

SOLICITUD

PATENTE DE INVENCION

08-19270

21. EXPEDIENTE N°

54. TÍTULO "CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE
CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE ALMIDÓN MODIFICADO"

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL A23L 1/0522

71. SOLICITANTE UNILEVER N.V.

DOMICILIO ROTTERDAM, HOLANDA

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

22. BOGOTÁ, D.C. 25 FEB. 2008

PETTORIO


Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019270-00000-0000

Fecha: 2008-02-25 17:10:45 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 45

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE.
2000-3

①

SOLICITUD DE:

Patente de Invención.



Patente de Modelo de Utilidad.

②

SOLICITANTE
(71)

Nombre: UNILEVER N.V.

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

Teléfono: 3 264270 Fax: 6 069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

Domicilio: Rotterdam, Holanda.

IDENTIFICACIONC.C. ☐NIT ☐C.E. ☐Otro ☐

Número _____

③

REPRESENTANTE
O APODERADO
(74)

Nombre: ALICIA LLOREDICAURTE

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

Teléfono: 3 264270 Fax: 6 069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

IDENTIFICACIONC.C. ☒NIT ☐C.E. ☐Otro ☐

Número 39.690.713 TP 53.215

④

INVENTOR(ES)
(72)

Nombre: Georg ACHTERKAMP y Stefan LATZA.

Dirección: Unilever Bestfoods Deutschland
GmbH, Knorrstrasse 1 74074 Heilbronn.

Teléfono: 3 264270 Fax: 6 069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

Domicilio: Alemania.

IDENTIFICACIONC.C. ☐NIT ☐C.E. ☐Otro ☐

Número _____

⑤

TITULO (54)

**"CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA,
JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO. EL CONCENTRADO COMPRENDE
ALMIDÓN MODIFICADO"**

⑥

Clasificación Internacional (51) A23L 1/0522

⑦

PrioridadSI ☒NO ☐

D. 486

(33) País de Origen

EP

(32) Fecha

12-06-07

(31) Número de Solicitud

07110028

⑧

Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud a los:6 meses ☐12 meses ☐18 meses ☒Otro ☐

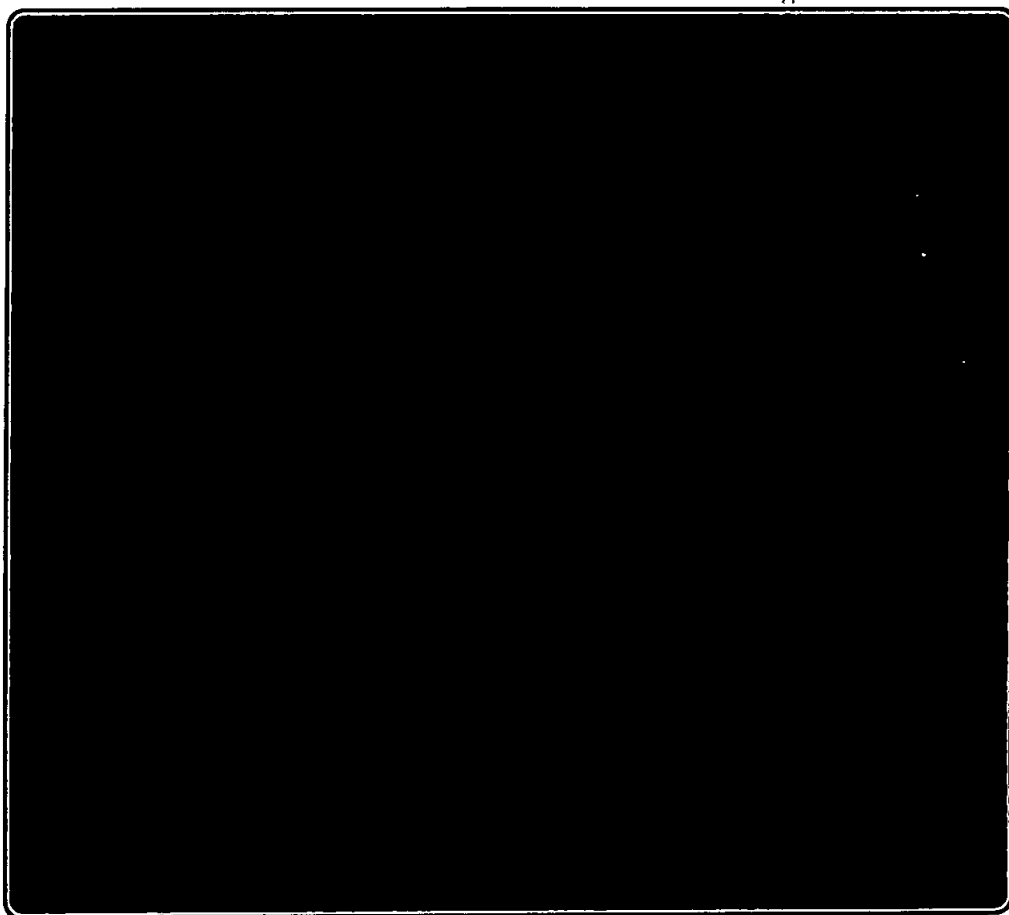
⑨

Comprobante de pago No. 08-13,608 y 08-13,613**Fecha** 15-02-08

Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página.

