

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA	SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO  No. 08-019267 - 00004-0000 Fecha: 2009-11-26 15:02:04 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR Tra. 2 PATENTES Eva: 1 REGDEPOSITO Act. 400 .OPOSIOBSERVTER Folios: 72
FORMULARIO ÚNICO DE OPOSICIÓN	
1 OPOSICIÓN A SOLICITUD DE: ☒ Patente de Invención ☐ Patente de Modelo de Utilidad ☐ Diseño Industrial ☐ Esquema de Trazado para Circuitos Integrados ☐ Marca Colectiva ☐ Marca de Certificación ☐ Lema Comercial ☐ Marcas de Productos o Servicios ☐ Denominación de Origen	
2 SOLICITUD PUBLICADA	Número del expediente: <u>08.019.267</u> Solicitante: <u>UNILEVER N.V.</u> Apoderado: <u>Alicia Lloreda Ricaurte</u> Título de la nueva creación o denominación del signo: <u>Concentrado</u> <u>empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne</u> <u>o para uso como un condimento, el concentrado comprende</u> <u>xantan y goma guar.</u> Gaceta: <u>Gaceta No. 607 del 31 de agosto de 2009, página 426</u>
3 OPOSICIÓN PRESENTADA POR:	
OPOSITOR	Nombre: <u>Quala S.A.</u> Dirección: <u>Carrera 68 D No. 39 F-51 Sur</u> <u>Bogotá D.C., Colombia</u> Nacionalidad o Domicilio: <u>Bogotá D.C., Colombia</u> Lugar de Constitución: <u>Bogotá D.C., Colombia</u> Teléfono: _____ Fax: _____ E-mail: _____ IDENTIFICACIÓN ☐ C.C. ☒ NIT ☐ C.E. ☐ Otro Cúal _____ Número <u>860.074.450-9</u>
REPRESENTANTE O APODERADO	Nombre: <u>Andrea Tobos Mateus</u> Dirección: <u>Avenida 19 No. 118-30 Of. 209</u> <u>Bogotá, Colombia</u> Teléfono: <u>4 777355</u> Fax: <u>6 370381</u> E-mail: <u>info@martineztobospatentes.com</u> IDENTIFICACIÓN ☒ C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro Cúal _____ Número <u>52.223.325</u> TP <u>148648</u>
4 FUNDAMENTOS DE LA OPOSICIÓN	Causal: <u>Falta de nivel inventivo de acuerdo con el artículo 18 de la Decisión 486</u> Signo fundamento de la oposición: _____ Expediente y/o registro de la marca opositora (De ser marca el signo fundamento de la oposición): _____ Justificación: <u>Ver memorial anexo</u>
5 PRÓRROGA ☐ SI ☐ NO Comprobante de pago No. _____ Fecha: _____	
6 INVOCACIÓN DE NOTORIEDAD ☐ SI ☐ NO Comprobante de pago No. _____ Fecha: _____	

United States Patent [19]

Musson et al.

[11] Patent Number: 4,894,250

[45] Date of Patent: Jan. 16, 1990

[54] THERMO-IRREVERSIBLE EDIBLE GELS OF GLUCOMANNAN AND XANTHAN GUMS

[75] Inventors: Gary D. Musson; Collin T. Prest, both
of Melton Mowbray, United
Kingdom

[73] Assignee: Mars G.B. Limited, Berkshire,
United Kingdom

[21] Appl. No.: 190,581

[22] Filed: May 5, 1988

[30] Foreign Application Priority Data

May 6, 1987 [GB] United Kingdom 8710704

[51] Int. Cl.⁴ A23L 1/06

[52] U.S. Cl. 426/573; 426/575;
426/574

[58] Field of Search 426/573, 575, 574

[56] References Cited

U.S. PATENT DOCUMENTS

4,582,714 4/1986 Ford et al. 426/505
4,647,470 3/1987 Sanderson et al. 426/574
4,676,976 6/1987 Toba et al. 426/573
4,746,528 5/1988 Prest 426/573

FOREIGN PATENT DOCUMENTS

0069591 1/1983 European Pat. Off. .

0185511 6/1986 European Pat. Off. .
2048642 12/1980 United Kingdom .
2084844 4/1982 United Kingdom .
2128871 5/1984 United Kingdom .
2137066 10/1984 United Kingdom .
2168366 6/1986 United Kingdom .

Primary Examiner—Jeanette Hunter

Attorney, Agent, or Firm—Curtis, Morris & Safford

[57] ABSTRACT

Thermo-irreversible aqueous gels are prepared by subjecting a gellable combination of xanthan gum and a glucomannan gum, preferably from the corms of an *Amorphophallus* species at a pH above 6 to a heat treatment under conditions of temperature and time to cause the gel to become thermo irreversible. The pH is preferably between 6 and 10 and more especially between 6 and 8. The preferred ratio of xanthan gum to glucomannan is in the range of from 5:95 to 95:5, more especially 1:10 to 10:1 and the preferred concentration of xanthan gum and glucomannan in the aqueous phase is 0.02% to 6%, more preferably 0.5 to 4%, by weight. The thermo irreversible gels of the invention, with the inclusion of food materials, such as minced meat, fruit and vegetables, simulate the texture of natural meat offals and other food structures.

13 Claims, No Drawings

THERMO-IRREVERSIBLE EDIBLE GELS OF GLUCOMANNAN AND XANTHAN GUMS

This invention relates to edible materials and more especially to a gelling system used to prepare thermo-irreversible aqueous gels which simulate the texture of natural meat offals and other food structures.

It is known that glucomannans such as those extracted from the *Amorphophallus* sp for example *A. riviera* interact with xanthan gum, obtained by the fermentation of *Xanthomonas campestris*, to form thermo-reversible gels.

It is also known that glucomannans can be interacted with kappa and iota carrageenans to produce thermo-reversible and thermo-irreversible gels (see GB-A-2048642 and GB-A-20-84844). Gum combinations that will produce thermo-irreversible gels are, however, rarely encountered.

This invention is based on the surprising observation that thermo-irreversible gels can be produced by interacting aqueous solutions of xanthan gum and glucomannan gum together with the application of a heat treatment process under neutral to alkaline pH conditions, i.e. at a pH value above 6, preferably between 6 and 10, more especially between 6.5 and 8.

This invention therefore provides a method for making a thermo-irreversible aqueous gel, which comprises subjecting a gellable combination of xanthan gum and a glucomannan gum at a pH above 6 to a heat treatment under conditions of temperature and time to cause the gel to become thermo-irreversible.

Other gums and gelling agents can be incorporated into this basic-gel system to modify the gel texture obtained. Inclusion of food materials such as minced meat, fruit, vegetables etc., enable a wide range of thermo-irreversible food pieces to be produced with textures simulating those of their natural counterpart by judicious combination of the amounts and ratios of the gelling agents employed. Other gums and gelling agents which may be employed for textural modification include agar, carrageenan, pectin, alginate, "Gellan", guar gum etc.

Xanthan gum may be used either in its crude form containing cell debris or as a clarified alcohol precipitated grade. The clarified grade is preferred for those instances where clarity is important in the final food structure e.g. in simulating white grapes.

The glucomannan may also be used in a crude form, such as the dried ground vegetable source or in a purified form. glucomannans are found in a variety of plants but the preferred glucomannans are found in the corms of *Amorphophallus* species and in particular, *A. riviera* syn. *Konjac*, *A. oncophyllus* and *A. variabilis*.

The induction of thermo-irreversibility is a function of temperature, pH, time and thermal conductivity of the material being processed. Thermal conductivity depends to a large extent on the solids content of the system. Pure aqueous systems require a far lower heat input than systems with, for example, a high proportion of meat or other solids. In general the higher the pH the shorter the time or the lower the temperature that is required to impart thermo-irreversibility. However high pH values in the finished food product render it less palatable and it is therefore preferred that the heat treatment process take place when the pH of the material being rendered heat irreversible lies between pH 6 and 8. However it is possible to use a process employing

higher pH values particularly if the food material produced is subsequently to be one of several components in a canned or bottled food product, where the higher alkali levels will be substantially neutralised by the other food materials.

The preferred ratio of xanthan gum to glucomannan is in the range 5:95 to 95:5 especially 1:10 to 10:1 and the preferred concentration of the mixture in the aqueous phase is 0.02% to 6% more especially 0.5% to 4% by weight.

The following examples illustrate the invention.

In the Examples the crude Chinese glucomannan contains about 50% of pure glucomannan and the Japanese refined glucomannan contains 70 to 75% pure glucomannan.

EXAMPLE ONE

A meat mixture having a pH of 6.8 was prepared to the following recipe:

Ingredient	%
Minced Meat Offal	70
Water	27
Japanese Refined Glucoman	1
Xanthan Gum (Keltrol TM)	1
Potassium Chloride	0.5
Sodium Tripolyphosphate	0.5

The glucomannan gum was dispersed in water and allowed to stand for ten minutes to aid hydration of the gum. The other ingredients were then added and the whole mix was raised in temperature to 90° C. over a period of 15 minutes whilst continually being stirred. The mixture was filled into tall cans which were then sealed. The cans were sterilised in a pressure cooker at 130° C. for 60 minutes, before being cooled to ambient temperature in running water.

The can contents, which were found to consist of a single, uniformly fine textured, strong elastic piece of meat-like material shaped by the can, was cut into ½ inch chunks. Two experiments were carried out on the chunks.

1. The chunks were then added to a commercial meat-in-jelly pet food mixture at a level of 10% of the mixture which was then canned and sterilised at 130° C. for 60 minutes. The cans were cooled, opened and the contents examined. The meat chunks had retained their original shape, demonstrating heat irreversibility, and had an elastic, springy texture and appearance similar to that of cooked heart.
2. The chunks were placed in a can with tap water at a ratio of 20% pieces to 80% water. The cans were sealed and sterilised at 130° C. for one hour. After cooling the cans were opened and the contents examined. The chunks had retained their original cut shape confirming heat irreversibility, and had a firm, elastic texture similar to that of cooked meat offal.

EXAMPLE TWO

A meat mixture having a pH of 6.7 was prepared according to the following recipe:

Ingredient	%
Minced Meat Offal	50
Tap Water	45.7
Crude Glucomannan (Konjac) of Chinese origin	1.5

-continued

Ingredient	%
Xanthan Gum (Keltrol TM)	0.5
Agar Technical grade (Oxoid)	0.5
Potassium Chloride	0.5
Sodium Tripolyphosphate	0.5
Caramel Solution	0.6
Erythrosine Solution	0.2

The meat mixture was prepared and sterilised as described in Example One. The formed meat was cut into chunks and tested using the two experiments described in Example One. Both experiments demonstrated the heat irreversibility of the chunks. However the chunks had a firmer texture than those of Example One and were akin to cooked liver in texture and appearance.

EXAMPLE THREE

Ingredients	%
Minced Meat Offal	50
Crude Glucomannan (Konjac) of Chinese origin	1.2
Xanthan Gum (Keltrol TM)	0.33
Carrageenan from Eucheuma Cottonii	0.66
Water	46
Potassium Chloride	0.5
Sodium Tripolyphosphate	0.5
Caramel Solution	0.6
Erythrosine Solution	0.2

The mixture which had a pH of 6.7 was prepared, sterilised and tested by the two experiments described in Example One. Both experiments demonstrated the heat irreversibility of the chunks. However the chunks had a softer, more elastic texture similar to that of lung.

EXAMPLE FOUR

A beefburger mixture having a pH 6.5 was prepared according to the following recipe:

Ingredient	%
Lean Beef	20
Fat Beef	40
Crude Glucomannan (Konjac) of Chinese origin.	1.5
Xanthan Gum	0.4
Agar Technical Grade (Oxoid)	0.6
Sodium Chloride	1.0
Water	36.5

The glucomannan gum was dispersed in the water and allowed to hydrate for ten minutes. The other ingredients were then added and the mix was raised to 90° C. by heating with continuous mixing over a period of 15 minutes. The mixture was then filled into tall cans which were then sealed. The cans were sterilised in a pressure cooker at 115° C. for 110 minutes. After cooling the can contents were found to consist of a firm uniformly textured piece of meat like material with no fat separation evident.

Beefburger sized pieces were cut from this piece and fried in fat in a pan for ten minutes. They were found to have a good beefburger like bite and texture, were moist and juicy with a good flavour. Canning provides a convenient means of storing the 'beefburgers' until required for use.

EXAMPLE FIVE

An apple puree having a pH of 6.8 was prepared by macerating the flesh of Cox's Orange Pippin apples in a Kenwood blender.

This was then used in the following recipe:

Ingredient	%
Apple Puree	64
Japanese Refined Glucomannan	1
Low Acetyl Gellan TM Gum	0.5
Xanthan Gum (Keltrol TM)	0.5
Sodium Tripolyphosphate	1.6
Sucrose	6
Water	26.4

The glucomannan gum was dispersed in the water and allowed to hydrate for ten minutes. The other ingredients were added and the mix raised to 90° C. by heating with continuous mixing over a period of 15 minutes. The mixture was then filled into handy sized cans which were then sealed. The cans were sterilised in a pressure cooker at 115° C. for 90 minutes.

After cooling the contents were found to consist of a firm uniformly textured piece of apple like material.

This was cut into $\frac{1}{4}$ inch size pieces and canned in a light sugar syrup. After sterilisation and cooling the cans were opened and the contents examined. The apple pieces had retained their original cut shape, confirming heat irreversibility and had a firm texture similar to that of cooked whole apple pieces.

What we claim is:

1. A method for making a thermo-irreversible aqueous gel, which comprises subjecting a gellable combination of xanthan gum and a glucomannan gum at a pH above 6.5 to a heat treatment under conditions of temperature and time to form a gel and to cause the gel to become thermo irreversible.

2. A method according to claim 1 wherein the pH is between 6.5 and 10.

3. A method according to claim 1 wherein the pH is between 6.5 and 8.

4. A method according to claim 1 wherein the gel also includes food materials.

5. A method according to claim 4 wherein the food materials comprise meat, fruit, or vegetable material.

6. A method according to claim 1 wherein the gel also includes other gums and/or gelling agents.

7. A method according to claim 6 wherein the gel includes agar, carrageenan, pectin, alginate, gellan or guar gum.

8. A method according to claim 1 wherein the ratio of xanthan gum to glucomannan gum is in the ratio of from 5:95 to 95:5.

9. A method according to claim 8 wherein the ratio of xanthan gum to glucomannan gum is in the range 1:10 to 10:1.

10. A method according to claim 1 wherein the concentration of xanthan gum and glucomannan gum in the aqueous phase is from 0.02% to 6%, by weight of the gel.

11. A method according to claim 10 wherein the concentration of xanthan gum and glucomannan in the aqueous phase is from 0.5% to 4%, by weight.

12. A method according to claim 1 wherein the glucomannan is a glucomannan from the corms of *Amorphophallus* species.

13. A thermo-irreversible gel from xanthan gum and a glucomannan gum.

* * * * *



12
84

(12)

SOLICITUD de PATENTE

- (43) Fecha de publicación: 18/09/2002 (51) Int. Cl.³: **A23K 01/18, A23L 01/0526, A23L 01/0532, A23L 01/054**
(22) Fecha de presentación: 15/06/2001
(21) Número de solicitud: PA01006174 (86) Número de solicitud PCT: **US 99/29849**
(87) Número de publicación PCT: **WO 00/36930 (29/06/2000)**

(30) Prioridad(es): **18/12/1998 US 09/215,330**

(71) Solicitante:
CP KELCO U.S., INC.*
1313 North Market Street 19894-
001 Wilmington Delaware US

(72) Inventor(es):
NEIL A. MORRISON.*
12332 Briardale Way San Diego California 92128 US

(74) Representante:
HERIBERTO RAUL LOPEZ PADILLA.*
Thiers 251 Piso 14 MIGUEL HIDALGO Distrito
Federal 11590 MX

(54) Título: **COMPOSICION DE REEMPLAZO DE GELATINA.**

(54) Title: **GELATIN REPLACEMENT COMPOSITION.**

(57) **Resumen**

Una composicion gelificante que comprende una mezcla de un alginato (A), un hidrocoloide (B) y un galactomanano (C), en que la relacion en peso de A:(B+C) es de aproximadamente 0.1:1 a aproximadamente 1.5:1 y la relacion en peso de B:C es de aproximadamente 0.8:1 a aproximadamente 1.2:1; tambien se describe una composicion de gel que emplea la composicion gelificante de esta invencion y un producto alimenticio que comprende uno o mas ingredientes alimenticios y la composicion gelificante antes descrita.

