

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

No. 08-019256- -00000-0000

Fecha: 2008-02-25 16:52:51 Dep. 2020 NUÉCREACIONI
Tra. 11: PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 411 PRESENTACION Folios: 61

FORMULARIO UNICO DE SOLICITUD DE PATENTE
PCT
ENTRADA EN FASE NACIONAL

12 de febrero 2008

① SOLICITUD DE: ☒ Patente de Invención ☐ Patente de Modelo de Utilidad			
☐ Capítulo I. ☒ Capítulo II.			
② SOLICITANTE (71)	Nombre: UNILEVER N.V 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.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 <u>39.690.713</u> <u>TP 53.215</u>
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. <u>PCT/EP2006/011820</u> Fecha: <u>07/12/06</u> Publicación Internacional No. <u>WO 2007/068402 A1</u> Fecha: <u>21/06/07</u>			
⑥ Título (54) CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y GELATINA Y ALMIDÓN.			
⑦ Clasificación Internacional (51) <u>A23L 1/40</u>			
⑧ Prioridad SI ☒ NO ☐	(33) País de Origen EP EP	(32) Fecha 12/12/05 07/06/06	(31) Número de Solicitud 05077842.2 06115093.4
⑨ Comprobante de Pago No. <u>08-11,920</u>		Fecha: <u>13 de Febrero de 2008</u>	

ANEXOS

10

- ☒ 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 reporte preliminar internacional sobre patentabilidad
- ☐ Traducción del reporte preliminar internacional sobre patentabilidad.
- ☐ 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 las comunidades indígenas.
- ☐ Arte Final 12X12.
- ☐ De ser el caso, información sobre otras solicitudes de patente o títulos obtenidos en el extranjero por 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 Usaquén T.P. 53.215

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019256-00000-0000

Fecha: 2008-02-25 16:52:51 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 11 PATENTE IYII Eve: 379 FASENACIONAL II
Act. 411 PRESENTACION Folios: 61

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 11,920
FECHA : FEBRERO 13 DE 2008

***** CONSIGNACION *****

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

***** CONCEPTO *****

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

VALOR: 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

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

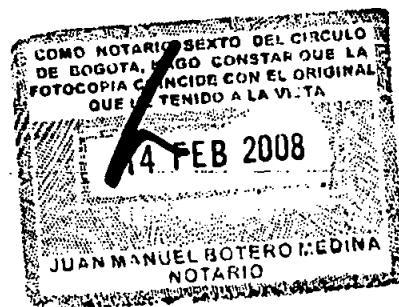
Debidamente autorizado

SE DEBE LEGALIZAR MEDIANTE NOTARIO AL DORSO Página

Sigue len 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)

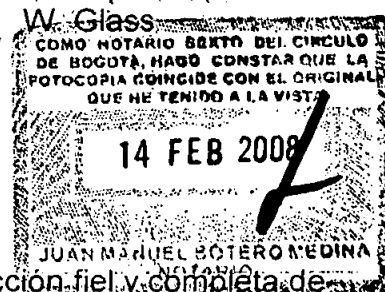
REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA E IRLANDA DEL NORTE

1. País: 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
10. Firma

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



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

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

RESPONSABLE

55743

Marta Aragon

DOCUMENTOS DE LA
LAS FUNCIONES DE

NOTARIO SEXTO
GOTA, MAGO, CONSTA, VA L.
COPIA COINCIDE CON EL ORIGINAL
QUE HE TENIDO A LA VISTA
14 FEB 2008
MANUEL ROTO MEDINA
NOTARIO

2004 AUG 12 12:55

JEFE DE
SANTAFE DE BOGOTA D.C.

