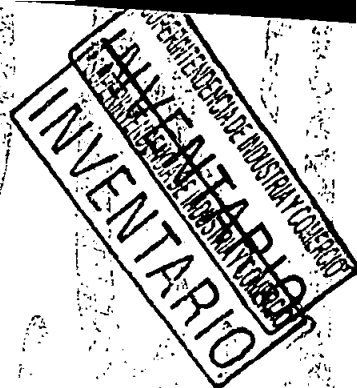




Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA



OPES

SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION

08-19252

21. EXPEDIENTE N° _____

54. TÍTULO "CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA
USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y XANTAN Y GOMA DE
ALGARROBO"

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL A23L 1/00

71. SOLICITANTE UNILEVER N.V.

DOMICILIO ROTTERDAM, HOLANDA

74. REPRESENTANTE LEGAL ALICIA LLOREDA RICAURTE
T.P.53.215

22. BOGOTÁ, D.C. 25 FEB. 2008

PETITORIO



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019252-00000-0000

Fecha: 2008-02-25 16:48:07
Tra. 11 PATENTEIYII
Act. 411 PRESENTACION

Dep. 2020 NUECREACIONI
Eve: 379 FASENACIONALI
Folios: 69

FORMULARIO UNICO DE SOLICITUD DE PATENTE PCT ENTRADA EN FASE NACIONAL

12 Julio 2008

①

SOLICITUD DE:

☒ Patente de Invención

☐ Patente de Modelo de Utilidad

☐ Capítulo I.

☒ Capítulo II.

②

SOLICITANTE (71)

Nombre: **UNILEVER NV**

Dirección: Weena 455, 3013 AL, Postbus 760, 3000 DK, Rotterdam, Holanda.

Nacionalidad o Domicilio: Rotterdam, Holanda.

Lugar de Constitución: Holanda.

Teléfono: 3264270 Fax: 6069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

IDENTIFICACION

C.C.

☐

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual _____

Número _____

③

REPRESENTANTE O APODERADO

Nombre: **ALICIA LLOREDA RICAURTE**

Dirección: Calle 72 No. 5-83 Piso 5º, Bogotá, Colombia

Teléfono: 3264270 Fax: 6069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

C.C.

☒

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual _____

Número 39.690.713 TP 53.215

④

INVENTOR(ES) (72)

Nombre: **ACHTERKAMP, Georg; ACKERMANN, Dieter, Kurt, Karl; INOUE, Chiharu; KOHLUS, Reinhard y KUHN, Matthias.**

Dirección: Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1 74074 Heilbronn y Unilever R & D Vlaardingen B.V., Olivier Van Noortlaan 120, NL-3133 AT Vlaardingen.

Nacionalidad o Domicilio: Alemania y Holanda.

⑤

PCT (86)

Solicitud Internacional No. PCT/EP2006/012061

Fecha: 07/12/06

Publicación Internacional No. WO 2007/068484 A1

Fecha: 21/06/07

⑥

Título (54) "CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y XANTAN Y GOMA DE ALGARROBO"

⑦

Clasificación Internacional (51) A23L 1/00

⑧

Prioridad

SI ☒ NO ☐

(33) País de Origen

(32) Fecha

(31) Número de Solicitud

EP
EP

12/12/05
07/06/06

05077842.2
06115093.4

⑨

Comprobante de Pago No. 08 - 11,918

Fecha: Febrero 13 DE 2008

10

ANEXOS

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☒ Documento que acredita la existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☒ Documento de Representación Legal.
- ☐ Documento de cesión del inventor al solicitante o a su causante.
- ☐ Declaraciones
- ☐ Copia de la solicitud internacional. (Resumen, descripción, reivindicaciones, dibujos)
- ☒ Traducción de la solicitud internacional al castellano. (Resumen, descripción, reivindicaciones)
- ☐ Copia del examen preliminar internacional efectuado por la Autoridad Internacional de Examen Preliminar (IPEA).
- ☐ Traducción del examen preliminar internacional efectuado por la IPEA.
- ☐ De ser el caso, copia del contrato de acceso.
- ☐ De ser el caso, documento que acredite la licencia o autorización de uso de conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas.
- ☐ Arte Final 12X12.
- ☐ De ser el caso, información sobre otras solicitudes de patente o títulos obtenidos en el extranjero por el mismo titular o su causante, relacionados parcial o totalmente con la invención de esta solicitud.
- ☐ De ser el caso, modificaciones efectuadas a la solicitud internacional.
- ☒ Otros: Reporte de Búsqueda Internacional con su traducción y Publicación con su traducción.

11

FIGURA CARACTERISTICA:

12

Solicito la concesión de la patente,

NOMBRE: ALICIA LLOREDA RICAURTE

FIRMA: _____

C.C. 39.690.713

T.P. 53.215



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 11,918
FECHA : FEBRERO 13 DE 2008

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LLOREDA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	2660848	13/02/2008	6,651,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	
1		TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	501,000.00
		TOTAL :	\$ 501,000.00

SGN: QUINIENTOS UN MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ANEXO

El documento que acredita la calidad de REPRESENTANTES LEGALES en Bogotá de los doctores ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ para TODOS LOS ASUNTOS RELACIONADOS CON LA PROPIEDAD INDUSTRIAL de la sociedad peticionaria, que faculta a cada uno de dichos abogados para actuar individualmente, se esta presentando con esta solicitud. En consecuencia, ruego a usted reconocer la personería de cada uno de dichos Representantes Legales para actuar dentro del presente expediente, a fin de que cualquiera de ellos pueda intervenir en cualquier tiempo respecto de la solicitud en él contenida.



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. No. 53.215

4

TRADUCCION OFICIAL No. 2004-08-12-406 de un documento escrito en Inglés/
Español, la cual para efectos del presente lleva el sello personal de **Martha Lucia
Arciniegas M.**, Traductora e Intérprete Oficial en virtud de la Res 1523 /88 del Ministerio
de Justicia.

Legalización de un Poder de Representación Legal conferido a ALICIA LLOREDA
y/o GUSTAVO TAMAYO, y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ
otorgado por **UNILEVER N.V.**

Dado y firmado el 13 de julio del 2004

(fdo)

Richard Duncan Heath

Nicole Hope

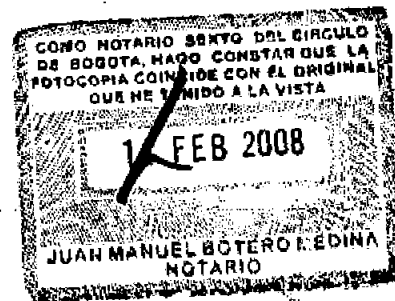
Debidamente autorizado

SE DEBE LEGALIZAR MEDIANTE NOTARIO AL DORSO Página

Sigue en Español legalización, mediante Notario, de la firma precedente.

(fdo)

WILLIAM BRIGNALL KENNAIR, Notario Público



APOSTILLA

(Convención de La Haya del 5 de Octubre de 1961)

REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA E IRLANDA DEL NORTE

1. Pais: Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte
2. Este documento público ha sido firmado por **William Brignall Kennair**
3. actuando como **Notario Público**
4. y lleva el sello/estampilla de **Dicho Notario Público**

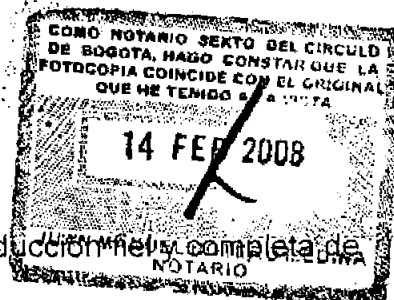
Certificado

5. en Londres
6. el 14 de julio del 2004
7. Por el Secretario Principal de Su Majestad para Asuntos Exteriores y del Commonwealth
8. No. **G464139**
9. Timbre/Sello

Aparece el Sello de la Oficina de Asuntos Exteriores y del Commonwealth

2008-635 10. Firma

W. Glass



Según mi leal saber y entender, esta es una traducción fiel y completa de su original en inglés de la cual se deja copia para futuras referencias.

Martha Lucia Arciniegas M.
MARTHA LUCIA ARCINIEGAS M.
TRADUCTORA E INTERPRETE OFICIAL
RESOLUCION 1523/88 MINJUSTICIA

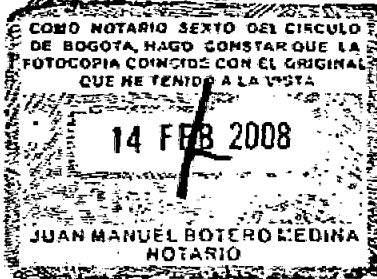
MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

55743
Marta Arango
COPIA FIRMADA POR EL
DOCUMENTO DESEMPENA
LAS FUNCIONES INDICADAS

RESPONSABLE DEL TEXTO

2004 ABR 13 12:55

JEFE DE SECCION
SANTAFE DE BOGOTA D.C.



6

KAMER VAN KOOPHANDEL
ROTTERDAM.

Número Archivo 24051830

Página 00001 Extracto Limitado

Traducción al inglés de un extracto del registro comercial de la Cámara de Industria y Comercio de Rotterdam

Persona legal:

Forma jurídica Naamloze Vennootschap) (Compañía de Responsabilidad Limitada Pública)...

Nombre Unilever N.V.
Sede Estatutaria Rotterdam

Primer registro en el registro comercial 09-11-1927

Escritura de la última enmienda de los artículos 13-05-2004

Capital autorizado EUR 697. 641.704,22

Capital emitido EUR 411. 862.272,26

Capital pagado EUR 411. 862.272,26

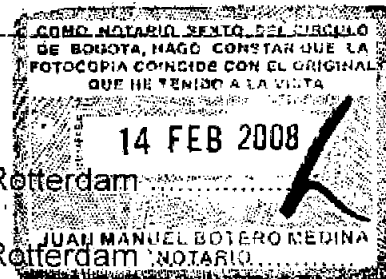
(Capital convertido a euros según el art. 2: 2:67c B.W.)

Existen diferentes clases de acciones Consultar el archivo de registro comercial

Empresa:

Razón social : Unilever N.V.
Dirección : Weena 455, 3013 AL Rotterdam

Dirección de correo : Postbus 760, 3000DK Rotterdam
Número telefónico : 010-2174000
Número de fax : 010-2174798



Página 00002 sigue

7

Número Archivo 24051830

Página 00002 Extracto Limitado

Descripción Negocio realizado : OBTENER INTERESES EN SOCIEDADES,
ASI COMO MANEJO Y FINANCIAMIENTO

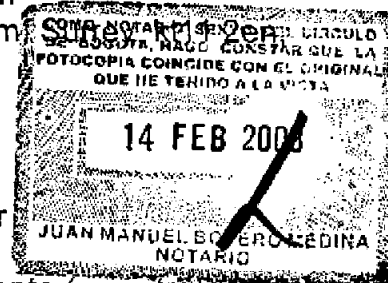
Empleados : 0

Este extracto contiene una selección de personas en ejercicio de un cargo público

Nombre : Fitzgerald, Niall William Arthur
Fecha y lugar de nacimiento : 13-09-1945, Flijo, Irlanda
Dirección : Warreners Lane, Weybridge.kt13.Olg,
United Kingdom
Fecha de ingreso a la oficina : 20-05-1987
Cargo : Uitvoerend bestuurder
Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros
directores/ otros, ver artículos.....
Fecha de Autoridad Representativa : 13-05-2004.....

Nombre : Burgmans, Antony
Fecha y lugar de nacimiento : 13-02-1947, Rotterdam
Dirección : 1 Danesmead, Cobham
United Kingdom

Fecha de ingreso a la oficina : 08-05-1991
Cargo : Uitvoerend bestuurder
Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros
directores/ otros, ver artículos.....



Página 00003 sigue

7

Fecha de Autoridad Representativa : 13-05-2004.....

Nombre : Butler, Alan Clive

Fecha lugar de nacimiento : 22-06-1946, Bogota, Colombia

Dirección : 1 Campden Hill Gardens, London w8 7au
United Kingdom.....

Fecha de ingreso a la oficina : 06-05-1992

Cargo : Uitvoerend bestuurder

Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros
directores/ otros, ver articulos.....

