

*
293
193

Señora

Alix Carmenza Céspedes de Vergel

Jefe de División de Nuevas Creaciones

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E. _____ S. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 07-069884-00005-0000

RECEIVED 14/12/07 14:38
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
UNIDAD DE INNOVACIÓN Y PATENTES

Referencia: Expediente No. 07.069.884

Solicitud de Patente de Invención titulada: "Método para mejorar la
descomposición de acrilamida"

Solicitante: Frito-Lay North America, Inc

SOLICITUD DE EXAMEN DE PATENTABILIDAD SEGÚN EL ARTÍCULO 44 DE LA DECISIÓN**486. GACETA NO. 587**

ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ, mayor de edad y vecino de Bogotá D.C., identificado según aparece al pie de mi firma, en mi condición de apoderado de la sociedad arriba mencionada, solicito que se examine la invención de la referencia según los requisitos de patentabilidad previstos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina de Naciones. Adjunto recibo de caja por valor de \$210.000 para cubrir la tasa correspondiente según la Resolución 44372 del 26 de diciembre de 2007.

Atentamente,

ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ

C.C.No.79.143.366 de Usaquén

T.P.20.281

Anexo: Recibos de caja No. 07-102554 y 08-8983 por valor de \$210.000

00000025
194

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 07 - 102,554
FECHA : DICIEMBRE 18 DE 2007

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
BAKER & MCKENZIE	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	72421434	17/12/2007	68,183,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	114 PTC CAP-II EXAMEN DE PATENTIBILIDAD
		TOTAL : \$ 202,000.00

CON: DOSCIENTOS DOS MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

196

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

RADICACIÓN EXPEDIENTE No. PCT 07-69884

EL EXTRACTO DE LA PRESENTE SOLICITUD DE **PATENTE DE INVENCION**

FUE PUBLICADO EN LA GACETA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL No **587** DE

FECHA **18 DE ENERO DE 2008** EL TÉRMINO HÁBIL SEÑALADO POR LA LEY

EXPIRA EL **16 DE ABRIL DE 2008**

NOTA: Dentro del plazo de los seis (6) meses siguientes a partir de la fecha de publicación en la gaceta de Propiedad Industrial, deberá solicitar y cancelar el examen de patentabilidad so pena de que la solicitud caiga en abandono, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 44 de la Decisión 486/2000.

SE PRESENTARON OPOSICIONES POR PARTE DE TERCEROS.

SI _____ NO X

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado
ALVARO CORREA ORDOÑEZ

ASUNTO	Radicación	07 69884
	Trámite	011
	Evento	378
	Actuación	519
	Oficio	
	Folios	9

Patente de Invención	X	Patente de Modelo de Utilidad
Via Nacional		
Via PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I
		X Capítulo II
No. Solicitud Internacional	PCT/US2005/043302	
Fecha de Presentación Internacional	29 / Noviembre / 2005	

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 comunica:

1. Documentos estudiados

Descripción:	Folios 80 a 155 154	10 / Julio / 2007
Reivindicaciones:	Folios 155 a 162	10 / Julio / 2007
Dibujos:	Folios 164 a 171	10 / Julio / 2007
Prioridad:	US 11 033 364	11 / Enero / 2005

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de Prioridad porque esta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido (Art. 9 D 486) y su contenido técnico corresponde con el de la prioridad reivindicada.

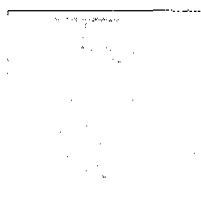
3. Objeto de la invención

Título de la solicitud: "Método para mejorar la descomposición de acrilamida".

El problema planteado en esta solicitud es reducir el contenido de acrilamida en productos alimenticios con la utilización de un agente reductor para mejorar las características de color y apariencia final de los alimentos procesados en la etapa de cocción y / o fritura.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona agente reductor de la acrilamida que tiene un tior libre para minimizar la pérdida de sabor, la calidad y las características del producto final y mejorar las características

nutricionales asociado con los agentes de reducción de la acrilamida utilizados en el proceso.