(57) **Abstract**

A gelling composition comprising a blend of an alginate (A), a hydrocolloid (B) and a galactomannan (C), wherein the ratio by weight of A:(B+C) is about 0.1:1 to about 1.5:1 and the ratio by weight of B:C is about 0.8:1 to about 1.2:1. A gel composition employing the gelling composition of this invention and a food product comprising one or more food ingredients and the gelling composition described above is also disclosed.

PCT

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
International Bureau



INTERNATIONAL APPLICATION PUBLISHED UNDER THE PATENT COOPERATION TREATY (PCT)

(4) International Patent Classification 7 : A23L 1/0532, 1/054, A23K 1/18, A23L 1/0526		A1	(11) International Publication Number: WO 00/36930
			(43) International Publication Date: 29 June 2000 (29.06.00)
(20) International Application Number: PCT/US99/29849		(81) Designated States: AE, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, CA, CH, CN, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, TZ, UA, UG, UZ, VN, YU, ZA, ZW, ARIPO patent (GH, GM, KE, LS, MW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZW), Eurasian patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), European patent (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), OAPI patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).	
(22) International Filing Date: 17 December 1999 (17.12.99)			
(24) Priority Data: 09/215,330 18 December 1998 (18.12.98) US			
(21) Applicant: THE MONSANTO COMPANY [US/US]; 800 North Lindbergh Boulevard, St. Louis, MO (US).			
(72) Inventors: MORRISON, Neil, A.; 12332 Briardale Way, San Diego, CA 92128 (US). CLARK, Ross, C.; 11658 Scripps Creek Drive, San Diego, CA 92131 (US). CHEN, You-Lung; 12393 Briardale Way, San Diego, CA 92128 (US). BURGUM, Daniel, R.; 6631 Wandermere Drive, San Diego, CA 92120 (US). TALASHEK, Todd; 10615 Mira Lago Terrace, San Diego, CA 92131 (US).			
(74) Agents: MANDRA, Raymond, R. et al.; Fitzpatrick, Cella, Harper & Scinto, 30 Rockefeller Plaza, New York, NY 10112-3801 (US).			

Published

With international search report.

Before the expiration of the time limit for amending the claims and to be republished in the event of the receipt of amendments.

(54) Title: **GELATIN REPLACEMENT COMPOSITION**

(57) Abstract

A gelling composition comprising a blend of an alginate (A), a hydrocolloid (B) and a galactomannan (C), wherein the ratio by weight of A:(B+C) is about 0.1:1 to about 1.5:1 and the ratio by weight of B:C is about 0.8:1 to about 1.2:1. A gel composition employing the gelling composition of this invention and a food product comprising one or more food ingredients and the gelling composition described above is also disclosed.

COMPOSICION DE REEMPLAZO DE GELATINA

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

5

CAMPO DE LA INVENCION

Esta invención se refiere a una composición gelificante que comprende alginato, hidrocoloide y galactomanano en cantidades efectivas para proveer una adecuada composición de reemplazo de gelatina. La invención se refiere también a productos alimenticios que contienen tales composiciones gelificantes novedosas.

TECNICA ANTERIOR RELACIONADA

15

Se usa gelatina en combinación con otros ingredientes alimenticios en una extensa variedad de productos. En particular, la presencia de gelatina en productos alimenticios presenta una serie familiar de impresiones al consumidor, incluyendo su textura, apariencia y efecto en el sabor. Sin embargo, en algunas aplicaciones es conveniente una alternativa de gelatina, por ejemplo en la producción de productos vegetarianos o kosher.

20

Es bien conocido el uso de la goma de gelano como agente gelificante de los productos alimenticios. Sin embargo, la goma de gelano produce geles duros y frágiles que requieren modificación sustancial para

producir una composición que tenga una textura semejante a la de la gelatina.

Se añaden típicamente goma de xantano y goma de algarroba ("LEG") a la goma de gelano, como se describe en la patente de E.U.A. No. 4,647,470, para producir un agente gelificante que tenga propiedades mecánicas y de

5 estructuras similares a la de la gelatina. El uso de estos agentes, sin embargo, resulta en otras propiedades inconvenientes. En particular, la adición de goma de xantano y LEG en cantidades suficientes para producir resultados de textura adecuados resulta en efectos adversos mensurables en otras propiedades convenientes, tales como liberación de sabor.

10 Se han hecho otros intentos de proveer reemplazos de gelatina. Por ejemplo, la patente de E.U.A. No. 4,746,528 expone una composición gelificable que comprende una mezcla de (1) goma de gelano, (2) goma de xantano y (3) un galactomanano y/o goma de glucomano capaz de producir un gel en combinación con goma de xantano, especialmente algarroba, tara,
15 casia o goma de konjac en que la relación en peso de (1):[(2) + (3)] es de 1:≥2.

A pesar de las composiciones descritas anteriormente, existe todavía una necesidad de reemplazos de gelatina adecuados que tengan características superiores a las conocidas en la técnica.

BREVE DESCRIPCION DE LA INVENCION

La presente invención provee una composición gelificante que comprende una mezcla de alginato (A), un hidrocoloide (B) y un galactomanano (C), en que la relación en peso de A:(B+C) es de aproximadamente 0.1:1 a aproximadamente 1.5:1 y la relación en peso de B:C es de aproximadamente 0.8:1 a aproximadamente 1.2:1.

Esta invención provee también un producto alimenticio que comprende uno o más ingredientes alimenticios y una composición gelificante, en que la composición gelificante comprende una mezcla de un alginato (A), un hidrocoloide (B) y galactomanano (C), en que la relación en peso de A:(B+C) es de aproximadamente 0.1:1 a aproximadamente 1.5:1 y la relación en peso de B:C es de aproximadamente 0.8:1 a aproximadamente 1.2:1.

Las composiciones de la presente invención exhiben propiedades similares a las de la gelatina sobre un extenso intervalo de concentraciones y exhiben un tiempo de cuajamiento más rápido que el de la gelatina. Otra ventaja de la composición de la presente invención es que la composición, una vez formulada, no requiere refrigeración. Las composiciones de la presente invención son útiles en formulaciones de gel para postre listas para comer o en mezclas secas y como reemplazos o alternativas de gelatina; en yogurts, budines, cremas de malvavisco; alimentos para mascotas y carnes estructuradas; bebidas; coronamientos, salsa y jugos de carne, rellenos de pastelería y postres; geles vegetales, de fruta y pescado, y en productos

alimentos untados, tales como crema ácida, jaleas, mermeladas y jaleas y mermeladas de bajas calorías.

DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION

5

La presente invención provee una composición gelificante que comprende una mezcla de alginato (A), un hidrocoloide (B) y un galactomanano (C), en que la relación en peso de A:(B+C) comprende de aproximadamente 0.1:1 a aproximadamente 1.5:1 y la relación en peso de B:C es de aproximadamente 0.8:1 a aproximadamente 1.2:1.

10

El intervalo preferido de la relación en peso de A:(B+C) variará dependiendo de la aplicación deseada de la composición gelificante. Por ejemplo, en una modalidad particularmente preferida, la relación en peso de A:(B+C) es de aproximadamente 0.5:1 a aproximadamente 1:1.

15

Los alginatos son polisacáridos preparados a partir de algas marinas de color café, tal como la kelp gigante, *Macrocystis pyrifera*, que es una de las fuentes principales del suministro de algina del mundo. Se obtienen los alginatos también de diversas variedades de *Laminaria* (por ejemplo *Laminaria digitata* o kelp de cola de caballo, *L. saccharina* o kelp de azúcar y *L. Hyperborea*), *Ecklonia* (por ejemplo, *E. cava*), *Eisenia bicyclis* y *Ascophyllum nodosum*. La sal de sodio del ácido alginico, alginato de sodio, es obtenible de Nutrasweet/Kelco Company, San Diego, California, con nombres de fábrica tales como KELTONE® (KELTONE®HV, KELTONE®LV).

20

MANUGEL® (MANUGEL®DMB), y como los ésteres de propilenglicol de ácido alginico con el nombre de fábrica de KELCOLOID®.

Los alginatos se caracterizan por una combinación única de azúcares, ácido manurónico y gulurónico, en relaciones variables entre las diferentes algas marinas. La relación del ácido manurónico al gulurónico o "relación M/G" afecta significativamente las propiedades físicas del gel que se forma en presencia de cationes divalentes (por ejemplo, calcio, magnesio). Los alginatos "de alto contenido de G", tales como de *L. hyperborea*, forman geles relativamente duros y frágiles mientras que los alginatos "de bajo contenido de G", tal como de *A. nodosum*, forman geles relativamente más blandos y más elásticos. Además, está disponible una variedad de alginatos para optimizar las propiedades físicas del gel en una aplicación particular.

En una modalidad preferida de esta invención, se obtiene el alginato del kelp gigante. En otra modalidad preferida, el alginato es un alginato de bajo contenido de G. Los alginatos de bajo contenido de G, tales como los producidos a partir de *A. nodosum*, son particularmente útiles en aplicaciones de bebidas. En otra modalidad preferida todavía, el alginato es un alginato de alto contenido de G, tal como de *L. hyperborea*. En otra modalidad preferida todavía, el alginato es un alginato de propilenglicol. Los alginatos de propilenglicol son comercialmente obtenibles de Nutrasweet/Kelco Company, San Diego, California, con los nombres comerciales de KELCOLOID®HVF, KELCOLOID®LVF, KELCOLOID®DH, KELCOLOID®S, KELCOLOID®O. Los alginatos comercialmente obtenibles

encierran un amplio intervalo de pesos moleculares y propiedades mecánicas, y se ha de entender que esta invención incluye el uso de cualesquiera de los alginatos comercialmente obtenibles.

Los hidrocoloides que son útiles en esta invención incluyen, por ejemplo, goma de xantano y similares. La goma de xantano es un polisacárido extracelular producido durante la fermentación de carbohidratos por *Xanthamonas campestris* y otras bacterias del género *Xanthamonas*. Se fabrica la goma a escala industrial y se usa extensamente, por ejemplo como espesador en los alimentos. La goma de xantano es producida y vendida por 5 Nutrasweet/Kelco Company con el nombre de fábrica de Keltrol®T. Se puede clarificar la goma de xantano para su uso en aplicaciones en que la claridad es particularmente conveniente. Se puede efectuar la clarificación por medios bien conocidos en la técnica incluyendo métodos de clarificación físicos, químicos y enzimáticos. Preferiblemente, se clarifica el hidrocoloide. Una 10 alternativa adecuada y comercialmente obtenible es la carragenina, un polisacárido que contiene galactosa derivada de alga marina roja.

Las fuentes ejemplares de galactomanano que son útiles en esta invención incluyen goma de algarroba, goma de tara y goma de guar. La goma de algarroba (LBG) es un extracto de la algarroba, *Ceratonia siligua*. La 20 LBG es comercialmente obtenible y se usa como estabilizador en alimentos, tales como helado, salchichas y queso. Químicamente, la LBG es un galactomanano. Cualquier galactomanano formador de gel puede ser adecuado para su uso en la invención. Como se indica previamente, otros

ejemplos de galactomananos adecuados para su uso en la invención incluyen, pero no se limitan a los mismos, goma de tara y goma de guar. La goma de tara es una goma vegetal derivada de la semilla de la legumbre *Cesalpinia spinosa*. La goma de guar es también una goma vegetal, que se deriva de la semilla de la legumbre *Cyamopsis tetragonolobus*. Para aplicaciones en que es conveniente la claridad, se clarifica usualmente el galactomanano. La clarificación puede ir acompañada de medios bien conocidos en la técnica incluyendo métodos de clarificación físicos, químicos y enzimáticos. La LBG clarificada es comercialmente obtenible de CNI (Francia). Preferiblemente, el galactomanano usado en esta invención es clarificado.

En otra modalidad todavía, la invención comprende una composición de gel que comprende aproximadamente de 0.01% a aproximadamente 4% en peso de cualquiera de las composiciones gelificantes de esta invención y agua. La cantidad de recomposición gelificante variará dependiendo de la naturaleza de la composición de gel. En una modalidad de la composición de gel de esta invención, la relación en peso de A:(B+C) es de aproximadamente 0.5:1 a aproximadamente 1:1. En otra modalidad, la relación es peso de A:(B+C) es de aproximadamente 1:1 a aproximadamente 1.5:1.

En la presente invención, el término "composición de gel" encierra una composición o producto alimenticio que contiene una composición gelificante y agua. Se ha de entender que las composiciones de gel preferidas en la presente pueden contener además de la composición

gelificante y agua, cualquier número de ingredientes saborizantes o alimenticios, así como edulcorante, estabilizadores, conservadores, etc. necesarios para la aplicación particular de la composición de gel. En una modalidad, se obtiene alginato de kelp gigante. En otra modalidad, el

5 hidrocoloide es goma de xantano. Preferiblemente, el hidrocoloide se encuentra clarificado. En otra modalidad todavía, se selecciona el galactomanano del grupo que consta de goma de algarroba, goma de tara o goma de guar. Preferiblemente, el galactomanano se encuentra clarificado.

Los edulcorantes que se pueden emplear incluyen, sin limitación,

10 aspartame, acesulfame-K, sucralosa, sacarina, alitame, ciclamatos, derivados de Stevia, taumatina, sucrosa (líquida y granulada), jarabe de maíz con alto contenido de fructosa, jarabe de maíz de alta conversión, fructosa cristalina, glucosa (dextrosa), alcoholes de azúcar de poliol, azúcar invertida y mezclas de los mismos.

15 En una modalidad de la invención, la composición de gel contiene composición gelificante de una cantidad de aproximadamente 0.01% a aproximadamente 0.3% en peso de la composición de gel. En otra modalidad, la composición de gel contiene composición gelificante en una cantidad de aproximadamente 0.3% a aproximadamente 0.5% en peso de la

20 composición de gel. En otra modalidad todavía, la composición de gel contiene composición gelificante en una cantidad de aproximadamente 0.5% a aproximadamente 1% en peso de la composición de gel. En una modalidad adicional todavía, la composición de gel contiene composición gelificante en

una cantidad de aproximadamente 1% a aproximadamente 4% en peso de la composición de gel.

Una composición de gel particularmente preferida es un producto alimenticio que comprende 1 o más ingredientes alimenticios y una
5 composición gelificante, en que la composición gelificante comprende una mezcla de un alginato (A), un hidrocoloide (B) y un galactomanano (C) en que la relación en peso de A:(B+C) comprende de aproximadamente 0.1:1 a aproximadamente 1.5:1 y la relación en peso de B:C es de aproximadamente 0.8:1 a aproximadamente 1.2:1.

10 En una modalidad preferida, se selecciona el ingrediente alimenticio del grupo que consta de productos lácteos, crema ácida, yogurt, pudín, bebidas, coronamientos, salsas, jugos de carne, alimentos para mascotas, carnes reconstruidas, gelatinas de jitomate en carne, formulaciones de gel para postres, relleno de postre, rellenos de pastelería, geles vegetales,
15 geles de fruta, geles de pescado, jaleas, mermeladas y mezclas de los mismos. La relación preferida de A:(B+C) dependerá de los ingredientes alimenticios particulares con que se use la composición gelificante.

Una modalidad preferida del producto alimenticio de la presente invención incluye una composición gelificante que tienen una relación en peso
20 A:(B+C) de aproximadamente 0.5:1 a aproximadamente 1:1. Sin embargo, si estos productos alimenticios pueden incluir preferiblemente una composición gelificante que tenga una relación en peso de A:(B+C) menor que 0.5:1, por

ejemplo, alimentos para mascotas, o mayor que 1:1, por ejemplo, pudines y jaleas.