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación.
- ☒ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad.
- ☒ Certificado de existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☒ Representación legal si fuere el caso
- ☐ Copia certificada de la primera solicitud, si se reivindica prioridad.
- ☐ Traducción simple de la primera solicitud, si se reivindica prioridad.
- ☐ Documento de cesión del inventor al solicitante o a su causante.
- ☒ Descripción de la invención.
- ☒ Una o más reivindicaciones.
- ☒ Dibujos y/o planos necesarios
- ☐ De ser el caso, copia del contrato de acceso.
- ☐ De ser el caso, documento que acredite la licencia o autorización de uso de conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas.
- ☐ De ser el caso, certificado de depósito del material biológico
- ☐ Arte final 12x12.
- ☐ Otro:

1) FIGURA CARACTERISTICA:



2)

NOMBRE: ALICIA LLOREDA RICAURTE

FIRMA: _____

C.G. 39.690.713 Usaquén T.P. 53.215



UPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

OFICIAL DE CAJA : 08 - 13,608
: FEBRERO 15 DE 2008

***** CONSIGNACION *****

ANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	2926434	15/02/2008	11,405,000.00

***** CONCEPTO *****

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

QUINIENTOS UN MIL PESOS

ABLE : _____

DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

OFICIAL DE CAJA : 08 - 13,613
: FEBRERO 15 DE 2008

***** CONSIGNACION *****

DEBITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
DA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	2926434	15/02/2008	11,405,000.00

***** CONCEPTO *****

RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
50005-01-01 SOLICITUDES	82 INVOCACION DE UNA PRIORIDAD EN NU	140,000.00
	TOTAL :	\$ 140,000.00

CIENTO CUARENTA MIL PESOS

LIBRABLE : _____

OFICIAL DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ANEXO

Atentamente manifiesto a usted que la fuente normativa de la reciprocidad de la cual se deriva el derecho del solicitante para reivindicar prioridad en el presente caso, se encuentra:

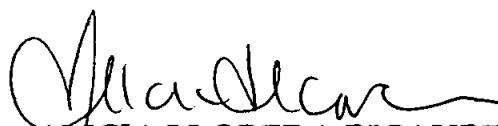
- a) En el Artículo 2 del Anexo 1C, Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, del Acuerdo por el cual se establece la "Organización Mundial de Comercio (OMC)" suscrito en Marruecos el 15 de abril de 1994. Este acuerdo fue aprobado por el Congreso de Colombia mediante Ley 170 de 1994 y por la Corte Constitucional Colombiana mediante Sentencia C-137-95 de 28 de marzo de 1995, y entró en vigencia en nuestro país el 30 de abril de 1995, 30 días después de su ratificación.

Dicho Artículo establece que en lo que respecta a las partes II, III y IV del Acuerdo (referidas a la existencia, alcance y ejercicio de los derechos de propiedad intelectual, entre otros) los Miembros cumplirán los artículos 1 a 12 y el Artículo 19 del Convenio de París --el Artículo que establece la prioridad de las patentes de invención es el Artículo 4--

- b) En el Artículo 4 del mencionado Anexo 1C, Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, del Acuerdo por el cual se establece la Organización Mundial de Comercio (OMC), el cual consagra el "Trato de la nación más favorecida" para los países Miembros del mismo.
- c) En el Artículo 4 del Convenio de París, del cual ya era parte Colombia en el momento en que se presentó la solicitud cuya prioridad ahora reivindico, con lo cual se cumple la reciprocidad exigida en el Artículo 9 de la Decisión 486 del Acuerdo de Cartagena para con solicitudes provenientes del País Miembro del Acuerdo de Cartagena.

ANEXO

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


ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. No. 53.215

6

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

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

Dado y firmado el 13 de julio del 2004

(fdo)

Richard Duncan Heath

Nicole Hope

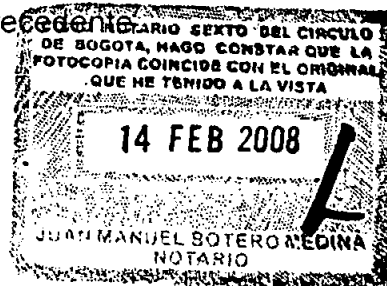
Debidamente autorizado

SE DEBE LEGALIZAR MEDIANTE NOTARIO AL DORSO Página

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

(fdo)

WILLIAM BRIGNALL KENNAIR, Notario Público



7

APOSTILLA

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

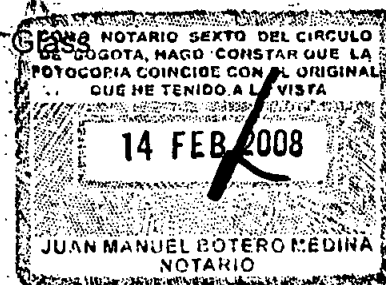
REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA E IRLANDA DEL NORTE

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

Certificado

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

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



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

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

7

557113

[illegible]

4 FEB 2008

JUAN MANUEL BOTERO MEDINA
NOTARIO

RESPONSABLE. 1. KTO

2007 MAY 12 12:55

JEFE DE LA POLICIA
SANTIAFE DE BOGOTA D.C.

8

KAMER VAN KOOPHANDEL
ROTTERDAM.

Número Archivo 24051830

Página 00001 Extracto Limitado

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

Persona legal:

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

Nombre Unilever N.V.
Sede Estatutaria Rotterdam

Primer registro en el registro comercial 09-11-1927

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

Capital autorizado EUR 697. 641.704,22
Capital emitido EUR 411. 862.272,26
Capital pagado EUR 411. 862.272,26

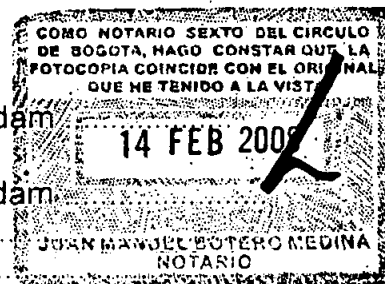
(Capital convertido a euros según el art. 2:267c B.W.)

Existen diferentes clases de acciones Consultar el archivo de registro comercial

Empresa:

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

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



Página 00002 sigue

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

Empleados : 0

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

Nombre : Fitzgerald, Niall William Arthur
Fecha y lugar de nacimiento : 13-09-1945, Flijo, Irlanda
Dirección : Warreners Lane, Weybridge kt13.0lq,
United Kingdom

Fecha de ingreso a la oficina : 20-05-1987

Cargo : Uitvoerend bestuurder

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

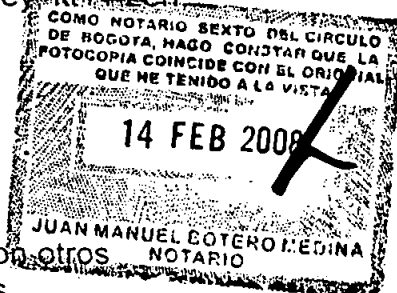
Fecha de Autoridad Representativa : 13-05-2004.....