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

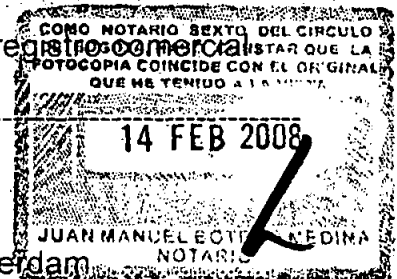
Escritura de la última enmienda de los artículos 13-05-2004

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 registros comerciales



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

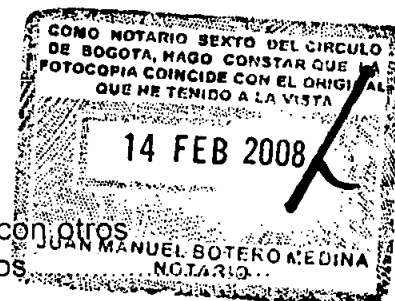
Descripción Negocio realizado : OBTENER INTERESES EN SOCIEDADES,
ASI COMO MANEJO Y FINANCIAMIENTO

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 Olq,
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, Surrey, kt11 2en,
United Kingdom
Fecha de ingreso a la oficina : 08-05-1991
Cargo : Uitvoerend bestuurder
Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros
directores/ otros, ver artículos.....



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 artículos.....

Fecha de Autoridad
Representación : 13-05-2004

Nombre : Markham, Rudolph Harold Peter

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

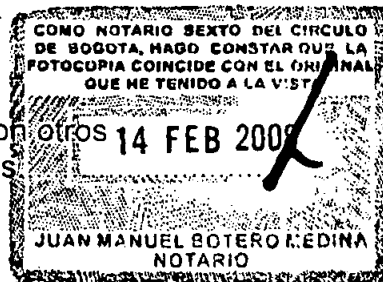
Dirección : 48 Trinity Church Road 17 CALDW HS,
Barnes London sw13 8rj, United Kingdom

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

Cargo : Uitvoerend bestuurder

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

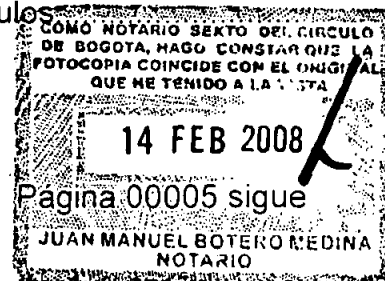
Fecha de Autoridad
Representativa : 13-05-2004



Página 00004 sigue

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

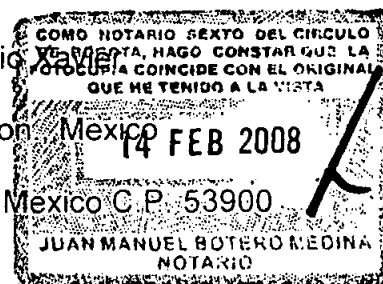
Página 00005 Extracto Limitado

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 articulos.....

Nombre : Gonzalez Laporte, Claudio
Fecha y Lugar de Nacimiento : 22-05-1934, Cananea, Sonora, México
Dirección : Santa Anita 190, Edo de México 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

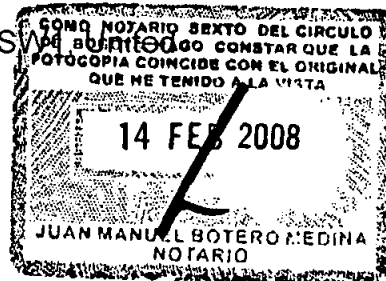
Fecha y Lugar de Nacimiento : 25-09-1939, London, United Kingdom

Dirección : 1 Carlisle Mansions, London SW4 1JF, United Kingdom

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

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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



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

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

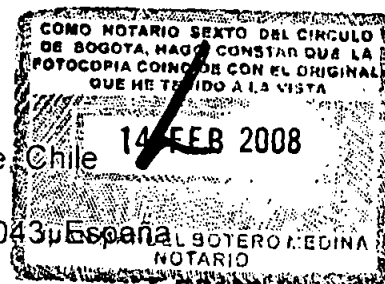
Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004

Cargo : Niet-uitvoerend 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-uitvoerend 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-uitvoerend bestuurder