El producto alimenticio de esta invención contiene generalmente de aproximadamente 0.01 por ciento a aproximadamente 4 por ciento en peso del producto alimenticio. Nuevamente, la concentración preferida de la composición gelificante del producto alimenticio dependerá de la naturaleza del producto alimenticio. Por ejemplo, la crema ácida, el yogurt de bajo contenido de grasa, el pudín de chocolate, la mayonesa de imitación y la crema de malvavisco contendrán típicamente la composición gelificante de una cantidad de aproximadamente 0.01 por ciento a aproximadamente 0.3 por ciento en peso del producto alimenticio. Por otra parte, se pueden formular preferiblemente los alimentos para mascotas con la composición gelificante de una cantidad de aproximadamente 0.3 por ciento a aproximadamente 0.5 por ciento en peso del producto alimenticio.

En otro ejemplo todavía, los geles para postres o las gelatinas de jitomate y carne contendrán típicamente la composición gelificante en una cantidad de aproximadamente 0.5 por ciento a aproximadamente 1 por ciento en peso del producto alimenticio. En un ejemplo adicional todavía, el dulce de jalea contiene preferiblemente la composición gelificante en una cantidad de aproximadamente 1 por ciento a aproximadamente 4 por ciento en peso del producto alimenticio. La cantidad exacta de composición gelificante que se ha de emplear en producto alimenticio puede ser determinada fácilmente por un experto en la técnica.

En ejemplos particularmente preferidos, esta invención provee un producto alimenticio que comprende una composición gelificante, en que la composición gelificante comprende una cantidad de aproximadamente 0.3 por ciento a aproximadamente 0.5 por ciento en peso del producto alimenticio en que la relación de A:(B+C) es menor que aproximadamente 0.5:1. En otro ejemplo, particularmente preferido, se provee un producto alimenticio en que la composición gelificante está presente en una cantidad de aproximadamente 0.01 por ciento a aproximadamente 0.3 por ciento en peso del producto alimenticio y la relación de A:(B+C) es mayor que aproximadamente 0.5:1. En otro ejemplo particularmente preferido se provee un producto alimenticio en que la composición gelificante está presente en una cantidad de aproximadamente 0.5 por ciento a aproximadamente 1 por ciento en peso del producto alimenticio y la relación de A:(B+C) es de aproximadamente 0.5:1 a aproximadamente 1:1. En un ejemplos preferido adicional todavía, se provee un producto alimenticio en que la composición gelificante está presente de una cantidad de aproximadamente 1 por ciento a aproximadamente 4 por ciento en peso del producto alimenticio y la relación de A:(B+C) es mayor que aproximadamente 1:1.

En la formulación de las composiciones y los productos alimenticios de la presente invención, se pueden añadir también a las composiciones de la presente invención modificadores de pH típicos, tales como ácido cítrico y ácido maleico, edulcorantes, tales como edulcorantes naturales y de alta intensidad, conservadores, tales como benzoato de sodio,

25
107

sabonizantes, tales como bases de emulsión de sabor, otros aditivos comunes, tales como citrato de sodio y ácido ascórbico, y colorantes.

Los procedimientos para mezclar los varios ingredientes de las composiciones y producir los productos alimenticios de la presente invención son bien conocidos en la técnica e incluyen, pero no se limitan a los mismos, mezcla en seco y mezcla en húmedo, tal como aglomeración/hidratación seguido por secado (por ejemplo, secado por aspersión, secado en el lecho fluidificado y secado en tambor). Es bien sabido también que la calidad del agua puede variar ampliamente a través del mercado del consumidor, por lo que se pueden añadir agentes de secuenciación, tales como hexametáfosfato de sodio, alas composiciones han de permitir la consistencia y la facilidad de uso en los diferentes mercados.

Análisis del perfil de textura

Se puede evaluar el perfil de textura de un gel en términos de cuatro parámetros módulo, dureza, fragilidad y elasticidad. Estas son propiedades de gel típicas evaluadas en el análisis del perfil de textura, o "APT", que se determinan mediante métodos bien conocidos en la técnica, por ejemplo en una máquina de prueba Instron 4201 Universal que comprime la muestra a aproximadamente $\frac{1}{4}$ de su altura original dos veces en sucesión. Se comprime la muestra dos veces para que se pueda determinar la cantidad de descomposición de la estructura.

El módulo es el primer parámetro que se determina cuando se prueba una muestra. El módulo es la pendiente inicial de la curva fuerza-deformación. Esta es una medida de cómo se comporta la muestra cuando es comprimida una cantidad pequeña. El módulo se correlaciona por lo general notablemente con una percepción sensorial de la firmeza de la muestra. El módulo se expresa en unidades de fuerza por área unitaria (newtons por centímetro cuadrado).

Se define la dureza como la fuerza máxima que está presente en cualquier momento durante el primer ciclo de compresión. Puede estar presente cuando el gel se descompone inicialmente o puede estar presente más tarde en la prueba conforme se aplana y deforma la muestra. En la mayoría de los casos, se correlaciona la dureza con la resistencia a la ruptura del material. Se expresa en unidades de fuerza (Newtons).

Se define la fragilidad como el primer descenso significativo en la curva de fuerza-deformación durante el primer ciclo de compresión. Este es el primer punto de la primera fractura o ruptura de la muestra. Un gel que se fractura al principio en el ciclo de compresión se considera que es más fiable o frágil que uno que se rompe más tarde. Se viene de la fragilidad como el porcentaje de esfuerzo requerido para romper el gel. Conforme el número se hace más pequeño, este indica un gel más frágil a un nivel de esfuerzo más bajo.

Enseguida del primer ciclo de compresión, se retira la fuerza de la muestra conforme la cruceta de la Instron se vuelve de nuevo hacia arriba.

Se toma una medida de la elasticidad de la muestra conforme se comienza el segundo ciclo de compresión. Anotando en donde comienza a aumentar la fuerza durante este segundo ciclo de compresión, se puede obtener una medida de la altura de la muestra. Se la muestra volviera a su altura original, la elasticidad sería del 100%. La elasticidad es una medida de cuanto se ha descompuesto la estructura original de la muestra por la compresión inicial. En términos sensoriales, se puede pensar en la misma como que tan "gomosa" se sentirá la muestra en la boca. Las unidades son dimensionales y se expresan como un porcentaje.

Los siguientes ejemplos están destinados a ilustrar ciertas modalidades de la invención y no se ha de ubicar alguna limitación de la invención.

EJEMPLOS EXPERIMENTALES

15

Se prepararon las composiciones de gel usadas para analizar los análisis del perfil de textura referidos en el cuadro 1 (ejemplos 1-6), añadiendo a agua calentada, con agitación, una mezcla seca que comprendía una composición gelificante y una mezcla de sabor, de la manera descrita con detalle a continuación. Los ingredientes usados en estas preparaciones y las preparaciones de los ejemplos 7-14 (posteriores) son bien conocidos por los expertos en la técnica y comercialmente obtenibles.

EJEMPLOS 1-6

Los componentes de la composición gelificante de la mezcla seca comprendían alginato (KELTONE®HV o MANUGEL®DMB), como de xantano (KELTROL®T), y el LDG calificada en las relaciones especificadas en el cuadro 1, con excepción del ejemplo comparativo 1, en que la composición gelificante era gelatina.

Los componentes de la mezcla de sabor de la mezcla seca comprendían: azúcar (sucrosa) 93.27%, ácido adípico 3.38%, citrato de sodio 3.20%, sabor a fresa 0.123% y rojo FD&C 0.027%. En el ejemplo sin azúcar (ejemplo 6), se remplazo la sucrosa con una composición que comprendía agente incrementador de volumen (llenador) de bajas calorías con un edulcorante de alta intensidad (por ejemplo, aspartame Nutrasweet a una concentración final del 0.8%, con maltodextrina a una concentración final de 14%). Se pueden usar también otros edulcorantes de alta intensidad y mezclas de los mismos, así como varias mezclas de edulcorante de alta intensidad y azúcar.

Se basó la cantidad de la composición gelificante en cada mezcla seca, en el porcentaje final de la composición gelificante referida en el cuadro 1 y un peso final total de 558 gramos (473 gramos de agua y 85 gramos de mezcla seca). Por ejemplo, en el ejemplo comparativo 1, la

composición gelificante fue gelatina, usada a una concentración final del 1.3%, de manera que la cantidad de gelatina usada fue:

$$\text{Gelatina al 1.3\%} = 0.013 \times 558 \text{ g} = 7.254 \text{ g de gelatina.}$$

Se añadió luego la mezcla de sabor a la composición gelificante para ajustar 85 gramos en peso de la mezcla seca en cada ejemplo. En el ejemplo de la gelatina descrito anteriormente, la cantidad de la mezcla de sabor añadida para producir la mezcla seca fue:

$$85 \text{ g} - 7.254 \text{ g de gelatina} = 77.746 \text{ g de mezcla de sabor.}$$

Se prepararon las muestras que se sometieron a prueba usando APT, calentando 473 gramos de agua (aproximadamente dos tazas) a 85°C en una taza caliente calentada eléctricamente. Para cada muestra, se añadió una mezcla seca que comprendía la composición gelificante y la mezcla de sabor, preparada como se describe anteriormente, al agua mientras se agitaba con un equipo mezclador con hélice de 5.8 cm de diámetro y de 3
aspas a aproximadamente 800 rpm. Se mantuvo la muestra a esta temperatura durante 5 minutos con agitación continua para asegurar la hidratación completa de todos los ingredientes. Se retiró la taza caliente de agitador y se añadió de nuevo agua caliente para compensar el volumen perdido por la evaporación. Se agitó la muestra durante 30 segundos adicionales, se vertió inmediatamente a moldes para gel con anillos de plástico, de 2.54 cm de diámetro por 1.27 cm de altura. Se cubrió inmediatamente en el molde con una cubierta corrediza de plástico para evitar

112
30

la evaporación y se metió a un refrigerador durante aproximadamente 18 horas. Para el ATP (análisis del perfil de textura anterior), se preparó un mínimo de 7 anillos para cada muestra. Después de aproximadamente 18 horas, se retiraron las muestras del refrigerador y se retiró cuidadosamente el

5 gel del molde de anillo de plástico y se evaluó usando APT con un ensayador Intron Universal. Se muestran los resultados en el cuadro 1.

CUADRO 1**Análisis de textura de los geles de alginato.**

	Ejemplo comparativo 1	Ej. 1	Ej. 2	Ej. 3	Ej. 4	Ej. 5	Ej. 6
Composición gelificante	Gelatina de control	KELTONE ^{®1} / KELTROL ^{®2} LGB Clar. ³	KELTONE ^{®1} / KELTROL ^{®2} LGB Clar.	KELTONE ^{®1} / KELTROL ^{®2} LGB Clar.	KELTONE ^{®1} / KELTROL ^{®2} LGB Clar.	KELTONE ^{®1} / KELTROL ^{®2} LGB Clar.	(Sin azúcar) KELTONE ^{®1} / KELTROL ^{®2} LGB Clar.
Relación % total	N/A 1.30%	2:1:1 0.8%	2:1:1 0.8%	2:1:1 0.8%	1:1:1 0.8%	1:1:1 0.8%	1:1:1 0.8%
Otros ingredientes	-	-	DCPA ⁴ 0.06%	Calgon ⁵ 0.05%	DCPA 0.06%	DCPA 0.06%	DCPA 0.06%
Parámetro de APT							
Módulos	31.85	2582	3221	2563	2947	3176	2922
Dureza	3.23	3.95	4.61	7.14	6.03	3.29	2.8
Fragilidad	70.50	67.05	61.74	70.07	74.72	61.7	57.45 ¹
Elasticidad	27.6	30.5	33.3	43.1	35.0	24.3	33.0
Cohesivo	7.51	16.8	12.86	17.33	16.2	11.7	14.3

¹KELTONE[®] alginato de sodio (KELTONE[®]HV)²KELTROL[®] Goma de xantano (KELTONE[®]T)³LGB Clar. Goma de algarroba clarificada⁴DCPA - Fosfato dicálcico anhidro (fuente de calcio)

EJEMPLO 7**Crema ácida**

Se preparó una composición de crema ácida:

5 (1) añadiendo 594.48 g de leche no grasa y 558 g de crema para fabricación (40% de grasa de mantequilla) a una vasija mezcladora, añadiendo luego 30 g de sólidos de leche no grasa, seguido esto por calentamiento de la mezcla a 49°C;

10 (2) añadiendo 0.90 g de Keltone HV, 1.20 g de Kelgum (1:1 LBG:goma de xantano, Nutrasweet/Kelco, San Diego CA), y 2.40 g de emulsionador 74K (American Ingredients, Kansas City, MO) e hidratando la mezcla con agitación;

 (3) calentando la mezcla a 60-71°C para estabilizar parcialmente la mezcla;

15 (4) precalentando un homogeneizador con agua en ebullición y homogeneizar la mezcla en dos etapas (primera etapa 140.6 kg/cm²; segunda etapa 35.15 kg/cm²;

 (5) pasteurizando la mezcla homogeneizada a 85°C durante 5 minutos y enfriar a 23°C;

20 (7) inoculando con 12.00 g de cultivo iniciador DSG 2000-30 (Hansen, Los Angeles, CA);

 (8) llenando recipientes limpios;

115
33

20

(9) incubar a 22°C durante 14-16 horas o hasta una acidez total de 0.70% o pH 4.5; y

(10) enfriar a 4°C.

En este tipo de composición, el nivel de gelatina se dio del 0.4%

5 de un tipo 250 Bloom.

10

Ingredientes – Ej. 7 – crema ácida	Gramos	Porcentaje
Leche, no grasa	594.48	49.58
Crema para fabricación, 40% de grasa de mantequilla	558.00	46.54
Sólidos de leche, no grasos	30.00	2.50
DSG 2000 - 30 cultivo iniciador (Hansen)	12.00	1.00
Emulsionador 74K (American Ingredients)	2.40	0.20
Keltone HV	0.90	0.08
Kelgum	1.20	0.10
Total	1202.88	100.00

15

EJEMPLO 8

Yogurt con bajo contenido de grasa

Se preparó un yogurt con bajo contenido de grasa:

20

(1) premezclando todos los ingredientes listados a continuación, incluyendo sólidos de leche, azúcar, las gomas y la pectina;

(2) añadiendo 20.16 g de jarabe de maíz con alto contenido de fructosa ISOSWEET 100 (Staley, Decatur, IL) a 1065.84 g de leche (2% de

grasa) con agitación moderada para evitar el arrastre de aire (<350 rpm con un mezclador de hélice);

(3) añadiendo la mezcla seca del paso (1) lentamente a la solución de fructosa de leche en un recipiente de acero inoxidable de 2 litros

5 en disposición de hervidor doble sobre un horno con agitación moderada;

(4) calentando la mezcla a 60-71°C para pasteurizarla parcialmente;

(5) precalentando el homogeneizador con agua en ebullición y homogeneizar la mezcla con un procedimiento de dos etapas (140.6 kg/cm²

10 para la primera etapa y 16.15 kg/cm² para la segunda etapa);

(6) pasteurizando la mezcla homogeneizada a 88°C durante 8 minutos;

(7) enfriando la mezcla a 40-41°C;

(8) inoculando la mezcla con cultivo iniciador usando utensilios

15 estériles, agitando completamente en el cultivo (≥10 minutos con agitación moderada); y

(9) incubando la mezcla a 40-41°C hasta que el pH alcance 4.6-4.2 (3½ - 5 horas) en recipientes desinfectados.