El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A21 D2 / 00

4. De la Solicitud de Patente

Titulo

El título corresponde con el objeto de la solicitud porque determina un método para facilitar la descomposición de acrilamida en alimentos por la agregación de un tiol libre a una pasta de almidón que aumenta las características de color y sabor del producto final en el proceso de cocción y / o fritura.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las Reivindicaciones 4 - 9 - 18 - 21 - 26 - 29 - 40 no son claras porque...

- 1- El término "adicional menor" utilizado en el contenido de la reivindicación 4, es inadecuado. Se sugiere sustituirlo por un término concreto.
- 2- El término "de menos de" utilizado en el contenido de la reivindicación 9, es inadecuado. Se sugiere al solicitante hacer las aclaraciones correspondientes y definir el parámetro de concentración para identificar el valor que se desea proteger.
- 3- El contenido de la reivindicación 18 ya está mencionado en contenido de la reivindicación 1. Se sugiere al solicitante eliminarla o modificarla para determinar la característica que se desea proteger.
- 4- El término "al menos adicionalmente" utilizado en el contenido de la reivindicación 21, es inadecuado. Se sugiere sustituirlo por un término concreto.
- 5- El término "de menos de" utilizado en el contenido de la reivindicación 26, es inadecuado. Se sugiere al solicitante hacer las aclaraciones correspondientes y definir el parámetro de concentración para identificar el valor que se desea proteger.
- 6- El contenido de la reivindicación 29 ya está mencionado en contenido de la reivindicación 19. Se sugiere al solicitante eliminarla o modificarla para determinar la característica que se desea proteger.
- 7- El contenido de la reivindicación 40 ya está mencionado en contenido de la reivindicación 30. Se sugiere al solicitante eliminarla o modificarla para determinar la característica que se desea proteger.

Se requiere al Solicitante hacer las aclaraciones necesarias.

Descripción (Art 28 D 486)

- 1- En la descripción (Folio 85. Renglones 8 - 16), se hace referencia a una etapa de sazonomiento que en el contenido de la descripción está definida como razonamiento. Se sugiere al solicitante aclarar dicho concepto o definir en la descripción lo que define tal etapa.

- 2- En la descripción (Folio 86. Renglones 10 - 17), se hace referencia a pasabocas fabricados con los trozos de papa procesados que en el contenido de la descripción están definida como pasabolas. Se sugiere al solicitante hacer las aclaraciones correspondientes.
- 3- Se sugiere al solicitante incluir las fórmulas moleculares de los compuestos asparagina, glicina, cisteína, lisina, metionina, histidina, ácido glutámico, alanina, acrilamida, glutamina, tioles y agentes reductores utilizados para definir claramente el contenido de la invención.
- 4- Se sugiere al solicitante definir rangos de temperatura concretos en los procesos de cocción o fritura y no utilizar términos como aproximadamente, menos de aproximadamente que no definen claramente las características que se desean proteger.

Se requiere al Solicitante hacer las aclaraciones necesarias.

5. Determinación del Estado de la Técnica

El Estado de la Técnica se determinó con base en la Fecha de Presentación de la Solicitud de Prioridad: 11 / Enero / 2005, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	US 4 925.797	Process of the Decomposition of Acrylamide	15 / Mayo / 1990
D2	US 2004 / 0131737	Method of decreasing Acrylamide in food cooked under heat	8 / Julio / 2004
D3	US 5.292.540	Process for preparing low fat potato chips	8 / Marzo / 1994

D1 <http://www.freepatentsonline.com/4925797.pdf>, divulga (Col 8, renglones 18 – 51) un método para la descomposición de acrilamida por medio de una enzima capaz de descomponer la acrilamida en condiciones adecuadas para que la enzima descomponga la acrilamida, donde la enzima es una amidasa que ha sido introducida por una bacteria que pertenece a la especie de Methylophilus Methylophilus. El proceso se realiza a una temperatura entre 40° y 80 °C durante un periodo de tiempo suficiente para aumentar la actividad de la enzima. El proceso mencionado produce una descomposición de la acrilamida a ácido acrílico o una sal de un éster.

