



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

PCN

SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
INVENTARIO

08-19246

21. EXPEDIENTE No.

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

51. CLASIFICACION INTERNACIONAL A23L 1/40; A23L 1/00

71. SOLICITANTE UNILEVER N.V.

DOMICILIO ROTTERDAM, HOLANDA

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

72. BOGOTA, D.C. 25 FEB 2008

(FORMA P 10)

PETITORIO



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

No. 08-019246-00000-0000

Fecha: 2008-02-25 16:38:08 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 11 PATENTEIYI Eje. 378 FASENACIONAL
Act. 411 PRESENTACION Folios: 50

FORMULARIO UNICO DE SOLICITUD DE PATENTE PCT ENTRADA EN FASE NACIONAL

12 julio 2008

①

SOLICITUD DE:

☒ Patente de Invención

☐ Patente de Modelo de Utilidad

☒ Capítulo I.

☐ Capítulo II.

②

SOLICITANTE (71)

Nombre: UNILEVER N.V.

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

Nacionalidad o Domicilio: Rotterdam, Holanda.

Lugar de Constitución: Holanda.

Teléfono: 3264270 Fax: 6069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

IDENTIFICACION

C.C.

☐

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual

Número

③

REPRESENTANTE O APODERADO

Nombre: ALICIA LLOREDA RICAURTE

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

Teléfono: 3264270 Fax: 6069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

C.C.

☒

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual

Número 39.690.713 TP 53.215

④

INVENTOR(ES) (72)

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

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

Nacionalidad o Domicilio: Alemania y Holanda

⑤

PCT (86)

Solicitud Internacional No. PCT/EP2006/012059

Fecha: 07/12/06

Publicación Internacional No. WO 2007/068482 A2

Fecha: 21/06/07

⑥

Título (54)

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

⑦

Clasificación Internacional (51) A23L 1/40; A23L 1/00

⑧

Prioridad

SI ☒ NO ☐

(33) País de Origen

EP

EP

(32) Fecha

12/12/05

07/06/06

(31) Número de Solicitud

05077842.2

06115093.4

⑨

C mprobante de Pago No. 08-11.915

Fecha: 13/02/08

10

ANEXOS

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

11

FIGURA CARACTERISTICA:

12

Solicito la concesión de la patente,

NOMBRE: ALICIA LLOREDA RICAURTE

FIRMA:

C.C. 391690.713 Usaquén T.P. 53.215



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 11,915
FECHA : FEBRERO 13 DE 2008

***** CONSIGNACION *****

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

***** CONCEPTO *****

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

SON: QUINIENTOS UN MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

47

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 está presentando con esta solicitud. En consecuencia, ruego a usted reconocer la personería de cada uno de dichos Representantes Legales para actuar dentro del presente expediente, a fin de que cualquiera de ellos pueda intervenir en cualquier tiempo respecto de la solicitud en él contenida.



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. No. 53.215

4

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

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

Dado y firmado el 13 de julio del 2004

(fdo)

Richard Duncan Heath

Nicole Hope

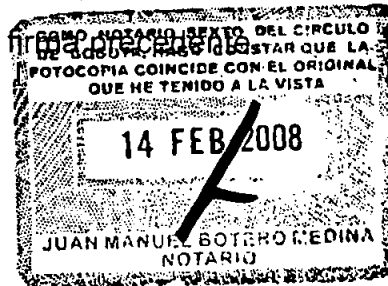
Debidamente autorizado

SE DEBE LEGALIZAR MEDIANTE NOTARIO AL DORSO Página

Sigue en Español legalización, mediante Notario, de la

(fdo)

WILLIAM BRIGNALL KENNAIR, Notario Público



APOSTILLA

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

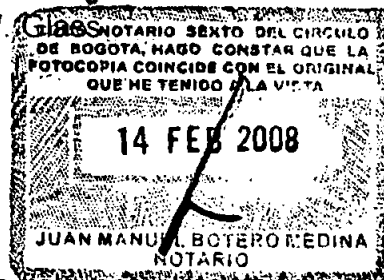
REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA E IRLANDA DEL NORTE

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

Certificado

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

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



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

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

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

55743

Marta Arango

COPIA DE LA
DOCUMENTACIÓN
LAS FUNCIONES

NOTARIO SEXTO DEL CÍRCULO
BOGOTÁ, HAGO CONSTAR QUE LA
COPIA COINCIDE CON EL ORIGINAL
QUE HE TENIDO A LA VISTA
10 FEB 2008
JUAN MANUEL BOTERO MEDINA
NOTARIO

RESPONSABLE
2004 APO
12:12:55
JEFE DE
SANTAFE DE BOGOTÁ D.C.