Nombre : Burgmans, Antony
Fecha y lugar de nacimiento : 13-02-1947, Rotterdam
Dirección : 1 Danesmead, Cobham, Surrey, kt11 2en,
United Kingdom

Fecha de ingreso a la oficina : 08-05-1991

Cargo : Uitvoerend bestuurder

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



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

Nombre : Butler, Alan Clive

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

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

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

Cargo : Uitvoerend bestuurder

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

Fecha de Autoridad Representación : 13-05-2004

Nombre : Markham, Rudolph Harold Peter

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

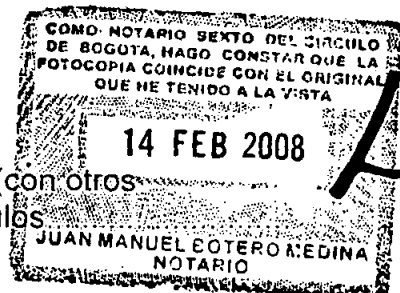
Dirección : 48 Trinity Church Road 17 CALDW HS,
Barnes London sw13 8rj, United Kingdom

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

Cargo : Uitvoerend bestuurder

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

Fecha de Autoridad Representativa : 13-05-2004



Nombre : Cescau, Patrick Jean Pierre

Fecha y Lugar de Nacimiento : 27-09-1948, Paris, Francia

Dirección : 10ª Gloucester Park App ASHBURN, Place,
Kensington, London, United Kingdom

Fecha de ingreso a la oficina : 04-05-1999

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

Fecha de Autoridad
Representación : 13-05-2004

Nombre : van Heemstra, André René

Fecha y Lugar de Nacimiento : 31-01-1946, Zwolle

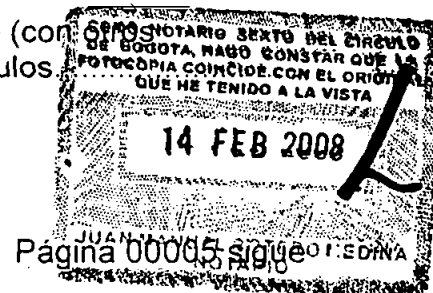
Dirección : Floris Grijpstraat 13, 2596XD's Gravenhage

Fecha de ingreso a la oficina : 03-05-2000

Cargo : Uitvoerend bestuurder

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

Fecha de Autoridad
Representación : 13-05-2004



Número Archivo : 24051830

Página 00005 Extracto Limitado

Nombre : Dadiseth, Keki Bomi

Fecha y Lugar de Nacimiento : 20-12-1945, Punecms, India

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

Fecha de ingreso a la oficina : 03-05-2000

Cargo : Uitvoerend bestuurder

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

Fecha de Autoridad

Representativa

: 13-05-2004

Nombre : van der Graaf, Cornelis Job

Fecha y Lugar de Nacimiento : 02-11-1950, Goes

Dirección : Kievietslaan 34, 2243GD Wassenaar

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

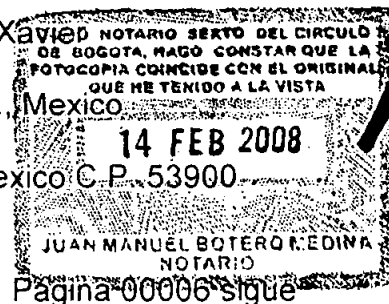
Cargo : Uitvoerend bestuurder

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

Nombre : Gonzalez Laporte, Claudio Xavier

Fecha y Lugar de Nacimiento : 22-05-1934, Cananea, Son., Mexico

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



Página 00006 sigue

Número Archivo : 24051830

Página 00006 Extracto Limitado

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

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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

Nombre : Baroness Chalker, Lynda

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

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

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

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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

Nombre : Lord Brittan of Spennithorne, Leon

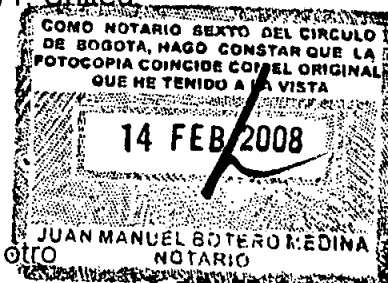
Fecha y Lugar de Nacimiento : 25-09-1939, London, United Kingdom

Dirección : 1 Carlisle Mansions, London SW1, United Kingdom

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

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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



Página 00007 sigue

14

Número Archivo : 24051830 Página 00007 Extracto Limitado

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

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

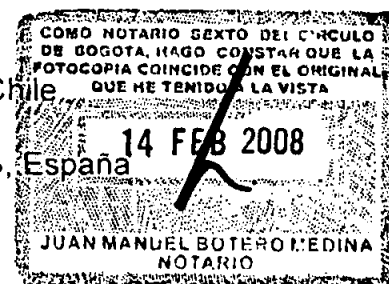
Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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

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

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



Página 00008 sigue

14

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

Nombre : Kopper, Hilmar

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

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

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

Cargo : Niet-uilvoerend bestuurder

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

Nombre : Simon of Highbury, David Alec Gwyn Roberts

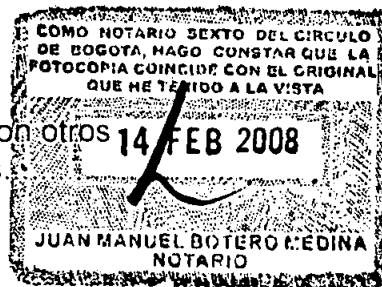
Fecha y Lugar de Nacimiento : 24-07-1939, London, United Kingdom

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

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

Cargo : Niet-uilvoerend bestuurder

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



16

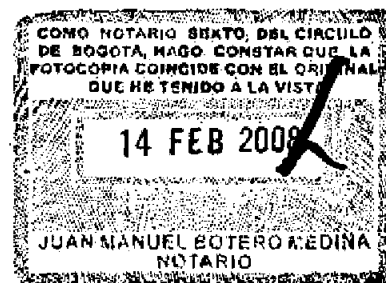
Número Archivo : 24051830 Página 00009 Extracto Limitado

Nombre : van der Veer, Jeroen
Fecha y Lugar de Nacimiento : 27-10-1947, Utrecht
Dirección : Adres afgeschermd, o.g.v. art 32 Hrb
Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004
Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder
Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros directores/ otros, ver artículos.....)

