



No. 08-019271- -00000-0000

Fecha: 2008-02-25 17:11:44 Dep. 2020 NUECREACION
Ira. 2 PATENTES Eje: 1 REGDEPOSITO
Act. 4-11 PRESENTACION Folios: 48

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE.
2000-3

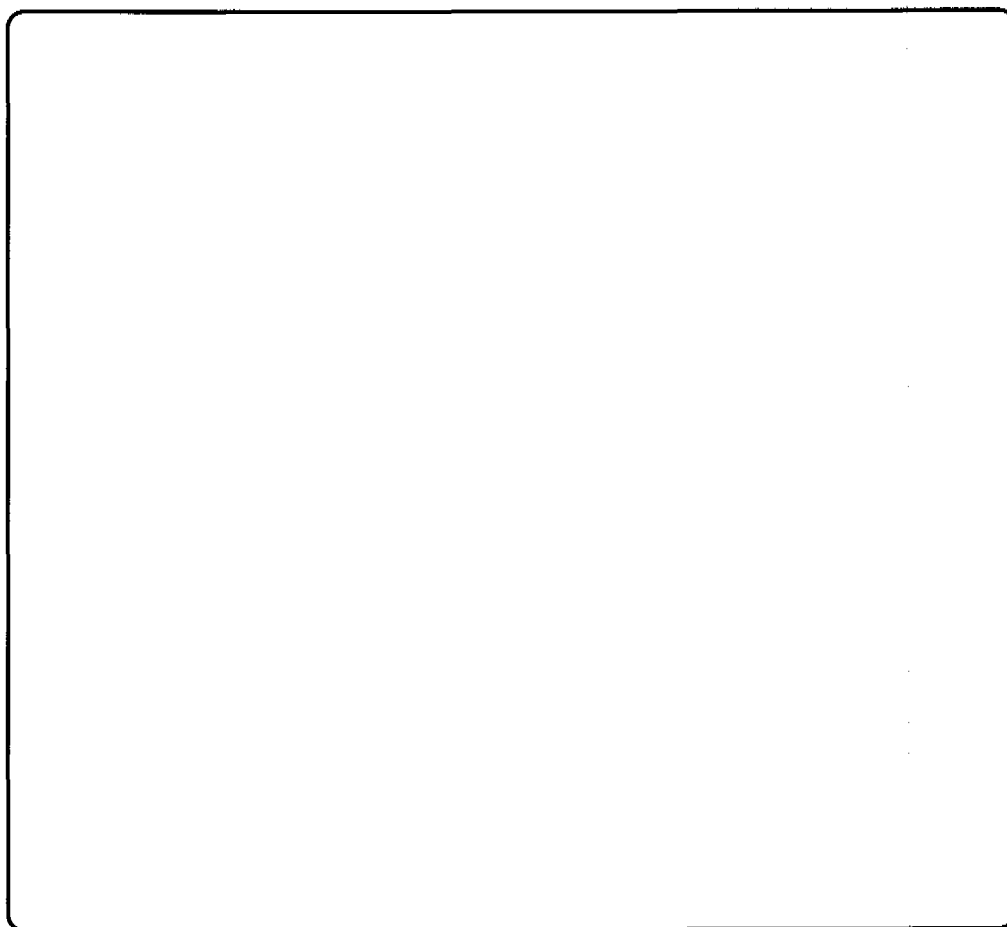
1 SOLICITUD DE: ☒ Patente de Invención. ☐ Patente de Modelo de Utilidad.				
2 SOLICITANTE (71)	Nombre: UNILEVER N.V. sociedad existente y organizada de conformidad con las leyes de Holanda. Dirección: Weena 455, 3013 AL, Postbus 760, 3000 DK, Rotterdam, Holanda. Teléfono: 3 264270 Fax: 6 069701 E-mail: jllcco@lloredacamacho.com Domicilio: Rotterdam, Holanda.	IDENTIFICACION C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro ☐ Número _____		
3 REPRESENTANTE O APODERADO (74)	Nombre: ALICIA LLOREDA RICAURTE Dirección: Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, Colombia Teléfono: 3 264270 Fax: 6 069701 E-mail: jllcco@lloredacamacho.com	IDENTIFICACION C.C. ☒ NIT ☐ C.E. ☐ Otro ☐ Número <u>39.690.713 TP 53.215</u>		
4 INVENTOR(ES) (72)	Nombre: ACHERKAMP, Georg; ACKERMANN, Dieter, Kurt, Karl; INOUE, Chiharu; KOHLUS, Reinhard y KUHN, Matthias Dirección: Unilever Bestfoods Deutschland GmbH Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn y Unilever R&D Vlaardingen B.V. Olivier van Noortlaan 120, 3133 AT Vlaardingen. Teléfono: 3 264270 Fax: 6 069701 E-mail: jllcco@lloredacamacho.com Domicilio: Alemania y Holanda	IDENTIFICACION C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro ☐ Número _____		
5 TITULO (54) <u>CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE XANTAN Y GOMA CASSIA</u>				
6 Clasificación Internacional (51) <u>A23L 1/054</u>				
7 Prioridad SI ☒ NO ☐ D. 486		(33) País de Origen <u>EP</u> _____ _____ _____ _____	(32) Fecha <u>12-06-07</u> _____ _____ _____ _____	(31) Número de Solicitud <u>07110025</u> _____ _____ _____ _____
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. <u>08-11.917 y 08-13.612</u> Fecha <u>Febrero 13 de 2008</u>				

