

1

LLOREDA CAMACHO & CO.

ABOGADOS

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

AC

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-124802-00007-0000

Fecha: 2015-01-13 16:24:12 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios: 8

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 523

Re: PI.-NESTEC S.A.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "COMPOSICIÓN DE RELLENO QUE COMPRENDE GRANO INTEGRAL HIDROLIZADO".-Clase A23D 7/005.-Expediente número 13-124.802.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de 2 de Septiembre de 2014 y a mi memorial de plazo de 25 de Noviembre de 2014.

2. Con el fin de responder las objeciones expuestas por el Señor Examinador en su Concepto Técnico correspondiente al Oficio No. **10861**, en relación con la Claridad del capítulo reivindicatorio, reivindicaciones relativas a usos, la Novedad y el Nivel Inventivo de la presente solicitud, me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos técnicos por medio de los cuales no sólo se superan completamente dichas objeciones sino que además se establece de manera incontrovertible la patentabilidad de la solicitud en estudio.

3. **CLARIDAD DE LAS REIVINDICACIONES.**

Con respecto al capítulo reivindicatorio actualmente presentado, el Señor Examinador señala que no es claro, toda vez que, el solicitante estaría utilizando términos indefinidos y que además las reivindicaciones estarían caracterizando resultados o efectos.

En vista de lo anterior, me permito manifestar que es deseo del solicitante **modificar el capítulo reivindicatorio** actualmente presentado, de manera que éste reclame una composición de relleno y el proceso para la preparación de la misma.

En conexión con el referenciado capítulo reivindicatorio modificado, me permito resaltar que este no se constituyen de ninguna manera en una ampliación al alcance de la invención, tal como fue originalmente presentada, toda vez que las nuevas reivindicaciones definen de forma más precisa la composición de relleno, que es el objeto de la presente invención de acuerdo con las enseñanzas de la descripción, tal como se expone a continuación:

- **Reivindicación 1.** Tiene como base las reivindicaciones 1, 7 y 8 actualmente presentadas, esta reivindicación 1 se ha modificado de forma tal que se ha especificado la estructura del grano integral hidrolizado así como la proporción en la que dicha estructura se mantiene intacta. Como se mencionó anteriormente, dicha modificación cuenta con pleno sustento de las reivindicaciones 7 y 8 actualmente presentadas y en la página 19 de la memoria descriptiva.
- **Reivindicaciones 2 a 6.** Corresponden a las reivindicaciones 2 a 6 actualmente presentadas.
- **Reivindicaciones 7 y 8.** La materia reclamada en las reivindicaciones 7 y 8 actualmente presentadas ha sido incluida en la nueva reivindicación 1.
- **Nueva reivindicación 7.** Dicha nueva reivindicación 7 está dirigida a reclamar una característica técnica esencial de la composición de relleno asociada a la proporción de maltosa frente a glucosa que es inferior a 144:1 en peso de la composición de relleno. Esta nueva reivindicación 7 cuenta con pleno sustento en la reivindicación 11 inicialmente presentada así como en la página 20 del capítulo descriptivo.
- **Reivindicación 9 (Nueva reivindicación 8).** Tiene como base la reivindicación 9 actualmente presentada, sin embargo se ha modificado con el fin de incluir la temperatura y las condiciones para la medición de la viscosidad. Se ha eliminado la dependencia de la reivindicación 1.
- **Reivindicación 10 (Nueva reivindicación 9).** Corresponde a la reivindicación 10 actualmente presentada.

De esta forma, el capítulo reivindicatorio modificado está constituido por **9 reivindicaciones** que se refieren de manera clara y concisa a las realizaciones preferidas de la presente solicitud.

Asimismo, muy respetuosamente me permito agregar que el término objetado como indefino, "*al menos*", es completamente claro debido que la persona del oficio medianamente versada en la materia reconocería fácilmente que éste limita una característica técnica esencial del método reclamado. En este sentido, dicho término claramente indica que mínimo contiene una enzima, en este caso particular una alfa-amilasa.

En relación con la objeción del señor Examinador, en cuanto a que las reivindicaciones 1, 4 y 6 estarían caracterizando resultados o efectos, me permito resaltar que dichas reivindicaciones se dirigen completamente a mostrar claramente las características técnicas esenciales de la invención, sin caracterizar la composición de relleno de la invención.