Emitido por la Cámara de Comercio:

Rotterdam, 28-07-2004

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



16

APOSTILLA

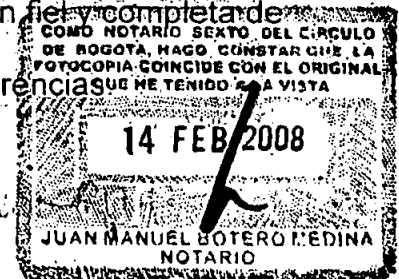
(Convención de La Haya del 5 de Octubre de 1961)

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

Certificado

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

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



Lucia Arciniegas
LUCIA ARCINIEGAS M.
TRADUCTORA E INTERPRETE OFICIAL
RESOLUCION 1523/88 MINJUST.CIA

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES
2008 / FEB 12 14:3
JEFE DELEGACIONES
SANTAFE DE BOGOTA D.C.

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

5 5 7 3 4
Partha Arango
COMO NOTARIO SE
DE BOGOTA HAGO CONSTAR QUE LA
FOTOCOPIA COINCIDE CON EL ORIGINAL
QUE HE TENIDO A LA VISTA
14 FEB 2008
JUAN MANUEL BOTERO MEDINA
NOTARIO

John Venn & Sons

Scrivener Notaries
Translators

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

Associates: Agnes Corless • Jonathan P Coutts M.A., MFL

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

95 Aldwych London WC2B 4JF
United Kingdom

Telephone: 020 7395 4300

Fax: 020 7395 4310

e-mail: notary@johnvenn.co.uk

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

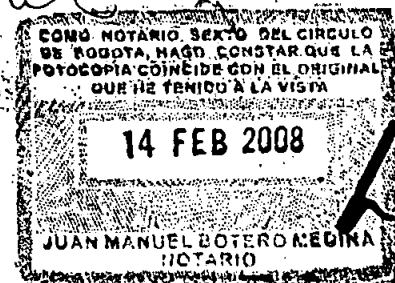
Yo, don WILLIAM BRIGNALL KENNAIR, Notario Público debidamente admitido, con competencia para actuar en Inglaterra y Gales y con ejercicio en Londres, Inglaterra, certifico por las presentes:

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

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

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

W B Kennair
Not Public



visu
incilio on notter
nombran
Glin

APOSTILLE

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

UNITED KINGDOM OF GREAT BRITAIN AND NORTHERN IRELAND

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

This public document / Le présent acte public

2. Has been signed by William Brignall Kennair

COMO NOTARIO SEXI
DE ENGOYA MEXICO
FOTOCOPIA CORRIENTE
agissant en qualité de
Notary Public
FINAL

Bears the seal/stamp of The Said Notary Public
est revêtu du sceau/timbre de

Certified/Attesté
6. the/le 14 July 2004

JUAN MANUEL BOTERO MEDINA
NOTARIO

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

8. Number/sous No G464139

Stamp:
timbre:

10. Signature: W. Glass



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

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

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

nicilio en Rotterdam, Holanda

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

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

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

Dado y firmado el 13 de Julio de 2.004

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

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

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

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

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

Given and signed this 13th day of July 2004

Richard Duncan Heath

Nicola Hope

Both Duly Authorised

NOTARY SHOULD EXECUTE OTHER SIDE



KAMER VAN KOOPHANDEL
ROTTERDAM

20

File number: 24051830

Page 00001 Limited extract

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

Legal person:

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

There are different classes of shares :Consult the commercial register file

Undertaking:

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

This extract contains a selection of registered incumbents

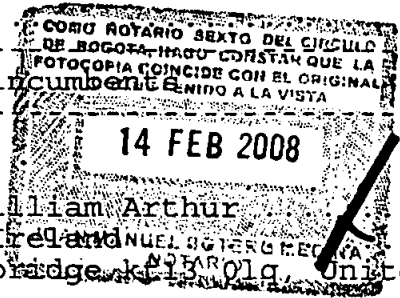
Director(s):

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

Date of (present) represen-

28-07-2004

Page 00002 follows.



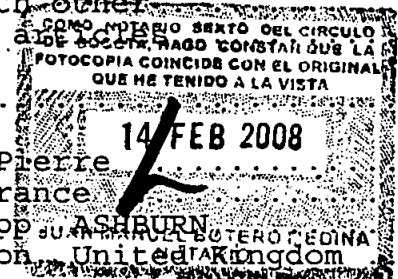
File number: 24051830

Page 00002 Limited extract

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

28-07-2004

Page 00003 follows.





KAMER VAN KOOPHANDEL
ROTTERDAM

File number: 24051830

Page 00003 Limited extract

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

Name :van Heemstra, André René
Date and place of birth :31-01-1946, Zwolle
Address :Floris Grijpstraat 13, 2596XD 's-Gravenhage ...
Date of entry into office :03-05-2000
Title :Uitvoerend bestuurder
Powers :Authorised jointly with other
directors/others, see articles

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

Name :Dadiseth, Keki Bomi
Date and place of birth :20-12-1945, Pune, India
Address :Gloucester Park app. 10 A Asburn, Place
Kensington London, United Kingdom
Date of entry into office :03-05-2000
Title :Uitvoerend bestuurder
Powers :Authorised jointly with other
directors/others, see articles

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

Name :van der Graaf, Cornelis Job
Date and place of birth :02-11-1950, Goes
Address :Kievietslaan 34, 2243GD Wassenaar
Date of entry into office :13-05-2004
Title :Uitvoerend bestuurder
Powers :Authorised jointly with other
directors/others, see articles

Name :Gonzalez Laporte, Claudio
Date and place of birth :22-05-1934, Cananea, Son., Mexico
Address :Santa Anita 190, Edo de Mexico C.P. 53900, Mexico
Date of entry into office :13-05-2004
Title :Niet-uitvoerend bestuurder
Powers :Authorised jointly (with other directors, see articles)

Name :Baroness Chalker, Lynda
Date and place of birth :29-04-1942, Hitchin, United Kingdom

28-07-2004

Page 00004 follows.