10

ANEXOS

- ☒ 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.

11 FIGURA CARACTERISTICA:



12

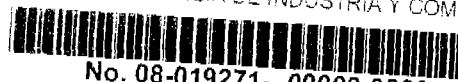
NOMBRE: ALICIA LLOREDA RICAURTE

FIRMA: 

C.C. 39.690.713 Usaquén T.P. 53.215

2

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019271- -00000-0000

Fecha: 2008-02-25 17:11:44 Dep. 2020 NUECRLACIONE
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 48

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 000176009-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 11,917
FECHA : FEBRERO 13 DE 2008

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LLOREDA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754307	2660848	13/02/2008	6,651,000.00

***** CONCEPTO *****

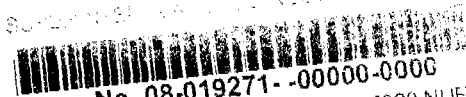
CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN 501,000.00
			TOTAL : \$ 501,000.00

SON: QUINIENTOS UN MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019271- -00000-0000

Fecha: 2008-02-25 17:11:44 Dep: 2020 NUECREACION
Tra: 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act: 411 PRESENTACION Folios: 48

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 13,612
: FEBRERO 15 DE 2008

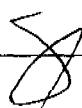
***** CONSIGNACION *****

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

***** CONCEPTO *****

CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 50005-01-01 SOLICITUDES	82 INVOCACION DE UNA PRIORIDAD EN NU 140,000.00
	TOTAL : \$ 140,000.00

SON: CIENTO CUARENTA MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO 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 len Español legalización, mediante Notario, de la firma precedente.

(fdo)

WILLIAM BRIGNALL KENNAIR, Notario Público

✓

APOSTILLA

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

REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA E IRLANDA DEL NORTE

1. País: Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte

2. Este documento público
ha sido firmado por **William Brignall Kennair**

3. actuando como **Notario Público**

4. y lleva el sello/estampilla de **Dicho Notario Público**

Certificado

5. en Londres

6. el 14 de julio del 2004

7. Por el Secretario Principal de Su Majestad para Asuntos Exteriores y del
Commonwealth

8. No. **G464139**

9. Timbre/Sello

10. Firma

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

W. Glass

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

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

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

55743
Hasta Amparo
CUYA FIRMA APARECE EN EL
DOCUMENTO DESEMPENA
LAS FUNCIONES INDICADAS

R

NO SE
RESPONSABILIDAD
TEXTOS

2004 AÑO 12 12:55

JEFE DE LA OFICINA
SANTAFE DE BOGOTA D.C.

KAMER VAN KOOPHANDEL
ROTTERDAM.