LLOREDA CAMACHO & CO.Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

En este sentido, me permito muy respetuosamente llamar la atención a ese Despacho al hecho que las características consideradas por el Señor Examinador como resultados en las reivindicaciones 1, 4 y 6, permiten a la persona medianamente versada en la materia la comprensión y reproducción de la invención ya que como se explica en la página 11, líneas 18 – 22, las expresiones *"sin actividad hidrolítica"* o *"no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas"* se refiere a que puede englobar hasta un 5% de degradación de las fibras dietéticas, tal como hasta un 3%, tal como hasta un 2% y tal como hasta un 1% de degradación. Dicha degradación puede resultar inevitable si se emplean concentraciones elevadas o tiempos de incubación largos.

Adicionalmente, en cuanto a la objeción de la reivindicación 9 (Nueva reivindicación 8), en la que el señor Examinador afirma que dicha reivindicación estaría caracterizando efectos. En este sentido me permito resaltar que la reivindicación 9 (Nueva reivindicación 8) está dirigida a la protección de un proceso para preparar una composición de relleno el cual se encuentra caracterizado por una secuencia lógica de etapas y por cada una de las condiciones particulares en las que se lleva a cabo. Adicionalmente, es importante resaltar que las frases objetadas por el señor Examinador se constituyen en características que permiten que la persona medianamente versada en la materia comprenda, desarrolle y reproduzca la invención, así como permiten diferenciar la invención del estado de la técnica.

Por otra parte, el señor Examinador afirma que la reivindicación 9 (Nueva reivindicación 8) presentaría una falsa dependencia con la reivindicación 1. En conexión con la anterior objeción me permito aclarar que tal y como se expone en las modificaciones al capítulo reivindicatorio la reivindicación 9 (Nueva reivindicación 8) ahora corresponde a una reivindicación independiente que reclama un proceso para preparar una composición de relleno.

Finalmente, el señor Examinador afirma que la reivindicación 5 actualmente presentada no sería clara toda vez que no definiría una característica técnica, así como presentaría una falsa dependencia con las reivindicaciones 1 y 9.

En conexión con lo anterior, me permito manifestar de acuerdo con el radicado número 13-124802-00002-0000, la reivindicación 5 actualmente presentada reclama lo siguiente:

"La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-3, con la condición de que no comprenda la proteasa."

En este sentido me permito llamar la atención de ese Despacho al hecho que la reivindicación 5 de ninguna manera reclama *"Un producto compuesto que comprende una composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 -9"*. Por lo tanto, muy respetuosamente solicito sea retirada dicha objeción.

A la luz de todos estos hechos, es evidente que el capítulo reivindicatorio modificado se refiere de forma clara a la composición de relleno que es objeto de la presente invención, y permite sin lugar a dudas su identificación y comprensión por parte de la persona versada en la materia, a la cual va dirigida la presente solicitud.

Por lo tanto, me permito resaltar que dicho capítulo reivindicatorio supera completamente las objeciones presentadas a este respecto por el Señor Examinador y se ajusta totalmente a los requerimientos del Artículo 30 de la Decisión Andina 486 de 2000.

4. REIVINDICACIONES RELATIVAS A USOS.

Con respecto a la reivindicación 1 actualmente presentada el Señor Examinador asegura que esta no sería aceptable, toda vez que se estarían refiriendo al producto de la hidrólisis del grano integral, ya patentado y que por lo tanto no puede ser objeto de nueva patente.

Sobre este particular me permito resaltar que la mencionada reivindicación de ninguna manera pretende reclamar un uso sino que se refieren a características técnicas esenciales de la composición de relleno, la cuales permiten una definición precisa de la materia reclamada.

De esta forma, la composición de relleno está plenamente caracterizada por cada uno de sus componentes y proporciones dentro de la misma. Contrario con la afirmación de Señor Examinador, el objeto de la presente invención no es un producto de hidrólisis de un grano integral, por el contrario como se expone a lo largo del presente memorial, es la protección de una composición de relleno la cual resuelve el problema técnico planteado en la presente solicitud.

En vista de todo lo anterior, me permito resaltar que la reivindicación 1 del capítulo reivindicatorio modificado, tal como es presentado junto con este memorial, de ninguna manera se refiere a usos y se enmarca completamente dentro de lo estipulado por la Decisión Andina 486 de 2000.