6

KAMER VAN KOOPHANDEL
ROTTERDAM.

Número Archivo 24051830

Página 00001 Extracto Limitado

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

Persona legal:

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

Nombre Unilever N.V.
Sede Estatutaria Rotterdam

Primer registro en el registro comercial 09-11-1927

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

Capital autorizado EUR 697. 641.704,22

Capital emitido EUR 411. 862.272,26

Capital pagado EUR 411. 862.272,26

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

Existen diferentes clases de acciones Consultar el archivo de registro comercial

Empresa:

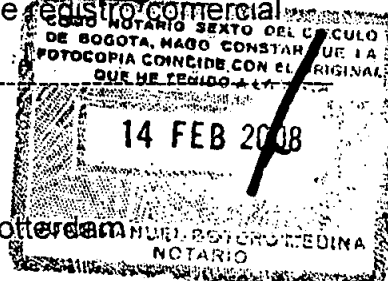
Razón social : Unilever N.V.

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

6

7

Número Archivo 24051830

Página 00002 Extracto Limitado

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

Empleados : 0

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

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

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

Cargo : Uitvoerend bestuurder

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

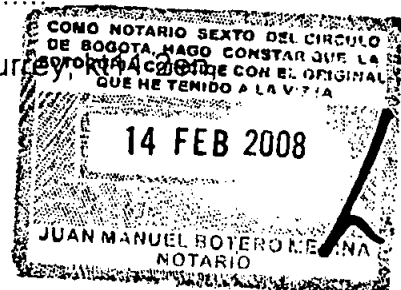
Fecha de Autoridad
Representativa : 13-05-2004.....

Nombre : Burgmans, Antony
Fecha y lugar de nacimiento : 13-02-1947, Rotterdam
Dirección : 1 Danesmead, Cobham, Surrey, KT11 2BN,
United Kingdom

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

Cargo : Uitvoerend bestuurder

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



Página 00003 sigue

7

Fecha de Autoridad Representativa : 13-05-2004.....
 Nombre : Butler, Alan Clive
 Fecha lugar de nacimiento : 22-06-1946, Bogota, Colombia
 Dirección : 1 Campden Hill Gardens, London w8 7au
 United Kingdom.....
 Fecha de ingreso a la oficina : 06-05-1992
 Cargo : Uitvoerend bestuurder

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

Fecha de Autoridad Representación : 13-05-2004

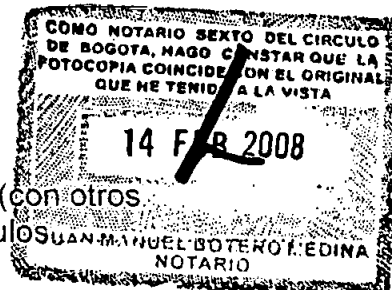
Nombre : Markham, Rudolph Harold Peter
 Fecha y lugar de nacimiento : 13-03-1946, Alresford, United Kingdom
 Dirección : 48 Trinity Church Road 17 CALDW HS,
 Barnes London sw13 8rj, United Kingdom

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

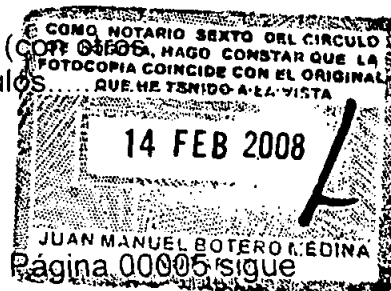
Dirección : Floris Grijpstraat 13, 2596XD's Gravenhage