Fecha de Autoridad Representación : 13-05-2004

Nombre : Markham, Rudolph Harold Peter

Fecha y lugar de nacimiento : 13-03-1946, Alresford, United Kingdom

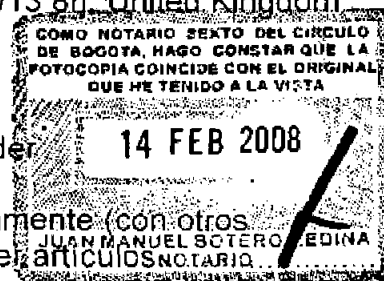
Dirección : 48 Trinity Church Road 17 CALDW HS,
Barnes London sw13 8rj, United Kingdom

Fecha de ingreso a la oficina : 06-05-1998

Cargo : Uitvoerend bestuurder

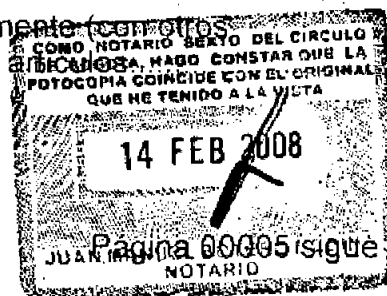
Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros
directores/ otros, ver articulos

Fecha de Autoridad Representativa : 13-05-2004



Nombre : Cescau, Patrick Jean Pierre
Fecha y Lugar de Nacimiento : 27-09-1948, Paris, Francia
Dirección : 10ª Gloucester Park App ASHBURN, Place,
Kensington, London, United Kingdom
Fecha de ingreso a la oficina : 04-05-1999
Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros
directores/ otros, ver artículos.....
Fecha de Autoridad Representación : 13-05-2004

Nombre : van Heemstra, André René
Fecha y Lugar de Nacimiento : 31-01-1946, Zwolle
Dirección : Floris Grijpstraat 13, 2596XD's Gravenhage
Fecha de ingreso a la oficina : 03-05-2000
Cargo : Uitvoerend bestuurder
Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros
directores/ otros, ver artículos.....
Fecha de Autoridad Representación : 13-05-2004



Número Archivo : 24051830

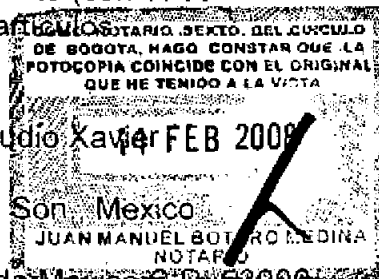
Página 00005 Extracto Limitado

Nombre : Dadiseth, Keki Bomi
Fecha y Lugar de Nacimiento : 20-12-1945, PuneCMS, India
Dirección : Gloucester Park app. 10 A Asburn, Place
Kensington London, United Kingdom
Fecha de ingreso a la oficina : 03-05-2000
Cargo : Uitvoerend bestuurder
Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros
directores/ otros, ver artículos.....)

Fecha de Autoridad Representativa : 13-05-2004

Nombre : van der Graaf, Cornelis Job
Fecha y Lugar de Nacimiento : 02-11-1950, Goes
Dirección : Kievietslaan 34, 2243GD Wassenaar
Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004
Cargo : Uitvoerend bestuurder
Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros
directores/otros, ver artículos.....)

Nombre : Gonzalez Laporte, Claudio Xavier
Fecha y Lugar de Nacimiento : 22-05-1934, Cananea, Son. Mexico
Dirección : Santa Anita 190, Edo de Mexico C.P. 53900
México



Página 00006 sigue

Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros directores/otros, ver artículos.....)

Nombre : Baroness Chalker, Lynda

Fecha y Lugar de Nacimiento : 29-04-1942, Hitchin, United Kingdom

Dirección : 11 The Winery, London SW8 1JR, United Kingdom

Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros directores/otros, ver artículos.....)

Nombre : Lord Brittan of Spennithorne, Leon

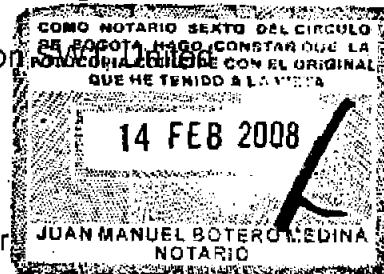
Fecha y Lugar de Nacimiento : 25-09-1939, London, United Kingdom

Dirección : 1 Carlisle Mansions, London NW4 4JF, England

Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

Facultades : Autorizado conjuntamente (con otro
directores/otros, ver articulos.....)



12

Número Archivo : 24051830

Página 00007 Extracto Limitado

Nombre : Collomb, Bertrand Pierre Charles
Fecha y Lugar de Nacimiento : 14-08-1942, Lyon, Francia

Dirección : 4 Rue de la Lota, Paris 75116, Francia

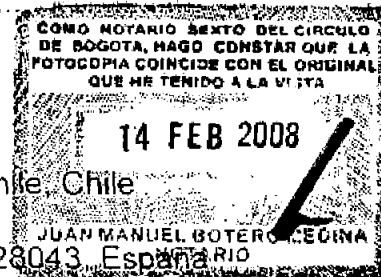
Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004

Cargo : Niet-uilvoerend bestuurder

Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros directores/otros, ver artículos.....)

Nombre : Dik, Wim
Fecha y Lugar de Nacimiento : 11-01-1939, Rotterdam
Dirección : Antwerpse Baan 10. 5269KB HELVOIRT
Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004
Cargo : Niet-uilvoerend bestuurder
Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros directores, ver artículos.....)

Nombre : Fanjul Martin, Oscar
Fecha y Lugar de Nacimiento : 20-05-1949, Santiago de Chile, Chile
Dirección : Juan Belmonte 11, Madrid 28043, España
Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004
Cargo : Niet-uilvoerend bestuurder



Página 00008 sigue

12

Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros directores/otros, ver artículos.....

Nombre : Kopper, Hilmar

Fecha y Lugar de Nacimiento : 13-03-1935, Oslanin, República Federal Alemana

Dirección : Himburg 9, Rothenbach D-56459, República Federal Alemana

Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros directores/otros, ver artículos.....

Nombre : Simon of Highbury, David Alec Gwyn Roberts

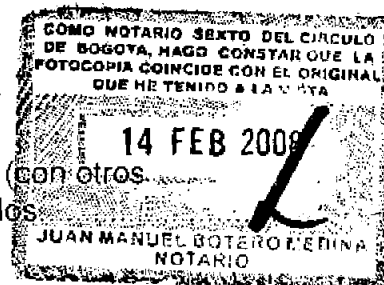
Fecha y Lugar de Nacimiento : 24-07-1939, London, United Kingdom

Dirección : 6 St. Mary's Grove Canonbury, London N1 2NT United Kingdom

Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros directores/otros, ver artículos.....



Número Archivo : 24051830

Página 00009 Extracto Limitado

Nombre : van der Veer, Jeroen

Fecha y Lugar de Nacimiento : 27-10-1947, Utrecht

Dirección : Adres afgeschermd, o.g.v. art 32 Hrb

Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004

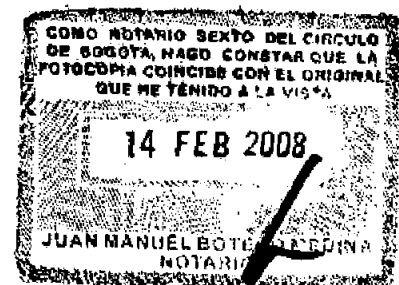
Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros
directores/ otros, ver artículos.....)

Emitido por la Cámara de Comercio

Rotterdam, 28-07-2004

(fdo) Mw. C. Mijnsbergen- Van de Morter



15

APOSTILLA

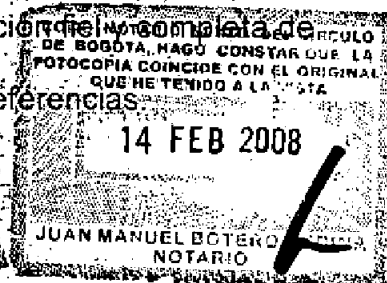
(Convención de La Haya del 5 de Octubre de 1961)

- | | | |
|----|--|------------------------------------|
| 1. | País: | Países Bajos |
| 2. | Este documento público ha sido firmado por | Mijnsbergen van de Mortel |
| 3. | actuando como | Funcionario Cámara Comercio |
| 4. | y lleva el sello/estampilla de | Dicho Notario Público |

Certificado

- | | | | |
|----|--|-----|-------------------------|
| 5. | en Rotterdam | 6. | el 4 de agosto del 2004 |
| 7. | Por el Secretario de la Corte del Distrito | | |
| 8. | No. 147560 | | |
| 9. | Timbre/Sello | 10. | Firma |
| | | | (firma ilegible) |

Según mi leal saber y entender, esta es una traducción completa de su original en inglés de la cual se deja copia para futuras referencias.



8602/07

Catalina Arciniegas
ANTHA LUCIA ARCINIEGAS M.
TRADUCTORA E INTERPRETE OFICIAL
RESOLUCIÓN 1523/88 MINJUSTICIA

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

2008 FEB 12 14:3

JEFE DELEGACION
SANTAFE DE BOGOTA D.C.

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

11055734
Arango

FIRMA ATENDE EL
DOCUMENTO DESEMPLEA
FUNCIONES PARICIAS

NOTA: EL SEÑOR...
BOGOTA: HAGO CONSTAR QUE LA
FOTOCOPIA COINCIDE CON EL ORIGINAL
QUE HE TENIDO A LA VISTA
14 FEB 2008
JUAN MANUEL BOTERO MEDINA
NOTARIO

John Venn & Sons

Scrivener Notaries
Translators

William B Kennair LL.B. • Jessica M Reeve M.A.

Associates: Agnes Corless • Jonathan P Courts M.A., M.L.

Consultants: Keith F.C. Baker LL.B., M.L. • Bridget M Ellison B.A.

95 Aldwych London WC2B 4JF
United Kingdom

Telephone: 020 7395 4300

Fax: 020 7395 4310

e-mail: notary@johnvenn.co.uk

<http://www.johnvenn.co.uk>

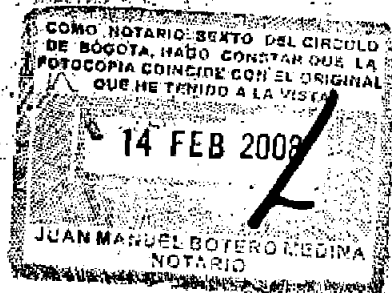
Yo, don WILLIAM BRIGNALL KENNAIR, Notario Público
debidamente admitido, con competencia para actuar en Inglaterra y Gales y
con ejercicio en Londres, Inglaterra, certifico por las presentes:

1. QUE el Poder que se adjunta fue firmado en nombre y
representación de UNILEVER N.V. con oficinas en Weena 455, 3013 AL,
Rotterdam, Países Bajos, por don RICHARD DUNCAN HEATH y doña
NICOLA HOPE, ambos Firmantes debidamente Autorizados de la referida
Sociedad;

2. Y QUE el referido Poder, así firmado, ha sido debidamente
otorgado en representación de la referida Sociedad.

EN TESTIMONIO de lo cual expido este Certificado bajo mi firma y
Sello Notarial en Londres, el día catorce de julio de dos mil cuatro.

W B Kennair
Not. Pub.



Vista
Mucillo en Vateria
nombrar
G/11

APOSTILLE

(Hague Convention of 5 October 1961 / Convention de La Haye du 5 octobre 1961)

UNITED KINGDOM OF GREAT BRITAIN AND NORTHERN IRELAND

1. Country: United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland
Pays: Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord

This public document / Le présent acte public

2. Has been signed by William Brignall Kennair
a été signé par

3. Acting in the capacity of Notary Public
agissant en qualité de

4. Bears the seal/stamp of The Said Notary Public

COPIA COINCIDE CON EL ORIGINAL

5. at London/Londres

Certified/Attesté
6. the/le 14 July 2004

7. by Her Majesty's Principal Secretary of State for Foreign and Commonwealth Affairs /
par le Secrétaire d'Etat Principal de Sa Majesté aux Affaires Etrangères et du Commonwealth.

8. JUAN MANUEL BÓTER
Number/sous Notario 3464139

9. Stamp:
timbre:

10. Signature: W. Glass



For the Secretary of State / Pour le Secrétaire d'Etat

If this document is to be used in a country which is not party to the Hague Convention of 5 October 1961,
it should be presented to the consular section of the mission representing that country.

inicial en Rotterdam, Holanda

nombramos por el presente a ALICIA LLOREDA y/o
GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA
y/o ENRIQUE ALVAREZ, domiciliados en Bogotá,
Colombia, con oficinas en dicha ciudad, Calle 72 No.
5-83, piso 6o., nuestros representantes legales y
verdaderos en Bogotá, con facultades para recibir
notificaciones y nombrar apoderados judiciales o
extrajudiciales, con el fin de dar cumplimiento al
parágrafo 1o. del artículo 543 del decreto 410 de
1971.

Los doctores ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO
TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o
ENRIQUE ALVAREZ, o los apoderados que
cualquiera de ellos designe, quedan especialmente
facultados para representarnos ante las autoridades
colombianas, administrativas, judiciales o de policía,
en todos los trámites relativos a la propiedad
industrial, a cuyo efecto les facultamos para dar ante
dichas autoridades todos los pasos necesarios al
objeto indicado; elevar solicitudes, declaraciones,
reclamos, recursos y presentar desistimientos;
formular descripciones, enmiendas, limitar el
alcance de las solicitudes y los registros, presentar
oposiciones y apelaciones; instaurar cancelaciones,
renunciar total o parcialmente a los registros, abonar
todos los impuestos y cuotas y efectuar todo otro
pago determinado por la ley; recibir todos los
documentos y valores, dando el descargo
respectivo; llenar cualesquiera otros requisitos y
tomar, en fin, todas las medidas que creyeran
conducentes al resguardo de nuestros intereses; y
adicionalmente quedan facultados para tomar
intervención como demandantes o demandados ante
los jueces que sean competentes, pudiendo transar,
someter a árbitros, desistir, percibir, conciliar y
apelar, con todas las demás facultades que resulten
necesarias, y por el presente declaramos desde
ahora válido y bueno cuanto dichos representantes
y/o los apoderados que cualquiera de ellos nombre
hicieren en nuestro beneficio.

Asimismo, facultamos a los doctores ALICIA
LLOREDA y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO
SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ, para
solicitar en la Oficina de Propiedad Industrial la
protocolización de este documento y de cualquier
poder que cualquiera de ellos otorgue a nombre
nuestro.