5. NOVEDAD.

El Señor Examinador considera que la composición de relleno reclamado por la presente solicitud estaría anticipado por las enseñanzas de los documentos: **EP 0231729 (D1) y US 2002/0081367 (D2).**

Con respecto a este documento el Señor Examinador asegura que las características esenciales del producto de la composición de relleno de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en los documentos D1 y D2, el cual contendría todas las características técnicas de la composición objeto de la presente invención.

Sobre este particular me permito resaltar que **en virtud de las restricciones que implica el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con este memorial, la composición de relleno de la reivindicación 1 de ninguna manera es anticipada por las revelaciones de D1 ni D2.**

Específicamente, la composición de relleno de la presente invención, contiene los siguientes componentes:

- un contenido en grasas superior a un 15% en peso de la composición de relleno;
- una composición de grano integral hidrolizado que se deriva de los componentes de grano integral que comprende el germen, el endoespermo y el salvado de cereales, que presenta una estructura de beta-glucano de al menos 95 % sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida y que presenta una estructura de arabinoxilano de al menos 95 % sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida; y una alfa-amilasa o un fragmento de esta, donde la alfa-amilasa o el fragmento de esta no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa.

Frente a lo anterior, después de una atenta lectura de los documentos D1 y D2, es evidente que a lo largo de las enseñanzas de dichos documentos **en ningún momento** se hace referencia a que los productos de harina o de avena allí divulgado presenten un contenido en grasas superior a un 15% en peso de la composición de relleno. Asimismo, las anterioridades citadas por el señor Examinador **NO** dan a conocer la característica técnica de una composición de grano integral hidrolizado que se deriva de los componentes de grano integral que comprende el germen, el endoespermo y el salvado de cereales, que presenta una estructura de beta-glucano de al menos 95 % sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida y que presenta una estructura de arabinoxilano de al menos 95 % sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida.

Es más, en el cuadro comparativo para la novedad que fue realizado por el señor Examinador en su concepto técnico, no hace mención a todas y cada una de las características técnicas esenciales de la composición de relleno que es objeto de la presente solicitud, reconociendo así que existen características técnicas esenciales que no están divulgadas en el estado del arte citado.

Por ende, los documentos D1 y D2 no enseñan ni sugieren una composición que incluya cada una de las características técnicas antes señaladas, principalmente **en dichos documentos D1 y D2 de ninguna manera se revela o sugiere un contenido en grasas superior a un 15% en peso de la composición de relleno así como tampoco una composición de grano integral hidrolizado que se deriva de los componentes de grano integral que comprende el germen, el endoespermo y el salvado de cereales, que presenta una estructura de beta-glucano de al menos 95 % sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida y que presenta una estructura de arabinoxilano de al menos 95 % sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida**

Consecuentemente, resulta evidente que la composición de relleno que es objeto de la nueva reivindicación 1 no puede de ninguna manera ser anticipada por las enseñanzas de los documentos D1 y D2, y por lo tanto es innegable su carácter novedoso.

A la luz de estos argumentos, me permito muy respetuosamente referirme al señalamiento que hace el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina con respecto a la novedad de una solicitud de patente¹:

*"Se aclara, que la novedad no es un requisito que deban cumplir todos y cada uno de los componentes que conforman una invención, pudiendo incluso ser conocidos algunos o todos de tales componentes, **si combinados entre ellos dan lugar a un objeto o a un procedimiento desconocido anteriormente** ya que toda innovación requiere aplicar conocimientos y objetos previamente creados o descubiertos por la humanidad, los cuales constituirán la 'materia prima' para desarrollar un nuevo producto o procedimiento.*

El Tribunal a manera de orientación ha tomado como referencia criterios de las Cámaras de Recursos de la Oficina Europea de Patentes (OEP), según los cuales "la falta de novedad de una invención se configurará si su objeto deriva clara, precisa y directamente del estado de la técnica, y si en éste son conocidas todas las características de aquélla." (Resaltado fuera del texto).

En vista de este señalamiento, me permito resaltar que resulta evidente que dentro de la legislación Andina, para que un documento afecte la novedad de una solicitud de patente, este debe hacer una divulgación específica de **todas y cada una de las características técnicas de la invención**, interactuando particularmente de la manera en la que lo hacen dentro de dicha invención.

¹ Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina, PROCESO 089-IP-2008.

Consecuentemente, dado que los documentos D1 y D2 no revelan de forma "clara, precisa y directa" una composición de relleno que comprendan exactamente todas las características técnicas presentes en aquellos que son objeto de la presente invención, es evidente la novedad que posee la solicitud en estudio.