117
37

Ingredientes – Ej. 8 – yogurt con bajo contenido de grasa	Gramos	Porcentaje
Leche, 2% de grasa	1065.84	88.77
Sólido de leche, polvo no graso	48.72	4.06
Azúcar granulada	47.88	3.99
ISOSWEET 100 jarabe de maíz con alto contenido de fructosa (Staley)	20.16	1.68
YC 180 cultivo iniciador (Hansen)	15.60	1.30
Pectina con bajo contenido de metoxi (Aqualon, Wilmington, DE)	1.20	0.10
Keltone HV	0.60	0.05
Kelgum	0.60	0.05
Total	1200.60	100.00

EJEMPLO 9

Pudín de chocolate

Se preparó un pudín de chocolate:

(1) mezclando todos los ingredientes secos entre sí y tamizando;

(2) colocando los ingredientes secos en un perol y añadiendo gradualmente leche a 7°C mientras se agita;

(3) calentando la mezcla sobre un horno sobre calor bajo

hirviendo gradualmente mientras está sobre calor bajo, agitando constantemente;

(4) tan pronto como la mezcla empieza a hervir, vertiendo inmediatamente a platos para pudín y enfriando a temperatura ambiente y refrigerando durante 20-30 minutos.

Ingredientes – Ej. 9 – Pudín de chocolate	Gramos	Porcentaje
Azúcar granulada	58.38	10.39
Cacao holandés COKAY #35	12.01	2.14
CLARJEL almidón de maíz ceroso modificado (National Starch, Bridgewater, NJ)	8.42	1.50
MELOJEL almidón de maíz (National Starch)	5.61	1.00
Pirofosfato tetrasódico	2.02	0.36
Keltone HV	0.56	0.10
Kelgum	0.42	0.075
Sal	0.56	0.10
Sulfato de calcio	0.50	0.09
Leche entera, 2 tazas	473.09	84.28
Total	561.51	100.00

EJEMPLO 10

Mayonesa de imitación

Se preparó una mayonesa de imitación:

- (1) mezclando en seco todos los ingredientes secos listados a continuación, excepto la sal;
- (2) añadiendo la mezcla seca a 724 g de agua;

(3) mezclando a velocidad media hasta que la mezcla quede homogénea (3-5 minutos);

(4) añadiendo 40 g de sal y mezclando durante 1 minutos;

(5) añadiendo 80 g de yema de huevo fresca y mezclando durante 5 minutos;

(6) añadiendo 800 g de aceite vegetal y mezclando durante 3 minutos con velocidad de mezclado incrementada;

(7) añadiendo 160 g de vinagre y mezclando durante 3 minutos para obtener una emulsión cruda sin separación;

(8) homegeneizando la mezcla usando un molino de coloide con una regulación de 0.25 mm, usando si es necesario una bomba para hacer que la mezcla atravesase el molino.

Ingredientes – Ej. 10 – Mayonesa de imitación	Gramos	Porcentaje
Aceite vegetal, de soya	800.00	39.92
Agua	724.00	36.12
Vinagre, blanco, 10% (100 gramos)	160.00	7.98
Azúcar, granulada	140.00	6.99
Yemas de huevo, frescas	80.00	3.99
ULTRA – TEX 4 almidón instantáneo (National Starch)	40.00	2.00
Sal	40.00	2.00
Polvo de mostaza	10.00	0.50
Citrato de sodio, acuoso (Pfizer, Groton, CT)	4.00	0.20
Keltone HV	2.00	0.10
Kelgum	4.00	0.20
Total	2004.00	100.00

EJEMPLO 11**Crema de malvavisco**

Se preparó una mezcla de malvavisco:

5

A. preparando la "parte 1" como sigue:

(1) mezclando en seco 1.5 g de Ketone HV y 2.00 g de Kelgum con aproximadamente el 5% del azúcar (≈ 12.55 g) asignado a la preparación de la parte 1, dispersando la mezcla en 343.6 g de agua con buena agitación mecánica;

10

(2) agitando y calentando la solución a 80°C hasta que se hidrata completamente la mezcla de goma (aproximadamente 10 minutos);

(3) mezclando en seco el azúcar restante (≈ 238.45 g) y 1.00 g de cloruro de calcio y añadiendo la mezcla seca resultante a la mezcla de goma hidratada o el paso A(1) y continuando el mezclado durante 1 minuto;

15

(4) añadiendo lentamente 1400 g de jarabe de maíz (42 DE, Staley) a la mezcla mientras que se mantiene a la temperatura a 80°C;

(5) calentando la mezcla a 99°C y continuando el tratamiento hasta que los sólidos solubles alcanzan al 78% (BRIX 78) según se determina con un refractómetro manual; y

20

(6) enfriando la mezcla a aproximadamente 50°C antes de combinar con la parte 2;

B. preparando la "parte 2" como sigue:

(1) añadiendo lentamente 88.5 g de sólido de clara huevo a agua;

(2) añadiendo 177 g de azúcar y continuando el mezclado hasta que quede homogéneo (aproximadamente 30 minutos);

5 (3) almacenando en un refrigerador (4°C) hasta que quede listo para su uso;

C. combinando la parte 1 y la parte 2 como sigue:

(1) combinando los 925.0 g de la parte 1 (enfriada aproximadamente 54°C) y 75.0 g de la parte 2 (entibiada a temperatura ambiente), usando un mezclador Hobart de 4.73 L a la velocidad mínima equipo con un batidor de alambre;

(2) añadiendo vainilina y continuando el mezclado durante 1 minutos;

(3) enfriando 4°C, batiendo alta velocidad aproximadamente 100-15 120°C de exceso.

122
40

Ingredientes - Ej. 11 .Crema de malvavisco	Gramos	Porcentaje
1. Base de jarabe de azúcar		
Jarabe de maíz, 42 DE Staley 1300	1400	70.018
Agua	343.6	17.184
Azúcar, granular	251	12.553
Keltone HV	1.50	0.075
Kelgum	2.00	0.100
Cloruro de calcio, dihidratado en polvo	1.00	0.050
Vanilina	0.4	0.020
Total	1999.5	100.00
2.- Base de jarabe de huevo		
Agua	734.5	73.45
Azúcar, granular	177	17.70
P20 (Henningsen Foods, Omaha, NB)	88.5	8.85
Total	1000	100.00

EJEMPLO 12**Dulce de jalea**

Se preparó un dulce de jalea:

- 15 (1) colocando diferentes gramos de agua desionizada en el perol de cocinar añadiendo 2.50 g de citrato de sodio;
- (2) mezclando en seco 22.80 g de Keltone HV y 18.20 g de Kelgum con 98.0 g del azúcar encontrando la mezcla a la solución de agua/citrato de sodio del paso (1);
- 20 (3) continuando la agitación mientras se calienta hasta hervir y manteniendo en ebullición durante 1 minuto;

(4) añadiendo lentamente 330 g de jarabe de maíz 42 DE Staley 1300 y 330 g de jarabe de maíz 62 DE Staley 4300 y resto del azúcar mientras no se interrumpa la ebullición;

(5) añadiendo 0.5 g de fosfato de calcio monobásico
5 (Mallinckrodt, St. Louis, Missouri) y 1.40 g de pirofosfato diácido disódico (Solutia, St. Louis; MO);

(6) cocinando aproximadamente 76% BRIX [(=107°C)];

(7) añadiendo 0.10 g de Amarillo FD&C #6, solución al 10%, 0.83 g de sabor a naranja natural y artificial #13512935 (IFF, Dayton, NJ), 0.05 g de
10 3FUB lecitina (Central Soya, Ft. Wayne, IN) y 8.20 g de solución de ácido de cítrico (40% acuosa-monohidratada, Pfizer) y mostrando perfectamente;

(8) depositando la mezcla en moldes calientes, de almidón seco y calentando a 40-43°C durante 40 horas; y

(9) retirando los dulces en molde de almidón y quitando con
15 cepillo el almidón, seguido esto por desvanecimiento con vapor y aumento de granos a la azúcar.

124
42

Ingredientes – Ej. 12 – Dulce de jarabe	Gramos	Porcentaje
Agua, desionizada	700.00	38.302
Azúcar, granular	413.00	22.598
Jarabe de maíz, 42 DE Staley 1300	330.00	18.056
Jarabe de maíz, 62 DE Staley 4300	330.00	18.056
Keltone HV	22.80	1.248
Kelgum	18.20	.996
Solución de ácido cítrico, 40% acuosa-monohidratada	8.20	.449
Citrato de sodio, acuosa	2.50	.137
Pirofosfato diácido disódico (Solutia)	1.40	.077
Sabor a naranja	0.83	.045
Fosfato de calcio (Mallinckrodt)	0.52	.028
Amarillo FD&C #6, solución al 10%	0.10	.005
Lecitina, 3FUB (central soya)	0.05	.003
Toral	1827.60	100.00

EJEMPLO 13

Alimento enlatado para mascotas

Se preparó una composición de alimento enlatado para

15 mascotas:

(1) mezclando 1.50 g de Keltone HV, 2.50 g de Kelgum y 5.00 g de goma de guar SUPERCOL G2H (Rhodia, Cranbury, NJ) y dispersando en agua fría con esfuerzo cortante, continuando el mezclado durante 10 minutos;

(2) añadiendo la dispersión de goma del paso (1) a carne fría
20 (4°C) y mezclando bien; y

(3) sellando el producto en latas, seguido esto por destilación en retorta a 121°C durante 60 minutos.

125
43

Ingredientes – Ej. 13 – alimento enlatado para mascotas	Gramos	Porcentaje
Carne (asaduras o hamburguesas)	700.00	69.90
Agua	292.40	29.20
SUPERCOL G2H Goma de guar (Rhodia)	5.00	0.50
Keltone HV	1.50	0.15
Kelgum	2.50	0.25
Total	1001.40	100.00

5

EJEMPLO 14**Apetitosa gelatina de jitomate y carne para alimento (sazonada con carne)**

10

Se preparó una gelatina de jitomate y carne para alimento
sazonada con carne:

(1) dispersando 1.00 g de Keltone HV y 1.25 g de Kelgum en 496
g de agua usando alto esfuerzo cortante y, mientras se agita, calentando la
15 dispersión a 80°C y manteniendo la solución a 80°C durante 10 minutos;

(2) añadiendo a la dispersión del paso (1) 0.50 g de sulfato de
calcio, 1.5 g de sal y 1.5 g de MAGGI #7821, sabor a res de proteína vegetal
hidrolizada (L.J. Minor, Cleveland, OH), mezclando durante 1 minuto; y

(3) vertiendo a recipientes apropiados, dejando luego templar a
20 temperatura ambiente o enfriar.

126
#4

Ingredientes – Ej. 14 - Apetitoso gelatina de jitomate y carne para alimento (sazonada con carne)	Gramos	Porcentaje
Agua	496	98.854
MAGGI #7821, Sabor a res de proteína vegetal hidrolizada (L.J. Minor)	1.50	0.299
Keltone HV	1.00	0.199
Kelgum	1.25	0.249
Sal	1.5	0.299
Sulfato de calcio	0.50	0.100
Total	501.75	100.00

5

Otras variaciones y modificaciones de esta invención serán obvias a los expertos en la técnica. Esta invención no está limitada, excepto

10 como se especifica en las reivindicaciones.

NOVEDAD DE LA INVENCION

REIVINDICACIONES

5 1.- Una composición gelificante que comprende una mezcla de un alginato (A), un hidrocoloide (B) y un galactomanano (C), caracterizada porque la relación en peso de A:(B+C) es de aproximadamente 0.1:1 a aproximadamente 1.5:1 y la relación en peso de B:C es de aproximadamente 0.8:1 a aproximadamente 1.2:1.

10 2.- La composición gelificante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada además porque la relación en peso de A:(B+C) es de aproximadamente 0.5:1 a aproximadamente 1:1.

15 3.- La composición gelificante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada además porque se obtiene el alginato de kelp gigante.

4.- La composición gelificante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada además porque el hidrocoloide es goma de xantano

20 5.- La composición gelificante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada además porque se selecciona el galactomanano del grupo que consta de goma de algarroba, goma de tara o goma de guar.

6.- La composición gelificante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada además porque el hidrocoloide se encuentra clarificado.

5 7.- La composición gelificante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada además porque el galactomanano se encuentra clarificado.

8.- Una composición de gel que comprende: (i) de aproximadamente 0.1 por ciento a aproximadamente 4 por ciento en peso de una mezcla de un alginato (A), un hidrocoloide (B) y un galactomanano (C), en
10 que la relación en peso de A:(B+C) es de aproximadamente 0.1:1 a aproximadamente 1.5:1 y la relación en peso de B:C es de aproximadamente 0.8:1 a aproximadamente 1.2:1; y (ii) agua.

9.- La composición de gel de conformidad con la reivindicación 8, caracterizada además porque la relación en peso de A:(B+C) es de
15 aproximadamente 0.5:1 a aproximadamente 1:1.

10.- La composición de gel de conformidad con la reivindicación 8, caracterizada además porque la relación en peso de A:(B+C) es de aproximadamente 1:1 a aproximadamente 1.5:1.

11.- La composición de gel de conformidad con la reivindicación
20 8, caracterizada además porque dicha composición gelificante está presente en una cantidad de aproximadamente 0.01 por ciento a aproximadamente 0.3 por ciento en peso de la composición de gel.

129
47

- 12.- La composición de gel de conformidad con la reivindicación 8, caracterizada además porque dicha composición gelificante está presente en una cantidad de aproximadamente 0.3 por ciento a aproximadamente 0.5 por ciento en peso de la composición de gel.
- 5 13.- La composición de gel de conformidad con la reivindicación 8, caracterizada además porque dicha composición gelificante está presente en una cantidad de aproximadamente 0.5 por ciento a aproximadamente 1 por ciento en peso de la composición de gel.
- 10 14.- La composición de gel de conformidad con la reivindicación 8, caracterizada además porque dicha composición gelificante está presente en una cantidad de aproximadamente 1 por ciento a aproximadamente 4 por ciento en peso de la composición de gel.
- 15 15.- La composición de gel de conformidad con la reivindicación 8, caracterizada además porque se obtiene el alginato de kelp gigante.
- 16.- La composición de gel de conformidad con la reivindicación 8, caracterizada además porque el hidrocoloide es goma de xantano
- 17.- La composición de gel de conformidad con la reivindicación 8, caracterizada además porque se selecciona el galactomanano del grupo que consta de goma de algarroba, goma de tara o goma de guar.
- 20 18.- La composición de gel de conformidad con la reivindicación 8, caracterizada además porque el hidrocoloide se encuentra clarificado.
- 19.- La composición de gel de conformidad con la reivindicación 8, caracterizada además porque el galactomanano se encuentra clarificado.

20.- La composición de gel de conformidad con la reivindicación 8, que comprende además por lo menos un edulcorante en una cantidad efectiva para edulcorar la composición.

21.- Un producto alimenticio que comprende uno o más
5 ingredientes alimenticios y una composición gelificante, caracterizado porque la composición gelificante comprende una mezcla de un alginato (A), un hidrocoloide (B) y un galactomanano (C), en que la relación en peso de A:(B+C) es de aproximadamente 0.1:1 a aproximadamente 1.5:1 y la relación en peso de B:C es de aproximadamente 0.8:1 a aproximadamente 1.2:1.

10 22.- El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 21, caracterizado además porque se selecciona el ingrediente alimenticio del grupo que consta de productos lácteos, cremas ácidas, yogurts, budines, bebidas, coronamientos, salsas y jugos de carne.

15 23.- El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 21, caracterizado además porque se selecciona el ingrediente alimenticio del grupo que consta de alimentos para mascotas, carnes reestructuradas y gelatinas de jitomate y carne.

20 24.- El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 21, caracterizado además porque se selecciona el ingrediente alimenticio del grupo que consta de formulaciones de gel para postres, rellenos de postre y rellenos de pastelería.

25.- El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 21, caracterizado además porque se selecciona el ingrediente alimenticio del

grupo que consta de formulaciones de gel vegetales, formulaciones de gel de fruta, formulaciones de gel de pescado, formulaciones de jalea, formulaciones de dulce de jalea, formulaciones de mermelada y mezclas de las mismas.

5 26.- El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 21, que comprende una cantidad de la composición gelificante de aproximadamente 0.3 por ciento a aproximadamente 0.5 por ciento en peso del producto alimenticio, en que la relación de $A:(B+C)$ es menor que aproximadamente 0.5:1.