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-uilvoerend bestuurder

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

Nombre : Simon of Highbury, David Alec Gwyn Roberts

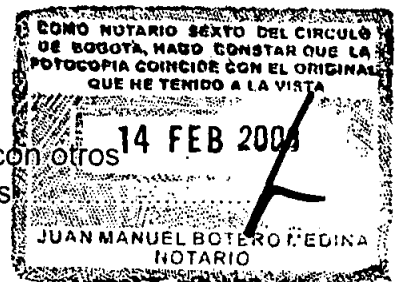
Fecha y Lugar de Nacimiento : 24-07-1939, London, United Kingdom

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

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

Cargo : Niet-uilvoerend 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

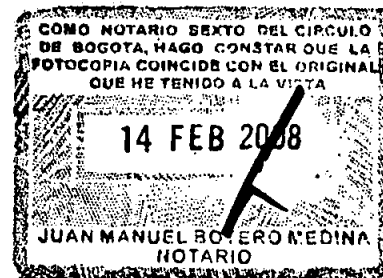
Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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



APOSTILLA

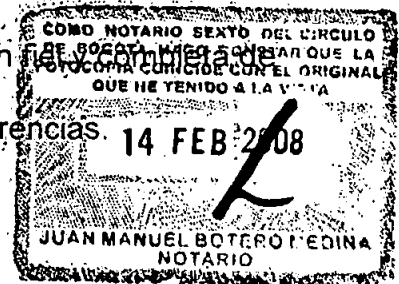
(Convención de La Haya del 5 de Octubre de 1961)

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

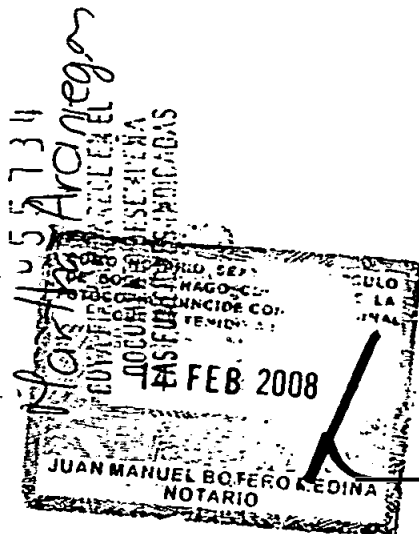
5. en Rotterdam
6. el 4 de agosto del 2004
7. Por el Secretario de la Corte del Distrito
8. No. **147560**
9. Timbre/Sello
10. Firma
(firma ilegible)

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



Leticia Arciniegas
LETICIA ARCINIEGAS M.
TRADUCTORA E INTERPRETE OFICIAL
RESOLUCION 1523/88 MINJUST-CIA

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES



RECEIVED
2008 AUG 13 12:19

JEFE DELEGACION
SANTAFE DE BOGOTA D.C.

John Venn & Sons

Scrivener Notaries
Translators

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

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

Consultants: Keith F C Baker LL.B., F.R. • 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

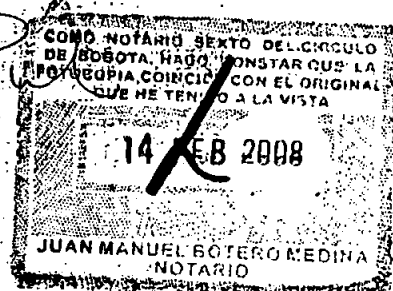
Yo, don WILLIAM BRIGNALL KENNAIR, Notario Público
debidamente admitido, con competencia para actuar en Inglaterra y Gales y
con ejercicio en Londres, Inglaterra, certifico por las presentes:

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
Notary Public

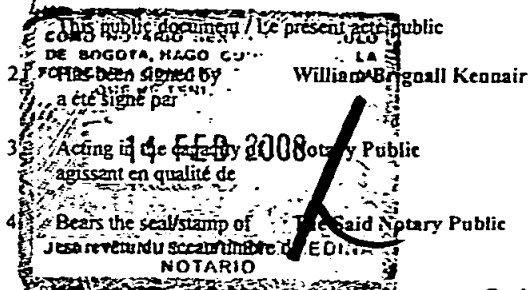


APOSTILLE

(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



5. at London/à Londres
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. Number/sous No G464139
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.