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

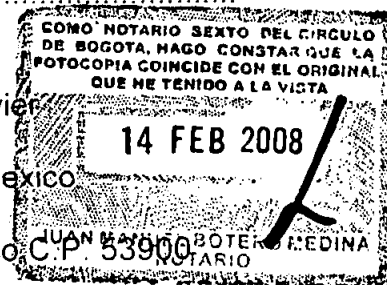
Cargo : Uitvoerend bestuurder

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
México



Página 00006 sigue

77

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

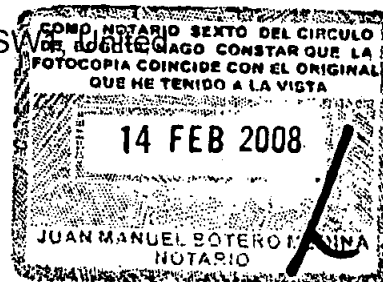
Fecha y Lugar de Nacimiento : 25-09-1939, London, United Kingdom

Dirección : 1 Carlisle Mansions, London SW4, 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

M

72

Número Archivo : 24051830

Página 00007 Extracto Limitado

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

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

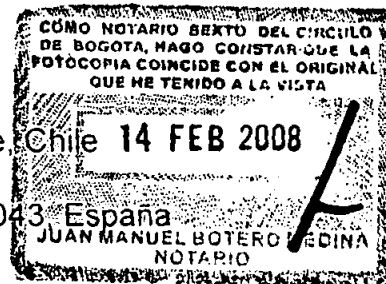
Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004

Cargo : Niet-uilvoerend bestuurder

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

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

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



Página 00008 sigue

B

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

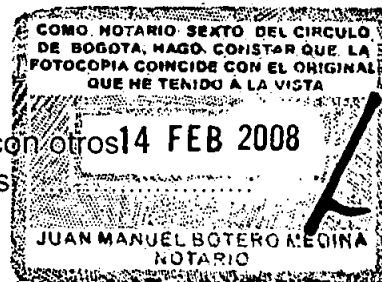
Fecha y Lugar de Nacimiento : 24-07-1939, London, United Kingdom

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.....



Página 00009 sigue

74

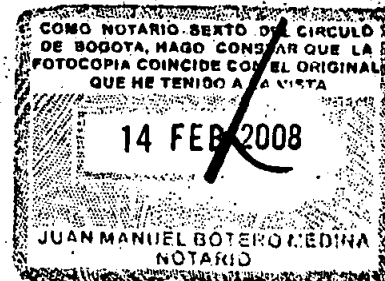
Número Archivo : 24051830 Página 00009 Extracto Limitado

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

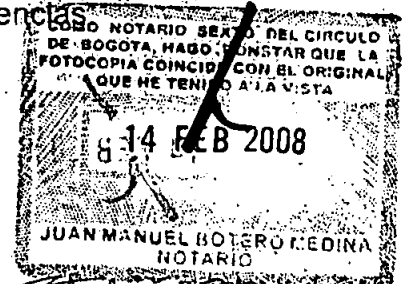
(Convención de La Haya del 5 de Octubre de 1961)

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



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

RESPONSA
2004
JEFEE DELEGACIONES
SANTAFE DE BOGOTA D.C.

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

5 5 7 3 4
Arango

COMO NOTARIO
DE BOGOTA, MAGO CONS
FOTOCOPIA COINCIDE CON EL
QUE HE TENIDO
P4 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., M.L.

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

95 Aldwych London WC2B 4JF
United Kingdom

Telephone: 020 7395 4300

Fax: 020 7395 4310

e-mail: notary@johnvenn.co.uk

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

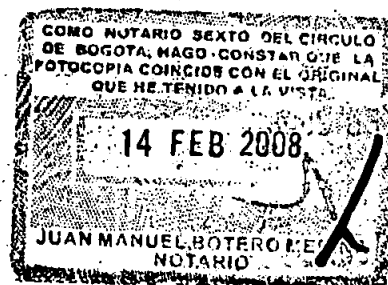
Yo, don WILLIAM BRIGNALL KENNAIR, Notario Público debidamente admitido, con competencia para actuar en Inglaterra y Gales y con ejercicio en Londres, Inglaterra, certifico por las presentes:

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

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

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

W B Kennair
Not Pub



Mista
micillo on hotter
nombran
Glic

APOSTILLE

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

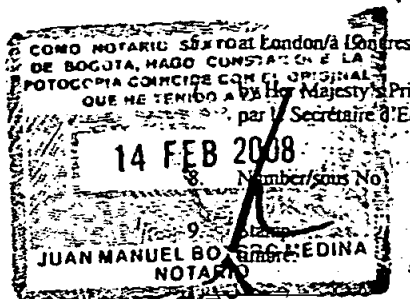
UNITED KINGDOM OF GREAT BRITAIN AND NORTHERN IRELAND

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

Certified/Attesté
6. the/le 14 July 2004



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

G464139

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

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

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
párrafo 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 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

78

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

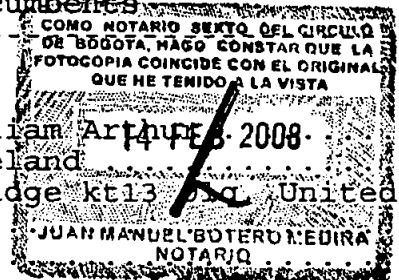
Director(s):

Name : Fitzgerald, Niall William Arthur
Date and place of birth : 13-09-1945, Flijo, Ireland
Address : Warreners Lane, Weybridge KT13 8JQ, 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.

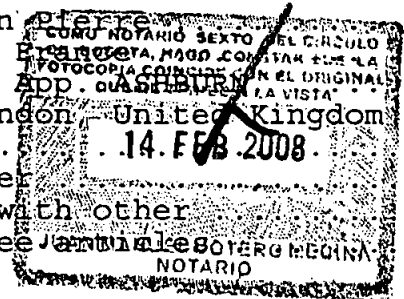




File number: 24051830

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, london 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. 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, Sonora, Mexico

Address

:Santa Anita 190, Edo de Mexico 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)

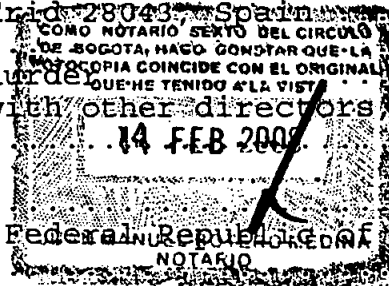
Name :Dik, Wim
Date and place of birth :11-01-1939, Rotterdam
Address :Antwerpse Baan 10, 5268KB HELVOIRT
Date of entry into office :13-05-2004
Title :Niet-uitvoerend bestuurder
Powers :Authorised jointly (with other directors, see articles)

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

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

28-07-2004

Page 00005 follows.



File number: 24051830

Page 00005 Limited extract

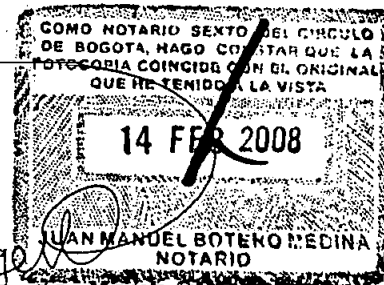
Date of entry into office	:13-05-2004
Title	:Niet-uitvoerend bestuurder
Powers	:Authorised jointly (with other directors, see articles)
Name	:Simon of Highbury, David Alec Gwyn Roberts
Date and place of birth	:24-07-1939, Londen, United Kingdom
Address	:6 St. Mary's Grove Canonbury, Londen N1 2NT, United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

Issued by the chamber of commerce

Rotterdam, 28-07-2004

For extract

Mw. C. Mijsbergen-van de Mortel



APOSTILLE

(Convention de la Haye du 5 octobre 1961)