Dado y firmado el 13 de Julio de 2.004

domiciled at Weena 455, 3013 AL, Postbus 760,
3000 DK, Rotterdam, The Netherlands,

hereby appoint, ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO
TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o
ENRIQUE ALVAREZ, of Bogota, Colombia, with
offices in said town, Calle 72 No. 5-83, Sixth Floor,
our true and legal representatives in Bogotá, with
power to receive notifications and to appoint judicial
or extrajudicial agents, so as to comply with
paragraph 1o. of article 543 of decree 410 of 1971.

Doctors ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO
TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o
ENRIQUE ALVAREZ, or the agents by any one of
them appointed, are especially empowered to
represent us before the administrative, judicial or
police authorities of Colombia, in all proceedings
pertaining to industrial property, for which purpose
we authorize them to take before the said authorities
all the necessary steps for the said end; to file
petitions, declarations, claims, recourses and
withdrawals, to draw up specifications; to file
amendments, to limit the scope of applications and
registrations, file oppositions; file cancellations total
or partially waive registrations, to pay all installments
and effect all other payments prescribed by law; to
receive proper receipts, to comply with all other
requirements and, in short, to take all those
measures which they may deem fit for the protection
of our interests; and additionally we authorize said
agents to act on our behalf, as complainants as well
as defendants, before the competent judges, with full
powers to make arrangements, to submit to
arbitrators, to desist, to collect, to conciliate, to
appeal and, in short, with all such further powers as
may be required, and we hereby declare from now
on as valid and good all that said representatives
and/or the agents by any one of them appointed may
do for our benefit.

We also authorize doctors ALICIA LLOREDA
y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO
SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ, to apply for
protocolization of this document and of any power of
attorney by any one of them conferred in our name,
before the Office of Industrial Property.

Given and signed this 13th day of July, 2004

Richard Duncan Heath

Nicola Hope

Both Duly Authorised

NOTARY SHOULD EXECUTE OTHER SIDE



KAMER VAN KOOPHANDEL
ROTTERDAM

18

File number: 24051830

Page 00001 Limited extract

English translation of an extract from the commercial register of the Chamber of Commerce and Industries for Rotterdam

Legal person:

Legal form	: Naamloze Vennootschap (Public Limited Liability Company)
Name	: Unilever N.V.
Statutory seat	: Rotterdam
Incorporation deed	: 09-11-1927
Deed of latest amendment of articles	: 13-05-2004
Authorized capital	: EUR 697.641.704,22
Issued capital	: EUR 411.862.272,26
Paid up capital	: EUR 411.862.272,26
	(Capital converted into euro acc. to art. 2:67c B.W.)

There are different classes of shares

: Consult the commercial register file

Undertaking:

Tradename(s)	: Unilever N.V.
Address	: Weena 455, 3013AL Rotterdam
Mailing address	: Postbus 760, 3000DK Rotterdam
Telephone number	: 010-2174000
Fax number	: 010-2174798
Description of business conducted	: TO OBTAIN INTERESTS IN PARTNERSHIPS AS WELL AS MANAGING AND FINANCING
Employees	: 0

This extract contains a selection of registered incumbents

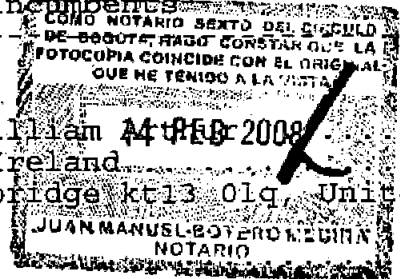
Director(s):

Name	: Fitzgerald, Niall William
Date and place of birth	: 13-09-1945, Flijo, Ireland
Address	: Warreners Lane, Weybridge KT13 0Lq, United Kingdom
Date of entry into office	: 20-05-1987
Title	: Uitvoerend bestuurder
Powers	: Authorised jointly with other directors/others, see articles

Date of (present) represen-

28-07-2004

Page 00002 follows.



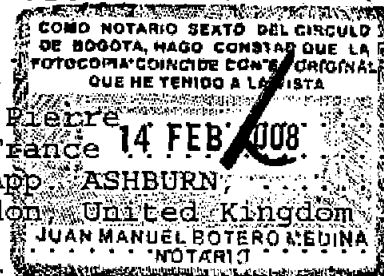
KAMER VAN KOOPHANDEL ROTTERDAM
BLAAK 40, 3011 TA ROTTERDAM
T (010) 402 77 77 F (010) 414 57 54
INZAGE HANDELSREGISTER
T 0900-1234567 (€ 0,70 PER MINUUT)
INTERNET: WWW.KVK.NL

18

File number: 24051830

Page 00002 Limited extract

tative authority	:13-05-2004
Name	:Burgmans, Antony
Date and place of birth	:13-02-1947, Rotterdam
Address	:1 Danesmead, Cobham, surrey, kt11 2en, United Kingdom
Date of entry into office	:08-05-1991
Title	:Uitvoerend bestuurder
Powers	:Authorised jointly with other directors/others, see articles
Date of (present) representative authority	:13-05-2004
Name	:Butler, Alan Clive
Date and place of birth	:22-06-1946, Bogota, Colombia
Address	:1 Campden Hill Gardens, Londen w8 7au, United Kingdom
Date of entry into office	:06-05-1992
Title	:Uitvoerend bestuurder
Powers	:Authorised jointly with other directors/others, see articles
Date of (present) representative authority	:13-05-2004
Name	:Markham, Rudolph Harold Peter
Date and place of birth	:13-03-1946, Alresford, United Kingdom
Address	:48 Trinity Church Road 17 CALDW HS, Barnes, londen sw13 8rj, United Kingdom
Date of entry into office	:06-05-1998
Title	:Uitvoerend bestuurder
Powers	:Authorised jointly with other directors/others, see articles
Date of (present) representative authority	:13-05-2004
Name	:Cescau, Patrick Jean Pierre
Date and place of birth	:27-09-1948, Parijs, France
Address	:10a Gloucester Park App ASHBURN, Place, kensington, london, United Kingdom
Date of entry into office	:04-05-1999
Title	:Uitvoerend bestuurder
Powers	:Authorised jointly with other directors/others, see articles



28-07-2004

Page 00003 follows.



KAMER VAN KOOPHANDEL
ROTTERDAM

70

File number: 24051830

Page 00003 Limited extract

Date of (present) representative authority

:13-05-2004

Name

:van Heemstra, André René

Date and place of birth

:31-01-1946, Zwolle

Address

:Floris Grijpstraat 13, 2596XD 's-Gravenhage

Date of entry into office

:03-05-2000

Title

:Uitvoerend bestuurder

Powers

:Authorised jointly with other directors/others, see articles

Date of (present) representative authority

:13-05-2004

Name

:Dadiseth, Keki Bomi

Date and place of birth

:20-12-1945, Punecms, India

Address

:Gloucester Park app. 10 A Asburn, Place
Kensington London, United Kingdom

Date of entry into office

:03-05-2000

Title

:Uitvoerend bestuurder

Powers

:Authorised jointly with other directors/others, see articles

Date of (present) representative authority

:13-05-2004

Name

:van der Graaf, Cornelis Job

Date and place of birth

:02-11-1950, Goes

Address

:Kievietslaan 34, 2243GD Wassenaar

Date of entry into office

:13-05-2004

Title

:Uitvoerend bestuurder

Powers

:Authorised jointly with other directors/others, see articles

Name

:Gonzalez Laporte, Claudio Xavier

Date and place of birth

:22-05-1934, Cananea, Sonora

Address

:Santa Anita 190, Edo. de Mexico C.P. 53900, Mexico

Date of entry into office

:13-05-2004

Title

:Niet-uitvoerend bestuurder

Powers

:Authorised jointly (with other directors, see articles)

Name

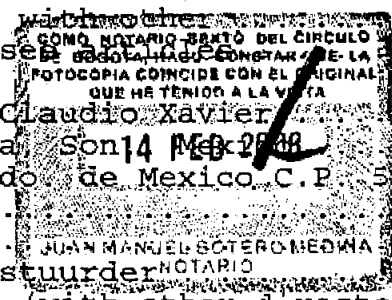
:Baroness Chalker, Lynda

Date and place of birth

:29-04-1942, Hitchin, United Kingdom

28-07-2004

Page 00004 follows.



70

File number: 24051830

Page 00004 Limited extract

Address :11 The Winery, Londen SW8 1JR, United Kingdom
Date of entry into office :13-05-2004
Title :Niet-uitvoerend bestuurder
Powers :Authorised jointly (with other directors, see articles)

Name :Lord Brittan of Spennithorne, Leon
Date and place of birth :25-09-1939, Londen, United Kingdom
Address :1 Carlisle Mansions, Londen SW1, United Kingdom
Date of entry into office :13-05-2004
Title :Niet-uitvoerend bestuurder
Powers :Authorised jointly (with other directors, see articles)

Name :Collomb, Bertrand Pierre Charles
Date and place of birth :14-08-1942, Lyon, France
Address :4 Rue de la Lota, Parijs 75116, France
Date of entry into office :13-05-2004
Title :Niet-uitvoerend bestuurder
Powers :Authorised jointly (with other directors, see articles)

Name :Dik, Wim
Date and place of birth :11-01-1939, Rotterdam
Address :Antwerpse Baan 10, 5268KB HELVOIRT
Date of entry into office :13-05-2004
Title :Niet-uitvoerend bestuurder
Powers :Authorised jointly (with other directors, see articles)

Name :Fanjul Martin, Oscar
Date and place of birth :20-05-1949, Santiago de Chile, Chile
Address :Juan Belmonte 11, Madrid 28043, Spain
Date of entry into office :13-05-2004
Title :Niet-uitvoerend bestuurder
Powers :Authorised jointly (with other directors, see articles)

Name :Kopper, Hilmar
Date and place of birth :13-03-1935, Oslania, Federal Republic of Germany
Address :Himbürg 9, Rothenbach D-56459, Federal Republic of Germany

28-07-2004

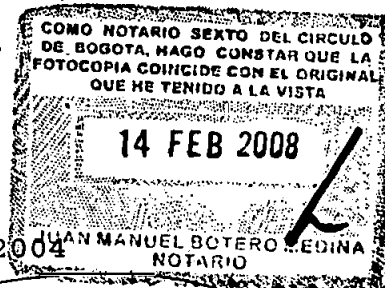
Page 00005 follows.

File number: 24051830

Page 00005 Limited extract

Date of entry into office	:13-05-2004
Title	:Niet-uitvoerend bestuurder
Powers	:Authorised jointly (with other directors, see articles)
Name	:Simon of Highbury, David Alec Gwyn Roberts
Date and place of birth	:24-07-1939, Londen, United Kingdom
Address	:6 St. Mary's Grove Canonbury, Londen N1 2NT, United Kingdom
Date of entry into office	:13-05-2004
Title	:Niet-uitvoerend bestuurder
Powers	:Authorised jointly (with other directors, see articles)
Name	:van der Veer, Jeroen
Date and place of birth	:27-10-1947, Utrecht
Address	:Adres afgeschermd, o.g.v. art 32 Hrb.
Date of entry into office	:13-05-2004
Title	:Niet-uitvoerend bestuurder
Powers	:Authorised jointly (with other directors, see articles)

Issued by the chamber of commerce



Rotterdam, 28-07-2004

For extract

Mw. C. Mijsbergen-van de Mortel

APOSTILLE

(Convention de la Haye du 5 octobre 1961)

1. Country: The NETHERLANDS

This public document

2. has been signed by

C. Mijnsbergen van de Mortel

3. acting in the capacity of

servant of the chamber of commerce

4. bears the stempel of

C. Mijnsbergen van de Mortel

Certified

5. at ROTTERDAM 6. on 04-08-2004

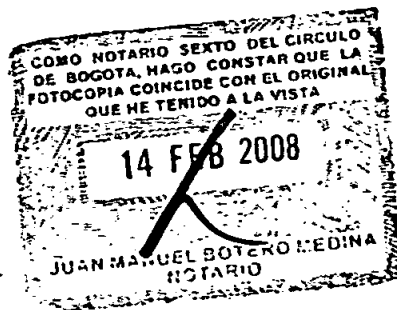
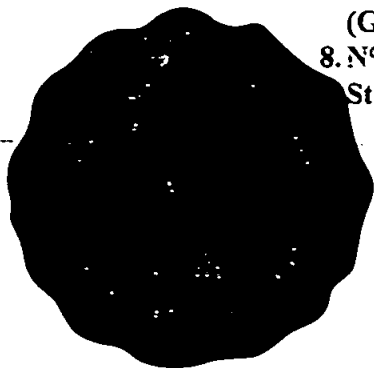
7. by the clerk of the District Court

(Griffier van de Arrondissementsrechtbank)

8. N° 147560

Stempel:

10. Signature:



 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISION DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION PCT	
(21) N° de solicitud:		(51) Int Cl: A23L 1/00	
(22) Fecha de solicitud: 25-02-08		(71) Solicitante(s) UNILEVER N.V.	
(30) Prioridad	(31) No. Prioridad	(32) Fecha	(33) País
	05077842.2	12-12-05	EP
	06115093.4	07-06-06	EP
		(72) Inventor(es) ACHTERKAMP, Georg; ACKERMANN, Dieter, Kurt, Karl; INOUE, Chiharu; KOHLUS, Reinhard y KUHN, Matthias.	
		(74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE	
(85) Fecha limite inicio fase nacional: 12-07-08		(87) Publicación internacional	
(86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT		Fecha: 21/06/07	
Fecha de presentación de la solicitud: 07/12/06		N° publicación: WO 2007/068484 A1	
No. de solicitud PCT/GB2006/012061			
(54) Título: "CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y XANTAN Y GOMA DE ALGARROBO"			

Resumen - Reivindicación(es):

Reivindicación número 1:

Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado)
- 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), estando el xantan y LBG cada uno presente en una cantidad de 30-70% con base en la cantidad total de xantan+LBG,
- 3-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-30%, los más preferido 15-26%, de sal,

en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel.