6. **NIVEL INVENTIVO.**

Finalmente, el Señor Examinador considera que la presente solicitud carecería de altura inventiva con respecto a las enseñanzas de los documentos **EP 0231729 (D1) y US 2002/0081367 (D2).**

A este respecto el Señor Examinador asegura que lo solicitado en la reivindicación 1, se considera obvio, frente a la combinación de las enseñanzas de los documentos D1 y D2, ya que la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría un contenido de grasa como en D2 en la composición de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud.

Sobre este particular me permito señalar que los mencionados documentos solos o en combinación no sugieren la composición de relleno de la invención, tal como se reclama dentro del capítulo reivindicatorio modificado que se presenta junto con este memorial.

El señor Examinador enfoca su análisis de nivel inventivo, en el hecho de que la composición divulgada en D1 fallaría en mencionar específicamente el contenido de grasa en la composición, y que esta característica que le falta a la composición de D1 es subsanada por las enseñanzas de D2, que según su análisis divulgaría un contenido de grasas menor al 15%. (Ver cuadro de Nivel Inventivo dentro del concepto técnico).

Frente a lo anterior, es importante destacar que tal y como se resaltó en el numeral 4 del presente memorial, el documento D1 no revela específicamente una composición cercana a la composición de relleno de la presente invención, fundamentalmente porque no da ninguna sugerencia en cuanto al contenido en grasas superior a un 15% en peso de la composición de relleno ni mucho menos una composición de grano integral hidrolizado que se deriva de los componentes de grano integral que comprende el germen, el endoespermo y el salvado de cereales, que presenta una estructura de beta-glucano de al menos 95 % sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida y que presenta una estructura de arabinóxilano de al menos 95 % sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida.

Sumado a lo anterior, me permito resaltar que D2 de ninguna manera subsana las deficiencias del documento D1 para obtener la presente invención, ya que fundamentalmente no brinda ninguna herramienta ni sugerencia que permita suponer la

incorporación de un contenido de grasas superior al 15 % como la de la presente invención.

Así mismo, el estado de la técnica citado por el señor Examinador tampoco revela una composición que además comprenda una composición de grano integral hidrolizado que se deriva de los componentes de grano integral que comprende el germen, el endoespermo y el salvado de cereales, **que presenta una estructura de beta-glucano de al menos 95 % sustancialmente intacta**, en comparación con el material de partida y **que presenta una estructura de arabinoxilano de al menos 95 % sustancialmente intacta**, en comparación con el material de partida.

En este sentido, me permito resaltar que la persona medianamente versada en la materia no tendría en ninguna motivación a partir de las enseñanzas de los documentos D1 y D2 para derivar de manera obvia la composición de relleno objeto de la invención, debido que es claro que los productos alimenticios fabricados de acuerdo con las enseñanzas de D1 son particularmente adecuados en la panificación de pan corriente, cómo sustitución de edulcorantes normales, por su parte D2, se refiere de forma general a dispersiones no lácteas de avena. Así las cosas, es claro que la persona medianamente versada en la materia no encontraría ninguna motivación para combinar las enseñanzas del estado de arte citado ya que pertenecen a campos técnicos diferentes, mucho menos conducirían a la persona versada en la materia a la obtención de manera obvia de una composición de relleno con las que es objeto de la presente invención.

Por lo tanto, me permito resaltar que una persona versada en la materia que está interesada en satisfacer la necesidad de proveer una composición de relleno, de ninguna manera tomaría las enseñanzas del documento D2, ni como complemento a las enseñanzas de D1 ni como punto de partida, para llegar a la composición de la presente invención.

Ahora bien, así como no es posible derivar de manera obvia la composición de la presente solicitud, tampoco es viable derivar los efectos técnico sorprendentes que presenta la composición de la invención. En ese aspecto, es importante resaltar que los inventores de la presente invención han descubierto que, sorprendentemente, al tratar el componente de grano integral con una alfa-amilasa y opcionalmente con una proteasa, se puede añadir una mayor cantidad de granos integrales a la composición de relleno, en comparación con el uso de granos integrales que no se hayan tratado enzimáticamente. Además, el tratamiento con alfa-amilasa hace que sea menos necesario añadir edulcorantes tales como la sacarosa a la composición de relleno. Se pueden conseguir estos beneficios sin comprometer los parámetros organolépticos de la composición de relleno.