UNILEVER N.V., una sociedad
existente de conformidad con las leyes

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

The undersigned, UNILEVER N.V. a corporation organized and existing under the laws of The Netherlands,

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

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 information

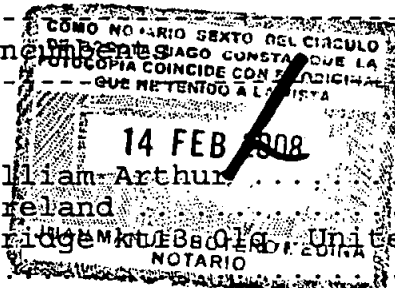
Director(s):

Name	: Fitzgerald, Niall William Arthur
Date and place of birth	: 13-09-1945, Flijo, Ireland
Address	: Warreners Lane, Weybridge, Middlesex, 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) representation

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

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

File number: 24051830

Page 00003 Limited extract

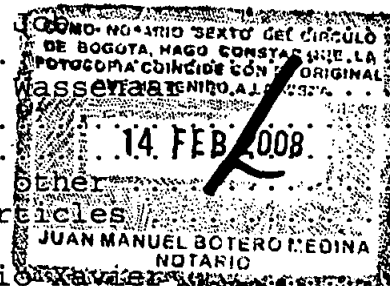
Date of (present) representative authority :13-05-2004

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
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
Date and place of birth :22-05-1934, Cananea, Son., Mexico
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.

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, 52686B, Antwerpen
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
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, Oslanin, Federal Republic of Germany
Address :Himbürg 9, Rothenbach D-56459, Federal Republic of Germany

28-07-2004

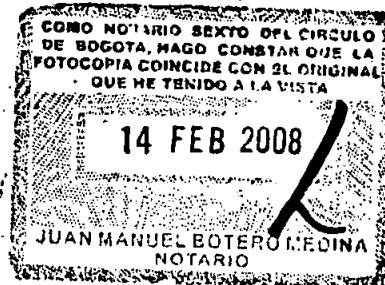
Page 00005 follows.

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. Mijnsbergen-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

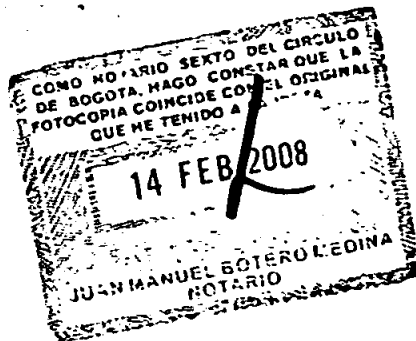
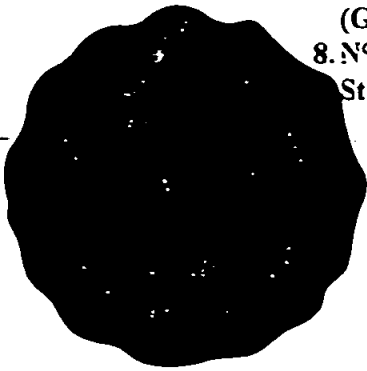
7. by the clerk of the District Court

(Griffier van de Arrondissementsrechtbank)

8. N° 147560

Stempel:

10. Signature:



		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 1/40	
22) Fecha de solicitud: 25-02-08		(71) Solicitante(s) UNILEVER N.V.	
(30) Prioridad (31) No. Prioridad 32) Fecha (33) País		(72) Inventor(es) ACHERKAMP, Georg; ACKERMANN, Dieter, Kurt, Karl; INOUE, Chiharu; KOHLUS, Reinhard y KUHN, Matthias.	
05077842.2 12-12-05 EP			
06115093.4 07-06-06 EP		(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: WO2007/068402 A1	
No. de solicitud PCT/ EP2006/011820			
(54) Titulo: CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y GELATINA Y ALMIDÓN			

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)
 - un sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 1-7%, más preferiblemente 3-6%) y gelatina en una cantidad de 1.5-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 6-20%, más preferiblemente 12-20%),
 - 3-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-26%, de sal,
- en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel.