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2006/012061

A. CLASIFICACION DE MATERIA INV. A23L1/40 ADD. A23L1/00 Según la Clasificación de Patentes Internacional (CPI) o según la clasificación nacional y la CPI											
B. CAMPOS BUSCADOS Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de símbolos de clasificación) A23L Documentación buscada fuera de documentación mínima hasta donde dichos documentos se incluyan en los campos buscados Base de datos electrónica consultada durante la búsqueda internacional (nombre de la base de datos y, donde sea práctico, buscar términos usados) EPO-Interno											
C. DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES <table> <tr> <th>Categoría °</th> <th>Citación de documento, con indicación, donde sea apropiado, de los textos relevantes</th> <th>Relevante a la reivindicación No.</th> </tr> <tr> <td>X</td> <td>US 2003/044503 A1 (MORGAN ELLEN K [US] ET AL) 6 de Marzo de 2003 (2003-03-06) Párrafos [0012] – [0016], [0023] – [0029] – [0032], [0035] – [0037] – [0044] reivindicaciones -----</td> <td>1-15</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>WO 02/35944 A (NATURAL FRUIT & BEVERAGE COMPA [GB]; DUNN GERRY [BG]) 10 de Mayo de 2002 (2002-05-10) página 3, línea 12 – línea 17 página 7, línea 9 – página 10, línea 16 ----- --/---</td> <td>1-15</td> </tr> </table>			Categoría °	Citación de documento, con indicación, donde sea apropiado, de los textos relevantes	Relevante a la reivindicación No.	X	US 2003/044503 A1 (MORGAN ELLEN K [US] ET AL) 6 de Marzo de 2003 (2003-03-06) Párrafos [0012] – [0016], [0023] – [0029] – [0032], [0035] – [0037] – [0044] reivindicaciones -----	1-15	X	WO 02/35944 A (NATURAL FRUIT & BEVERAGE COMPA [GB]; DUNN GERRY [BG]) 10 de Mayo de 2002 (2002-05-10) página 3, línea 12 – línea 17 página 7, línea 9 – página 10, línea 16 ----- --/---	1-15
Categoría °	Citación de documento, con indicación, donde sea apropiado, de los textos relevantes	Relevante a la reivindicación No.									
X	US 2003/044503 A1 (MORGAN ELLEN K [US] ET AL) 6 de Marzo de 2003 (2003-03-06) Párrafos [0012] – [0016], [0023] – [0029] – [0032], [0035] – [0037] – [0044] reivindicaciones -----	1-15									
X	WO 02/35944 A (NATURAL FRUIT & BEVERAGE COMPA [GB]; DUNN GERRY [BG]) 10 de Mayo de 2002 (2002-05-10) página 3, línea 12 – línea 17 página 7, línea 9 – página 10, línea 16 ----- --/---	1-15									
☒ En el recuadro C se enumeran más documentos. ☒ En el anexo se enumeran miembros de la familia de patentes. <table> <tr> <td> ° Categorías especiales de documentos citados: 'A' documento que define el estado general de la técnica el cual no se considera de relevancia particular 'E' documento anterior pero publicado en o después de la fecha de presentación internacional 'L' documento que puede arrojar dudas sobre reivindicaciones de prioridad o que se cita para establecer la fecha de publicación de otra citación u otra razón especial (según se especifica) 'O' documento que se refiere a una revelación oral, uso, exhibición u otros medios 'P' documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero después de la fecha de prioridad reivindicada </td> <td> 'T' documento posterior publicado después de la fecha de presentación internacional o fecha de prioridad y que no está en conflicto con la solicitud pero citado para entender el principio o teoría que sustenta la invención 'X' documento de relevancia particular; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o no puede considerarse que comprende un paso inventivo cuando el documento se toma solo 'Y' documento de relevancia particular; la invención reivindicada no puede considerarse que comprende un paso inventivo cuando el documento se combina con uno o más documentos, siendo dicha combinación obvia para una persona experta en la técnica '&' documento miembro de la misma familia de patentes </td> </tr> </table>			° Categorías especiales de documentos citados: 'A' documento que define el estado general de la técnica el cual no se considera de relevancia particular 'E' documento anterior pero publicado en o después de la fecha de presentación internacional 'L' documento que puede arrojar dudas sobre reivindicaciones de prioridad o que se cita para establecer la fecha de publicación de otra citación u otra razón especial (según se especifica) 'O' documento que se refiere a una revelación oral, uso, exhibición u otros medios 'P' documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero después de la fecha de prioridad reivindicada	'T' documento posterior publicado después de la fecha de presentación internacional o fecha de prioridad y que no está en conflicto con la solicitud pero citado para entender el principio o teoría que sustenta la invención 'X' documento de relevancia particular; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o no puede considerarse que comprende un paso inventivo cuando el documento se toma solo 'Y' documento de relevancia particular; la invención reivindicada no puede considerarse que comprende un paso inventivo cuando el documento se combina con uno o más documentos, siendo dicha combinación obvia para una persona experta en la técnica '&' documento miembro de la misma familia de patentes							
° Categorías especiales de documentos citados: 'A' documento que define el estado general de la técnica el cual no se considera de relevancia particular 'E' documento anterior pero publicado en o después de la fecha de presentación internacional 'L' documento que puede arrojar dudas sobre reivindicaciones de prioridad o que se cita para establecer la fecha de publicación de otra citación u otra razón especial (según se especifica) 'O' documento que se refiere a una revelación oral, uso, exhibición u otros medios 'P' documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero después de la fecha de prioridad reivindicada	'T' documento posterior publicado después de la fecha de presentación internacional o fecha de prioridad y que no está en conflicto con la solicitud pero citado para entender el principio o teoría que sustenta la invención 'X' documento de relevancia particular; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o no puede considerarse que comprende un paso inventivo cuando el documento se toma solo 'Y' documento de relevancia particular; la invención reivindicada no puede considerarse que comprende un paso inventivo cuando el documento se combina con uno o más documentos, siendo dicha combinación obvia para una persona experta en la técnica '&' documento miembro de la misma familia de patentes										
Fecha de la terminación real de la búsqueda internacional 9 de Marzo de 2007		Fecha de envío por correo del reporte de búsqueda internacional 21/03/2007									
Nombre y dirección de correo de ISA European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL-2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040 Tx 31 651 epo nl, Fax: (+31-70) 340-3016		Funcionario autorizado Popa, Marian									

25

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2006/012061

C. (Continuación) DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES

Categoría °	Citación de documento, con indicación, donde sea apropiado, de los textos relevantes	Relevante a la reivindicación No.
A	KOVACS P: "INCOMPATIBILIDAD DE USO DE GOMA XANTANO Y GALACTOMANOSA" FOOD TECHNOLOGY, INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS, CHICAGO, IL, US, Vol. 27, no. 3, Marzo 1975 (1975-03), Páginas 26-28, 30, XP001057341 ISSN: 0015-6639 Tablas -----	1-35
A	WO 01/11994 A (AFTOORA WILLIAM F [US]) 22 de Febrero de 2001 (2001-02-22) el documento completo -----	
A	US 2004/151806 A1 (BUDD MICHAEL CHARLES [US] ET AL) 5 de Agosto de 2004 (2004-08-05) el documento completo -----	
A	US 6 086 937 A (BOT DAVID SIMON [NL] ET AL) 11 de Julio de 2000 (2000-17-11) El documento completo -----	
A	US 5 593 716 A (APPELQVIST INGRID A [GB] ET AL) 14 de Enero de 1997 (1997-01-14) El documento completo -----	
A	WO 97/48290 A (HUNT-WESSON, INC) 24 de Diciembre de 1997 (1997-12-24) página 2, línea 22 – página 6, línea 20 reivindicaciones -----	
A	US 5 013 573 A (BODOR JANOS [NL] ET AL) 7 de Mayo de 1991 (1991-05-07) el documento completo -----	

27

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2006/012061

Casilla II Observaciones donde ciertas reivindicaciones fueron inescrutables (Continuación del Item 2 de la primera hoja)

Este reporte de búsqueda internacional no ha sido establecido respecto a ciertas reivindicaciones bajo el Artículo 17(2)(a) por las siguientes razones:

- ☐ Reivindicaciones Nos.:

porque se relacionan con un asunto que no es necesario que esta Autoridad busque, a saber:
- ☒ Reivindicaciones Nos.: 3, 4, 5

porque se relacionan con partes de la solicitud internacional que no cumplen con los requisitos prescritos hasta tal grado que no se puede llevar a cabo una búsqueda internacional significativa, específicamente:
ver INFORMACIÓN ADICIONAL hoja PCT/ISA/210
- ☐ Reivindicaciones No.:

porque son reivindicaciones dependientes y no están diseñadas de acuerdo con la segunda y tercera oración de la Norma 6.4(a).

Casilla III Observaciones donde falta unidad de invención (Continuación del Item 3 de la primera hoja)

Esta Autoridad de Búsqueda Internacional encontró invenciones múltiples en esta solicitud internacional, así:

- ☐ Puesto que todos los derechos de búsqueda adicionales requeridos fueron pagados oportunamente por el solicitante, este informe de búsqueda internacional cubre todas las reivindicaciones investigables.
- ☐ Puesto que todas las reivindicaciones investigables pudieron investigarse sin esfuerzo que justifique derechos adicionales, esta Autoridad no solicitó pago de derechos adicionales.
- ☐ Puesto que sólo algunos de los derechos de búsqueda adicionales fueron pagados oportunamente por el solicitante, este informe de búsqueda internacional cubre únicamente aquellas reivindicaciones para las cuales se pagaron derechos, específicamente las reivindicaciones Nos.:
- ☐ El solicitante no pagó oportunamente los derechos de búsqueda adicionales requeridos. Por consiguiente, este informe de búsqueda internacional se restringe a la primera invención mencionada en las reivindicaciones; está cubierto por las reivindicaciones Nos.:

- Comentario sobre Protesta
- ☐ Los derechos de búsqueda adicionales estuvieron acompañados por la protesta del solicitante.
 - ☐ El pago de los derechos de búsqueda adicionales no estuvo acompañado por una protesta.

28

INFORMACIÓN ADICIONAL CONTINUADA DE PCT/ISA/210

Continuación de la Casilla II.2

Reivindicaciones Nos.: 3, 4, 5

Las reivindicaciones presentes se relacionan con un producto definido (inter alia) por referencia a los siguientes parámetros inusuales:

P1: módulo elástico G

P2: módulo viscoso G

Sin embargo, los parámetros empleados en las reivindicaciones son conocidos pero en campos remotos (p.e., polímeros orgánicos e inorgánicos).

Se considera que el uso de este parámetro inusual en el presente contexto conduce a una falta de claridad porque la reivindicación no identifica claramente los productos abarcados por esta porque los parámetros no pueden ser determinados claramente y confiablemente por las indicaciones de la descripción o por los procedimientos objetivo que son usuales en la técnica. Esto hace imposible comparar las reivindicaciones con la técnica previa. Como resultado, la solicitud no cumple con el requerimiento de claridad bajo el Artículo 6 PCT.

La falta de claridad es en tal medida, que la búsqueda se realizó teniendo en cuenta consideraciones de no cumplimiento para determinar la extensión de la búsqueda de las reivindicaciones 3-5.

La búsqueda de las reivindicaciones 3-5 se restringió a los ejemplos claramente definidos en, y soportados y revelados por la descripción, ver p.e., ejemplos.

Se llama la atención al solicitante al hecho que las reivindicaciones que se relacionan con las invenciones con respecto de las cuales no se ha establecido reporte de búsqueda internacional no necesitan ser sometidas a examen preliminar internacional (Regla 66.1(e) PCT). Se le advierte al solicitante que la política de la EPO cuando actúa como una Autoridad de Examen Preliminar Internacional normalmente no es realizar un examen preliminar sobre la materia que no ha sido buscada. Este es el caso sin importar si las reivindicaciones son o no modificadas siguiendo la recepción del reporte de búsqueda o durante cualquier procedimiento del Capítulo II. Si el solicitante procede a la fase regional ante la EPO, se le recuerda al solicitante que se puede realizar una búsqueda durante el examen ante la EPO (ver Lineamientos de la EPO, C-VI, 8.5), los problemas que conducen a la declaración del Artículo 17(2) deben ser superados.