D2 <http://www.freepatentsonline.com/y2004/0131737.html>, divulga (Pág. 10, Col. 2, Renglones 11 – 99) un método para reducir el contenido de acrilamida en el cual se adiciona al alimento un ácido aldónico o una sal; los alimentos poseen alto contenido de almidón, cereales o harina y donde la temperatura de cocción debe ser mayor o igual a 120 °C. La cocción de los alimentos en el proceso puede realizarse por operaciones de fritura, freír o asar.

D3 <http://www.freepatentsonline.com/5292540.html>, divulga (Pág. 4, Col. 5 - 6) un método para preparar trozos de papa bajos en grasa el cual consiste en: cortar papas para producir cortes de papa, hornear las papas en un periodo comprendido entre 7 y 12 minutos a una temperatura entre 228°C y 468°C, para producir el mismo sabor, textura que las papas tradicionales.

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en un método para reducir el contenido de acrilamida producida por procesamiento térmico de un alimento fabricado que contiene asparagina libre y azúcares simples que comprende:

- 1. Agregar tiol libre a una pasta de almidón para un alimento procesado térmicamente.
- 2. Agregar un agente reductor a una pasta compuesta de almidón en un alimento procesado térmicamente.
- 3. Procesar térmicamente el producto.

Comparación de las características técnicas **esenciales** con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1 (US 4,925,797)	D2 (US 2004 / 0131737)
Agregar un compuesto tiol libre a una pasta basada en almidón para un alimento procesado térmicamente.	No menciona	No menciona
Agregar un agente reductor a dicha pasta basada en almidón.	Menciona un agente enzimático reductor producido por una bacteria de la familia de Methylophilus Methylophilus que produce la descomposición de acrilamida en compuestos de almidón.	Menciona un ácido aldónico o una sal relacionada que se utiliza como reductor de la acrilamida en productos con alto contenido de almidón.
Procesar térmicamente dicho producto de alimento.	El proceso procesa térmicamente los compuestos de almidón a una temperatura de procesamiento entre 60° a 80 °C.	Menciona un proceso de cocción de alimentos con alto contenido de almidón, cereales o harina donde la temperatura de cocción es mayor o igual a 120 °C.

Algunas de las características **esenciales** de la composición de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en los documentos evaluados como Estado de la Técnica, los cuales enseñan métodos para la reducción de la acrilamida en preparación de alimentos que utilizan bacterias de la familia de las Methylophilus Methylophilus, ácidos aldónicos o sales equivalentes como medios de reducción de la acrilamida en procesamiento térmico de alimentos en rangos de temperatura comprendidos entre los 60°C y 120°C. La primera característica esencial hace diferente el contenido de la reivindicación 1 ya que presenta la utilización de un tiol y un agente reductor para permitir la descomposición de la acrilamida en alimentos con presencia de alto contenido de almidón y garantiza las propiedades de color y sabor deseadas como parámetros de control de calidad.

En consecuencia, la reivindicación 1 tiene novedad, según lo divulgado en los documentos anteriormente mencionados y evaluados.

La reivindicación 19 consiste en un método para fabricar trozos fabricados que comprende las etapas de:

- 1. Preparar una pasta que comprende hojuelas de papa, agua, un tiol libre y un agente de reducción, en donde el tiol libre y el agente de reducción se agregan en cantidades suficientes para reducir la cantidad de acrilamida producida por procesamiento térmico de la masa a un nivel determinado.