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2006/011820

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

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) parágrafos [0012]-[0016], [0023]-[0029], [0035]- [0037], [0044] -----	1-17
X	US 6 086 937 A (BOT DAVID SIMON [NL] ET AL) 11 de Julio de 2000 (200-07-11) documento completo ----	1-17
X	US 4 929 456 A (BEJARANO-WALLENS CELSO O [US] Y COL) 29 de mayo de 1990 (1990-05-29) reivindicaciones; ejemplos -----	1-17
X	US 5 593 716 A (APPELQVIST INGRID A [GB] Y COL) 14 de Enero de 1997 (1997-01-14) documento completo ----- --/--	1-17

☒ En el recuadro C se enumeran más documentos.

☒ En el anexo se enumeran miembros de la 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

'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

27 de Febrero de 2007

Fecha de envío por correo del reporte de búsqueda internacional

06/03/2007

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

28

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2006/011820

C. (Continuación) DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES

Categoría °	Citación de documento, con indicación, donde sea apropiado, de los textos relevantes	Relevante a la reivindicación No.
X	US 5 332 585 A (ODERMATT ROBERT G [CH] Y COL) 26 de Julio de 1994 (1994-07-26) columna 1, línea 52-columna 2, línea 13	1,15, 17
A	FR 1 169 862 A (GILLET G) 7 de enero de 1959 (1959-01-07) documento completo	1-17
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	1-17
A	US 5 855 939 A (BOGDAN JEFFREY A [US]) 5 de enero de 1999 (1999-01-05) documento completo	1-17
A	US 3 786 159 A (SATO J Y COL) 15 de enero de 1974 (1974-01-15) documento completo	1-17
A	US 5 013 573 A (BODOR JANOS [NL] Y COL) 7 de mayo de 1991 (1991-05-07) documento completo	1-17
A	US 4 140 809 A (GLASSER GEORGE Y COL) 20 de Febrero de 1979 (1979-02-20) ejemplos	1-17
A	EP 1 468 615 A (BARILLA G E R FLII S P A [IT]) 20 de octubre 2004 (2004-10-20) documento completo	1-12

INFORMACIÓN ADICIONAL QUE CONTINUA 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.

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional No.
PCT/EP2006/011820

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:

1. ☐ Reivindicaciones Nos.:
porque se relacionan con un asunto que no es necesario que esta Autoridad busque, a saber:
2. ☒ 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 SIGUIENTE INFORMACIÓN hoja PCT/ISA/210
3. ☐ Reivindicaciones No.:
porque son reivindicaciones dependientes y no están diseñadas de acuerdo con la segunda y tercera oración de la Regla 6.4(a).

Casilla No. 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:

1. ☐ 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.
2. ☐ Puesto que todas las reivindicaciones investigables pudieron investigarse sin esfuerzo que justifique derechos adicionales, esta Autoridad no solicitó pago de derechos adicionales.
3. ☐ 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.:
4. ☐ 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.