10 27.- El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 21, que comprende una cantidad de la composición gelificante de aproximadamente 0.01 por ciento a aproximadamente 0.3 por ciento en peso del producto alimenticio, en que la relación de $A:(B+C)$ es mayor que aproximadamente 0.5:1.

15 28.- El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 21, que comprende una cantidad de la composición gelificante de aproximadamente 0.5 por ciento a aproximadamente 1 por ciento en peso del producto alimenticio, en que la relación de $A:(B+C)$ es de aproximadamente 0.5:1 a aproximadamente 1:1.

20 29.- El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 21, que comprende una cantidad de la composición gelificante de aproximadamente 1 por ciento a aproximadamente 4 por ciento en peso del producto alimenticio, en que la relación de $A:(B+C)$ es mayor que aproximadamente 1:1.

132
80RESUMEN DE LA INVENCIÓN

Una composición gelificante que comprende una mezcla de un alginato (A), un hidrocoloide (B) y un galactomanano (C), en que la relación en peso de A:(B+C) es de aproximadamente 0.1:1 a aproximadamente 1.5:1 y la relación en peso de B:C es de aproximadamente 0.8:1 a aproximadamente 1.2:1; también se describe una composición de gel que emplea la composición gelificante de esta invención y un producto alimenticio que comprende uno o más ingredientes alimenticios y la composición gelificante antes descrita.

01 / 6174

P01/941F

GC/cgt*

5133

①⑨ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①⑪ N° de publication : 2 795 291

(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

②① N° d'enregistrement national : 99 07995

⑤① Int Cl⁷ : A 23 L 1/09, A 23 L 1/052, 1/06

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②② Date de dépôt : 23.06.99.

③⑩ Priorité :

④③ Date de mise à la disposition du public de la
demande : 29.12.00 Bulletin 00/52.

⑤⑥ Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule*

⑥⑥ Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦① Demandeur(s) : ERIDANIA BEGHIN SAY Société ano-
nyme — FR.

⑦② Inventeur(s) : QUELLIER ISABELLE et VANNESTE
HELENE.

⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) : GROSSET FOURNIER ET DEMA-
CHY SARL.

⑤④ SUCRE GELIFIANT POUR LA PREPARATION DE CONFITURES.

⑤⑦ La présente a pour objet l'utilisation d'un mélange pul-
vérulent comprenant :

- du sucre choisi dans le groupe constitué par le saccha-
rose, le fructose ou leurs mélanges,
- un agent gélifiant choisi dans le groupe constitué par
les carraghénanes, les xanthanes, la gomme guar ou leurs
mélanges,
- et éventuellement un agent épaississant tel que la far-
ine de graine de caroube, pour la préparation d'un sucre gé-
lifiant.

FR 2 795 291 - A1



52 134

SUCRE GELIFIANT POUR LA PREPARATION DE CONFITURES

La présente invention a pour objet un sucre gélifiant pour la préparation de
5 confitures, notamment de confitures ménagères.

Les sucres gélifiants actuels pour confitures comprennent un mélange de
saccharose, de pectine et d'acide citrique.

La présence d'acide citrique est indispensable dans ce type de formulation, dans la
mesure où la gélification de la pectine est dépendante du pH et que la zone de
10 gélification optimale se situe à un pH compris entre 2,8 et 3,2.

Cette caractéristique a plusieurs conséquences négatives sur les sucres gélifiants
actuels pour confitures.

En effet, le pH de la plupart des fruits étant généralement compris entre 3,3 et 3,6,
il est nécessaire, pour amener le pH des confitures dans la zone de gélification optimale
15 de la pectine (2,8 à 3,2), d'ajouter l'acide citrique dans le sucre gélifiant en quantités
telles qu'elles confèrent un goût acide très fort et persistant à la confiture. Compte tenu
de l'utilisation généralisée du sucre gélifiant pour confitures, cette note acide est
prépondérante sur le goût des fruits, et notamment pour des fruits déjà acides tels que
les framboises, les fraises, l'ananas etc...

20 De plus, pour des fruits peu acides tels que la cerise, la pêche ($\text{pH} \geq 4$), la quantité
d'acide à ajouter dans le sucre gélifiant peut ne pas être suffisante pour porter le pH de
la confiture dans la zone de gélification optimale de la pectine, et les confitures
manquent de gélification. Cet inconvénient peut être lissé par une adaptation du mode
d'emploi qui nécessite alors d'augmenter le rapport sucre/fruits pour faciliter la
25 gélification. Dans ce cas, le goût sucré devient prépondérant sur le goût des fruits. De
plus, il est nécessaire d'adapter le mode d'emploi en fonction du type de fruit utilisé
pour la préparation de la confiture.

Par ailleurs, la gélification de la pectine est aussi dépendante de la matière sèche
de la confiture. Cette caractéristique nécessite également une adaptation du mode
30 d'emploi qui préconise alors d'augmenter le rapport sucre/fruits pour faciliter la
gélification, avec les inconvénients cités ci-dessus. Pour certains fruits riches en eau
(tels que les fraises en début de saison), cette adaptation n'est pas suffisante pour
permettre une bonne gélification.

135
63

Le type de formulation de sucres gélifiants pour confitures décrit ci-dessus donne des résultats satisfaisants avec du sucre blanc pour la plupart des fruits. Par contre, la substitution du sucre blanc par du sucre roux de canne peut entraîner une perte de gélification de la pectine importante (30%), ladite perte étant liée à la présence de sels tampons dans les sucres roux, qui gêne alors la gélification.

La présente invention a pour but de fournir des sucres gélifiants pour la préparation de confitures présentant une gélification satisfaisante, et préparées notamment à partir de sucres roux de canne.

Elle a également pour but de fournir des sucres gélifiants pour la préparation de confitures présentant une gélification satisfaisante quel que soit le type de fruits utilisés, et notamment les fruits peu acides ou riches en eau.

L'invention a encore pour but de fournir des sucres gélifiants pour la préparation de confitures, permettant une réussite desdites confitures après un temps de cuisson relativement court, et un mode d'emploi unique et facile d'utilisation, quel que soit le type de fruit utilisé.

Un autre but de la présente invention est de fournir des sucres gélifiants pour la préparation de confitures, notamment de confitures à base de fruits acides, ne présentant pas de goût acide prononcé.

La présente invention a principalement pour objet l'utilisation d'un mélange pulvérulent comprenant :

- du sucre choisi dans le groupe constitué par le saccharose, le fructose ou leurs mélanges,
- un agent gélifiant choisi dans le groupe constitué par les carraghénanes, les xanthanes, la gomme guar ou leurs mélanges,
- et éventuellement un agent épaississant tel que la farine de graine de caroube, pour la préparation d'un sucre gélifiant.

Par l'expression « agent gélifiant », il faut entendre une substance qui, ajoutée à une denrée alimentaire, lui confère de la consistance par la formation d'un gel.

Par l'expression « agent épaississant », il faut entendre une substance qui, ajoutée à une denrée alimentaire, en augmente la viscosité.

Le saccharose est un disaccharide constitué de glucose et de fructose. De façon avantageuse, le saccharose et/ou le fructose utilisés dans le cadre de la présente invention présentent chacun des granulométries dont l'ouverture moyenne varie d'environ 50 μ m à environ 2 mm.

136
SA

Les carraghénanes, les xanthanes et la gomme guar sont des polysaccharides de haut poids moléculaire.

Les carraghénanes comportent dans leur structure une chaîne de β -D-galactoses partiellement sulfatés. Avantageusement, les carraghénanes utilisés dans le cadre de la présente invention sont plus particulièrement un mélange de kappa et de iota carraghénanes, disponibles commercialement.

Les xanthanes sont des hétéropolysaccharides de haut poids moléculaire dont la chaîne principale est constituée de β -D-glucose avec des ramifications comportant d'autres sucres. Les xanthanes utilisés dans le cadre de la présente invention sont disponibles commercialement.

La gomme guar comporte dans sa structure une unité de galactose pour 2 résidus de mannose. La gomme utilisée dans le cadre de la présente invention est disponible commercialement.

Selon un mode de réalisation avantageux, le mélange pulvérulent de l'invention comprend :

- du sucre choisi dans le groupe constitué par le saccharose, le fructose ou leurs mélanges,
- un agent gélifiant choisi dans le groupe constitué par les carraghénanes, les xanthanes, la gomme guar ou leurs mélanges.

Selon un autre mode de réalisation avantageux, le mélange pulvérulent selon l'invention est caractérisé en ce que le saccharose est choisi dans le groupe constitué par le sucre blanc, le sucre roux de canne ou leurs mélanges.

Par « sucre blanc » on désigne le saccharose purifié et cristallisé, et correspondant aux caractéristiques de la Directive CEE n° 73/437.

Par « sucre roux de canne » on désigne du sucre brut de canne, non raffiné ou partiellement raffiné, dont la teneur en saccharose est comprise entre 85% et 98%.

Selon un autre mode de réalisation avantageux, le mélange pulvérulent selon l'invention est caractérisé en ce qu'il comprend en outre un agent épaississant tel que la farine de graine de caroube.

La farine de graine de caroube est un polysaccharide de haut poids moléculaire, et sa structure comporte 1 unité de galactose pour 4 résidus de mannose. La farine de graine de caroube utilisée dans le cadre de la présente invention est disponible commercialement.

137
66

De façon avantageuse, la combinaison de l'agent gélifiant tel que la farine de graine de caroube, avec l'agent épaississant tels que les carraghénanes et/ou les xanthanes et/ou la gomme guar, et avec le sucre tel que le saccharose et/ou le fructose, permet d'obtenir un mélange pulvérulent particulièrement avantageux pour la

5

Selon un mode de réalisation avantageux, le mélange pulvérulent selon l'invention est plus particulièrement caractérisé en ce que la quantité de sucre varie d'environ 95% à environ 99,8% en poids par rapport au poids total du mélange, et est notamment d'environ 99% en poids, et en ce que la quantité d'agent gélifiant et éventuellement d'agent épaississant, varie d'environ 0,2% à environ 5% en poids par rapport au poids total du mélange, et varie avantageusement d'environ 0,2% à environ 2% et, est notamment d'environ 1% en poids.

10

Si la quantité d'agent gélifiant, et éventuellement d'agent épaississant, est supérieure à 5%, la gélification devient très importante et conduit à un produit dont la consistance est trop ferme.

15

Si la quantité d'agent gélifiant, et éventuellement d'agent épaississant est inférieure à 0,2%, la gélification est alors trop faible et conduit à un produit presque liquide.

Selon un autre mode de réalisation avantageux, le mélange pulvérulent selon l'invention est plus particulièrement caractérisé en ce que la quantité d'agent gélifiant varie d'environ 30% à environ 100% en poids par rapport au poids total de l'agent gélifiant et de l'agent épaississant, et est notamment d'environ 80% en poids, et en ce que la quantité d'agent épaississant varie de 0% à environ 70% en poids par rapport au poids total de l'agent gélifiant et de l'agent épaississant, et est notamment d'environ 20% en poids.

20

25

Si la quantité d'agent épaississant est supérieure à 70%, on obtient alors une confiture pâteuse.

La présente invention concerne encore un sucre gélifiant caractérisé en ce qu'il comprend un mélange pulvérulent tel que défini ci-dessus.

30

La présente invention concerne également l'utilisation du sucre gélifiant tel que défini ci-dessus, pour la préparation de confitures, gelées ou marmelades.

Par l'expression « confitures », il faut comprendre le mélange porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres et de pulpes et/ou de purées de fruits.

Par l'expression « gelées », il faut comprendre le mélange, suffisamment gélifié, de sucres et de jus et/ou d'extraits aqueux de fruits.

5 Par l'expression « marmelades », il faut comprendre le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres et d'un ou plusieurs des produits ci-après : pulpes, purées, jus, extraits aqueux et écorces, obtenus à partir d'agrumes.

De façon avantageuse, les sucres gélifiants selon l'invention sont particulièrement appropriés pour la préparation de confitures, gelées ou marmelades ménagères, c'est-à-dire de confitures, gelées ou marmelades préparées de façon artisanale.

L'invention a également pour objet une confiture, gelée ou marmelade caractérisée en ce qu'elle comporte du sucre gélifiant tel que défini ci-dessus, et présente une viscosité inférieure à environ 6 cm/ 30 secondes, et variant notamment d'environ 3 à environ 6 cm/ 30 secondes, ladite viscosité étant mesurée à l'aide d'un

15 appareil Bostwick.

L'appareil Bostwick est un appareil permettant de mesurer la viscosité d'un produit non homogène, contenant par exemple des morceaux. L'appareil Bostwick comprend une surface plane pouvant former un plan incliné, dont l'angle varie de 0 à environ 10 degrés, et est notamment d'environ 5 degrés, avec un réceptacle formé de

20 trois parois fixes perpendiculaires à la surface plane et d'une paroi mobile pouvant coulisser perpendiculairement à la surface plane. Au delà du réceptacle, la surface plane est graduée.

Le principe dudit appareil consiste à mettre de la confiture, gelée ou marmelade selon l'invention (92 ml) dans le réceptacle, à ouvrir la paroi mobile ce qui permet à la

25 confiture de s'écouler sur le plan incliné.

La mesure consiste à mesurer la distance parcourue en 30 secondes après ouverture de la paroi mobile.

L'invention a encore pour objet une confiture, gelée ou marmelade telle que définie ci-dessus, caractérisée en ce qu'elle comporte du sucre gélifiant tel que défini ci-dessus, et des fruits, le rapport en poids entre lesdits fruits et ledit sucre gélifiant étant

30 d'environ 1,4 à environ 0,7, et notamment d'environ 1.

La présence d'acide ne perturbe pas la gélification, et l'ajout d'un exhausteur de goût (comme par exemple le jus de citron) peut tout à fait être envisagé pour certains fruits.

139
87

La non-dépendance de la présence d'acide dans les confitures selon l'invention va également permettre une gélification de la confiture avec tous les types de fruits, quelle que soit leur acidité.

De plus, la substitution du sucre blanc par des sucres roux de canne améliore la gélification des confitures par un apport de cations.

Par ailleurs, le choix de l'agent gélifiant (carraghénanes et/ou xanthanes et/ou gomme guar) et éventuellement de l'agent épaississant (farine de graine de caroube) utilisé(s) dans la formulation du mélange pulvérulent selon l'invention, permet également d'obtenir une gélification des confitures dans une zone de matières sèches plus large, supérieure ou égale à environ 55%, ce qui permet de limiter les conseils d'utilisation à un seul mode d'emploi pour tous les fruits.

Selon un mode de réalisation avantageux, le procédé de préparation d'une confiture, gelée ou marmelade selon l'invention, consiste à :

(a) additionner des fruits à du sucre gélifiant tel que défini ci-dessus,

(b) chauffer jusqu'à ébullition le mélange obtenu à l'issue de l'étape a), et laisser cuire ledit mélange pendant une durée variant d'environ 5 à environ 10 minutes après le début de l'ébullition pour obtenir une confiture, gelée ou marmelade.

Selon un mode de réalisation avantageux de l'invention, on pourra :

- additionner 1 kg de fruits à 1 kg de sucre gélifiant,

- chauffer jusqu'à ébullition le mélange obtenu à l'issue de l'étape précédente, et laisser cuire ledit mélange pendant une durée de 5 minutes après le début de l'ébullition.

Selon un autre mode de réalisation avantageux de l'invention, si la ménagère souhaite obtenir une confiture plus fruitée, on pourra :

- additionner 1,2 kg de fruits à 1 kg de sucre gélifiant,

- chauffer jusqu'à ébullition le mélange obtenu à l'issue de l'étape précédente, et laisser cuire ledit mélange pendant une durée de 7 minutes après le début de l'ébullition.

Lors de la confection des confitures, gelées ou marmelades selon l'invention, il conviendra de :

- préparer préalablement les fruits (lavage, équeutage, dénoyautage etc...),

- bien remuer le mélange formé entre les fruits et le sucre gélifiant,

- de chauffer à feu vif et de porter à ébullition ledit mélange,

- de laisser cuire après le début de l'ébullition tout en continuant à remuer,

- d'écumer et de remplir les pots à chaud.