28

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL
Informe sobre miembros de familia de patentes

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2006/012061

Documento de patente citado en el reporte de búsqueda		Fecha de publicación		Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de publicación
US 2003044503	A1	06-03-2003	AT	344623 T	15-11-2006
			CA	2455717 A1	27-02-2003
			EP	1420656 A1	26-05-2004
			JP	2004538015 T	24-12-2004
			MX	PA04001446 A	08-07-2004
			NZ	531036 A	29-09-2006
			WO	03015538 A1	27-02-2003
WO 0235944	A	10-05-2002	AU	1074202 A	15-05-2002
			CA	2427445 A1	10-05-2002
			EP	1331856 A1	06-08-2003
			GB	2369550 A	05-06-2002
			US	2004025700 A1	12-02-2004
WO 0111994	A	22-02-2001	CA	2379396 A1	22-02-2001
US 2004151806	A1	05-08-2004	AU	2004210400 A1	19-08-2004
			BR	PI0406943 A	03-01-2006
			CA	2514953 A1	19-08-2004
			CN	1859855 A	08-11-2006
			EP	1589835 A1	02-11-2005
			WO	2004068972 A1	19-08-2004
			MX	PA05008164 A	30-09-2005
US 6086937	A	11-07-2000	AT	202678 T	15-07-2001
			AU	716798 B2	09-03-2000
			AU	5497896 A	16-10-1996
			BR	9607769 A	07-07-1998
			CA	2216531 A1	03-10-1996
			CZ	9703036 A3	18-03-1998
			DE	69613688 D1	09-08-2001
			DE	69613688 T2	18-10-2001
			WO	9629894 A1	03-10-1996
			ES	2158308 T3	01-09-2001
			HU	9801660 A2	28-10-1998
			PL	322533 A1	02-02-1998
			SK	129097 A3	08-04-1998
US 5593716	A	14-01-1997	AT	170717 T	15-09-1998
			AU	705134 B2	13-05-1999
			AU	2978095 A	16-02-1996
			CA	2194385 A1	01-02-1996
			CN	1152858 A	25-06-1997
			CZ	9700106 A3	16-07-1997
			DE	69504685 D1	15-10-1998
			DE	69504685 T2	01-04-1999
			WO	9602152 A1	01-02-1996
			ES	2123270 T3	01-01-1999
			HU	76662 A2	28-10-1997
			JP	10502536 T	10-03-1998
			PL	318098 A1	12-05-1997
			ZA	9505717 A	10-01-1997
WO 9748290	A	24-12-1997	NONE		
US 5013573	A	07-05-1991	AU	585695 B2	22-06-1989
			AU	6880587 A	20-08-1987
			CA	1294822 C	28-01-1992

30

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL
Informe sobre miembros de familia de patentes

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2006/012061

Documento de patente citado en el reporte de búsqueda	Fecha de publicación	Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de publicación
US 5013573 A	DE	3774146 D1	05-12-1991
	EP	0233565 A2	26-08-1987
	JP	1943483 C	23-06-1995
	JP	6079537 B	12-10-1994
	JP	62220147 A	28-09-1987
	ZA	8701178 A	26-10-1988

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No
PCT/EP2006/012061

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

INV. A23L1/40

ADD. A23L1/00

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)
A23L

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

EPO-Internal

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	US 2003/044503 A1 (MORGAN ELLEN K [US] ET AL) 6 March 2003 (2003-03-06) paragraphs [0012] - [0016], [0023] - [0029], [0032], [0035] - [0037], [0044] claims	1-15
X	WO 02/35944 A (NATURAL FRUIT & BEVERAGE COMPA [GB]; DUNN GERRY [GB]) 10 May 2002 (2002-05-10) page 3, line 12 - line 17 page 7, line 9 - page 10, line 16 ----- -/--	1-15

☒ Further documents are listed in the continuation of Box C.☒ See patent family annex.

* Special categories of cited documents:

A document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

E earlier document but published on or after the international filing date

L document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

O document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

P document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

T later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

X document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

Y document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.

& document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

9 March 2007

Date of mailing of the international search report

21/03/2007

Name and mailing address of the ISA/

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax. (+31-70) 340-3016

Authorized officer

Popa, Marian

C(Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	KOVACS P: "USEFUL INCOMPATIBILITY OF XANTHAN GUM WITH GALACTOMANNANS" FOOD TECHNOLOGY, INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS, CHICAGO, IL, US, vol. 27, no. 3, March 1975 (1975-03), pages 26-28,30, XP001057341 ISSN: 0015-6639 tables	
A	WO 01/11994 A (AFTOORA WILLIAM F [US]) 22 February 2001 (2001-02-22) the whole document	
A	US 2004/151806 A1 (BUDD MICHAEL CHARLES [US] ET AL) 5 August 2004 (2004-08-05) the whole document	
A	US 6 086 937 A (BOT DAVID SIMON [NL] ET AL) 11 July 2000 (2000-07-11) the whole document	
A	US 5 593 716 A (APPELQVIST INGRID A [GB] ET AL) 14 January 1997 (1997-01-14) the whole document	
A	WO 97/48290 A (HUNT-WESSON, INC) 24 December 1997 (1997-12-24) page 2, line 22 - page 6, line 20 claims	
A	US 5 013 573 A (BODOR JANOS [NL] ET AL) 7 May 1991 (1991-05-07) the whole document	

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.
PCT/EP2006/012061

Box II Observations where certain claims were found unsearchable (Continuation of item 2 of first sheet)

This International Search Report has not been established in respect of certain claims under Article 17(2)(a) for the following reasons:

1. ☐ Claims Nos.:
because they relate to subject matter not required to be searched by this Authority, namely:
2. ☒ Claims Nos.: 3, 4, 5
because they relate to parts of the International Application that do not comply with the prescribed requirements to such an extent that no meaningful International Search can be carried out, specifically:
see FURTHER INFORMATION sheet PCT/ISA/210
3. ☐ Claims Nos.:
because they are dependent claims and are not drafted in accordance with the second and third sentences of Rule 6.4(a).

Box III Observations where unity of invention is lacking (Continuation of item 3 of first sheet)

This International Searching Authority found multiple inventions in this International application, as follows:

1. ☐ As all required additional search fees were timely paid by the applicant, this International Search Report covers all searchable claims.
2. ☐ As all searchable claims could be searched without effort justifying an additional fee, this Authority did not invite payment of any additional fee.
3. ☐ As only some of the required additional search fees were timely paid by the applicant, this International Search Report covers only those claims for which fees were paid, specifically claims Nos.:
4. ☐ No required additional search fees were timely paid by the applicant. Consequently, this International Search Report is restricted to the invention first mentioned in the claims; it is covered by claims Nos.:

Remark on Protest

- ☐ The additional search fees were accompanied by the applicant's protest.
☐ No protest accompanied the payment of additional search fees.

FURTHER INFORMATION CONTINUED FROM PCT/ISA/ 210

Continuation of Box II.2

Claims Nos.: 3,4,5

Present claims relate to a product defined (inter alia) by reference to the following unusual parameters:

P1: elastic modulus G

P2: viscous modulus G

The parameters employed in the claims are however known but in remote fields (eg. organic and inorganic polymers). The use of this unusual parameter in the present context is considered to lead to a lack of clarity because the claim does not clearly identify the products encompassed by it as the parameters cannot be clearly and reliably determined by indications in the description or by objective procedures which are usual in the art. This makes it impossible to compare the claim/s to the prior art. As a result, the application does not comply with the requirement of clarity under Article 6 PCT.

The lack of clarity is to such an extent, that the search was performed taking into consideration the non-compliance in determining the extent of the search of claims 3-5.

The search of claims 3-5 was restricted to the examples clearly defined in, and supported and disclosed by the description see eg examples.

The applicant's attention is drawn to the fact that claims relating to inventions in respect of which no international search report has been established need not be the subject of an international preliminary examination (Rule 66.1(e) PCT). The applicant is advised that the EPO policy when acting as an International Preliminary Examining Authority is normally not to carry out a preliminary examination on matter which has not been searched. This is the case irrespective of whether or not the claims are amended following receipt of the search report or during any Chapter II procedure. If the application proceeds into the regional phase before the EPO, the applicant is reminded that a search may be carried out during examination before the EPO (see EPO Guideline C-VI, 8.5), should the problems which led to the Article 17(2) declaration be overcome.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No
PCT/EP2006/012061

34

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
US 2003044503 A1	06-03-2003	AT 344623 T CA 2455717 A1 EP 1420656 A1 JP 2004538015 T MX PA04001446 A NZ 531036 A WO 03015538 A1	15-11-2006 27-02-2003 26-05-2004 24-12-2004 08-07-2004 29-09-2006 27-02-2003
WO 0235944 A	10-05-2002	AU 1074202 A CA 2427445 A1 EP 1331856 A1 GB 2369550 A US 2004025700 A1	15-05-2002 10-05-2002 06-08-2003 05-06-2002 12-02-2004
WO 0111994 A	22-02-2001	CA 2379396 A1	22-02-2001
US 2004151806 A1	05-08-2004	AU 2004210400 A1 BR P10406943 A CA 2514953 A1 CN 1859855 A EP 1589835 A1 WO 2004068972 A1 MX PA05008164 A	19-08-2004 03-01-2006 19-08-2004 08-11-2006 02-11-2005 19-08-2004 30-09-2005
US 6086937 A	11-07-2000	AT 202678 T AU 716798 B2 AU 5497896 A BR 9607769 A CA 2216531 A1 CZ 9703036 A3 DE 69613688 D1 DE 69613688 T2 WO 9629894 A1 ES 2158308 T3 HU 9801660 A2 PL 322533 A1 SK 129097 A3	15-07-2001 09-03-2000 16-10-1996 07-07-1998 03-10-1996 18-03-1998 09-08-2001 18-10-2001 03-10-1996 01-09-2001 28-10-1998 02-02-1998 08-04-1998
US 5593716 A	14-01-1997	AT 170717 T AU 705134 B2 AU 2978095 A CA 2194385 A1 CN 1152858 A CZ 9700106 A3 DE 69504685 D1 DE 69504685 T2 WO 9602152 A1 ES 2123270 T3 HU 76662 A2 JP 10502536 T PL 318098 A1 ZA 9505717 A	15-09-1998 13-05-1999 16-02-1996 01-02-1996 25-06-1997 16-07-1997 15-10-1998 01-04-1999 01-02-1996 01-01-1999 28-10-1997 10-03-1998 12-05-1997 10-01-1997
WO 9748290 A	24-12-1997	NONE	
US 5013573 A	07-05-1991	AU 585695 B2 AU 6880587 A CA 1294822 C	22-06-1989 20-08-1987 28-01-1992

Form PCT/ISA/210 (patent family annex) (April 2005)

36

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No
PCT/EP2006/012061

35

Patent document cited in search report		Publication date	Patent family member(s)	Publication date
US 5013573	A		DE 3774146 D1	05-12-1991
			EP 0233565 A2	26-08-1987
			JP 1943483 C	23-06-1995
			JP 6079537 B	12-10-1994
			JP 62220147 A	28-09-1987
			ZA 8701178 A	26-10-1988

37

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA SEGÚN EL TRATADO DE COOPERACION DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de Propiedad Intelectual
Oficina Internacional



(43) Fecha de Publicación

21 de Junio de 2007 (21.06.2007)

PCT

(10) Número de Publicación Internacional

WO 2007/068484 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes⁷:

A23L 1/40 (2006.01) A23L 1/00 (2006.01)

(21) Número de Solicitud Internacional:

PCT/EP2006/012061

(22) Fecha de Registro Internacional:

7 de Diciembre de 2006 (07.12.2006)

(25) Idioma de registro:

Inglés

(26) Idioma de Publicación:

Inglés

(30) Información de Prioridad:

05077842.2
06115093.4

12 de Diciembre de 2005 (12.12.2005)
7 de Junio de 2006 (07.06.2006)

EP
EP

(71) Solicitante: (para todos los Estados designados excepto AE, AG, AU, BB, BW, BZ, CA, CY, EG, GB, GD, GH, GM, IE, IL, IN, KE, KN, LC, LK, LS, LY, MN, MW, MY, NA, NG, NZ, OM, PG, SC, SD, SG, SL, SZ, TT, TZ, UG, US, VC, ZA, ZM, ZW) UNILEVER N.V. [NL/NL]; Weena 455, NL-3013 AL Rotterdam (NL).

(71) Solicitante: (para AE, AG, AU, BB, BW, BZ, CA, CY, EG, GB, GD, GH, GM, IE, IL, KE, KN, LC, LK, LS, LY, MN, MW, MY, NA, NG, NZ, OM, PG, SC, SD, SG, SL, SZ, TT, TZ, UG, VC, ZA, ZM, ZW solamente) UNILEVER PLC [GB/GB]; Unilever House, Blackfriars, London Greater London EC4P 4BQ (GB).

(71) Solicitante: (para IN solamente) HINDUSTAN LEVER LIMITED [IN/IN]; Hindustan Lever House, 165/166 Backbay Reclamation, Maharashtra, Mumbai 400 020 (IN).

(72) Inventores; e

(75) Inventores/Solicitantes: (para Estados Unidos de América solamente) ACHTERKAMP, Georg [DE/DE]; Unilever Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1 74074 Heilbronn (DE). ACKERMANN, Dieter, Kurt, Karl [DE/DE]; Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1 74074 Heilbronn (DE) INOUE, Chiharu [JP/NL]; Unilever R & D Vlaardingen B.V., Olivier Van Noortlaan 120, NL-3133 AT Vlaardingen (NL). KOHLUS, Reinhard [DE/DE]; Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1 74074 Heilbronn (DE) KUHN, Matthias [DE/DE]; Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1 74074 Heilbronn (DE).

(74) Agente: WURFBAIN, Gilles, L.; Unilever Patent Group, Olivier Van Noortlaan 120, NL-3133 AT Vlaardingen (NL).

(81) Estados Designados (a menos que se indique lo contrario para cada tipo de protección nacional disponible): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) Estados Designados (a menos que se indique lo contrario para cada tipo de protección regional disponible): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), Eurasiatica (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM) Europea (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publicado:

- con reporte de búsqueda internacional

Para los códigos de dos letras y otras abreviaturas, refiérase a "Las Notas Guías sobre Códigos y Abreviaturas" que aparecen al comienzo de cada emisión regular de la Gaceta PCT.

