere al colágeno hidrolizado. Si esta tiene otra forma de ser caracterizada, no es necesario que se haga por un procedimiento.

4. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (artículos 14 y 21 D 486)

Las reivindicaciones 6-16, se refieren a un uso, por lo tanto no son objeto de patente.

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha que se ha tenido en cuenta para determinar el Estado de la Técnica es:

Fecha de presentación de la solicitud prioritaria: Agosto 21 de 2003.

Teniendo en cuenta la fecha indicada se realizó la búsqueda en el estado de la técnica de documentos relacionados con la solicitud encontrándose los siguientes documentos más relevantes:

Nº	Documento	Título	Fecha de publicación*
D1	RU2133097	Method of preparing food addition "vitapeptid", food adition "vitapeptid".	Agosto 20 de 1999

6. Análisis de patentabilidad (según requisito) (artículo 14 D486)

6.1 Novedad (artículo 16 D486)

La reivindicación 1 dice: "Un hidrolizado de colágeno como suplemento dietario para alimento de bebe".

D1 divulga: Un hidrolizado de colágeno, como aditivo para alimento, obtenido por hidrólisis enzimática con un peso molecular de 1000 Da.

Comparando la anterioridad con el objeto reivindicado se concluye que, este, carece de novedad.

71
12

7. Conclusión:

Los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud se encuentran afectados así:

N°	Documento N°	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	RU2133097	1-5	Novedad

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única N° 10 de 2001.


ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL
Jefe de División de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha
05 JUN. 2009

CONCEPTO TÉCNICO No. 1062	EXAMINADOR TÉCNICO Código No.202078
----------------------------------	---

05/06/09