File number: 24051830

Page 00004 Limited extract

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

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

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

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

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

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

28-07-2004

Page 00005 follows.

File number: 24051830

Page 00005 Limited extract

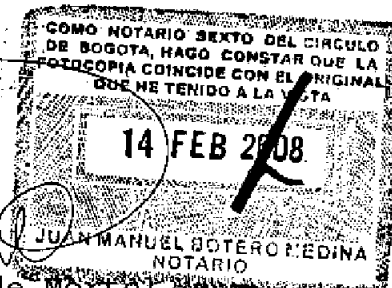
Date of entry into office	:13-05-2004
Title	:Niet-uitvoerend bestuurder
Powers	:Authorised jointly (with other directors, see articles)
Name	:Simon of Highbury, David Alec Gwyn Roberts
Date and place of birth	:24-07-1939, Londen, United Kingdom
Address	:6 St. Mary's Grove Canonbury, Londen N1 2NT, United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

Issued by the chamber of commerce

Rotterdam, 28-07-2004

For extract

Mw. C. Mijnsbergen-van de Mortel



APOSTILLE

(Convention de la Haye du 5 octobre 1961)

1. Country: The NETHERLANDS

This public document

2. has been signed by

C. Mijnsbergen van de Mortel

3. acting in the capacity of

servant of the chamber of commerce

4. bears the stempel of

C. Mijnsbergen van de Mortel

Certified

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

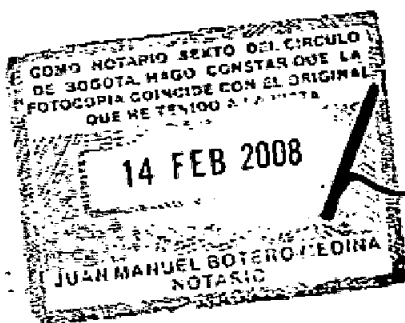
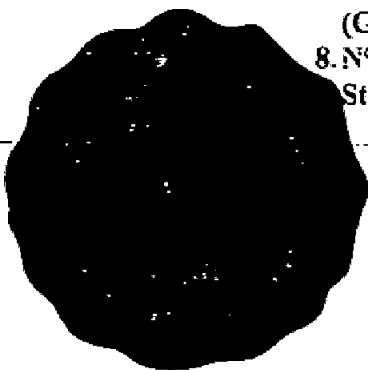
7. by the clerk of the District Court

(Griffier van de Arrondissementsrechtbank)

8. N° 147560

Stempel:

10. Signature:



**CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA,
SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL
CONCENTRADO COMPRENDE ALMIDÓN MODIFICADO**

RESUMEN, OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

Concentrados empacados en forma de gelatina para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, cuyos concentrados comprenden 20-80% de agua, 0.5-60% de componentes que confieren sabor, 15-40% de sal, y 15-30% de un almidón modificado.

**CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA,
SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL
CONCENTRADO COMPRENDE ALMIDÓN MODIFICADO**

Campo De la invención

La presente invención se relaciona con concentrados para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento. Más en particular, la invención se relaciona con tales concentrados en la forma de una gelatina.

Antecedentes de la invención

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

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

Los formatos físicos más comunes en los cuales tales concentrados están disponibles son polvos, granulados y cubos o tabletas. Los polvos se pueden preparar mezclando todos los ingredientes en la proporción adecuada, seguido opcionalmente por granulación para obtener granulados usando equipo

26

conocido en la técnica. Los cubos de caldo y condimento convencionales se preparan mezclando los ingredientes, seguido por prensado hasta un cubo. Alternativamente, los cubos o tabletas pueden ser preparados mezclando todos los ingredientes seguido por extrusión y corte del extruido. Los polvos y granulados son generalmente ofrecidos en bolsitas o tarros, los cubos son usualmente envueltos individualmente y empacados en una caja.

Los concentrados líquidos para caldos, sopas, salsas etcétera, también existen. Tienen la ventaja que, p.e., se pueden incluir extractos o concentrados líquidos de hierbas, vegetales, carne, etcétera.

Existe un deseo de concentrados para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne, o para uso como un condimento, que combinen algunas ventajas de los concentrados líquidos (p.e., permitir el uso de ingredientes que no están totalmente secos) con algunas ventajas de los concentrados secos (p.e., dosificación unitaria).

JP 61/031,068 revela concentrados de sopa para uso con fideos instantáneos, cuyo concentrado de sopa está en la forma de una gelatina concentrada, cuyo concentrado requiere ser diluido 5-6 veces con agua para producir una sopa para ser consumida o servida con fideos. Dichas gelatinas se forman con gelatina en combinación con uno o más de alginato, agar y puré de manzana. Las gelatinas tardan 3-6 minutos para disolverse. Las gelatinas reveladas tienen algunas desventajas.

Resumen de la invención

Existe una necesidad (alternativa) de concentrados empacados para uso como condimento o para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, o jugo de carne, cuyo concentrado está en la forma de una gelatina (empacada), cuya gelatina

se puede disolver en agua hirviendo bastante rápidamente (p.e., una masa de 37 g se disolvería en 1000 ml de agua hirviendo en menos de 5 minutos, preferiblemente menos de 4 minutos). También se prefiere que tal gelatina tenga una tendencia baja a la sinéresis (separación de agua), preferiblemente sin sinéresis, y sea preferiblemente un gel elástico no demasiado rígido (por lo que facilitará la remoción de su empaque; elástico y no demasiado rígido puede ser mejor juzgado por la sensación de la mano). También se desea que el gel sea preferiblemente de fácil fabricación (p.e., no demasiado viscoso durante la preparación, o que requiera un equipo o procesamiento más complejo). Preferiblemente, los concentrados deben ser tales que permiten las velocidades de dilución usuales (en, p.e., un líquido acuoso tal como agua) para, p.e., caldos (p.e., como en cubos de caldo) como 1:20-1:50 (p.e. permite niveles altos de sal en el gel). Además, el producto debe ser bastante estable durante el transporte y almacenamiento, que es normalmente a temperaturas ambientes, pero durante el cual las temperaturas pueden aumentar sustancialmente mucho más.