(54) Título: "CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y XANTAN Y GOMA DE ALGARROBO"

(57) Resumen: Concentrados para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, cuyos concentrados comprenden 20-80% de agua, 0.5-60% de (trozos de) hierbas, vegetales, carne, pescado o crustáceos, 3-30% de sal, y un agente gelificante que comprende xantán y goma de algarrobo.

(19) World Intellectual Property Organization
International Bureau



(43) International Publication Date
21 June 2007 (21.06.2007)

PCT

(10) International Publication Number
WO 2007/068484 A1

(51) International Patent Classification:
A23L 1/40 (2006.01) A23L 1/00 (2006.01)

(21) International Application Number:
PCT/EP2006/012061

(22) International Filing Date:
7 December 2006 (07.12.2006)

(25) Filing Language: English

(26) Publication Language: English

(30) Priority Data:
05077842.2 12 December 2005 (12.12.2005) EP
06115093.4 7 June 2006 (07.06.2006) EP

(71) Applicant (for all designated States except AE, AG, AU, BB, BW, BZ, CA, CY, EG, GB, GD, GH, GM, IE, IL, IN, KE, KN, LC, LK, LS, LY, MN, MW, MY, NA, NG, NZ, OM, PG, SC, SD, SG, SL, SZ, TT, TZ, UG, US, VC, ZA, ZM, ZW): UNILEVER N.V. [NL/NL]; Weena 455, NL-3013 AL Rotterdam (NL).

(71) Applicant (for AE, AG, AU, BB, BW, BZ, CA, CY, EG, GB, GD, GH, GM, IE, IL, KE, KN, LC, LK, LS, LY, MN, MW, MY, NA, NG, NZ, OM, PG, SC, SD, SG, SL, SZ, TT, TZ, UG, VC, ZA, ZM, ZW only): UNILEVER PLC [GB/GB]; Unilever House, Blackfriars, London Greater London EC4P 4BQ (GB).

(71) Applicant (for IN only): HINDUSTAN LEVER LIMITED [IN/IN]; Hindustan Lever House, 165/166 Backbay Reclamation Maharashtra, Mumbai 400 020 (IN).

(72) Inventors; and

(75) Inventors/Applicants (for US only): ACHTERKAMP, Georg [DE/DE]; Unilever Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn (DE). ACKERMANN,

Dieter, Kurt, Karl [DE/DE]; Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn (DE). INOUE, Chiharu [JP/NL]; Unilever R & D Vlaardingen B.V., Olivier Van Noortlaan 120, NL-3133 AT Vlaardingen (NL). KOHLUS, Reinhard [DE/DE]; Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn (DE). KUHN, Matthias [DE/DE]; Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn (DE).

(74) Agent: WURFBAIN, Gilles, L.; Unilever Patent Group, Olivier Van Noortlaan 120, NL-3133 AT Vlaardingen (NL).

(81) Designated States (unless otherwise indicated, for every kind of national protection available): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) Designated States (unless otherwise indicated, for every kind of regional protection available): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), Eurasian (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), European (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Published:

— with international search report

For two-letter codes and other abbreviations, refer to the "Guidance Notes on Codes and Abbreviations" appearing at the beginning of each regular issue of the PCT Gazette.

(54) Title: CONCENTRATE FOR PREPARING A BOUILLON, SOUP, SAUCE, GRAVY OR FOR USE AS A SEASONING, THE CONCENTRATE COMPRISING PARTICULATES AND XANTHAN AND LOCUST BEAN GUM

(57) Abstract: Concentrates for preparing a bouillon, broth, soup, sauce, gravy or for use as a seasoning, which concentrates comprises 20-80% water, 0.5-60% (pieces of) herbs, vegetables, meat, fish or crustaceans, 3-30% salt and a gelling agent comprising xanthan and locust bean gum.

WO 2007/068484 A1

CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y XANTAN Y GOMA DE ALGARROBO

RESUMEN, OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

Concentrados para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, cuyos concentrados comprenden 20-80% de agua, 0.5-60% de (trozos de) hierbas, vegetales, carne, pescado o crustáceos, 3-30% de sal, y un agente gelificante que comprende xantán y goma de algarrobo.

CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y XANTAN Y GOMA DE ALGARROBO

Campo De la invención

La presente invención se relaciona con concentrados para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento. Más en particular, la invención se relaciona con concentrados tales que permiten la inclusión de hierbas, carne, pescado o crustáceos que no están completamente secos.

Antecedentes de la invención

Los concentrados para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne, o para uso como condimento son bien conocidos en la cocina occidental y no occidental. Para brevedad, tales formulaciones son aquí todas abreviadas como "concentrados para preparar un caldo, o para uso como un condimento."

Convencionalmente, los cubos o tabletas de caldo o condimento comprenden ingredientes tales como uno o más de sal, azúcar, mejoradores de sabor (como p.e., glutamato monosódico, MSG), hierbas, especias, particulados vegetales, colorantes y saborizantes, cercanos a p.e., 0-40% (para cubos de condimentos 1-60%, para cubos de condimentos y caldo típicamente 0-20%) grasa y/o aceite. La sal es usualmente un ingrediente que está presente en grandes cantidades, p.e., 5-60%.

Tales concentrados están convenientemente disponibles en la forma de cubos, tabletas, cubos que se pueden desmenuzar rígidos o plásticos (p.e., deformables), o como polvos, gránulos, etcétera. Estas formulaciones son

conocidas por ser secas: un contenido de humedad de menos del 8%, usualmente incluso menor.

Aunque tales formulaciones secas tienen ventajas en términos de p.e., preservación, no requieren que todos los ingredientes estén secos. Si los ingredientes en tales concentrados no están disponibles directamente en una forma seca (p.e., hierbas y vegetales y trozos de los mismos, trozos de carne), tales ingredientes necesitan primero ser secados. Sin necesidad de decirlo, esto es un problema y puede tener un impacto negativo en la calidad de (trozos de) tales hierbas, vegetales y carne. Por ende, existe una necesidad de concentrados para uso como condimento o para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa o jugo de carne, cuyo concentrado permitiría el uso de ingredientes, tales como por ejemplo hierbas, y/o vegetales, y/o frutas o partículas de las mismas, así como trozos de carne, pescado o crustáceos, que no están en un estado completamente seco, p.e., más del 8% (en peso de la hierba/vegetal) de humedad. Preferiblemente, los concentrados deben ser estables a la conservación cuando están en un empaque cerrado. Preferiblemente, permitiría el uso de ingredientes tales como hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos y partículas de los mismos, en la forma de ingredientes estabilizados con humedad intermedia.

WO 2001/072148 revela ayudas culinarias que están compuestas de un material de pared que se puede fundir o disolver, que encierra un relleno fluido o pastoso. Tal relleno fluido o pastoso permitiría el uso de hierbas y vegetales no secos (particulados) en su relleno. Sin embargo, la fabricación de tales cubos rellenos puede ser engorrosa.

JP 61/031,068 revela concentrados de sopa para uso con fideos instantáneos, cuyo concentrado de sopa está en la forma de una gelatina, cuyo concentrado requiere ser diluido 5-6 veces con agua para producir una sopa para ser

consumida o servida con fideos. Dichas gelatinas se forman con gelatina en combinación con uno o más de alginato, agar y puré de manzana. Las gelatinas tardan 3-6 minutos en disolverse. Las gelatinas en esta referencia pueden incluir carne (trozos) y vegetal (trozos). Aunque esta forma de gelatina permite particulados no secos, las gelatinas reveladas tienen algunas desventajas.

Resumen de la invención

Existe una necesidad de concentrados empacados para uso como condimento o para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, o jugo de carne, cuyo concentrado está en la forma de una gelatina (empacada), cuya gelatina se puede disolver en agua hirviendo bastante rápidamente (p.e., una masa de 30 g se disolvería en 900 ml de agua hirviendo en menos de 3.5 minutos, preferiblemente menos de 3 minutos). También se prefiere que tal gelatina tenga una tendencia baja a la sinéresis (separación de agua) y sea preferiblemente un gel elástico no demasiado rígido (por lo que facilitará la remoción de su empaque; elástico y no demasiado rígido puede ser mejor juzgado por la sensación de la mano). También se desea que el gel preferiblemente no sea demasiado pegajoso (por lo que el gel es probablemente para ser manipulado por los dedos y permita fácil remoción de su empaque), y de un método de fabricación simple (p.e., no demasiado viscoso durante la preparación, o que requiera un equipo o procesamiento más complejo). Preferiblemente, los concentrados deben ser tales que permiten las velocidades de dilución usuales (en, p.e., un líquido acuoso tal como agua) para, p.e., caldos (p.e., como en cubos de caldo) como 1:20-1:50 (p.e. permite niveles altos de sal en el gel). Además, el producto debe ser bastante estable durante el transporte y almacenamiento, que es normalmente a temperaturas ambientes, pero durante el cual las temperaturas pueden aumentar sustancialmente mucho más. Preferiblemente, el gel también debe tener una

cierta resistencia: preferiblemente la resistencia debe ser tal que la fuerza (en gramos) necesaria para que un émbolo penetre 10 mm en un gel esté por encima de 50, preferiblemente por encima de 70 g. También se desea una separación de fase baja o no separación de fase.

Ahora se ha encontrado que esto puede ser logrado (al menos en parte) por un concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.5 % a 60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos (% en peso con base en el concentrado empacado total)
- 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LGB), estando el xantan y LBG cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantan + LBG,
- 3-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-30%, lo más preferido 15-26%) de sal,

en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel (preferiblemente juzgado cuando se saca del empaque).

La persona de habilidad ordinaria en la técnica de productos alimenticios reconoce un gel cuando lo ve. La apariencia de un gel puede generalmente ser lograda en un ambiente acuoso cuando se usan suficientes agentes gelificantes en la formulación. Un gel tendrá usualmente una apariencia de superficie lisa, retendrá la forma a temperatura ambiente cuando se expone a la gravedad, pero fácilmente deformable (a algún grado en una forma elástica).

Más preferiblemente, el concentrado empacado de acuerdo con la invención (cuando se saca del empaque) tiene la apariencia o reología de un gel expresado por una relación del módulo elástico G' : módulo viscoso G'' de al menos 1, preferiblemente al menos 3, más preferiblemente al menos 5. Además se preferirá que el módulo viscoso G'' sea al menos 10 Pa, preferiblemente al menos 50 Pa. El método para medirlos se describe más adelante.

Por "hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos, o particulados de los mismos" se entiende partículas tienen un tamaño tal que son al menos visibles a simple vista, en el producto como se consume, p.e., a la dilución con agua en la velocidad de dilución requerida (como cuando los particulados o materia de hierba, etcétera: se verán justo antes del consumo). Así, "polvo de carne" como se conoce en la industria de los caldos puede ser difícil de ver en el cubo de gelatina (p.e., debido a la concentración, posible turbidez después de ciertos ingredientes), pero tales particulados de polvo de carne convencionales son bien visibles a simple vista en la sopa o caldo cuando de preparan en la dilución apropiada.

El agua (como cantidad) se entiende aquí como la cantidad total de humedad presente. La concentración de sal se calculará como (cantidad de sal) / (cantidad de sal + humedad total). Lo mismo es válido para otra materia disuelta, tal como agente gelificante (cantidad de agente gelificante) / (cantidad de agente gelificante + humedad total).

Se puede preferir que el concentrado de acuerdo con la presente invención comprenda 15-30% (en peso, con base en el contenido de agua total, más preferiblemente 15-26%) de sal (preferiblemente NaCl, pero también incluyen otras sales, preferiblemente en forma disuelta). "Sal" en este contexto puede ser cloruro de sodio, pero puede ser otra sal de metal de álcali tal como cloruro

de potasio, o una mezcla de los mismos, u otros productos bajos en sodio que ayudan a la impresión de sabor del cloruro de sodio, siempre que el sabor en la formulación final (p.e., caldo o producto alimenticio condimentado) sea aceptable. El límite superior de solubilidad en agua del NaCl es de alrededor de 26% (a temperatura ambiente), y por ende, por encima de este límite pueden aparecer algunos cristales. Por ende, la cantidad de sal está preferiblemente (justo) debajo de este nivel de concentración de saturación de sal.

Mediante la formulación anterior se pueden obtener concentrados para preparar un caldo, consomé, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, que son diferentes de los cubos y tabletas convencionalmente usados secos, en que los concentrados de acuerdo con la invención no son secos. Permite el uso de hierbas, vegetales, carne, pescado, crustáceos (o particulados de los mismos) que están parcialmente húmedos, p.e., no completamente secados. Lo que comparte con los cubos y tabletas de caldo convencionales es que viene en un formato de dosis unitaria (p.e., no un líquido, polvo o gránulos tipo producto en masa): una cantidad porcionada, empacada individualmente.

No obstante el hecho que el concentrado de acuerdo con la presente invención permite el uso de (trozos de) hierbas, vegetales, carne, pescado, crustáceos que no son secos, también es posible incluir tales ingredientes en forma seca en el concentrado de acuerdo con la presente invención. Tales ingredientes secos pueden entonces ser en alguna medida hidratados por la humedad presente en el concentrado.

Los concentrados son de forma más o menos estable: no es un producto que fluye fácilmente, pero al ser un producto gelificado significa que se puede deformar (fácilmente) a presión. Al elegir la cantidad y relación de xantan y LGB, se puede obtener la reología deseada.