Número Archivo 24051830

Página 00001 Extracto Limitado

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

Persona legal:

Forma jurídica	Naamloze Vennootschap) (Compañía de Responsabilidad Limitada Pública)...
Nombre	Unilever N.V.
Sede Estatutaria	Rotterdam
Primer registro en el registro comercial	09-11-1927
Escritura de la última enmienda de los artículos	13-05-2004
Capital autorizado	EUR 697. 641.704,22
Capital emitido	EUR 411. 862.272,26
Capital pagado	EUR 411. 862.272.26
	(Capital convertido a euros según el art. 2: 2:67c B.W.)
Existen diferentes clases de acciones	Consultar el archivo de 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 Olq,
United Kingdom
Fecha de ingreso a la oficina : 20-05-1987
Cargo : Uitvoerend bestuurder
Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros
directores/ otros, ver artículos.....
Fecha de Autoridad Representativa : 13-05-2004.....

Nombre : Burgmans, Antony
Fecha y lugar de nacimiento : 13-02-1947, Rotterdam
Dirección : 1 Danesmead, Cobham, Surrey, kt11 2en,
United Kingdom
Fecha de ingreso a la oficina : 08-05-1991
Cargo : Uitvoerend bestuurder
Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros
directores/ otros, ver artículos.....

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

Nombre : Butler, Alan Clive

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

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

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

Cargo : Uitvoerend bestuurder

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

Fecha de Autoridad Representación : 13-05-2004

Nombre : Markham, Rudolph Harold Peter

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

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

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

Cargo : Uitvoerend bestuurder

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

Fecha de Autoridad Representativa : 13-05-2004

Página 00004 sigue

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

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

Número Archivo : 24051830 Página 00005 Extracto Limitado

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

Fecha de Autoridad Representativa : 13-05-2004
Nombre : van der Graaf, Cornelis Job
Fecha y Lugar de Nacimiento : 02-11-1950, Goes
Dirección : Kievitslaan 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

L

Página 00006 sigue

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

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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

Nombre : Baroness Chalker, Lynda

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

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

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

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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

Nombre : Lord Brittan of Spennithorne, Leon

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

Dirección : 1 Carlisle Mansions, London SW1, United Kingdom

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

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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

Página 00007 sigue

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

L

Página 00008 sigue

15

Número Archivo : 24051830

Página 00008 Extracto Limitado

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

Nombre : Kopper, Hilmar

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

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

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

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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

Nombre : Simon of Highbury, David Alec Gwyn Roberts

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

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

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

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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

L

Página 00009 sigue

Número Archivo : 24051830 Página 00009 Extracto Limitado

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

Emitido por la Cámara de Comercio

Rotterdam, 28-07-2004

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

APOSTILLA

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

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

Certificado

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

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

L

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

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

1955 JUL 14
Martha Arango
COYA FIRMA APOYO DE EL
DOCUMENTO DESENERA
LAS FUNCIONES IMPICADAS

NO SE /
RESPON /
2004 JUL 13 P 12:49
JEFE DE LEGACION
SANTAFE DE BOGOTA D.C.

John Venn & Sons

Scrivener Notaries
Translators

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

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

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

L



micilio en Hotten
nombrat
G110

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

UNITED KINGDOM OF GREAT BRITAIN AND NORTHERN IRELAND

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

This public document / Le présent acte public

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

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

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

5. at London/à Londres
6. the/le **14 July 2004**

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

8. Number/sous No **G464139**

9. Stamp:
timbre:
10. Signature: **W. Glass**



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

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

Residencia en Rotterdam, Holanda

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

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

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

Dado y firmado el 13 de Julio de 2.004

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

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

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

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

Given and signed this 13th day of July 2004

Richard Duncan Heath

Nicola Hope

Both Duly Authorised

NOTARY SHOULD EXECUTE OTHER SIDE

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:

Tradenam(e)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 kt13 0lq, United Kingdom
Date of entry into office :20-05-1987
Title :Uitvoerend bestuurder
Powers :Authorised jointly with other directors/others, see articles

Date of (present) represen-

28-07-2004

Page 00002 follows.