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

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), preferiblemente 15-28%, más preferiblemente 20-26% de un almidón modificado (p.e., un almidón modificado químicamente o físicamente),
- 15%-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), preferiblemente 15-30%, más preferiblemente 15-26%, lo más preferido 20-26% de sal,

- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.

En la presente invención, el almidón modificado es preferiblemente un almidón modificado químicamente, y más preferiblemente un almidón modificado con ácido. En caso de usar un almidón modificado físicamente, este es preferiblemente un almidón modificado físicamente pre-gelanitizado.

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

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

Descripción detallada de la invención

En la formulación indicada anteriormente, se prefiere que el concentrado comprenda 20-30% (% en peso, con base en el contenido de agua del concentrado) de sal, incluso más preferiblemente, el concentrado de acuerdo con la presente invención comprende 20-26% (% en peso, con base en el contenido de agua del concentrado) de sal. "Sal" en este contexto puede ser

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

Los concentrados de la presente invención pueden ser de forma más o menos estable: no es un producto que fluye fácilmente, pero al ser un producto gelificado significa que se puede deformar (fácilmente) a presión. Al elegir la cantidad de almidón modificado, se puede obtener la reología deseada. Se necesitará encontrar un balance entre los geles que son firmes (usualmente fáciles de sacar del empaque) mediante, p.e., el aumento de la cantidad de almidón modificado y la disolubilidad.

La cantidad y relación de almidón modificado requerida dependerá, p.e., de la cantidad de sal en la formulación, y tales cantidades y relación pueden ser determinadas por el experto en la técnica de productos alimenticios gelificados sin carga indebida.

Las cantidades típicas serán:

- a un nivel de sal del 15%: almidón modificado: 10-28%, más preferiblemente 12-26%, lo más preferido 15-20%.
 - a un nivel de sal del 25%: almidón modificado: 15-30%, más preferiblemente 18-28%, lo más preferido, 20%-26%
- ambos como %p de la cantidad de agua definida anteriormente.

De acuerdo con una realización particularmente preferida de la invención, la cantidad de almidón modificado es 15-28%, preferiblemente 20-26% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado).

En los concentrados de acuerdo con la invención, se prefiere que los componentes que confieren sabor comprendan uno o más extractos líquidos o que se pueden disolver o concentrados de uno o más de carne, pescado, hierbas, fruta o vegetales, y/o sabores, y/o extracto de levadura, y/o proteína hidrolizada de origen vegetal, de soja, de pescado o de carne. Los componentes que confieren sabor también pueden comprender hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos.

Debido a la naturaleza húmeda de los concentrados de acuerdo con la invención, tales componentes que confieren sabor pueden estar en un estado no completamente seco, aunque el concentrado aún permite dosificación unitaria. Generalmente hablando, tales ingredientes "húmedos" tendrían una mayor calidad o imagen de mayor calidad. Además, se pueden incluir ingredientes húmedos que no contribuyen al sabor, pero que están allí por razones visuales. Tales pueden ser, p.e., trozos de ciertos vegetales. Estos pueden estar presentes en la misma cantidad que los componentes que confieren sabor. En lo anterior, cuando dice "carne" se entenderá que comprende res, cerdo, pollo (y otras aves). Preferiblemente, la cantidad de componentes que confieren sabor como se indicó anteriormente, es 1-40% (en peso sobre el concentrado total empacado). Los componentes que confieren sabor pueden estar en un estado no completamente seco (p.e., parcialmente húmedos), o ser completamente húmedos, pero también se puede usar en la presente ingredientes que confieren sabor, congelados o secos.

El concentrado empacado de acuerdo con la presente invención puede además comprender 0.5 a 30% (en peso sobre el concentrado total) de un mejorador de sabor seleccionado del grupo de glutamato monosódico, 5'-ribotidas, ácidos

orgánicos o mezclas de los mismos. También se prefiere que el concentrado empacado de acuerdo con la presente invención comprenda además 1-30%, preferiblemente 1-15% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada o dispersa. La sal también se puede ver como un mejorador de sabor, pero aquí se considera como una categoría separada de ingredientes.

Para el concentrado empacado de acuerdo con presente invención, se prefiere que el contenido de agua total del concentrado sea 20-60% en peso (con base en el concentrado total empacado), preferiblemente 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado). Adicionalmente, se prefiere que el concentrado empacado de acuerdo con la invención tenga una actividad en agua a_w de 0.4 a 0.87, preferiblemente 0.5-0.82, más preferiblemente 0.7-0.78, lo más preferido 0.7-0.75. Preferiblemente, el pH del concentrado está entre 5 y 9, preferiblemente 5-7.

Dependiendo de los ingredientes y el procesamiento elegido, el concentrado de acuerdo con la presente invención es estable a la conservación por al menos 3 meses cuando está en su empaque intacto a temperatura ambiente. Preferiblemente, el concentrado de acuerdo con la presente invención tiene una vida de conservación abierto de al menos 3 meses a temperatura ambiente.

La invención se relaciona adicionalmente con un proceso para la preparación de un concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento. Más particularmente, la presente invención provee un proceso para preparar un concentrado empacado que comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de almidón modificado,
- 3-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), más preferiblemente 15-30%, lo más preferido 15-26% de sal
- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor,

el proceso comprende los pasos de mezclar todos los ingredientes, llenar la mezcla en un empaque, cerrar el empaque, en donde se aplica un paso de calentamiento antes de y/o durante y/o después del llenado en el empaque.

El presente proceso puede convenientemente comprender los pasos de mezclar los ingredientes con el agua, llenar en el empaque (p.e., paquetes de burbujas o tazas o envases) y cerrar los paquetes (p.e., mediante un sello), en donde se aplica un paso de calentamiento antes de, durante o después de llenarlo en el empaque, para propósitos de preservación y/o facilitar la disolución de los ingredientes y/o lograr la gelificación (al posterior enfriamiento) de los geles termoestables. En el presente proceso, la mezcla de ingredientes puede ser llenada en el empaque en forma no gelificada o gelificada. De acuerdo con una realización, la mezcla (calentada) puede ser vertida en moldes, enfriada para fijarse. Después del fijado a un gel, el concentrado gelificado tendrá que ser removido de los moldes y empacado. Se prefiere, sin embargo, la fabricación directamente en el empaque. Se prefiere mezclar los ingredientes con el agua, llenarlos en el empaque y cerrar el empaque, en donde se aplica un paso de calentamiento antes de y/o durante y/o después de llenarlo en el empaque.