201
201

- 2. Laminar y cortar la mezcla para formar piezas de corte.
- 3. Procesar térmicamente dichas piezas de corte para formar trozos de papa.

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1 (US 4,925,797)	D2 (US 2004 / 0131737)
Un método para fabricar trozos fabricados térmicamente que comprende preparar una pasta que comprende hojuelas de papa, agua, un compuesto tiol libre y un agente de reducción que se agregan en cantidades suficientes para reducir la cantidad de acrilamida producida por procesamiento térmico de dicha masa a un nivel predeterminado.	No menciona	No menciona
Laminar y cortar dicha mezcla para formar piezas de corte.	No menciona	No menciona
Procesar térmicamente dichas piezas de corte para formar trozos de papa.	El proceso procesa los compuestos de almidón a una temperatura de procesamiento entre 60° a 80 °C.	Menciona un proceso de cocción de alimentos con alto contenido de almidón, cereales o harina donde la temperatura de cocción es mayor o igual a 120 °C.

Las características esenciales del método de la reivindicación 19 no habían sido divulgadas previamente en los documentos D1 y D2 considerados como el estado de la técnica más cercano a la invención. La diferencia entre los documentos mencionados es la agregación de un compuesto tiol libre a la pasta formada que permite reducir el contenido de acrilamida en procesos de cocción permitiendo mantener la calidad y estabilidad de los alimentos.

En consecuencia, la reivindicación 19 tiene novedad, según lo divulgado en los documentos relacionados.

La reivindicación 30 consiste en un método para preparar trozos de papa dicho método comprende:

- 1. Partir en rodajas papas crudas para formar rodajas de papas.
- 2. Sumergir dichas rodajas de papas en una solución que tiene un compuesto tiol libre y un agente reductor para reducir el nivel de acrilamida en dichos trozos de papa a nivel determinado.
- 3. Procesar térmicamente dichas rodajas de papa para formar trozos de papa.

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D3 (US 5,292,540)
Método para preparar trozos de papa que consiste partir en rodajas papas crudas para formar rodajas de papas.	Método para preparar trozos de papa bajos en grasa el cual consiste en: cortar papas para producir cortes de papa.
Sumergir dichas rodajas en una solución que contiene un tiol libre y un agente reductor para reducir el nivel de acrilamida en dicho trozos de papa a nivel determinado.	No menciona
Procesar térmicamente dichas rodajas de papa para formar trozos de papa.	Procesar térmicamente los cortes de papa entre 7 y 10 minutos a una temperatura entre 228°C y 468°C, para producir el mismo sabor textura que las papas tradicionales.

Las características **esenciales** del método de la reivindicación 30 no han sido divulgadas en su totalidad previamente en D3 (US 5,292,540). La diferencia fundamental entre los dos métodos está relacionada con la adición de un tiol y un agente reductor que reduce el nivel de acrilamida en dichos trozo de papa.

En consecuencia, la reivindicación 30 tiene novedad, según lo divulgado en el documento D3 (US 5,292,540).

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en un método para reducir el contenido de acrilamida producida por procesamiento térmico de un alimento fabricado que contiene asparagina libre y azúcares simples que comprende:

- 1. Agregar tiol libre a una pasta de almidón para un alimento procesado térmicamente.
- 2. Agregar un agente reductor a una pasta compuesta de almidón en un alimento procesado térmicamente.
- 3. Procesar térmicamente el producto.

Comparación de las características técnicas **esenciales** con las del Estado de la Técnica

Características esenciales	D1 (US 4,925,797)	D2 (US 2004 / 0131737)
Agregar un compuesto tiol libre a una pasta basada en almidón para un alimento procesado térmicamente.	No menciona	No menciona
Agregar un agente reductor a dicha pasta basada en almidón.	No menciona	Menciona un ácido aldónico o una sal relacionada que se utiliza como reductor de la acrilamida en productos con alto contenido de almidón.
Procesar térmicamente dicho producto de alimento.	El proceso procesa térmicamente los compuestos de almidón a una temperatura de procesamiento entre 60° a 80 °C.	Menciona un proceso de cocción de alimentos con alto contenido de almidón, cereales o harina donde la temperatura de cocción es mayor o igual a 120 °C.