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 Xavier
Date and place of birth :22-05-1934, Cananea, Son., Mexico
Address :Santa Anita 190, Edo. de Mexico C.P. 33900, 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 28043, Spain
Date of entry into office :13-05-2004
Title :Niet-uitvoerend bestuurder
Powers :Authorised jointly (with other directors, see articles)

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

28-07-2004

Page 00005 follows.

File number: 24051830

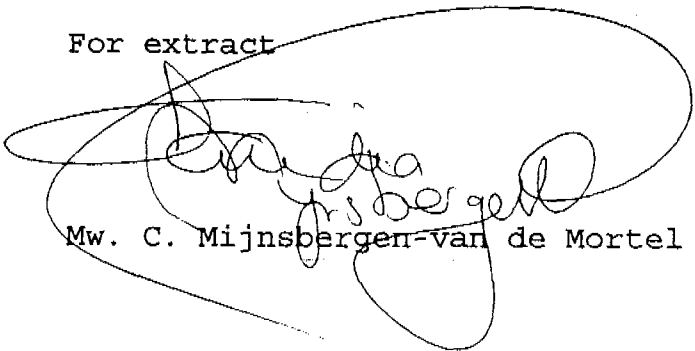
Page 00005 Limited extract

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

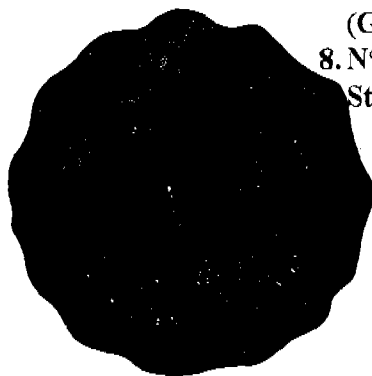
7. by the clerk of the District Court

(Griffier van de Arrondissementsrechtbank)

8. N° 147560

Stempel:

10. Signature:



A

75

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

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 un agente gelificante que comprende xantan y goma cassia.

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

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

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 combine 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 4 minutos, preferiblemente menos de 3 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. Preferiblemente, el gel debe también tener una cierta resistencia: preferiblemente la resistencia debe ser tal que la fuerza (en gramos) necesaria para que un émbolo penetre 10 mm en un gel está por encima de 30.

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

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.8 a 2.5%, preferiblemente 1%-2%, más preferiblemente 1.2-1.8% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante, que comprende la combinación de xantan y goma

- cassia, estando xantan y la goma cassia cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma cassia,
- 15%-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), más preferiblemente 15-30%, incluso 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.

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

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 y relación de xantan y goma cassia, 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 xantan y/o goma cassia y la disolubilidad.

La cantidad y relación de xantan y goma cassia 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. La goma cassia y el xantan por sí solos realmente no se gelifican a altas concentraciones de sal, pero si en combinación.

Las cantidades típicas serán:

- a un nivel de sal del 15%: xantan + goma cassia (juntos): 0.5%-2%, más preferiblemente 0.8-1.5%, lo más preferido 1.2-1.5%.
- a un nivel de sal del 25%: xantan + goma cassia (juntos): 1%-2.5%, más preferiblemente 1.2%-1.8%, lo más preferido, 1.2%-1.6% como %p de la cantidad de agua definida anteriormente.

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

Además del xantan y la goma cassia, el concentrado presente puede contener uno o más agentes gelificantes y/o espesantes adicionales, tales como gelatina, goma guar, goma de tara, glucomanano, almidón modificado. Ventajosamente, la cantidad combinada de goma cassia y xantan presente en el concentrado empacado equivale a una concentración de 0.8% a 2.5%, más preferiblemente de 1.0% a 2.0%, y lo más preferido de 1.2% a 1.8% (% 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.

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

La invención se relaciona adicionalmente con un proceso para la preparación de 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 tal concentrado empacado que comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.8% a 2.5% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante, que comprende la combinación de xantan y goma cassia, estando el xantan y la goma cassia cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma cassia,
- 3-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), más preferiblemente 3-30%, incluso más preferiblemente 15-30%, y 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 y/o para lograr que p.e., el xantan, esté en su conformación apropiada. 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 50 °C, más preferiblemente al menos 70 °C, pero puede ser de al menos 80 °C, la temperatura requerida puede ser determinada por el experto en la técnica a partir de la literatura, y/o mediante experimentación de rutina. Adicionalmente, se prefiere que la temperatura de la mezcla durante el llenado sea de al menos 70 °C. Cuando se usa grasa sólida a temperatura ambiente, esta es preferiblemente fundida antes de agregarla a los otros componentes.