En el proceso anterior, se prefiere que al menos parte del paso de calentamiento sea a una temperatura de al menos 60 °C, más preferiblemente

al menos 70 °C. También se prefiere que la temperatura de la mezcla durante el llenado sea de al menos 60 °C, más preferiblemente de al menos 70 °C. Cuando se usa grasa sólida a temperatura ambiente, esta es preferiblemente fundida antes de agregarla a los otros componentes.

Al fabricar los concentrados empacados de acuerdo con la presente invención, p.e., mediante el proceso indicado anteriormente, se encontró que los concentrados para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento que podrían obtenerse en forma de gel, se dispersan/disuelven rápidamente (p.e., 37 g en menos de 5 minutos, preferiblemente en menos de 4 minutos, cuando se sumergen en 1000 ml de agua en ebullición), muestran una tendencia baja a la sinéresis, y se pueden preparar de forma que se pueden usar en las velocidades de disolución usuales para los concentrados de caldo (p.e., 1:20-1:50).

Las formas típicas en las cuales el producto de acuerdo con la invención se puede hacer comprenden formas tales como en la forma de un cubo, tableta, pélet, bola, briqueta, gragea, cono, cono truncado, o en la forma de (el perfil o proyección o formato vertical de) un animal o parte del mismo (p.e., cabeza del animal). Debido a la formulación y la manera posterior de fabricación, son posibles formas complejas.

Como los concentrados son tipo gelatina, pueden tener una forma. Preferiblemente, el concentrado de acuerdo con la invención es en la forma de un cubo, tableta, forma de ladrillo, pélet, bola (esfera), briqueta, gragea, forma de huevo, o forma de huevo aplanado. Se entiende aquí que "cubos o tabletas" y "dosis unitaria" abarca una amplia variedad de formas geométricas: tales como cubos y tabletas también pélets, briquetas, formas del tipo ladrillo, etcétera. Cada concentrado gelificado individual es preferiblemente de un tamaño tal que el concentrado tiene un peso (excluyendo el empaque) de 1g -

10 kg, preferiblemente 2-250 g, más preferiblemente 10-50 g. La porción del concentrado de acuerdo con la presente invención como se empaca, es preferiblemente de tal forma que el concentrado tiene un peso excluyendo el empaque) de 1 g -10 kg, preferiblemente 2-250 g, más preferiblemente 10-50 g. El empaque puede ser, p.e., un empaque de burbuja o un tarro de vidrio o plástico o envases o tazas (sellados). Preferiblemente, en el concentrado empacado de acuerdo con la invención, el contenedor es una taza o envase con un sello, pero también son ahora posibles formas de empaque más complejas (p.e., un empaque resellable). Una opción de empaque específica y preferida son tazas o envases sellados o resellables (p.e., tazas de plástico, que tienen por ejemplo, un volumen de 1-250 ml, que comprenden 1-250 g, preferiblemente 2-50 g (más preferiblemente 10-50 g) de concentrado, que son cerrados con una tapa o sello, preferiblemente un sello de material tipo lámina).

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

Como se usa aquí, "índice de dulzor" es un término usado para describir el nivel de dulzor de la forma de dosificación con relación a la sacarosa. La sacarosa, definida como el estándar, tiene un índice de dulzor de 1. Por ejemplo, los índices de dulzor de varios compuestos dulces conocidos se listan a continuación: Sorbitol 0.54-0.7, Dextrosa 0.6, Manitol 0.7, Sacarosa 1.0, Jarabe de Maíz de Fructosa Alta 55% 1.0, Xilitol 1.0, Fructosa 1.2-1.7, Ciclamato 30, Aspartame 180, Acesulfame K 200, Sacarina 300, Sucralosa 600, Talin 2000-3000. Valores adicionales y literatura de referencia se puede encontrar en, p.e., "Römpp Lebensmittelchemie, Georg Thieme Verlag, 1995".

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

Preferiblemente, el concentrado empacado de acuerdo con la invención (cuando se casa del empaque) tiene la apariencia o reología de un gel. De acuerdo con ya otra realización preferida, el concentrado empacado de la presente invención tienen una resistencia de gel de al menos 10 g, incluso más preferiblemente de al menos 15 g y lo más preferido de al menos 20 g.

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

37

La invención se relaciona además con el uso de un concentrado de acuerdo con la presente invención e indicado anteriormente, para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento. Esto se puede hacer diluyendo con un líquido acuoso (p.e., agua) bajo aplicación de calor, en, p.e., una relación de 1:15 -1:100, preferiblemente 1:20 - 1:70, más preferiblemente 1:20 - 1:50. El presente uso, p.e., implica remover el concentrado de su empaque, y agregarlo a un alimento o un plato, ya sea durante o después de su preparación, opcionalmente aplicando además calor y/o agitación del alimento o plato con tal concentrado.

Ejemplos

Se prepararon dos concentrados de caldo de res. Los ingredientes eran (% en peso):

	Ejemplo a	Ejemplo b
Consomé de carne de res, 65° Brix	51.4%	50.3%
Agua	25.1%	24.6%
Sal	8.8% (p.e., 25.9% sobre el contenido de agua)	8.6% (p.e., 25.9% sobre el contenido de agua)
Extracto de levadura	7.3%	7.2%
Grasa de res	0.9%	0.9%
Almidón modificado (Flojel 70, ex Nacional Starch)	6.5% (p.e., 20.5% sobre el contenido de agua)	8.4% (p.e., 25.6% sobre el contenido de agua)

37

La mezcla anterior se preparó en un gel mediante el procesamiento descrito a continuación:

Descripción de proceso:

1. Agregar agua a un aparato de mezclado Unimix
2. Agregar el extracto de res a temperatura ambiente al agua.
3. Agitar y calentar hasta 30 °C.
4. Agregar los ingredientes secos (incluyendo Flogel 70) al recipiente de mezclado.
5. Calentar hasta 80-90 °C, y agitar por aproximadamente 15 minutos
6. Agregar grasa de res (a 60 °C)
7. Mantener a 90 °C por 4min con agitación
8. Llenar en caliente en recipientes, seguido por sellado y dejar enfriar hasta temperatura ambiente.