140
58

En résumé, les avantages de la nouvelle formulation du sucre gélifiant selon l'invention, et donc des confitures, gelées ou marmelades selon l'invention sont :

- la non nécessité de l'ajout d'acide citrique, ce qui permet de conserver le goût du fruit desdites confitures,
- 5 - une gélification satisfaisante avec tous les types de fruits, et avec un mode d'emploi unique,
- la possibilité de réaliser des confitures avec des sucres roux de canne.

Les exemples ci-dessous illustrent l'invention ; ils ne la limitent en aucune façon.

10

EXEMPLES

Dans les exemples 1 et 2 ci-après, le pourcentage de matière sèche, le pH, la gélification et la viscosité des confitures selon l'invention sont comparés à ceux d'une
15 confiture fabriquée avec un sucre gélifiant traditionnel.

Exemple 1

Préparation de confitures selon l'invention avec un fruit rouge : la cerise.

20

La cerise est un fruit peu acide et pauvre en pectine. Ainsi, les confitures actuelles de cerises ont du mal à gélifier et se présentent plus sous forme de cerises dans un sirop peu visqueux.

25

Les confitures de l'invention sont préparées selon le procédé décrit ci-dessus, et les confitures fabriquées avec un sucre gélifiant traditionnel sont préparées selon les procédés précisés dans le mode d'emploi.

1) Composition des confitures

- Confiture de cerise fabriquée avec un sucre gélifiant traditionnel

a) Formulation du sucre gélifiant traditionnel :

30

- 986 g de sucre blanc,
- 7 g de pectine et,
- 7 g d'acide citrique,

b) 1 kg de cerises.

Durée du temps de cuisson : 5 minutes.

141
57

• Confiture de cerise selon l'invention à base de sucre blanc

a) Formulation du sucre gélifiant selon l'invention :

- 990 g de sucre blanc,
- 8 g de carraghénanes et,
- 2 g de farine de graine de caroube,

b) 1 kg de cerises.

Durée du temps de cuisson : 5 minutes.

• Confiture de cerise selon l'invention à base de sucre roux de canne

a) Formulation du sucre gélifiant selon l'invention :

- 990 g de sucre roux de canne,
- 8 g de carraghénanes et,
- 2 g de farine de graine de caroube,

b) 1 kg de cerises.

Durée du temps de cuisson : 5 minutes.

2) Les différents résultats obtenus sont décrits dans le tableau 1 suivant :

	Confiture avec sucre gélifiant traditionnel	Confiture selon l'invention à base de sucre blanc	Confiture selon l'invention à base de sucre roux de canne
% Matière sèche	68 %	68.5 %	68,5 %
pH	3.4	3.9	4.0
Gélification	Mauvaise gélification	Confiture gélifiée et tartinable**	Confiture gélifiée et tartinable
Mesure Bostwick* Temps : 30 s	8 cm	4.5 cm	3.75 cm

*Bostwick : Appareil de mesure de la viscosité fabriqué par CSC SCIENTIFIC, dont l'angle d'inclinaison est d'une valeur d'environ 5 degrés.

** Par « tartinable », il faut comprendre que les confitures selon l'invention sont faciles à étaler ou à mélanger avec un autre produit.

142
60**Exemple 2****Préparation de confitures selon l'invention avec un fruit jaune : l'ananas.**

L'ananas est un fruit relativement acide et pauvre en pectine.

5

1) Composition des confitures

- Confiture d'ananas fabriquée avec un sucre gélifiant traditionnel

a) Formulation du sucre gélifiant traditionnel :

- 986 g de sucre blanc,
- 7 g de pectine et,
- 7 g d'acide citrique,

10

b) 1 kg d'ananas.

Durée du temps de cuisson : 5 minutes.

- Confiture d'ananas selon l'invention à base de sucre blanc

15

a) Formulation du sucre gélifiant selon l'invention :

- 990 g de sucre blanc,
- 8 g de carraghénanes et,
- 2 g de farine de graine de caroube,

b) 1 kg d'ananas.

20

Durée du temps de cuisson : 5 minutes.

- Confiture d'ananas selon l'invention à base de sucre roux de canne

a) Formulation du sucre gélifiant selon l'invention :

- 990 g de sucre roux de canne,
- 8 g de carraghénanes et,
- 2 g de farine de graine de caroube,

25

b) 1 kg d'ananas.

Durée du temps de cuisson : 5 minutes.

30

2) Les différents résultats obtenus sont décrits dans le tableau 2 suivant :

143
61

	Confiture avec sucre gélifiant traditionnel	Confiture selon l'invention avec sucre blanc	Confiture selon l'invention avec sucre roux de canne
% Matière sèche	60.5 %	60.8 %	61.5 %
pH	3.0	3.5	3.4
Gélification	Mauvaise gélification	Confiture gélifiée et tartinable	Confiture gélifiée et tartinable
Mesure Bostwick Temps : 30 s	11 cm	5 cm	3.5 cm

Conclusion

- 5 Les exemples 1 et 2 ci-dessus démontrent qu'il est possible, selon l'invention, d'obtenir des confitures avec du sucre roux de tout aussi bonne qualité que celles obtenues à base de sucre blanc, lesdites confitures présentant de nombreux avantages par rapport aux confitures fabriquées avec un sucre gélifiant traditionnel.

144
62**REVENDICATIONS****1. Utilisation d'un mélange pulvérulent comprenant :**

- du sucre choisi dans le groupe constitué par le saccharose, le fructose ou leurs mélanges,
- un agent gélifiant choisi dans le groupe constitué par les carraghénanes, les xanthanes, la gomme guar ou leurs mélanges,
- et éventuellement un agent épaississant tel que la farine de graine de caroube, pour la préparation d'un sucre gélifiant.

2. Mélange pulvérulent, caractérisé en ce qu'il comprend :

- du sucre choisi dans le groupe constitué par le saccharose, le fructose ou leurs mélanges,
- un agent gélifiant choisi dans le groupe constitué par les carraghénanes, les xanthanes, la gomme guar ou leurs mélanges.

3. Mélange pulvérulent selon la revendication 2, caractérisé en ce que le saccharose est choisi dans le groupe constitué par le sucre blanc, le sucre roux de canne ou leurs mélanges.

4. Mélange pulvérulent selon la revendication 2 ou la revendication 3, caractérisé en ce qu'il comprend en outre un agent épaississant tel que la farine de graine de caroube.

5. Mélange pulvérulent selon l'une quelconque des revendications 2 à 4, caractérisé en ce que la quantité de sucre varie d'environ 95% à environ 99,8% en poids par rapport au poids total du mélange, et est notamment d'environ 99% en poids, et en ce que la quantité d'agent gélifiant et éventuellement d'agent épaississant, varie d'environ 0,2% à environ 5% en poids par rapport au poids total du mélange, et varie avantageusement d'environ 0,2% à environ 2%, et est notamment d'environ 1% en poids.

6. Mélange pulvérulent selon l'une quelconque des revendications 2 à 5, caractérisé en ce que la quantité d'agent gélifiant varie d'environ 30% à environ 100%

145
63

en poids par rapport au poids total de l'agent gélifiant et de l'agent épaississant, et est notamment d'environ 80% en poids, et en ce que la quantité d'agent épaississant varie de 0% à environ 70% en poids par rapport au poids total de l'agent gélifiant et de l'agent épaississant, et est notamment d'environ 20% en poids.

5

7. Sucre gélifiant caractérisé en ce qu'il comprend un mélange pulvérulent selon l'une quelconque des revendications 2 à 6.

10 8. Utilisation du sucre gélifiant selon la revendication 7, pour la préparation de confitures, gelées ou marmelades.

15 9. Confiture, gelée ou marmelade caractérisée en ce qu'elle comporte du sucre gélifiant selon la revendication 7, et présente une viscosité inférieure à environ 6 cm/ 30 secondes, et variant notamment d'environ 3 à environ 6 cm/ 30 secondes, ladite viscosité étant mesurée à l'aide d'un appareil Bostwick.

20 10. Confiture, gelée ou marmelade selon la revendication 9, caractérisée en ce qu'elle comporte du sucre gélifiant selon la revendication 7, et des fruits, le rapport en poids entre lesdits fruits et ledit sucre gélifiant étant d'environ 1,4 à environ 0,7, et notamment d'environ 1.

FA 576921
FR 9907995

EPO FORM 1503 03.02 (P04C13)

CLAIMS

1. Use of a powdered mixture comprising:

- 5 - a sugar chosen from the group constituted by saccharose, fructose or their mixtures,
 - a gelling agent chosen from the group constituted by carrageenans, xanthans, guar gum or their mixtures,
 - and optionally a thickening agent such as carob seed flour,
 for the preparation of a gel-forming sugar for jams, jellies or marmalades.

10

2. Use of a powdered mixture according to claim 1, characterized in that it comprises:

- a sugar chosen from the group constituted by saccharose, fructose or their mixtures,
15 - a gelling agent chosen from the group constituted by carrageenans, xanthans, guar gum or their mixtures.

3. Use of a powdered mixture according to claim 1 or claim 2, characterized in that the saccharose is chosen from the group constituted by white sugar, brown cane
20 sugar or their mixtures.

4. Use according to any one of claims 1 to 3, characterized in that the powdered mixture comprises moreover a thickening agent such as carob seed flour.

25 5. Powdered mixture, characterized in that it comprises:

- a sugar chosen from the group constituted by saccharose, fructose or their mixtures,
 - a gelling agent chosen from the group constituted by carrageenans, xanthans, guar gum or their mixtures,
30 - a thickening agent such as carob seed flour,

and in which the quantity of sugar varies from approximately 95% to approximately 99.8% by weight with respect to the total weight of the mixture, and is in particular approximately 99% by weight, and in that the quantity of gelling agent and optionally of the thickening agent, varies from approximately 0.2% to

148
66

approximately 5% by weight with respect to the total weight of the mixture, and varies advantageously from approximately 0.2% to approximately 2%, and is in particular approximately 1% by weight.

5 6. Powdered mixture according to claim 5, characterized in that the saccharose is chosen from the group constituted by white sugar, brown cane sugar or their mixtures.

7. Powdered mixture according to any one of claims 5 or 6, characterized in that
10 the quantity of gelling agent varies from approximately 30% to approximately 100% by weight with respect to the total weight of the gelling agent and the thickening agent, and is in particular approximately 80% by weight, and in that the quantity of the thickening agent varies from 0% to approximately 70% by weight with respect to the total weight of the gelling agent and the thickening agent, and is in particular
15 approximately 20% in weight.

8. Gel-forming sugar characterized in that it comprises a powdered mixture according to any one of claims 5 to 7.

20 9. Use of the gel-forming sugar according to claim 8, for the preparation of jams, jellies or marmalades.

10. Jam, jelly or marmalade characterized in that it comprises gel-forming sugar according to claim 8, and has a viscosity less than approximately 6 cm/30 seconds, and varying in particular from approximately 3 to approximately 6 cm/30 seconds,
25 said viscosity being measured using a Bostwick test apparatus.

11. Jam, jelly or marmalade according to claim 10, characterized in that it comprises gel-forming sugar according to claim 8 and fruits, the weight ratio between
30 said fruits and said gel-forming sugar being approximately 1.4 to approximately 0.7, and in particular approximately 1.

Poder de Abogado

La abajo firmada, **QUALA S.A.**, sociedad organizada y existente de conformidad con las leyes de Colombia, domiciliada en Carrera 68D No. 39F-51 Sur, Bogotá D.C., Colombia, otorga a **ANDREA TOBOS MATEUS**, tpa 148648, de la firma Martínez y Tobos S.A.S., domiciliada en la Avenida 19 No. 118-30 oficina 209, Bogotá D.C., Colombia, poder amplio y suficiente para que nos represente ante la Superintendencia de Industria y Comercio, en todo lo concerniente a los siguientes asuntos:

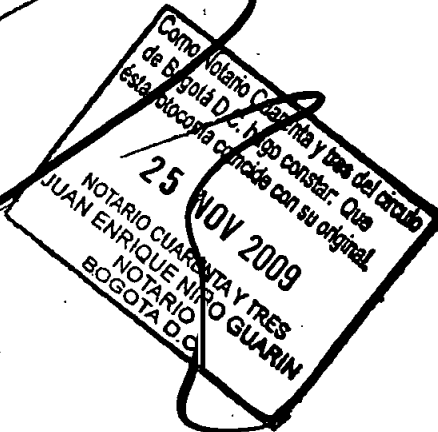
a) Presentación y tramitación de oposiciones, a cuyo efecto la faculta para presentar solicitudes, peticiones y demandas, interponer recursos, reclamos, pagar impuestos y tasas, recibir, transigir y desistir, incluyendo facultades para entrar en acuerdos amigables, conciliaciones y transacciones, y en general, a dar ante las autoridades competentes todos los pasos necesarios para la presentación y tramitación de oposiciones.

Asimismo, se concede a la mencionada mandataria poder suficiente para recibir notificaciones a nombre de la compañía, otorgar poderes a quienes vayan a representar a la compañía judicial y extrajudicialmente, responder en juicio a todas las reclamaciones o demandas que por motivo de las oposiciones se presentaren y hacer cuanto fuere necesario ante las autoridades administrativas o judiciales de cualquier orden para el cumplimiento de este mandato, dándoles igualmente facultad para sustituir el presente poder y en caso necesario, revocar dichas sustituciones.

Dado y firmado hoy noviembre de 2009

En Bogota
Por EDGAR IVAN AREVALO
REPRESENTANTE LEGAL
QUALA S.A
C.C 79423566

Firma



0300470co_poder_101109
PODER

Edgar Ivan Arcevalo
79 623 566

BH

[Handwritten signature]



[Handwritten initials]

Con Notario Cuarenta y tres del circuito
de Bogotá D.C. hago constar. Que
Esta foto coincide con la original.
25 NOV 2009
NOTARIO CUARENTA Y TRES
JUAN ENRIQUE NIÑO GUARIN
BOGOTÁ D.C.

2:30



01



* 8 7 1 6 8 9 3 7 *

68
150

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE CEDRITOS

25 DE NOVIEMBRE DE 2009

HORA 17:01:06

11Z051125224

PAGINA: 1 de 4

* * * * *

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL O INSCRIPCION DE DOCUMENTOS

LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LAS MATRICULAS E INSCRIPCIONES DEL REGISTRO MERCANTIL

CERTIFICA:

NOMBRE : QUALA S A

N.I.T. : 860074450-9

DOMICILIO : BOGOTA D.C.

CERTIFICA:

MATRICULA NO: 00130709 DEL 13 DE FEBRERO DE 1980

CERTIFICA:

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : CR 68 D NO. 39F-51 SUR

MUNICIPIO : BOGOTA D.C.

EMAIL DE NOTIFICACION JUDICIAL : quala@quala.com.co

DIRECCION COMERCIAL : CR 68 D NO. 39F-51 SUR

MUNICIPIO : BOGOTA D.C.

EMAIL COMERCIAL : quala@quala.com.co

CERTIFICA:

CONSTITUCION: ESCRITURA PUBLICA NO.226, NOTARIA 6 DE BOGOTA, EL 24 DE ENERO DE 1.980, INSCRITA EL 13 DE FEBRERO DE 1.980, BAJO EL,NO. 81364 DEL LIBRO IX SE CONSTITUYO LA SOCIEDAD LIMITADA DE-NOMINADA "QUALA LIMITADA"

CERTIFICA:

QUE POR ESCRITURA NO. 5387 OTORGADA EN LA NOTARIA 18 DE BOGOTA EL 26 DE DICIEMBRE DE 1.984, ACLARADA POR LA ESCRITURA PUBLICA NO. - 0390 OTORGADA EN LA MISMA NOTARIA EL 14 DE FEBRERO DE 1.985, INS CRITAS EN ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 28 DE DICIEMBRE DE 1.984, Y EL 27 DE MAYO DE 1.985 BAJO LOS NUMEROS 163.355 Y 170.593 DEL LI-BRO IX, LA SOCIEDAD SE TRANSFORMO DE LIMITADA EN ANONIMA BAJO EL NOMBRE DE " QUALA S.A. "

CERTIFICA:

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 5465 DEL 29 DE OCTUBRE DE 2001 DE LA NOTARIA SEXTA DE BOGOTA D.C., INSCRITA EL 07 DE NOVIEMBRE DE 2001 BAJO EL NO. 801318 DEL LIBRO IX, LA SOCIEDAD DE LA REFERENCIA SE FUSIONO CON LA SOCIEDAD SOL NACIENTE S. A. ABSORVIENDOLA.