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL

información sobre miembros familias de patentes

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2006/011820

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
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 4929456	A	29-05-1990	CA	1331108 C	02-08-1994
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
US 5332585	A	26-07-1994	AT	123386 T	15-06-1995
			AU	647204 B2	17-03-1994
			AU	8777091 A	11-06-1992
			BR	9105275 A	18-08-1992
			CA	2055872 A1	08-06-1992
			CH	681194 A5	15-02-1993
			DE	69110256 D1	13-07-1995
			DE	69110256 T2	26-10-1995
			DK	490082 T3	25-09-1995
			EP	0490082 A1	17-06-1992
			ES	2073646 T3	16-08-1995
			GR	3017238 T3	30-11-1995
			IE	913904 A1	17-06-1992
			JP	3149230 B2	26-03-2001
			JP	4267863 A	24-09-1992
			MX	9102388 A1	01-06-1992
			PT	99696 A	31-01-1994
			ZA	9109000 A	26-08-1992

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL
información sobre miembros familias de patentes

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2006/011820

Documento de patente citado en el reporte de búsqueda		Fecha de publicación	Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de publicación
FR 1169862	A	07-01-1959	NINGUNA	
WO 9748290	A	24-12-1997	NINGUNA	
US 5855939	A	05-01-1999	US 5567454 A	22-10-19
US 3786159	A	15-01-1974	CA 958274 A1 DE 2162045 A1 FR 2118692 A5 GB 1370815 A IT 1035043 B JP 49004960 B	26-11-19 29-06-19 28-07-19 16-10-19 20-10-19 04-02-19
US 5013573	A	07-05-1991	AU 585695 B2 AU 6880587 A CA 1294822 C DE 3774146 D1 EP 0233565 A2 JP 1943483 C JP 6079537 B JP 62220147 A ZA 8701178 A	22-06-19 20-08-19 28-01-19 05-12-19 26-08-19 23-06-19 12-10-19 28-09-19 26-10-19
US 4140809	A	20-02-1979	NINGUNA	
EP 1468615	A	20-10-2004	NINGUNA	

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No
PCT/EP2006/011820

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)

EP0-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], [0035] - [0037], [0044]	1-17
X	US 6 086 937 A (BOT DAVID SIMON [NL] ET AL) 11 July 2000 (2000-07-11) the whole document	1-17
X	US 4 929 456 A (BEJARANO-WALLENS CELSO O [US] ET AL) 29 May 1990 (1990-05-29) claims; examples	1-17
X	US 5 593 716 A (APPELOVIST INGRID A [GB] ET AL) 14 January 1997 (1997-01-14) the whole document	1-17
	----- -/-	

☒ 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.
- *Z* document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

27 February 2007

Date of mailing of the international search report

06/03/2007

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

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No
PCT/EP2006/011820

C(Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	US 5 332 585 A (ODERMATT ROBERT G [CH] ET AL) 26 July 1994 (1994-07-26) column 1, line 52 - column 2, line 13	1,15,17
A	FR 1 169 862 A (GILLET G) 7 January 1959 (1959-01-07) the whole document	1-17
A	NO 97/48290 A (HUNT-WESSON, INC) 24 December 1997 (1997-12-24) page 2, line 22 - page 6, line 20 claims	1-17
A	US 5 855 939 A (BOGDAN JEFFREY A [US]) 5 January 1999 (1999-01-05) the whole document	1-17
A	US 3 786 159 A (SATO J ET AL) 15 January 1974 (1974-01-15) the whole document	1-17
A	US 5 013 573 A (BODOR JANOS [NL] ET AL) 7 May 1991 (1991-05-07) the whole document	1-17
A	US 4 140 809 A (GLASSER GEORGE ET AL) 20 February 1979 (1979-02-20) examples	1-17
A	EP 1 468 615 A (BARILLA G E R FLII S P A [IT]) 20 October 2004 (2004-10-20) the whole document	1-12

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

International application No.
PCT/EP2006/011820

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.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No

PCT/EP2006/011820

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
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
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 4929456	A	29-05-1990	CA 1331108 C 02-08-1994
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
US 5332585	A	26-07-1994	AT 123386 T 15-06-1995
			AU 647204 B2 17-03-1994
			AU 8777091 A 11-06-1992
			BR 9105275 A 18-08-1992
			CA 2055872 A1 08-06-1992
			CH 681194 A5 15-02-1993
			DE 69110256 D1 13-07-1995
			DE 69110256 T2 26-10-1995
			DK 490082 T3 25-09-1995
			EP 0490082 A1 17-06-1992
			ES 2073646 T3 16-08-1995
			GR 3017238 T3 30-11-1995
			IE 913904 A1 17-06-1992
			JP 3149230 B2 26-03-2001
			JP 4267863 A 24-09-1992
			MX 9102388 A1 01-06-1992
			PT 99696 A 31-01-1994
			ZA 9109000 A 26-08-1992