La cantidad y relación de xantan y LBG requerida dependerá, p.e., de la cantidad de sal en la formulación, y tales cantidades y relación pueden ser determinadas por la persona de habilidad común en la técnica de productos alimenticios gelificados sin carga indebida. La goma de algarrobo y xantan por sí mismas, a niveles de sal altos, realmente no se gelifican, pero en combinación si lo hacen. Las cantidades típicas serán:

- a un nivel de sal del 15%: LBG + xantan (juntos): 0.15-5%, más preferiblemente 0.4-2%,
- a un nivel de sal del 25%: LBG + xantan (juntos): 0.2-7%, más preferiblemente 0.6-3%, ambos como %p de la cantidad de agua definida anteriormente.

LBG y xantan se usan aquí preferiblemente en cantidades tales que la cantidad total de LBG+xantan comprende 30-70% de LBG y 30-70% de xantan (%p sobre la cantidad total de xantan+LBG). Preferiblemente, estas cantidades son 40-60% y 60-40%, respectivamente, e incluso más preferidas 45-55% y 55-45%, respectivamente. La relación más preferida es de cada componente en una cantidad de aproximadamente 50% y 50%.

La textura o reología deseada para el producto de acuerdo con la invención es preferiblemente la de un gel. Con respecto al gel, en la literatura científica, p.e., "Das Rheologie Handbuch, Thomas Mezger, Curt R. Vincentz-Verlag, Hannover, 2000" un gel se define típicamente por su relación de módulo elástico G' a módulo viscoso G'' . Esto permite distinguirlo de un fluido altamente viscoso, p.e., una pasta y un sistema elástico de la misma viscosidad, p.e., una gelatina. Esta relación debe ser mayor de 1 para un gel. Para el producto dado, una relación mayor de 1 es adecuada. Se prefiere, sin embargo, que dicha relación sea mayor de 3, más preferiblemente mayor de 5.

El valor absoluto del modo viscoso G'' es preferiblemente mayor de 10 Pa, más preferido, mayor de 50 Pa. Este criterio distingue entre soluciones delgadas con un carácter de gel y productos de gelatina que retienen más la forma que son los productos pretendidos de acuerdo con esta invención.

Los valores dados anteriores necesitan deben ser medidos bajo las siguientes circunstancias:

- un tiempo de maduración de al menos 12 h bajo condiciones ambientales,
- temperatura de medición de 25 °C,
- una frecuencia oscilante de 1 rad/s y
- un esfuerzo del 1%.

Este conjunto de parámetros se refiere a una prueba oscilante estándar conducida con reómetro de baja deformación del estado de la técnica estándar disponible comercialmente en, p.e., Bohlin o TA Instruments.

Los requerimientos declarados en la presente para $G':G''$ deben preferiblemente aplicarse al concentrado entero (además de los particulados mencionados), y no solo para una parte de este. Por ejemplo, para una construcción como en WO 01/72148, esto puede ser válido para el material de la pared, pero no para el núcleo fluido o pastoso. Adicionalmente, se prefiere que el concentrado no consista de un material envolvente sólido que cubre un núcleo. También se puede preferir que el concentrado sea traslúcido y/o transparente, además de los elementos visuales tales como hierbas, vegetales, carne, pescado, crustáceos (o particulados de los mismos). Por consiguiente, de la material de matriz (p.e., que comprende agua, un agente gelificante, y opcionalmente sal, mejoradores de sabor, aceite), comprendiendo además los

elementos visuales tales como hierbas, vegetales, carne, pescado, crustáceos (o particulados de los mismos), el material de matriz es preferiblemente transparente y/o traslúcido.

El concentrado de acuerdo con la invención es preferiblemente no dulce, lo cual está caracterizado por un dulzor como un equivalente a un porcentaje de sacarosa menor de 20%, preferiblemente menor de 15%, incluso más preferiblemente menor de 10%, lo más preferido, menor de 6%, y que produce un producto final que es de dulzor menor de 0.5g/l de equivalente de sacarosa, preferiblemente por debajo de 0.3 g/l de equivalente de sacarosa, más preferiblemente por debajo de 0.2 g/l de equivalente de sacarosa. El dulzor se refiere a un dulzor equivalente a sacarosa que se calcula mediante el índice de dulzor de los endulzantes usados. Así, el concentrado de acuerdo con la invención tiene un dulzor expresado por un índice de dulzor por debajo de 0.5 g/litro de equivalente de sacarosa, preferiblemente por debajo de 0.3 g/l de equivalente de sacarosa, más preferiblemente por debajo de 0.2 g/l de equivalente de sacarosa. La cantidad equivalente a sacarosa se refiere a un dulzor equivalente a sacarosa calculado mediante el índice de dulzor de los endulzantes usados.

Como se usa aquí, "índice de dulzor" es un término usado para describir el nivel de dulzor de la forma de dosificación con relación a la sacarosa. La sacarosa, definida como el estándar, tiene un índice de dulzor de 1. Por ejemplo, los índices de dulzor de varios compuestos dulces conocidos se listan a continuación:

Sorbitol 0.54-0.7, Dextrosa 0.6, Manitol 0.7, Sacarosa 1.0, Jarabe de Maíz de Fructosa Alta 55% 1.0, Xilitol 1.0, Fructosa 1.2-1.7, Ciclamato 30, Aspartame 180, Acesulfame K 200, Sacarina 300, Sucralosa 600, Talin 2000-3000.

Valores adicionales y literatura de referencia se puede encontrar en, p.e., "Römpp Lebensmittelchemie, Georg Thieme Verlag, 1995".

También se puede preferir que por dulzor equivalente se entienda aquí el dulzor percibido por un consumidor determinado por un panel entrenado que coteja el dulzor del producto con una solución de sacarosa estándar. El método detallado se describe en el estándar DIN apropiado. Para propósitos del diseño de la receta, esto puede asumirse similar al dulzor calculado por el llamado índice de dulzor.

Las hierbas, vegetales, carne, pescado, crustáceos, o particulados de los mismos (incluyendo mezclas de los mismos) aplicados en la invención actual pueden ser componentes de humedad intermedia. Típicamente, los ingredientes de humedad intermedia tendrán una actividad en agua a_w de 0.5-0.98, preferiblemente 0.6-0.87, más preferiblemente 0.6-0.75.

Descripción detallada de la invención

En los concentrados de acuerdo con la presente invención la cantidad de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, es preferiblemente 1-40%, más preferiblemente 1-20%, lo más preferido 2-20% (en peso sobre el concentrado total empacado).

El contenido de humedad total del concentrado total de acuerdo con la presente invención como está en el empaque (p.e., incluyendo los particulados de hierbas, vegetales, carne, pescado, crustáceos) es 20-80% (en peso con base en el concentrado total empacado), preferiblemente 40 a 60% en peso (con base en el concentrado total empacado). La actividad en agua a_w del concentrado total como está en el empaque es preferiblemente 0.5-0.98, más preferiblemente 0.6-0.87, incluso más preferiblemente 0.7-0.8, y lo más

preferido 0.7-0.75. El pH del concentrado total de acuerdo con la invención es preferiblemente entre 3 y 8, más preferiblemente 4-7. Tal pH puede ser medido después, p.e., moliendo finamente el concentrado entero. En relación a esto, se puede preferir que estén presentes ácidos (orgánicos). Esto también puede ser el caso para las razones de sabor.

El concentrado de acuerdo con la presente invención es preferiblemente estable a la conservación cuando está en su empaque intacto. Esto se puede asegurar seleccionando el proceso de fabricación apropiado en combinación con una composición correcta. Por ejemplo, un proceso que involucra un paso de pasteurización (ya sea explícitamente o como parte de otros pasos de proceso), seguido por llenado en caliente o aséptico del empaque, y la actividad en agua correcta a_w y pH de la composición pueden asegurar esto.

Dependiendo de los ingredientes y el procesamiento elegido, el concentrado de acuerdo con la presente invención es estable a la conservación por al menos 3 meses cuando está en su empaque intacto a temperatura ambiente. Preferiblemente, el concentrado de acuerdo con la presente invención tiene una vida de conservación abierto de al menos 3 meses a temperatura ambiente. Esto se puede lograr a niveles altos de sal, p.e., a 20-26% de sal (con base en agua). Por ende, se puede preferir tal nivel de sal.

Además de los ingredientes mencionados, puede preferirse para los concentrados de acuerdo con la presente invención que comprendan además 0.5-30% (en peso sobre el concentrado total) de un mejorador de sabor seleccionado del grupo de glutamato monosódico, 5'-ribotidas, ácidos orgánicos o mezclas de los mismos. La sal también puede verse como un mejorador de sabor, pero se considera aquí como una categoría separada de ingredientes.

Se pueden usar grasas y/o aceites como un ingrediente en los concentrados de acuerdo con la invención. Pueden contribuir para condimentar y/o dar sensación al gusto. Debido a la naturaleza acuosa de los concentrados, tal grasa está preferiblemente en una forma emulsificada o dispersa. El uso de emulsificantes y/o estabilizantes puede ser deseado. Así, se puede preferir que el concentrado de acuerdo con la presente invención comprenda además 1-30% (peso sobre el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada o dispersa, preferiblemente 1-15%.

Como los concentrados son tipo gelatina, pueden tener una forma. Preferiblemente, el concentrado de acuerdo con la invención es en la forma de un cubo, tableta, forma de ladrillo, pélet, bola (esfera), briqueta, gragea, forma de huevo, o forma de huevo aplanado. Se entiende aquí que "cubos o tabletas" y "dosis unitaria" abarca una amplia variedad de formas geométricas: tales como cubos y tabletas también pélets, briquetas, formas del tipo ladrillo, etcétera. Cada concentrado gelificado individual es preferiblemente de un tamaño tal que el concentrado tiene un peso (excluyendo el empaque) de 1-10 kg, preferiblemente 2-250 g, más preferiblemente 10-50 g. La porción del concentrado de acuerdo con la presente invención como se empaca, es preferiblemente de tal forma que el concentrado tiene un peso excluyendo el empaque) de 1-10 kg, preferiblemente 2-250 g, más preferiblemente 10-50 g. El empaque puede ser, p.e., un empaque de burbuja o un tarro de vidrio o plástico o envases o tazas (sellados). Preferiblemente, en el concentrado empacado de acuerdo con la invención, el contenedor es una taza o envase con un sello, pero también son ahora posibles formas de empaque más complejas (p.e., un empaque resellable). Una opción de empaque específica y preferida son tazas o envases sellados o resellables (p.e., tazas de plástico, que tienen por ejemplo, un volumen de 1-250 ml, que comprenden 1-250 g, preferiblemente 2-50 g (más preferiblemente 10-50 g) de concentrado, que son cerrados con una tapa o sello, preferiblemente un sello de material tipo lámina).

Los concentrados empacados de acuerdo con la presente invención son preferiblemente traslúcidos o transparentes. Esto también los puede hacer atractivos de elegir, p.e., empaque que es al menos parcialmente transparente.

La invención se relaciona adicionalmente con un proceso para la preparación de los concentrados de acuerdo con la presente invención. Un proceso para la preparación puede comprender los pasos de mezclar los ingredientes con el agua, llenar en el empaque (p.e., paquetes de burbujas o tazas o envases) y cerrar los paquetes (p.e., mediante un sello), por medio de lo cual, se aplica preferiblemente un paso de calentamiento antes de, durante o después de llenarlo en el empaque, para propósitos de preservación y/o facilitar la disolución de los ingredientes y/o lograr la gelificación (al posterior enfriamiento) de los geles termoestables. Alternativamente, la mezcla (calentada) puede ser vertida en moldes, enfriada para fijarse. Después del fijado a un gel, el concentrado gelificado tendrá que ser removido de los moldes y empacado. Se prefiere, sin embargo, la fabricación directamente en el empaque. Se prefiere que los pasos de mezclado de los ingredientes con el agua, llenado en el empaque y cerrado del empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque.

En el proceso anterior, se prefiere que al menos parte del paso de calentamiento sea a una temperatura de al menos 80 °C. Adicionalmente, se prefiere que la temperatura de la mezcla durante el llenado sea de al menos 70 °C. Cuando se usa grasa sólida a temperatura ambiente, esta es preferiblemente fundida antes de agregarla a los otros componentes.

La invención se relaciona además con el uso de un concentrado indicado anteriormente, para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o

para uso como un condimento. Esto se puede hacer diluyendo con un líquido acuoso (p.e., agua) bajo aplicación de calor, en, p.e., una relación de 1:15 - 1:100, preferiblemente 1:20 - 1:70, más preferiblemente 1:20 - 1:50.

La invención se relaciona además con el uso del concentrado de acuerdo con la presente invención e indicado anteriormente, para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento. Tal uso, p.e., implica remover el concentrado de su empaque, y agregarlo al alimento o a un plato, ya sea durante o después de su preparación, opcionalmente aplicando además calor y/o agitación al alimento o plato con dicho concentrado.