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 4 minutos, preferiblemente en menos de 3 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. Preferiblemente, la apariencia y/o reología de gel es evidenciada por una relación de módulo elástico G' : módulo viscoso G'' de al menos 1. El método para medir estos parámetros se describe más adelante. En la literatura científica, p.e., "Das Rheologie Handbuch, Thomas Mezger, Curt R. Vincentz-Verlag, Hannover, 2000" un gel se define típicamente por su relación de módulo elástico G' a módulo viscoso G'' . Esto permite distinguirlo de un fluido altamente viscoso, p.e., una pasta y un sistema elástico de la misma viscosidad, p.e., una gelatina. Esta relación debe ser mayor de 1 para un gel. Para el presente concentrado, una relación mayor de 1 es adecuada. Se prefiere, sin embargo, que dicha relación sea mayor de 2, más preferiblemente mayor de 3.

El valor absoluto del modo viscoso G'' es preferiblemente mayor de 10 Pa, más preferiblemente mayor de 20 Pa, y lo más preferido mayor de 50 Pa. Este criterio distingue entre soluciones delgadas con un carácter de gel y productos de gelatina que retienen más la forma que son los productos pretendidos de acuerdo con esta invención.

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

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

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

De acuerdo con ya otra realización preferida, el concentrado empacado de la presente invención tiene una resistencia de gel de al menos 10g, incluso más preferiblemente de al menos 15 g, y lo más preferido de al menos 20 g.

Los requerimientos declarados en la presente para $G':G''$, G'' y resistencia de gel deben preferiblemente aplicarse al concentrado entero, y no solo para una parte de este. Adicionalmente, se prefiere que el concentrado no consista de un material envolvente sólido que cubre un núcleo (líquido). También se puede preferir que el concentrado sea traslúcido y/o transparente.

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.

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

Ejemplo 1a

Se preparó una mezcla seca que comprende:

Grasa de cerdo, 690 g

Sal, 709 g

Proteína de cerdo 295 g

Azúcar, 200 g

MSG, 120 g

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

La mezcla anterior se preparó en un gel con 2170 g de agua, 17.35 g de xantan y 17.5 g de goma cassia. Este gel (a 25% de sal en agua) tenía una resistencia de gel de aprox. 100 g (medidos con el método siguiente) y se disolvió en aproximadamente 150 segundos (37 g del gel sumergido en 1000 g de agua en ebullición).

Procesamiento:

Descripción de proceso:

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

Ejemplo 1b

La mezcla seca anterior se preparó en un gel con 2170 g de agua, 13.01 g de xantan y 13.01 g de goma cassia. Este gel (a 25% de sal en agua) tenía una resistencia de gel de aprox. 60 g (medidos con el método siguiente) y se disolvió en aproximadamente 90 segundos (37 g del gel sumergido en 1000 g de agua en ebullición).

Ejemplo 1c

La misma mezcla seca que 1a fue ahora gelificada con 2170 g de agua, 24.29 g de xantan y 10.41 g de goma cassia. Este gel (a 25% de sal en agua) tenía una resistencia de gel aprox. 80 g (medidos con el método siguiente) y se disolvió en aproximadamente 200 segundos (37 g del gel sumergido en 1000 g de agua en ebullición).