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No

PCT/EP2006/011820

Patent document cited in search report		Publication date	Patent family member(s)	Publication date
FR 1169862	A	07-01-1959	NONE	
WO 9748290	A	24-12-1997	NONE	
US 5855939	A	05-01-1999	US 5567454 A	22-10-1996
US 3786159	A	15-01-1974	CA 958274 A1	26-11-1974
			DE 2162045 A1	29-06-1972
			FR 2118692 A5	28-07-1972
			GB 1370815 A	16-10-1974
			IT 1035043 B	20-10-1979
			JP 49004960 B	04-02-1974
US 5013573	A	07-05-1991	AU 585695 B2	22-06-1989
			AU 6880587 A	20-08-1987
			CA 1294822 C	28-01-1992
			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
US 4140809	A	20-02-1979	NONE	
EP 1468615	A	20-10-2004	NONE	

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 Internacional

21 de Junio de 2007 (21.06.2007)

(10) Número de Publicación Internacional

PCT

WO 2007/068402 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes⁷:

A23L 1/40 (2006.01)

A23L 1/00 (2006.01)

(21) Número de Solicitud Internacional: PCT/EP2006/011820

(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 12 de Diciembre de 2005 (12.12.2005) EP
06115093.4 7 de Junio de 2006 (07.06.2006) 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 P.L.C [GB/GB]; Unilever House, Blackfriars, London Great London EC4P 4BQ (GB).

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

(72) Inventores: y

(75) Inventores/ Solicitantes: (para US 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). KUIJN, Matthias [DE/DE]; Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn (DE).

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

(81) Estados Designados (a menos que sea indicado de otra forma, para toda clase de protección nacional requerida): 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 sea indicado de otra forma, para toda clase de protección regional requerida): 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 GELATINA Y ALMIDÓN

(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 gelatina y almidón

(19) World Intellectual Property Organization
International Bureau



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

PCT

(10) International Publication Number
WO 2007/068402 A1

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

(21) International Application Number:
PCT/EP2006/011820

(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 Great London EC4P 4BQ (GB).

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

(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 gelatin and starch.

WO 2007/068402 A1

CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y GELATINA Y ALMIDÓN

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 gelatina y almidón.

CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y GELATINA Y ALMIDÓN

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 tal gel sea de fácil fabricación (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 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)
- un sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) y gelatina en una cantidad de 1.5-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado),
- 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 modulo 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 que 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 $(\text{cantidad de sal}) / (\text{cantidad de sal} + \text{humedad total})$. Lo mismo es válido para otra materia disuelta, tal como sistema gelificante $(\text{cantidad de sistema gelificante}) / (\text{cantidad de sistema gelificante} + \text{humedad total})$.

Se preferirá 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 almidón y gelatina, se puede obtener la reología deseada.

La cantidad y relación de almidón y gelatina 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. A altos niveles de sal, p.e., por encima del 15%, es difícil, si no imposible, obtener geles con las propiedades deseadas (en términos de p.e., velocidad de disolución, sinéresis, y resistencia del gel) usando almidón o gelatina por si solos. Se encontró que en combinación esto es posible. Las cantidades preferidas serán:

- almidón: 1-7%, más preferiblemente 3-6%,
- gelatina: 6-20%, más preferiblemente 12-20%.

Ambos como %p con base en la cantidad de agua definida anteriormente.

La gelatina usada es preferiblemente gelatina Bloom 125-275, más preferiblemente gelatina Bloom 150-260, incluso más preferiblemente gelatina Bloom 160-240. El almidón usado es preferiblemente almidón nativo, y también se prefiere almidón de papa o almidón de maíz.