Ejemplos

Ejemplo 1: Gelatina media en sal con xantan + LBG y vegetales frescos

	Receta para Mezcla de Base Seca
Ingrediente	Kg
Sabor a vegetal	7.500
Extracto de levadura	1.200
IG	0.400
Azúcar	8.000
MSG	8.000
Sal	10.000
Especias	2.400
Polvos de vegetal	3.200
Acidificante	1.000
	41.70

53

	Rec ta para Gelatina
Ingrediente	Kg
Mezcla de Base Seca	41.700
Agua	50.000
Xantan	0.500
LGB	0.500
Vegetales congelados	
Sémola de zanahoria	6.000
Hojas de perejil congeladas	3.000
Trozos de puerro	5.000
Trozos de cebolla congelados	7.000
	7.000
	113.700

Proceso de la Mezcla Seca:

- Agregar todos los ingredientes secos en un Mezclador Lödige
- Mezclar los polvos secos a 120 rpm sin picador por 5 min hasta que sea homogénea
- Empacar en bolsas plásticas
- Cerrar y almacenar a temperatura ambiente

Proceso de la Gelatina

- Agregar agua en un recipiente (Unimix)
- Agregar xantan y LBG
- Continuar mezclado por 30 min
- Agregar la mezcla seca y mezclar hasta que sea homogénea
- Calentar hasta 95 °C
- Agregar los vegetales congelados
- Calentar hasta 95 °C
- Mantener a 95 °C por 5 min

88

Llenar en caliente en frascos de vidrio de 50 ml

Tapar los frascos de vidrio

Enfriar a temperatura ambiente por 24 h.

Ejemplo 2: Gelatina alta en sal con xantan + LBG

	Receta para Mezcla de Base Seca
Ingrediente	Kg
Sabor a pollo	8.400
Polvo de carne de pollo	3.000
Extracto de levadura	1.200
IG	0.400
Sémola de zanahoria	0.900
Azúcar	10.200
Trozos de cebolla	3.000
Trozos de puerro	1.000
Maltodextrina	8.500
MSG	17.000
Hojas de perejil	1.300
Sal	35.000
Especias	2.400
Polvos de vegetal	1.700
Almidón de papa	6.000
	100.00

	Receta para Gelatina
Ingrediente	Kg
Mezcla de Base Seca	50.000

Agua	50.000
Xantan	0.400
LGB	0.400
	100.800

Proceso de la Mezcla Seca:

Agregar todos los ingredientes secos en un Mezclador Lödige
Mezclar los polvos secos a 120 rpm sin picador por 5 min hasta que sea homogénea
Empacar en bolsas plásticas
Cerrar y almacenar a temperatura ambiente

Proceso de la Gelatina

Agregar agua en un recipiente (Unimix)
Agregar xantan y LBG
Continuar mezclado por 30 min
Agregar la mezcla seca y mezclar hasta que sea homogénea
Calentar hasta 90 °C
Mantener a 90 °C por 10 min
Llenar en caliente en frascos de vidrio de 40 ml
Tapar los frascos de vidrio
Enfriar a temperatura ambiente por 24 h.

Los productos resultantes de ambos ejemplos 1 y 2 tenían la apariencia de un gel y eran de forma estable.

Ejemplo 3:

Mezcla seca (g)
375 g de sal
300 g de grasa de palma

175 g de MSG

27.45 g de componentes saborizantes, especias y mejoradores de sabor

Mezcla de vegetales (g):

220 g de zanahorias ralladas congeladas

110 g de puerro rallado congelado

70 g de espinaca rallada congelada

30 g de calabaza rallada congelada

20 g de apio rallado congelado

15 g de maíz rallado congelado

Sistema Gelificante:

700 g de agua

8 g de xantan

3.5 g de LBG

Se hizo un producto mezclando todos los ingredientes, calentando hasta 80 °C, vertiendo en moldes y enfriando para fijación. El producto resultante lucía como un gel, era de forma estable, y 15 g del gel se disolvieron en menos de 2 minutos cuando se sumergió en agua en ebullición (dilución 30 veces).

Ejemplos 4-7: se han preparado varios concentrados de caldo con diferentes sabores de acuerdo con las recetas descritas a continuación. La humedad se agregó como agua, todos los demás ingredientes se usan en una forma seca (esto es: comercialmente secos, lo cual significa usualmente para tales ingredientes de 1-3% de humedad). Se han medido la a_w y G' y G'' : estos resultados están dados después del ejemplo 4. Los cuatro productos parecían geles.

Ejemplo 4: Gelatina de res con LBG+xantan

Descripción	Cantidad [%]	Cantidad [g] para 10 kg
Azúcar	2	0.2
Sal	18.4	1.84
Sabor	4.9	0.49
Polvo de ácido cítrico	0.5	0.05
Polvo vegetal	0.45	0.045
Extracto de levadura	1.5	0.15
Especias	0.2	0.02
5'-ribotidas	0.2	0.02
MSG	5.1	0.51
Grasa de palma	10.5	1.05
Agua	55.38	5.535
Xantan	0.3	0.03
Goma de algarrobo	0.3	0.03
Total	100	10

Descripción del proceso:

1. Mezcla de todos los ingredientes secos en un Mezclador Hobart hasta que sea homogénea
2. Fundir la grasa a 60 °C
3. Agregar la grasa fundida a los ingredientes secos y mezclar en el mezclador Hobart hasta que sea homogénea
4. Agregar la mezcla en un recipiente de doble chaqueta (tipo Unimix)
5. Agregar agua en el recipiente y cerrar el recipiente.
6. Calentar hasta 90 °C con agitación
7. Mantener a 90 °C por 3min con agitación
8. Llenar en caliente en envases ovalados de 35ml de tamaño, seguido por sellado y dejar enfriar hasta temperatura ambiente.

Ejemplo 5: Gelatina de pescado con LBG+xantan

Descripción	Cantidad [%]	Cantidad [g] para 10 kg
Polvo de pescado	8	0.8
Sabor	0.5	0.05
Grasa de palma	5.8	0.58
Crema en polvo	16.1	1.61
Especias	0.1	0.01
Ácido láctico (líquido)	0.6	0.06
Agua	40	4
Almidón modificado	3.5	0.35
Sal	13.1	1.31
MSG	4.4	0.44
Goma de algarrobo	0.5	0.05
Xantan	0.5	0.05
Azúcar	6.6	0.66
5'-ribotidas	0.2	0.02
Polvo de caramelo	0.1	0.01
Total	100	10

Descripción del Proceso:

1. Mezclar todos los ingredientes secos en un mezclador Hobart hasta que sea homogéneo
2. Fundir la grasa a 60 °C
3. Agregar la grasa fundida a los ingredientes secos y mezclar en el mezclador Hobart hasta que sea homogénea
4. Agregar la mezcla en un recipiente de doble chaqueta (tipo Unimix)
5. Agregar agua y ácido láctico en el recipiente y cerrar el recipiente.
6. Calentar hasta 90 °C con agitación
7. Mantener a 90 °C por 3min con agitación

8. Llenar en caliente en envases ovalados de 35ml de tamaño, seguido por sellado y dejar enfriar hasta temperatura ambiente.

Ejemplo 6: Gelatina de pollo (LBG+xantan)

Descripción	Cantidad [%]	Cantidad [g] para 10 kg
Extracto de pollo	3.2	0.32
Polvo de carne de pollo	7.3	0.73
Grasa de pollo	16.1	1.61
Especias	0.4	0.04
Agua	44.4	4.44
Sabor	1.3	0.13
Sal	17.3	1.73
MSG	4	0.4
Goma de algarrobo	0.5	0.05
Xantan	0.5	0.05
Azúcar	4.8	0.48
5'-ribotidas	0.2	0.02
Total	100	10

Descripción del Proceso:

1. Mezclar todos los ingredientes secos en un Mezclador Hobart hasta que sean homogéneos
2. Fundir la grasa a 60 °C
3. Agregar la grasa fundida a los ingredientes secos y mezclar en el mezclador Hobart hasta que sea homogénea
4. Agregar la mezcla en un recipiente de chaqueta doble (tipo Unimix)
5. Agregar agua y ácido láctico en el recipiente y cerrar el recipiente.
6. Calentar hasta 90 °C con agitación

60

- 7. Mantener a 90 °C por 3min con agitación
- 8. Llenar en caliente en envases redondos de 15ml de tamaño, seguido por sellado y dejar enfriar hasta temperatura ambiente.

Ejemplo 7: Gelatina de Cerdo con LBG+xantan

Descripción	Cantidad [%]	Cantidad [g] para 10 kg
Sabor a cerdo	1.5	0.15
Agua	41.5	4.15
Grasa de cerdo	12.1	1.21
Polvo de carne de cerdo	6.1	0.61
Sal	13.6	1.36
MSG	5.3	0.53
Goma de algarrobo	0.5	0.05
Xantan	0.5	0.05
Azúcar	3.8	0.38
Grasa de palma	3	0.3
Polvo de hueso de cerdo	12.1	1.21
Total	100	10

Descripción del proceso:

- 1. Mezclar todos los ingredientes secos en un Mezclador Hobart hasta que sean homogéneos
- 2. Fundir la grasa a 60 °C
- 3. Agregar la grasa fundida a los ingredientes secos y mezclar en el mezclador Hobart hasta que sea homogénea
- 4. Agregar la mezcla en un recipiente de chaqueta doble (tipo Unimix)
- 5. Agregar agua en el recipiente y cerrar el recipiente.
- 6. Calentar hasta 90 °C con agitación

62

- 7. Mantener a 90 °C por 3min con agitación
- 8. Llenar en caliente en envases redondos de 15ml de tamaño, seguido por sellado y dejar enfriar hasta temperatura ambiente.

Resultados de los Ejemplos 4-7: relación G'/G'' a 21 °C (ambiente, medida siguiendo las instrucciones de la descripción):

Receta	Modulo de almacenamiento G' (Pa)	Módulo de pérdida G'' (pa)	Relación G'/G''	a _w	Velocidad de dilución	Tiempo de dilución (s)	sinéresis
Carne	75.48	14.41	5.24	0.68	28	90	Baja
Pescado	1061.50	186.70	5.69	0.74	26	180	Muy Baja
Pollo	187.50	39.55	4.74	0.73	29	120	Baja
Cerdo	466.29	100.38	4.65	0.73	30	90	Muy Baja

La resistencia del gel se midió usando el siguiente método:

- usando un analizador de textura de Microstable Sytems, modelo TA XT2 con celda de carga de 5 kg.
- Émbolo: Diámetro (de acuerdo con el método AOAC) 0.5 pulgadas equivale a 12.7 mm, altura 35 mm, superficie plana, bordes afilados, material plástico.
- Los contenedores de muestra tienen una influencia sobre los resultados si no son muy grandes. Por lo tanto, el contenedor elegido debe ser siempre el mismo. Hemos usado contenedores para sistemas modelo (diámetro del fondo de 5.5 cm; diámetro de la parte superior 6.5 cm;

altura 8.5 cm) y jarras de vidrio para ensayos de proceso con recetas diferentes a sistemas modelo (diámetro 7 cm; altura 4 cm).

- Después de la preparación, las muestras han sido almacenadas a condiciones ambientales (21 °C) al menos durante la noche antes de la medición.
- Parámetros de TA: velocidad Pre 1 mm/s, velocidad de prueba 0.5 mm/s, velocidad Re 10 mm/s, Distancia 15 mm, Disparador Auto, Fuerza 0.5 g, Detener registro en el objetivo. El resultado que tomamos de la gráfica registrada es fuerza a 10 mm de profundidad de penetración (debe ser en N, pero simplificada en g).

REIVINDICACIONES

1. Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado)
- 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), estando el xantan y LBG cada uno presente en una cantidad de 30-70% con base en la cantidad total de xantan+LBG,
- 3-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-30%, los más preferido 15-26%, de sal, en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel.

2. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.

3. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-2, en donde el concentrado tiene la apariencia o reología de un gel expresada por una relación del módulo elástico G' : módulo viscoso G'' de al menos 1, preferiblemente al menos 3.

4. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-3, en donde el módulo viscoso G'' es al menos 10 Pa.

5. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 4, en donde el módulo viscoso G'' es al menos 50 Pa.
6. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-5, en donde un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG) es 0.2-7%, preferiblemente 0.6-3%.
7. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-6, en donde el xantan y LBG están cada uno presentes en una cantidad de 40-60% sobre la cantidad total de xantan + LBG, preferiblemente en una cantidad de 45-55%, más preferiblemente una cantidad de aproximadamente 50%.
8. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-7, en donde el contenido de humedad total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).
9. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-8, en donde el concentrado tiene una actividad en agua a_w de 0.6 a 0.87, preferiblemente 0.7-0.8.
10. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-9, que además comprende 0.5 a 30% (en peso con base en el concentrado total) de un mejorador de sabor seleccionado del grupo que consiste de glutamato monosódico, 5'-ribotidas, ácidos orgánicos o mezclas de los mismos.
11. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-10, que además comprende 1-30%, preferiblemente 1-15% (en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.

12. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-11, en donde el concentrado está en la forma de un cubo, tableta, pélet, bola, briqueta, gragea.

13. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-12, en donde el concentrado es empacado en una taza o envase con un sello.

14. Proceso para preparar un concentrado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado)
- 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 0.2-7%, más preferiblemente 0.6-3%) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), estando el xantan y LBG cada uno presente en una cantidad de 30-70% (preferiblemente 40-60%, más preferiblemente aproximadamente 50%) con base en la cantidad total de xantan+LBG,
- 3-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-30%, los más preferido 15-26%, de sal,

en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel, el proceso comprende los pasos de mezclar los ingredientes con el agua, llenar la mezcla en el empaque, y cerrar el empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque.

15. Proceso de acuerdo con la reivindicación 14, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70 °C.

16. Uso de un concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-13, para preparar un caldo o sopa.