El documento **D2 (US 2004 / 0131737)**, considerado el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, divulga un método para reducir el contenido de acrilamida en el cual se adiciona al alimento un ácido aldónico o una sal; los alimentos poseen alto contenido de almidón, cereales o harina y donde la temperatura de cocción debe ser mayor o igual a 120 °C. La cocción de los alimentos en el proceso puede realizarse por operaciones de fritura, freír o asar.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1, y el método de **D2 (US 2004 / 0131737)** consiste en la utilización de un tiol y un agente reductor a dicha pasta de almidón para mejorar las características de sabor, apariencia y color del producto alimenticio producido por la disminución de la acrilamida en procesos de cocción.

El efecto que logra el incluir en la preparación tradicional un tiol y un agente reductor es disminuir el contenido de acrilamida en los productos alimenticios después de los procesos de fritura y cocción para aumentar las características de calidad relacionados con el sabor, apariencia y visualización del producto terminado.

Por lo tanto, el Problema Técnico Objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: cómo modificar el método reducción de acrilamida por reducción con ácido o aldónico o una sal relacionada conocido en **D2 (US 2004 / 0131737)** para disminuir los niveles de acrilamida en productos alimenticios para hacerlo más eficiente y permitir la disminución del contenido de acrilamida en los procesos de cocción del procedimiento del documento D1 (US 4,925,797).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia no incluiría la utilización de un tiol y un agente reductor a la pasta de almidón en los documentos D1 y D2 considerados como el estado de la técnica más cercano a la invención para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual no se considera obvia.

Conclusión:
La reivindicación 1 cumple el requisito de novedad (Art. 16), y cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

La reivindicación 19 consiste en un método para fabricar trozos fabricados que comprende las etapas de:

- 1. Preparar una pasta que comprende hojuelas de papa, agua, un tiol libre y un agente de reducción, en donde el tiol libre y el agente de reducción se agregan en cantidades suficientes para reducir la cantidad de acrilamida producida por procesamiento térmico de la masa a un nivel determinado.
- 2. Laminar y cortar la mezcla para formar piezas de corte.
- 3. Procesar térmicamente dichas piezas de corte para formar trozos de papa.

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D2 (US 2004 / 0131737)	D3 (US 5,292,540)
Un método para fabricar trozos fabricados térmicamente que comprende preparar una pasta que comprende hojuelas de papa, agua, un compuesto tiol libre y un agente de reducción que se agregan en cantidades suficientes para reducir la cantidad de acrilamida producida por procesamiento térmico de dicha masa a un nivel predeterminado.	No menciona	Método para preparar trozos de papa bajos en grasa el cual consiste en: cortar papas para producir cortes de papa.
Laminar y cortar dicha mezcla para formar piezas de corte.	No menciona	No menciona
Procesar térmicamente dichas piezas de corte para formar trozos de papa	Menciona un proceso de cocción de alimentos con alto contenido de almidón, cereales o harina donde la temperatura de cocción es mayor o igual a 120 °C.	Procesar térmicamente los cortes de papa entre 7 y 10 minutos a una temperatura entre 228°C y 468°C, para producir el mismo sabor, textura que las papas tradicionales.

El documento **D2 (US 2004 / 0131737)**, considerado el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, divulga un método para reducir el contenido de acrilamida en el cual se adiciona al alimento un ácido aldónico o una sal; los alimentos poseen alto contenido de almidón, cereales o harina y donde la temperatura de cocción debe ser mayor o igual a 120 °C. La cocción de los alimentos en el proceso puede realizarse por operaciones de fritura, freír o asar.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 19, y el método de **D2 (US 2004 / 0131737)** consiste en la utilización de un tiol y un agente reductor a dicha pasta de almidón para mejorar las características de sabor, apariencia y color del producto alimenticio producido por la disminución de la acrilamida en procesos de cocción.