1. Country: The NETHERLANDS

. This public document

2. has been signed by

C. Mijsbergen van de Mortel

3. acting in the capacity of

servant of the chamber of commerce

4. bears the stempel of

C. Mijsbergen van de Mortel

Certified

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

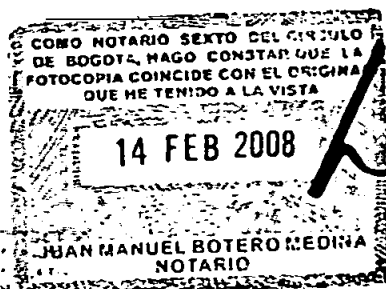
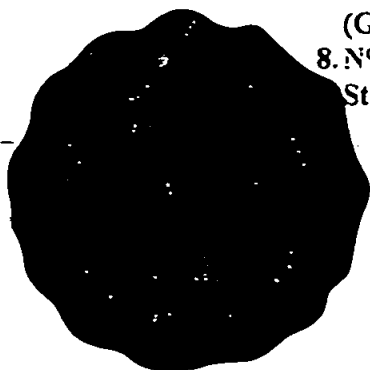
7. by the clerk of the District Court

(Griffier van de Arrondissementsrechtbank)

8. N° 147560

Stempel:

10. Signature:



		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISION DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION PCT	
(21) N° de solicitud:		(51) Int Cl: A23L 1/40; A23L 1/00	
(22) Fecha de solicitud: 25-02-08		(71) Solicitante(s) UNILEVER N.V.	
(30) Prioridad	(31) No. Prioridad	(32) Fecha	(33) País
	05077842.2	12-12-05	EP
	06115093.4	07-06-06	EP
		(72) Inventor(es) ACHTERKAMP, Georg; ACKERMANN, Dieter, Kurt, Karl; INOUE, Chiharu; KOHLUS, Reinhard y KUHN, Matthias.	
		(74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE	
(85)	Fecha limite inicio fase nacional: 12-07-08		(87) Publicación internacional
(86)	Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT		Fecha: 21-06-07
	Fecha de presentación de la solicitud: 07-12-06		No. publicación: WO 2007/068482 A2
	No. de solicitud PCT/EP2006/012059		
(54) Titulo: CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE XANTAN Y GOMA DE ALGARROBO			

Resumen - Reivindicación(es):

Reivindicación número 1.-

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

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

Se sehen fotos 24 y 25
Tajikistan

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

(19) Organización Mundial de Propiedad Intelectual
Oficina Internacional



(43) Fecha de Publicación
21 de Junio de 2007 (21.06.2007)

(10) Número de Publicación Internacional
PCT
WO 2007/068482 A2

- (51) Clasificación Internacional de Patentes:
A23L 1/40 (2006.01) A23L 1/00 (2006.01)
- (21) Número de Solicitud Internacional:
PCT/EP2006/012059
- (22) Fecha de Registro Internacional: 7 de Diciembre de 2006
(07.12.2006)
- (25) Idioma de registro: INGLES
- (26) Idioma de Publicación: INGLES
- (30) Información de Prioridad:
05077842.2 12 de Diciembre de 2005 (12.12.2005) EP
06115093.4 7 de Junio de 2006 (07.06.2006) EP
- (71) Solicitante: (para todos los Estados designados excepto (AE, AG, AU, BB, BW, BZ, CA, CY, EG, GB, GD, GH, GM, IE, IL, IN, KE, KN, LC, LK, LS, LY, MN, MW, MY, NA, NG, NZ, OM, PG, SC, SD, SG, SL, SZ, TT, TZ, UG, US, VC, ZA, ZM, ZW): UNILEVER N.V. [NL/NL]; Weena 455, NL-3013 AL Rotterdam (NL).
- (71) Solicitante: (para AE, AG, AU, BB, BW, BZ, CA, CY, EG, GB, GD, GH, GM, IE, IL, KE, KN, LC, LK, LS, LY, MN, MW, MY, NA, NG, NZ, OM, PG, SC, SD, SG, SL, SZ, TT, TZ, UG, VC, ZA, ZM, ZW solamente): UNILEVER PLC [GB/GB]; UNILEVER HOUSE, Blackfriars, London Greater London, EC4P 4BQ (GB).
- (71) Solicitante: (para IN solamente): HINDUSTAN LEVER LIMITED [IN/IN]; Hindustan Lever House, 165/166 Backbay Reclamation, Maharashtra, Mumbai 400 020 (IN).
- (72) Inventores; e
- (75) Inventores/Solicitantes (para los EU únicamente):
ACHTERKAMP, Georg [DE/DE]; Unilever Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn (DE).