De igual forma, un relleno que comprenda una composición de grano integral hidrolizado de acuerdo con la invención puede presentar varias ventajas:

- I. Se puede obtener un aumento del contenido en fibra y grano integral en el producto final, a la vez que los parámetros organolépticos del producto no se ven sustancialmente afectados.
- II. Se pueden conservar las fibras dietéticas del grano integral y, por lo tanto, se mantienen los beneficios para la salud del grano integral sin que las propiedades organolépticas de las composiciones de relleno se vean negativamente afectadas.
- III. Una digestión más lenta y una mayor sensación de saciedad sin que los parámetros organolépticos del producto se vean significativamente afectados. Actualmente, existen limitaciones a la hora de enriquecer las composiciones de relleno con grano integral, debido a aspectos referentes al sabor y la textura granular. Sin embargo, el uso de grano integral hidrolizado de acuerdo con la presente invención en composiciones de relleno permite obtener una textura suave, un impacto mínimo sobre el sabor y unos valores de bienestar y salud nutricional añadidos.
- IV. Una ventaja adicional puede ser la reducción de la cantidad de azúcar externo añadido en la composición de relleno, mediante la sustitución de todos o parte de los edulcorantes tradicionales suministrados externamente, tales como jarabe de glucosa, jarabe de maíz con un elevado contenido en fructosa, jarabe invertido, maltodextrina, sacarosa, concentrado de fibra, inulina, etc.

En consecuencia, es evidente que a la luz de las enseñanzas del estado del arte D1 y D2, no es posible derivar de manera obvia una composición de relleno como la que se reclama en la presente solicitud, así como tampoco es posible predecir el efecto técnico sorpréndete que los inventores encontraron.

En este punto, es importante resaltar que dentro de este marco de ideas me permito reiterar que el análisis presentado en el ya referenciado Oficio estaría enmarcado dentro de lo que en el ámbito de las patentes se conoce como "hindsight", o análisis "Ex post facto", toda vez que conociendo de antemano la invención el Señor Examinador está seleccionando partes específicas de las enseñanzas contenidas dentro de los documentos D1 y D2, agrupándolas de una manera particular y modificándolas de forma que permitan construir la materia reclamada por la presente solicitud, pasos que de ningún modo podrían ser evidentes para la persona versada en la materia en el momento en el cual se desarrolló la invención.

En este sentido vale la pena resaltar que al tener conocimiento de la invención es de esperarse que dichas selección, agrupación y modificaciones particulares de las enseñanzas de D1 y D2 parezcan obvias, toda vez que ya se sabe de antemano que

efectivamente estos elementos en combinación resuelven el problema planteado; sin embargo, esta información no era conocida por el inventor en el momento de desarrollar la invención, por lo que no podría tener certeza de la utilidad de realizar estos pasos.

Igualmente, el arte previo citado no brinda ninguna enseñanza que sugiera las ventajas técnicas que se logran con la implementación del proceso aquí reclamado.

En ese orden de ideas, cabe señalar que la composición de relleno proporciona varias ventajas importantes, que no son conocidas ni mucho menos sugeridas por las enseñanzas de los documentos D1 ni D2.

Finalmente, me permito referirme al señalamiento que hace el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina con respecto a las definiciones de "obvio" y "evidente" en la evaluación del Nivel Inventivo de una solicitud de patente*:

"Resulta pertinente, a los efectos del artículo 4 de la Decisión 344, definir qué se entiende por "obvio" y por "evidente" a fin de determinar qué se debe entender por nivel inventivo.

Lo obvio es aquello que salta a la vista de manera clara y directa; lo "que se encuentra o pone delante de los ojos, muy claro o que no tiene dificultad". Mientras que lo evidente consiste en la "certeza clara y manifiesta de la que no se puede dudar; cierto, claro, patente y sin la menor duda". De forma que algo que resulte obvio no es necesariamente evidente; empero lo que es evidente, es también obvio.

En este orden de ideas, se puede concluir que una invención goza de nivel inventivo cuando a los ojos de un experto medio en el asunto de que se trate, se necesita algo más que la simple aplicación de los conocimientos técnicos en la materia para llegar a ella, es decir, que de conformidad con el estado de la técnica el invento no sea consecuencia clara y directa de dicho estado."