CERTIFICA:

REFORMAS:

ESCRITURAS NO.	FECHA	NOTARIA	INSCRIPCION
1832	29-IV-1.981	6 BTA	NO.100922 1-VI-1.981
3304	9-VII-1.981	6 BTA	NO.104268 14-VIII-81
7223	23-XII-1.983	6 BTA	NO.144964 30-XII- 83
10135	9-XII-1.986	27 BTA	NO.202426 15-XII- 86
10764	28-XII-1.989	5A.BTA.	NO.284544 17- I -1990
1040	25-II -1.993	18 STAFE BTA.	NO.408663 9-VI -1993

3490 19- X-1.995 32 STAFE BTA NO.514395 31- X-1995
82 14- I-1.992 18 STAFE BTA NO.520908 26-XII-1995
CERTIFICA:

REFORMAS:

E.P. NO.	FECHA	NOTARIA	CIUDAD	FECHA	NO. INSC.
0005465	2001/10/29	0006	BOGOTA D.C.	2001/11/07	00801318
0006035	2002/12/06	0006	BOGOTA D.C.	2003/01/30	00864109
0000508	2004/03/08	0032	BOGOTA D.C.	2004/03/16	00925005

CERTIFICA:

VIGENCIA: QUE LA SOCIEDAD NO SE HALLA DISUELTA. DURACION HASTA EL 26 DE DICIEMBRE DE 2064

CERTIFICA:

OBJETO SOCIAL: LA SOCIEDAD TENDRA COMO OBJETO SOCIAL PRINCIPAL, LA ELABORACION, PREPARACION, FABRICACION, PROCESAMIENTO, COMPRA VENTA, DISTRIBUCION Y EN GENERAL COMERCIALIZACION Y MERCADEO DE PRODUCTOS DE CONSUMO MASIVO, TALES COMO PRODUCTOS ALIMENTOS DE TODO TIPO, PRODUCTOS COSMETICOS, DETERGENTES, DENTRIFICOS (SIC). PERFUMES, ARTICULOS DE TOCADOR Y CUALQUIER OTRO TIPO DE PRODUCTOS DE CONSUMO DURABLE Y PERECEDERO DE COMERCIO LICITO. LA RELACION QUE SE HACE ES POR VIA ENUMERATIVA SOLAMENTE, PERO NO ES LIMITATIVA. EN DESARROLLO DE SU OBJETO SOCIAL LA EMPRESA TAMBIEN PODRA IMPORTAR Y EXPORTAR DICHOS PRODUCTOS, CELEBRAR CONTRATOS, ADQUIRIR, CONSERVAR, USAR, CEDER Y VENDER TODO TIPO DE BIEN OBJETO DE PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL, ADQUIRIR, CONSERVAR Y GRAVAR TODO TIPO DE TITULOS VALORES Y DEMAS DOCUMENTOS CIVILES Y COMERCIALES, TOMAR INTERESES COMO ACCIONISTA, FUNDADOR O NO EN OTRAS COMPAÑIAS, FUSIONARSE CON ELLAS, INCORPORARSE EN ELLAS, TOMAR Y DAR DINERO EN MUTUO, CON GARANTIAS REALES O SIN ELLAS, EN GENERAL CELEBRAR LOS CONTRATOS DE CAMBIO Y CUENTA CORRIENTE EN TODAS SUS MODALIDADES Y LLEVAR A CABO TODO ACTO QUE SE RELACIONE CON EL OBJETO PRINCIPAL DE LA SOCIEDAD. LA RELACION QUE SE HACE ES POR VIA ENUMERATIVA SOLAMENTE, PERO NO ES LIMITATIVA.

CERTIFICA:

CAPITAL:

**** CAPITAL AUTORIZADO ****

VALOR	: \$10,200,000,000.00
NO. DE ACCIONES	: 102,000,000.00
VALOR NOMINAL	: \$100.00

**** CAPITAL SUSCRITO ****

VALOR	: \$9,023,456,900.00
NO. DE ACCIONES	: 90,234,569.00
VALOR NOMINAL	: \$100.00

**** CAPITAL PAGADO ****

VALOR	: \$9,023,456,900.00
NO. DE ACCIONES	: 90,234,569.00
VALOR NOMINAL	: \$100.00

CERTIFICA:

**** JUNTA DIRECTIVA: PRINCIPAL (ES) ****

QUE POR ACTA NO. 0000040 DE JUNTA DE SOCIOS DEL 31 DE MARZO DE 2008, INSCRITA EL 29 DE ABRIL DE 2008 BAJO EL NUMERO 01209902 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

NOMBRE	IDENTIFICACION
PRIMER RENGLON	
LEAL FERNANDEZ ANDRES	C.C. 000000080421193



01



* 8 7 1 6 8 9 3 8 *

69/57

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE CEDRITOS

25 DE NOVIEMBRE DE 2009

HORA 17:01:06

11Z051125224

PAGINA: 2 de 4

* * * * *

SEGUNDO RENGLON

DE RHODES DUB MICHAEL JOHN LYON

C.E. 000000000106398

TERCER RENGLON

LEON DUB JORGE FERNANDO

C.C. 000001023163140

** JUNTA DIRECTIVA: SUPLENTE (S) **

QUE POR ACTA NO. 0000040 DE JUNTA DE SOCIOS DEL 31 DE MARZO DE 2008, INSCRITA EL 29 DE ABRIL DE 2008 BAJO EL NUMERO 01209902 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

NOMBRE

IDENTIFICACION

PRIMER RENGLON

RODRIGUEZ BARRIOS MARIA ANGELICA

C.C. 000000039792657

SEGUNDO RENGLON

GIRALDO ARISTIZABAL JULIO CESAR

C.C. 000000019433795

TERCER RENGLON

LEON DUB JOSE PATRICIO MARCELO

C.C. 000001016912138

CERTIFICA:

REPRESENTACION LEGAL: LA SOCIEDAD TENDRA UN GERENTE Y TRES (3) SUPLENTES. EL PRIMER, SEGUNDO Y TERCER SUPLENTES, EN SU ORDEN REEMPLAZARAN AL GERENTE CON LAS MISMAS FACULTADES, ATRIBUCIONES Y LIMITACIONES DE ESTE, EN SUS FALTAS ABSOLUTAS, TEMPORALES O ACCIDENTALES, SIN NECESIDAD DE DECLARACION EXPRESA, EL SOLO EJERCICIO DE UNO CUALQUIERA DE LOS SUPLENTES ENTIENDE LA FALTA O AUSENCIA.

CERTIFICA:

** NOMBRAMIENTOS **

QUE POR ACTA NO. 0000092 DE JUNTA DIRECTIVA DEL 27 DE NOVIEMBRE DE 2002, INSCRITA EL 12 DE DICIEMBRE DE 2002 BAJO EL NUMERO 00857029 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

NOMBRE

IDENTIFICACION

GERENTE

LEAL FERNANDEZ ANDRES

C.C. 000000080421193

SEGUNDO SUPLENTE DEL GERENTE

MEJIA FLOREZ MAURICIO

C.C. 000000019161894

QUE POR ACTA NO. 0000108 DE JUNTA DIRECTIVA DEL 20 DE FEBRERO DE 2004, INSCRITA EL 19 DE MARZO DE 2004 BAJO EL NUMERO 00925915 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

NOMBRE

IDENTIFICACION

TERCER SUPLENTE DEL GERENTE

SERRANO FALLA MARIA VICTORIA

C.C. 000000039774985

QUE POR ACTA NO. 0000146 DE JUNTA DIRECTIVA DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2008, INSCRITA EL 13 DE NOVIEMBRE DE 2008 BAJO EL NUMERO 01255854 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

NOMBRE

IDENTIFICACION

PRIMER SUPLENTE DE GERENTE

AREVALO HERNANDEZ EDGAR IVAN

C.C. 000000079423566

CERTIFICA:

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL: A.- ADMINISTRAR LOS NEGOCIOS DE LA SOCIEDAD Y SUS BIENES Y REPRESENTAR A ESTA JUDICIAL Y EXTRAJUDICIALMENTE ANTE CUALESQUIERA PERSONAS, CONSTITUIR MANDATARIOS A GENERALES O ESPECIALES Y DELEGAR TEMPORALMENTE ALGUNA O ALGUNAS DE SUS FUNCIONES PARA CASOS CONCRETOS Y ESPECIFICOS PREVIA AUTORIZACION DE LA JUNTA DIRECTIVA, B.- CELEBRAR LIBREMENTE TODA CLASE DE NEGOCIOS QUE NO REQUIERAN AUTORIZACION DE LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS O DE LA JUNTA DIRECTIVA DE ACUERDO CON LOS ESTATUTOS; C.- LEGALIZAR Y EJECUTAR LOS ACTOS JURIDICOS PREVISTOS EN LOS ORDINALES E, F, G, H, I, Y L DEL ARTICULO TREINTA Y UNO (31); D.- NOMBRAR Y REMOVER LOS EMPLEADOS NECESARIOS PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LA SOCIEDAD, CON EXCEPCION DE AQUELLOS CUYOS NOMBRAMIENTOS CORRESPONDE A LA JUNTA DIRECTIVA DE ACUERDO CON LOS ORDINALES H Y N DEL ARTICULO TREINTA UNO (31) DE ESTOS ESTATUTOS; E.- CONVOCAR A LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS A SUS SESIONES ORDINARIAS Y EXTRAORDINARIAS Y A LAS REUNIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA; F.- EJECUTAR LAS DECISIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL Y DE LA JUNTA DIRECTIVA Y RENDIR A UNA Y A OTRA LOS INFORMES QUE LES SOLICITEN; G.- AUTORIZAR CON SU FIRMA LOS TITULOS DE ACCIONES; H.- RENDIR CUENTAS COMPROBADAS DE SU GESTION CUANDO SE LO EXIJA LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS O LA JUNTA DIRECTIVA Y AL FINAL DE CADA AÑO Y CUANDO SE RETIRE DE SU CARGO; I.- COMO REGLA GENERAL EL GERENTE PODRA CON SUJECION A LAS LIMITACIONES Y REQUISITOS PREVISTOS EN ESTOS ESTATUTOS, REALIZAR LOS ACTOS Y CONTRATOS QUE COMPETEN A LA SOCIEDAD. COLOCAR PEDIDOS, CONTRATAR TRABAJADORES PARA EL SERVICIO DE LA SOCIEDAD, EXIGIR, COBRAR Y PERCIBIR CUALESQUIERA CANTIDADES DE DINERO O DE OTRAS ESPECIES QUE SE ADEUDEN A LA SOCIEDAD; PAGAR A LOS ACREEDORES DE LA SOCIEDAD LLEGAR A ARREGLOS CON ELLOS SOBRE TERMINOS DE PAGO SOBRE SUS ACREENCIAS, GIRAR, ENDOSAR, PROTESTAR, ACEPTAR, Y AFIANZAR TODA CLASE DE GIROS COMERCIALES GIRAR Y ENDOSAR CHEQUES, SUSCRIBIR, RECIBIR Y AFIANZAR PAGARES COMERCIALES, CONSTITUIR UY ACEPTAR DEPOSITOS EN DINERO, REALIZAR TODA CLASE DE TRANSACCIONES BANCARIAS TRANSIGIR CUALESQUIERA LITIGIOS RECLAMOS, Y OTROS CONFLICTOS QUE SE PROMUEVAN CON RESPECTO A LOS DERECHOS U OBLIGACIONES DE LA SOCIEDAD Y PRESENTARLA EN CUALESQUIERA ACTUACIONES O LITIGIOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS EN QUE LA SOCIEDAD HA DE SER DIRECTA O INDIRECTAMENTE REPRESENTADA ACTIVA O PASIVAMENTE O A NOMBRE DE TERCERA PERSONA SEA PARA INICIAR, PROMOVER O TERMINAR TALES GESTIONES DESISTIR DE CUALESQUIERA JUICIOS O DE CUALESQUIERA RECURSOS APELACIONES U OTROS ACTOS JUDICIALES, REPRESENTAR A LA SOCIEDAD ANTE CUALQUIERA JUNTA DE ACREEDORES DE CARACTER JUDICIAL O EXTRAJUDICIAL, OIR, ACEPTAR, O RECHAZAR EN ELLAS LAS PROPUESTAS DE ARREGLO QUE SE HAGAN, CONFERIR A TERCEROS PODERES ESPECIALES PARA QUE REPRESENTEN VALIDAMENTE A LA SOCIEDAD CUANDO SEA NECESARIA Y REVOCAR TALES PODERES Y FINALMENTE, ACTUAR CUANDO QUIERA QUE FUERE NECESARIO EN DEFENSA DE LOS INTERESES DE LA SOCIEDAD. PARAGRAFO: CORRESPONDE A LA JUNTA DIRECTIVA AUTORIZAR AL GERENTE PARA ADQUIRIR O ENAJENAR BIENES INMUEBLES, PARA CONSTITUIR GRAVAMENES REALES SOBRE ELLOS O PRENDAS SOBRE BIENES INMUEBLES, GARANTIZAR O AFIANZAR OBLIGACIONES DE TERCEROS Y CAUCIONAR CON LOS BIENES SOCIALES OBLIGACIONES DISTINTAS DE LAS PROPIAS DE LA SOCIEDAD. AUTORIZAR AL GERENTE PARA REALIZAR TODOS LOS ACTOS, CONTRATOS E INVERSIONES



01



* 8 7 1 6 8 9 3 9 *

20
152

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE CEDRITOS

25 DE NOVIEMBRE DE 2009

HORA 17:01:06

11Z051125224

PAGINA: 3 de 4

* * * * *

EN BIENES DE CAPITAL O MEJORAS DE LOS MISMOS, QUE IMPLIQUEN UNA EROGACION QUE EXCEDA EL EQUIVALENTE EN PESOS COLOMBIANOS DE SEIS MIL (6000) SALARIOS MINIMOS MENSUALES LEGALES Y VIGENTES AL MOMENTO DE LA OPERACION, ASI COMO AUTORIZARLO PARA CONTRAER PRESTAMOS QUE SUPEREN EL EQUIVALENTE EN PESOS COLOMBIANOS DE SEIS MIL (6000) SALARIOS MINIMOS MENSUALES VIGENTES AL MOMENTO DE LA OPERACION.