Ambos ejemplos 1a-1b tenían sinéresis baja.

REIVINDICACIONES

1. Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:
 - 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
 - 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un almidón modificado,
 - 15-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), preferiblemente 15-30% de sal
 - 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor
2. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.
3. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-2, en donde la cantidad de almidón modificado es 15-28%, preferiblemente 20-26% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado).
4. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-3, en donde el almidón modificado es un almidón modificado químicamente, preferiblemente un almidón modificado con ácido.
5. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-4, en donde los componentes que confieren sabor comprenden uno o más de extractos líquidos o que se pueden disolver o concentrados de uno o más de carne, pescado, hierbas, fruta o vegetales, y/o

40

sabores, y/o extracto de levadura, y/o proteína hidrolizada de origen vegetal, de soja, de pescado o de carne, y/o hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos.

6. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-5, en donde el contenido de agua total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).

7. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-6, en donde el concentrado tiene una actividad en agua a_w de 0.5 a 0.87, preferiblemente 0.7-0.78.

8. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-7, en donde el concentrado además comprende 1-30%, preferiblemente 1-15% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.

9. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-8, en donde el concentrado es empacado en una taza sellada o un envase sellado.

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

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un almidón modificado,

40

- 3-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), más preferiblemente 15-30%, lo más preferido 15-26% de sal
- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor,

el proceso comprende los pasos de mezclar todos los ingredientes, llenar la mezcla en un empaque, cerrar el empaque, en donde se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque.

11. Proceso de acuerdo con la reivindicación 10, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.

12. Proceso de acuerdo con las reivindicación 10 u 11, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 60 °C, preferiblemente de al menos 70 °C.

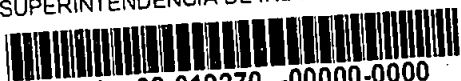
 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISION DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION	
(21) N° de solicitud:		(51) Int Cl: A23L 1/0522	
(22) Fecha de solicitud: 25-02-08		(71) Solicitante(s) UNILEVER N.V.	
(30) Prioridad	(31) No. Prioridad 07110028	(32) Fecha 12-06-07	(33) País EP
		(72) Inventor(es) Georg ACHTERKAMP y Stefan LATZA	
		(74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE	
(54) Título: "CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE ALMIDÓN MODIFICADO"			

Resumen - Reivindicación(es):

Reivindicación número 1:

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

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un almidón modificado,
- 15-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), preferiblemente 15-30% de sal
- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor



No. 08-019270- -00000-0000

Fecha: 2008-02-25 17:10:45 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 45



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REQUISITOS MINIMOS PARA ADMISION A TRAMITE

PATENTE DE INVENCION ☒ [x]

MODELO DE UTILIDAD ☐ []

- ◆ Indicación de que se solicita la concesión de una patente ☒ [x] 1
- ◆ Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud ☒ [x] 1
- ◆ Descripción de la invención ☒ [x] 25
- ◆ Dibujos de ser estos pertinentes ☐ []
- ◆ Comprobante de pago de las tasas establecidas ☒ [x] 243

COMPLETA ☒ [x]

INCOMPLETA ☐ []

DISEÑO INDUSTRIAL ☐ []

- ◆ Indicación de que se solicita el registro de Diseño Industrial ☐ []
- ◆ Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud ☐ []
- ◆ Representación gráfica y fotográfica del Diseño Industrial o muestra del material que incorpora el diseño ☐ []
- ◆ Comprobante de pago de las tasas establecidas ☐ []

COMPLETA ☐ []

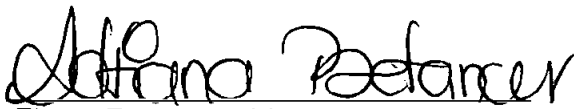
INCOMPLETA ☐ []

ESQUEMA DE TRAZADO ☐ []

- ◆ Indicación de que se solicita el registro de un Esquema de Trazado ☐ []
- ◆ Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud ☐ []
- ◆ Representación gráfica del esquema trazado ☐ []
- ◆ Comprobante de pago de las tasas establecidas ☐ []

COMPLETA ☐ []

INCOMPLETA ☐ []


Firma Responsable

Fecha Febrero 25-2008

Carrera 13 No. 27-00 Piso 5, 7 y 10
Conmutador: 3 82 08 40
Fax: 350 52 20
E-mail: info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia

46
44

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Bogotá,
2020

Doctor(a)
LLOREDA RICAURTE ALICIA
Apoderado(a) y/o Representante de
UNILEVER N. V.

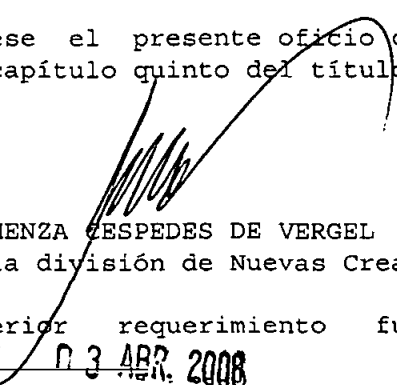
REFERENCIA	Radicación No. 8 19270
	Trámite 2
	Evento 1
	Actuación 430
	Oficio No. 4518

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica que:

1. Debe allegar copia del documento en que consta la cesión del derecho a la patente otorgado por el(los) inventor(s) al(los) solicitante(s) o a su(s) causante(s) (art. 26-k, Dec 486/2000).

En cumplimiento del artículo 39 de la Decisión 486, se le requiere para que dentro del término de dos (2) meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Unica No.10 de 2001.


ALIX CARMENZA ZESPEDES DE VERGEL
Jefe de la división de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha 03 ABR. 2008
jfernand

Se recuerda al interesado que debe presentar, dentro de los dieciséis meses siguientes contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud cuya prioridad se invoca, copia de la misma certificada por la autoridad que la expidió y, en los casos en que haya lugar, la traducción simple del capítulo reivindicatorio. El incumplimiento de éste plazo, acarreará la pérdida de la prioridad invocada.