Resultados de los Ejemplos (G' y G" a 21 °C, ambiente, medido siguiendo las instrucciones en la descripción):

Ejemplo	Modulo de	Módulo de	Relación	a _w	Velocidad	Tiempo de	sinéresis
---------	-----------	-----------	----------	----------------	-----------	-----------	-----------

	almacenamiento G' (Pa)	pérdida G'' (pa)	G'/G''		de dilución	dilución (s)	
1a	>71.3	>13.1	>5.43	0.754	1:27	< 150	baja
1b	>64.0	>12.2	>5.26	0.748	1:27	< 90	baja
1c	>84.2	>15.4	>5.46	0.754	1:27	< 210	Baja

La resistencia del gel se midió usando el siguiente método

- usando un analizador de textura de Microstable Sytems, modelo TA XT2 con celda de carga de 5 kg.
- Émbolo: Diámetro (de acuerdo con el método AOAC) 0.5 pulgadas equivale a 12.7 mm, altura 35 mm, superficie plana, bordes afilados, material plástico.
- Contenedores de muestra usados fueron jarras de vidrio (diámetro 7 cm; altura 4 cm).
- Después de la preparación, las muestras han sido almacenadas a condiciones ambientales (21 °C) al menos durante la noche antes de la medición.
- Parámetros de TA: velocidad Pre 1 mm/s, velocidad de prueba 0.5 mm/s, velocidad Re 10 mm/s, Distancia 15 mm, Disparador Auto, Fuerza 0.5 g, Detener registro en el objetivo. El resultado que tomamos de la gráfica registrada es fuerza a 10 mm de profundidad de penetración (debe ser en N, pero simplificada en g).

REIVINDICACIONES

1. Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:
 - 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
 - 0.8% a 2.5%, (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma cassia, estando el xantan y la goma cassia cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma cassia,
 - 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 el concentrado tiene la apariencia o reología de un gel expresada por una relación del módulo elástico G' : módulo viscoso G'' de al menos 1, preferiblemente al menos 3.
4. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-3, en donde el concentrado tiene un módulo viscoso G'' de al menos 10 Pa.

5. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-4, en donde la cantidad del agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma cassia es 1-2%, preferiblemente 1.2%-1.8% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado).

6. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-5, en donde el xantan y la goma cassia están cada uno presentes en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantan + goma cassia, preferiblemente en una cantidad de 40-60%, más preferiblemente en una cantidad de 45-55%.

7. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-6, 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 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.

8. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-7, en donde el contenido de agua total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).

9. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-8, en donde el concentrado tiene una actividad en agua a_w de 0.5 a 0.87, preferiblemente 0.7-0.78.

10. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-9, 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.

11. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-10, en donde el concentrado es empacado en una taza sellada o un envase sellado.

12. 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),
- 0.8% a 2.5%, (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma cassia, estando el xantan y la goma cassia cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma cassia,
- 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 el 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.

13. Proceso de acuerdo con la reivindicación 12, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.

14. Proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 12-13, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 50 °C, preferiblemente de al menos 70 °C.

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION	
(21) N° de solicitud:		(51) Int Cl: A23L 1/054	
(22) Fecha de solicitud: 25-02-08		(71) Solicitante(s) UNILEVER N.V.	
(30) Prioridad (31) No. Prioridad (32) Fecha (33) País		(72) Inventor(es) ACHTERKAMP, Georg; ACKERMANN, Dieter, Kurt, Karl; INOUE, Chiharu; KOHLUS, Reinhard y KUHN; Matthias.	
07110025 12-06-07 EP		(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 XANTAN Y GOMA CASSIA			

Resumen - Reivindicación(es):

Reivindicación número 1.-

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

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.8% a 2.5%, (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma cassia, estando el xantan y la goma cassia cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma cassia,
- 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. 08-019271- -00000-0000

Fecha: 2008-02-25 17:11:44 Dep. 2020 NUECREACIONE
 Tra. 2 PATENTILS Lve: 1 REGDEPOSITO
 Act. 411 PRESENTACION Folios: 46



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] 2,3

COMPLETA []

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 []

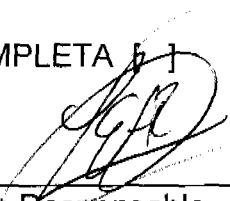
INCOMPLETA []

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 2008-02-25
 Conmutador: 3 82 08 40

Carrera 13 No. 27-00 Piso 5, 7 y 10

Fax: 350 52 20
 E-mail: info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
 Bogotá, D.C., Colombia

61

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 19271
	Trámite 2
	Evento 1
	Actuación 430
	Oficio No. 4519

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 CESPEDES DE VERGEL
Jefe de la división de Nuevas Creaciones

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