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., "Römpf 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

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.

Al fabricar los concentrados empacados de acuerdo con la presente invención, p.e., mediante el proceso indicado anteriormente, se encontró que los concentrados para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento que podrían obtenerse en forma de gel, se dispersan/disuelven rápidamente (p.e., 30 g en menos de 3.5 minutos, preferiblemente en menos de 3 minutos, cuando se sumergen en 900 ml de agua en ebullición), no son pegajosos, muestran una tendencia baja a la sinéresis, y se pueden preparar de forma que se pueden usar en la velocidades de disolución usuales para los concentrados de caldo (p.e., 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 1a

Se preparó una mezcla seca que comprende:

Grasa de cerdo, 690 g

Sal, 580 g

Polvo de carne de cerdo, 530 g

Azúcar, 200 g

MSG, 120 g

Sabor a cerdo (polvo que se puede disolver), 60 g

La mezcla anterior se preparó en un gel con 2300 g de agua, 450 g de gelatina Bloom 160; 110 g de almidón de papa. Este gel (a 20% de sal en agua) tenía una resistencia de gel de aprox. 240 g (medido con el método siguiente para los sistemas modelo) y se disolvió en menos de 100 segundos (30 g de gel inmersos en 900 g de agua hirviendo).

Procesamiento:

Descripción del Proceso:

1. Mezclar 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 recipientes, seguido por sellado y dejar enfriar hasta temperatura ambiente.

Ejemplo 1b

La misma mezcla seca que en 1a fue ahora gelificada con 2300 g de agua, 450 g de gelatina Bloom 160 y 110 g de almidón de maíz. Este gel (a 20% de sal en agua) tenía una resistencia de ge de aprox. 260 g (medida con el método siguiente para sistemas modelo) y se disolvió en menos de 100 segundos (30 g de gel inmersos en 900 g de agua hirviendo).

Ejemplo 1c

La misma mezcla seca que en 1a fue ahora gelificada con 2300 g de agua, 450 g de gelatina Bloom 240 y 110 g de almidón de maíz. Este gel (a 20% de sal en agua) tenía una resistencia de ge de aprox. 350 g (medida con el método siguiente para sistemas modelo) y se disolvió en menos de 100 segundos (30 g de gel inmersos en 900 g de agua hirviendo).

Ejemplo 1d

La misma mezcla seca que en 1a fue ahora gelificada con 2300 g de agua, 450 g de gelatina Bloom 240 y 110 g de almidón de papa. Este gel (a 20% de sal en agua) tenía una resistencia de ge de aprox. 300 g (medida con el método siguiente para sistemas modelo) y se disolvió en menos de 100 segundos (30 g de gel inmersos en 900 g de agua hirviendo).

Todos los Ejemplos 1a-1d tenían sinéresis muy baja o no tenían.

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 plásticos 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)
- un sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 1-7%, más preferiblemente 3-6%) y gelatina en una cantidad de 1.5-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 6-20%, más preferiblemente 12-20%),
- 3-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 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 la gelatina usada es gelatina Bloom 125-275, preferiblemente gelatina Bloom 150-260.
7. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-6, en donde el almidón es almidón nativo.
8. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-7, en donde el almidón es almidón de papa o almidón de maíz.
9. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-8, en donde el contenido de humedad total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).
10. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-9, en donde el concentrado tiene una actividad en agua a_w de 0.6 a 0.87, preferiblemente 0.7-0.8.
11. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-10, 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.

12. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-11, que además comprende 1-30%, preferiblemente 1-15% (en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.

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

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

15. 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)
- un sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0.1 % a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 1-7%, más preferiblemente 3-6%) y gelatina en una cantidad de 1.5-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 6-20%, más preferiblemente 12-20%)
- 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, el proceso comprende los pasos de mezclar todos 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.

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

17. Uso de un concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-14, para preparar un caldo o sopa.