Por tanto, el Problema Técnico Objetivo es cómo modificar el método de fabricación de trozos de papa citado en el documento **D2 (US 2004 / 0131737)**, para reducir el contenido de acrilamida en los procesos de fritura y/o cocción para mantener las características de calidad de los productos alimenticios fabricados en base de almidón.

En consecuencia, el experto en la materia, no incluiría la utilización de un tiol y un agente reductor a la pasta de almidón en los documentos D3 y D2 considerados como el estado de la técnica más cercana a la invención para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual no se considera obvia.

Conclusión:

La reivindicación 19 cumple el requisito de novedad (Art. 16), y cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

La reivindicación 30 consiste en un método para preparar trozos de papa dicho método comprende:

- 1. Partir en rodajas papas crudas para formar rodajas de papas.
- 2. Sumergir dichas rodajas de papas en una solución que tiene un compuesto tiol libre y un agente reductor para reducir el nivel de acrilamida en dichos trozos de papa a nivel determinado.
- 3. Procesar térmicamente dichas rodajas de papa para formar trozos de papa.

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D2 (US 2004 / 0131737)	D3 (US 5,292,540)
Método para preparar trozos de papa que consiste partir en rodajas papas crudas para formar rodajas de papas.	No menciona	Método para preparar trozos de papa bajos en grasa el cual consiste en: cortar papas para producir cortes de papa.
Sumergir dichas rodajas en una solución que contiene un tiol libre y un agente reductor para reducir el nivel de acrilamida en dichos trozos de papa a nivel determinado.	No menciona	No menciona
Procesar térmicamente dichas rodajas de papa para formar trozos de papa	Menciona un proceso de cocción de alimentos con alto contenido de almidón, cereales o harina donde la temperatura de cocción es mayor o igual a 120 °C.	Procesar térmicamente los cortes de papa entre 7 y 10 minutos a una temperatura entre 228°C y 468°C, para producir el mismo sabor, textura que las papas tradicionales.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 30, y el método de **D3 (US 5,292,540)** consiste en la utilización de un tiol y un agente reductor a dicha pasta de almidón para mejorar las características de sabor, apariencia y color del producto alimenticio producido por la disminución de la acrilamida en procesos de cocción.

Por tanto, el Problema Técnico Objetivo es cómo modificar el método de fabricación de trozos de papa citado en el documento **D3 (US 5,292,540)**, para reducir el

contenido de acrilamida en los procesos de fritura y/o cocción para mantener las características de calidad de los productos alimenticios fabricados en base de almidón.

En consecuencia, el experto en la materia, no incluiría la utilización de un tiol y un agente reductor a la pasta de almidón en los documentos D3 y D2 considerados como el estado de la técnica más cercana a la invención para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual no se considera obvia.

Conclusión:
La reivindicación 30 cumple el requisito de novedad (Art. 16), y cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

Aplicación industrial (Art 19 D 486)

Las reivindicaciones 1 – 19 – 30 poseen aplicación industrial. Dichas reivindicaciones aumentan la conversión de acrilamida durante la etapa de cocción de alimentos procesados mejorando las características de color y sabor permiten su aplicación a la industria alimentaria.

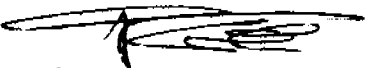
Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente Solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 4.925.797	Ninguna	Ninguna
D2	US 2004 / 0131737	Ninguna	Ninguna
D3	US 5.292.540	Ninguna	Ninguna

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 (60) 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 No. 10 de 2001.


JOSÉ LUIS SALAZAR
Director de Nuevas Creaciones (C)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha _____

EXAMINADOR TÉCNICO
Código No. 2020108