CERTIFICA:

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 461 DE LA NOTARIA 32 DE BOGOTA D.C., DEL 25 DE FEBRERO DE 2003, INSCRITA EL 11 DE FEBRERO DE 2004 BAJO EL NO. 8793 DEL LIBRO V, COMPARECIO EL DOCTOR JORGE ALBERTO PINZON VARGAS, IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANIA NO. 19.458.199, DE BOGOTA EN SU CALIDAD DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD QUALA S.A., POR MEDIO DE LA PRESENTE ESCRITURA PUBLICA, CONFIERE PODER GENERAL A LOS DOCTORES SAIDA ANDREA QUINTERO MARTINEZ, IDENTIFICADA CON CEDULA CIUDADANIA NO. 51.856.332 DE BOGOTA Y TARJETA PROFESIONAL NUMERO 51.379 DEL CONSEJO SUPERIOR DE LA JUDICATURA, COMO PRINCIPAL, Y GLORIA ISABEL VARGAS TORRES, IDENTIFICADA CON CEDULA DE CIUDADANIA NO. 43.732.569 DE ENVIGADO Y TARJETA PROFESIONAL NUMERO 79.096 DEL CONSEJO SUPERIOR DE LA JUDICATURA, COMO SUSTITUTA, PARA QUE ACTUEN EN NOMBRE DE LA SOCIEDAD Y LA REPRESENTEN EN TODOS LOS ACTOS PROPIOS DEL DERECHO DE TRABAJO (ASUNTOS LABORALES), EN QUE LA EMPRESA DEBA INICIAR ACCIONES, COMPARECER POR SU PROPIA INICIATIVA A ACTUAR COMO DEMANDADA O CITADA ANTE CUALESQUIERA AUTORIDAD ADMINISTRATIVA, PRIVADA O JURISDICCIONAL DENTRO DEL TERRITORIO NACIONAL (I.S.S., E.P.S., ENTIDADES ADMINISTRADORAS DE RIESGOS PROFESIONALES, SENA, I.C.B.F., FONDOS DE PENSIONES, CAJAS DE COMPENSACION, ENTIDADES U ORGANISMO PRIVADOS, ADMINISTRATIVOS, DESCENTRALIZADOS, AUTONOMOS, MINISTERIOS, TRIBUNALES, NOTARIOS, CONSEJO DE ESTADO, CORTE SUPREMA DE JUSTICIA, ETC.), CON EL FIN DE CUMPLIR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES ACTUACIONES, PRESENTACION, NOTIFICACION Y CONTESTACION, DE TODA CLASE DE RECLAMACIONES, RECURSOS Y DEMANDAS; INICIACION DE INVESTIGACIONES O COMPARECENCIA EN ELLAS COMO DEMANDANTE O DEMANDADO, ABSOLUCION DE INTERROGATORIOS DE PARTE CON LA FACULTAD DE CONFESAR, CONFERIR, TODA CLASE DE PODERES ESPECIALES DENTRO DE LOS TERMINOS DEL PRESENTE MANDATO A CRITERIO DEL MANDATARIOS (SIC) GENERAL, INTERPONER RECURSOS Y DESISTIR, CONCILIAR, TRANSIGIR, Y EN GENERAL TODAS AQUELLAS ACTUACIONES PROPIAS E INHERENTES AL MANDATO CONFORME A LAS ATRIBUCIONES LA LEY Y DEL PRESENTE PODER. DE LA MISMA MANERA, PARA REPRESENTAR A LA SOCIEDAD EN TODO LO RELACIONADO CON LOS TRABAJADORES DIRECTA E INDIRECTAMENTE, CON SUS ORGANIZACIONES SINDICALES Y LAS NEGOCIACIONES COLECTIVAS DE TRABAJO. LA RELACION QUE SE HACE ES

POR VIA ENUMERATIVA SOLAMENTE.

CERTIFICA : _

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 1775 DE LA NOTARIA 32 DE BOGOTA D.C., DEL 19 DE JULIO DE 2004, INSCRITA EL 18 DE AGOSTO DE 2004 BAJO EL NO. 9149 DEL LIBRO V, MODIFICADA POR ESCRITURA PUBLICA 2372 DEL 21 DE SEPTIEMBRE DE 2006 DE LA MISMA NOTARIA, INSCRITA EL 02 DE OCTUBRE DE 2006 BAJO EL NUMERO 11160 DEL LIBRO V, COMPARECIO EL DOCTOR JORGE ALBERTO PINZON VARGAS, IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANIA NO. 19. 458. 199, DE BOGOTA EN SU CALIDAD DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD QUALA S. A ., POR MEDIO DE LA PRESENTE ESCRITURA PUBLICA, MANIFESTO : PRIMERO : QUE OTORGA PODER GENERAL A FAVOR DE LAS SIGUIENTES PERSONAS : ELIANA PATRICIA DIAZ SANCHEZ, IDENTIFICADA CON LA CEDULA DE CIUDADANIA NUMERO 52. 117. 359 EXPEDIDA EN BOGOTA Y AL SEÑOR LUIS JAVIER JARAMILLO MONTOYA, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA NUMERO 10. 026. 249 EXPEDIDA EN PEREIRA, QUIEN OCUPARA EL CARGO DE ADMINISTRADORA DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA, PARA QUE EN NOMBRE Y REPRESENTACION DE LA SOCIEDAD REALICEN LOS SIGUIENTES ACTOS ; A. ACEPTAR A NOMBRE DE QUALA S .A ., LA CONSTITUCION DE HIPOTECAS Y PRENDAS SIN TENENCIA A FAVOR DE LA MISMA, QUE OTORGUEN LOS CLIENTES DE LA EMPRESA PARA GARANTIZAR EL PAGO DE LAS OBLIGACIONES QUE CONTRAIGAN CON ELLA. SEGUNDO : EL PRESENTE PODER PERDERA SU VIGENCIA PARA CADA APODERADO CONSIDERADO INDIVIDUALMENTE EN EL MOMENTO EN QUE DEJE DE PRESTAR SUS SERVICIOS A LA SOCIEDAD QUALA S.A., O S (SIC) LA SOCIEDAD TOMA LA DECISION DE TRASLADAR EL EMPLEADO PARA DESEMPEÑAR CARGO DIFERENTES AL DE ADMINISTRADOR DE DISTRITO.

CERTIFICA : _

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 2218 DE LA NOTARIA 32 DE BOGOTA D.C., DEL 12 DE SEPTIEMBRE DE 2005, INSCRITA EL 11 DE OCTUBRE DE 2005 BAJO EL NO. 10075 DEL LIBRO V, COMPARECIO JORGE ALBERTO PINZON VARGAS, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA NO. 19.458.199 DE BOGOTA, OBRANDO COMO REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD DE LA REFERENCIA POR MEDIO DE LA PRESENTE ESCRITURA PUBLICA OTORGA PODER GENERAL A FAVOR DEL SEÑOR ANDRES FERNANDO CORTES ROMERO, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA NUMERO 80.426.499 DE BOGOTA, QUIEN SE DESEMPEÑA COMO ADMINISTRADOR DEL DISTRITO DE BOGOTA, PARA QUE EN NOMBRE Y REPRESENTACION DE LA SOCIEDAD REALICE LOS SIGUIENTES ACTOS: A) ACEPTAR A NOMBRE DE QUALA S.A., LA CONSTITUCION DE HIPOTECAS Y PRENDAS SIN TENENCIA A FAVOR DE LA MISMA, QUE OTORGUEN LOS CLIENTES DE LA EMPRESA, PARA GARANTIZAR EL PAGO DE LAS OBLIGACIONES QUE CONTRAIGAN CON ELLA. SEGUNDO: EL PRESENTE PODER PERDERA SU VIGENCIA PARA EL APODERADO, EN EL MOMENTO EN QUE DEJE DE PRESTAR SUS SERVICIOS A LA SOCIEDAD QUALA S.A., O LA SOCIEDAD TOMA LA DECISION DE TRASLADAR AL EMPLEADO PARA DESEMPEÑAR CARGO DIFERENTE AL DE ADMINISTRADOR DE DISTRITO.

CERTIFICA : _

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 2372 DE LA NOTARIA 32 DE BOGOTA D.C., DE 21 DE SEPTIEMBRE DE 2006, INSCRITA EL 02 DE OCTUBRE DE 2006, BAJO EL NO. 11161 DEL LIBRO V, COMPARECIO JORGE ALBERTO PINZON VARGAS IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANIA NO. 19.458.199, DE BOGOTA, EN SU CALIDAD DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD DE LA REFERENCIA, POR MEDIO DE LA PRESENTE ESCRITURA PUBLICA, CONFIERE PODER GENERAL A MARIA XIMENA BELTRAN GAITAN IDENTIFICADA CON CEDULA DE CIUDADANIA NO. 63. 483. 866 DE



01



* 8 7 1 6 8 9 4 0 *

153

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE CEDRITOS

25 DE NOVIEMBRE DE 2009

HORA 17:01:06

11Z051125224

PAGINA: 4 de 4

* * * * *

BUCARAMANGA, QUIEN SE DESEMPEÑA COMO ADMINISTRADORA DEL DISTRITO BUCARAMANGA, PARA QUE EN NOMBRE Y REPRESENTACION DE LA SOCIEDAD REALICE LOS SIGUIENTES ACTOS: A) ACEPTAR A NOMBRE DE QUALA S.A. , LA CONSTITUCION DE HIPOTECAS Y PRENDAS SIN TENENCIA A FAVOR DE LA MISMA, QUE OTORGUEN LOS CLIENTES DE LA EMPRESA, PARA GARANTIZAR EL PAGO DE LAS OBLIGACIONES QUE CONTRAIGAN CON ELLA. EL PRESENTE PODER PERDERA SU VIGENCIA PARA CADA APODERADO CONSIDERADO INDIVIDUALMENTE, EN EL MOMENTO EN QUE DEJE DE PRESTAR SUS SERVICIOS COMO EMPLEADO A LA SOCIEDAD QUALA S.A. , O SI LA SOCIEDAD TOMA LA DECISION DE TRASLADAR AL EMPLEADO PARA DESEMPEÑAR CARGOS DIFERENTES AL DE ADMINISTRADOR DE DISTRITO.

CERTIFICA : _

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 2372 DE LA NOTARIA 32 DE BOGOTA D.C., DE 21 DE SEPTIEMBRE DE 2006, INSCRITA EL 02 DE OCTUBRE DE 2006, BAJO EL NO. 11162 DEL LIBRO V, COMPARECIO JORGE ALBERTO PINZON VARGAS, IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANIA NO. 19.458.199, DE BOGOTA, EN SU CALIDAD DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD DE LA REFERENCIA, POR MEDIO DE LA PRESENTE ESCRITURA PUBLICA, CONFIERE PODER GENERAL A OMAR DARIO QUIJANO REYES, IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANIA NO. 94. 507. 853 DE CALI, QUIEN OCUPA EL CARGO DE ADMINISTRADOR DEL DISTRITO CALI, EN REEMPLAZO DE LA SEÑORITA MARIA XIMENA BERNAL GAITAN. PARA QUE EN NOMBRE Y REPRESENTACION DE LA SOCIEDAD REALICE LOS SIGUIENTES ACTOS: A) ACEPTAR A NOMBRE DE QUALA S.A. , LA CONSTITUCION DE HIPOTECAS Y PRENDAS SIN TENENCIA A FAVOR DE LA MISMA, QUE OTORGUEN LOS CLIENTES DE LA EMPRESA, PARA GARANTIZAR EL PAGO DE LAS OBLIGACIONES QUE CONTRAIGAN CON ELLA. SEGUNDO: EL PRESENTE PODER PERDERA SU VIGENCIA PARA CADA APODERADO CONSIDERADO INDIVIDUALMENTE, EN EL MOMENTO EN QUE DEJE DE PRESTAR SUS SERVICIOS COMO EMPLEADO A LA SOCIEDAD QUALA S.A. , O SI LA SOCIEDAD TOMA LA, DECISION DE TRASLADAR AL EMPLEADO PARA DESEMPEÑAR CARGOS DIFERENTES AL DE ADMINISTRADOR DE DISTRITO. TERCERO: REVOCAR PARCIALMENTE EL PODER OTORGADO A LA SEÑORITA MARIA XIMENA BERNAL GAITAN IDENTIFICADA CON LA CEDULA DE CIUDADANIA NO. 63. 483. 866 EXPEDIDA EN BUCARAMANGA, MEDIANTE ESCRITURA PUBLICA NUMERO MIL SETECIENTOS SETENTA Y CINCO (1.775) DEL VEINTIDOS (22) DE JULIO DE DOS MIL CUATRO (2.004) , OTORGADA EN LA NOTARIA TREINTA Y DOS (32) DE BOGOTA, PARA ACTUAR COMO ADMINISTRADORA DEL DISTRITO CALI.

CERTIFICA:

** REVISOR FISCAL **

QUE POR ACTA NO. 0000034 DE ASAMBLEA DE ACCIONISTAS DEL 21 DE FEBRERO DE 2003, INSCRITA EL 27 DE MARZO DE 2003 BAJO EL NUMERO 00872625 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

NOMBRE

IDENTIFICACION

REVISOR_FISCAL

CABADELPA COLOMBIA S.A. N.I.T. 000008300507951
QUE POR DOCUMENTO PRIVADO DEL 26 DE MARZO DE 2003, INSCRITA EL 27 DE
MARZO DE 2003 BAJO EL NUMERO 00872627 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO
(S):

NOMBRE	IDENTIFICACION
REVISOR FISCAL PRINCIPAL	
DELGADO ROMERO HECTOR GUSTAVO	C.C. 000000019396732
REVISOR FISCAL SUPLENTE	
PARDO DE DELGADO REINA	C.C. 000000051671496

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO NO. DE REVISOR FISCAL DEL 29 DE ABRIL DE
2009, INSCRITA EL 5 DE MAYO DE 2009 BAJO EL NUMERO 01294326 DEL LIBRO
IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

NOMBRE	IDENTIFICACION
REVISOR FISCAL SEGUNDO SUPLENTE	
CASTRO DIAZ CARLOS JAVIER	C.C. 000000011200284

CERTIFICA:

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO DE DEL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2003, INSCRITA EL
4 DE NOVIEMBRE DE 2003 BAJO EL NUMERO 00904905 DEL LIBRO IX, COMUNICO
LA SOCIEDAD MATRIZ:

- QUALA INC.

DOMICILIO: (FUERA DEL PAIS)

QUE SE HA CONFIGURADO UNA SITUACION DE CONTROL CON LA SOCIEDAD DE LA
REFERENCIA.

CERTIFICA:

QUE LA SOCIEDAD TIENE MATRICULADOS LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS:

NOMBRE : QUALA

MATRICULA NO : 00130710 DE 13 DE FEBRERO DE 1980

RENOVACION DE LA MATRICULA : EL 13 DE MARZO DE 2009

ULTIMO AÑO RENOVADO : 2009

CERTIFICA:

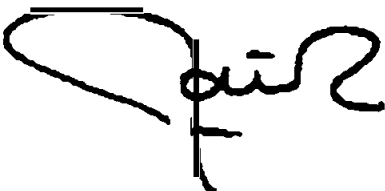
DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS DE
REGISTRO AQUI CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME CINCO (5) DIAS HABILES
DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCION, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE
RECURSOS EN LA VIA GUBERNATIVA.

* * * EL PRESENTE CERTIFICADO NO CONSTITUYE PERMISO DE * * *
* * * FUNCIONAMIENTO EN NINGUN CASO * * *

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO,

VALOR : \$ 3,500

DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACION IMPARTIDA
POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO
DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996, LA FIRMA MECANICA QUE APARECE A
CONTINUACION TIENE PLENA VALIDEZ PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES



72
154

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 88,942
FECHA : NOVIEMBRE 26 DE 2009

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019267- -00004-0000

Fecha: 2009-11-26 15:02:04 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 400 OPOSIOBSERVTER Folios: 72

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
MARTINEZ Y TUBOS S A S	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	173396241	26/11/2009	1,722,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-04	PRESENTACION DE OBSERVACIONES	
		12 MARCAS Y LEMAS COMERCIALES	287,000.00
		TOTAL :	\$ 287,000.00

SUN: DOSCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

155

2020
Bogotá, D.C.,

Doctora:
Alicia Lloreda Ricaurte
Apoderada

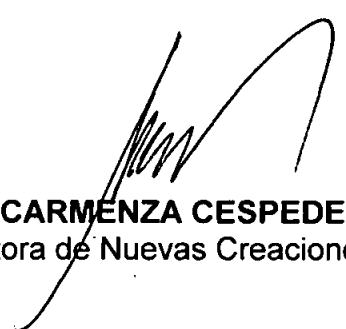
Oficio N°: 2565

ASUNTO:	Radicación N°	08-19267
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	440
	Folios	073

Con fundamento en lo previsto por el artículo 43 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica que la oposición presentada por la doctora Andrea Tobos Mateus, en su calidad de apoderada de Quala S.A., reúne los requisitos formales exigidos por la ley al momento de su presentación.

En cumplimiento de lo dispuesto en la citada norma, se le concede el término de sesenta (60) días hábiles siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, para que haga valer sus argumentaciones y presente pruebas.

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


ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL
Directora de Nuevas Creaciones (C).

26 FEB. 2010

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

202021