En vista de este señalamiento, y a la luz de lo discutido en el presente memorial, me permito resaltar que al no "saltar a la vista de manera clara y directa" a partir de los documentos D1 y D2 una composición de relleno como el considerado en la presente invención, y al no tenerse "certeza clara y manifiesta" de que dicha composición presentaría los efectos técnicos inesperados expuestos anteriormente y que además un relleno que comprenda una composición de grano integral hidrolizado de acuerdo con la invención puede presentar varias ventajas, es claro que los documentos D1 y D2 no pueden de ninguna manera afectar el Nivel Inventivo de la solicitud en estudio.

* Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina, PROCESO 192-IP-2005

7. **CONCLUSIÓN.**

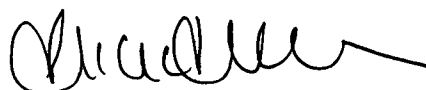
Para finalizar me permito reiterar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con este memorial es totalmente claro y conciso al reclamar un producto de café líquido listo para beber y el método para impartirle aroma y sabor a una bebida de café listo para beber de la invención, cumpliendo así con lo exigido por la mencionada Decisión Andina 486 de 2000.

Por otro lado, en virtud de los argumentos discutidos con respecto a los documentos citados, se estableció de manera incontrovertible que dicho producto de café líquido listo para beber y dicho método para impartirle aroma y sabor a una bebida de café listo para beber, los cuales son objeto de la solicitud en estudio, de ninguna manera resultarían evidentes para la persona versada en la materia a partir de las enseñanzas de estos documentos, demostrando irrefutablemente la patentabilidad de la presente solicitud.

8. Anexo me permito presentar copia de las páginas **37** y **38** que corresponde al **capítulo reivindicatorio modificado**, tal como se discutió en el presente memorial, constituido por **9** reivindicaciones; y

9. En vista de lo anterior, ruego a usted proceder a estudiar nuevamente la solicitud a la luz de las modificaciones y los argumentos presentados y conceder el privilegio de patente solicitado.

Señor Superintendente,



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215

REIVINDICACIONES

1. Una composición de relleno que comprende:

- un contenido en grasas superior a un 15% en peso de la composición de relleno;
- una composición de grano integral hidrolizado que se deriva de los componentes de grano integral que comprende el germen, el endoespermo y el salvado de cereales, que presenta una estructura de beta-glucano de al menos 95 % sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida y que presenta una estructura de arabinoxilano de al menos 95 % sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida; y
- una alfa-amilasa o un fragmento de esta, donde la alfa-amilasa o el fragmento de esta no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa.

2. La composición de relleno de acuerdo con la reivindicación 1, donde la composición de relleno comprende además un componente lácteo, un componente saborizante, un componente de queso, un componente de grano integral, pulpa de fruta, puré de fruta, jarabe de azúcar, granos integrales o cualquier combinación de estos.

3. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 y 2. con la condición de que no comprenda una beta-amilasa.

4. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende además una proteasa o un fragmento de esta, con una concentración de 0.001-5% en peso del contenido total de grano integral, donde la proteasa o el fragmento de esta no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa.

5. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-3, con la condición de que no comprenda la proteasa.

6. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la composición de relleno comprende además al menos uno de los siguientes: una amiloglucosidasa o una glucosa isomerasa o fragmentos de estas, donde la amiloglucosidasa y la glucosa isomerasa o fragmentos de estas no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa.

7. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la composición de relleno tiene una proporción de maltosa frente a glucosa inferior a 144:1 en peso de la composición de relleno

8. Un proceso para preparar una composición de relleno, donde dicho proceso comprende:

- preparar una composición de grano integral hidrolizado, que comprende los pasos de:

- a) poner en contacto un componente de grano integral con una composición enzimática en agua, donde la composición enzimática comprende al menos una alfa-amilasa y donde dicha composición enzimática no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas,

- b) permitir que la composición enzimática reaccione con el componente de grano integral, para proporcionar un hidrolizado de grano integral,

- c) obtener la composición de grano integral hidrolizado inactivando dichas enzimas cuando dicho hidrolizado haya alcanzado una viscosidad comprendida entre 50 y 5000 mPa·s, cuando se mide a 65 °C y 50 rpm.

- obtener la composición de relleno mezclando la composición de grano integral hidrolizado con un contenido en grasas superior a un 15% en peso de la composición de relleno.

9. Un producto compuesto que comprende una composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-7.