- ACKERMANN, Dieter, Kurt, Karl [DE/DE]; Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn (DE). INOUE, Chiharu [JP/NL]; Unilever R & D Vlaardingen B.V., Olivier Van Noortlaan 120, NL-3133 AT Vlaardingen (NL). KOHLUS, Reinhard [DE/DE]; Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn (DE). KUHN, Matthias [DE/DE]; Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn (DE).
- (74) Agente: WURFBAIN, Gilles, L.; Unilever-Patent-Group, Olivier Van Noortlaan 120, NL-3133-AT Vlaardingen (NL).
- (81) Estados Designados (salvo que de otro modo indicado para cada clase de la protección nacional disponible): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, GR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
- (84) Estados Designados (salvo que de otro modo indicado para cada clase de la protección regional disponible): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), Euroasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM) Europea (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR) OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publicado:
— sin reporte de búsqueda internacional y para ser republicado bajo el recibido de este reporte.

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

- (54) Título: "CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE XANTAN Y GOMA DE ALGARROBO"
- (57) Resumen: Concentrados empacados en forma de gelatina para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, cuyo concentrado comprende 20-80% de agua, 0.5-60% de componentes que confieren sabor, 30-60% de sal, y un agente gelificante que comprende xantán y goma de algarrobo, en la ausencia de 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos.

(19) World Intellectual Property Organization
International Bureau



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

PCT

(10) International Publication Number
WO 2007/068482 A2

- (51) International Patent Classification:
A23L 1/40 (2006.01) A23L 1/00 (2006.01)
- (21) International Application Number:
PCT/EP2006/012059
- (22) International Filing Date:
7 December 2006 (07.12.2006)
- (25) Filing Language: English
- (26) Publication Language: English
- (30) Priority Data:
05077842.2 12 December 2005 (12.12.2005) EP
06115093.4 7 June 2006 (07.06.2006) EP

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

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

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

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

Published:
— without international search report and to be republished upon receipt of that report

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

- (71) Applicant (for all designated States except AE, AG, AU, BB, BW, BZ, CA, CY, EG, GB, GD, GH, GM, IE, IL, IN, KE, KN, LC, LK, LS, LY, MN, MW, MY, NA, NG, NZ, OM, PG, SC, SD, SG, SL, SZ, TT, TZ, UG, US, VC, ZA, ZM, ZW): UNILEVER N.V. [NL/NL]; Weena 455, NL-3013 AL Rotterdam (NL).
- (71) Applicant (for AE, AG, AU, BB, BW, BZ, CA, CY, EG, GB, GD, GH, GM, IE, IL, KE, KN, LC, LK, LS, LY, MN, MW, MY, NA, NG, NZ, OM, PG, SC, SD, SG, SL, SZ, TT, TZ, UG, VC, ZA, ZM, ZW only): UNILEVER PLC [GB/GB]; UNILEVER HOUSE, Blackfriars, London Greater London EC4P 4BQ (GB).
- (71) Applicant (for IN only): HINDUSTAN LEVER LIMITED [IN/IN]; Hindustan Lever House, 165/166 Backbay Reclamation Maharashtra, Mumbai 400 020 (IN).
- (72) Inventors; and
- (75) Inventors/Applicants (for US only): ACHTERKAMP, Georg [DE/DE]; Unilever Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn (DE). ACKERMANN,

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

(57) Abstract: Packaged concentrates in jelly form for preparing a bouillon, broth, soup, sauce, gravy or for use as a seasoning, which concentrates comprises 20-80% water, 0.5-60% taste imparting components, 30-30% salt, and a gelling agent comprising xanthan and locust bean gum, in the absence of 0.5-60% by weight of herbs, vegetables, fruits, meat, fish, crustaceans, or particulates thereof.

WO 2007/068482 A2

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

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, cuyo concentrado comprende 20-80% de agua, 0.5-60% de componentes que confieren sabor, 30-60% de sal, y un agente gelificante que comprende xantan y goma de algarrobo, en la ausencia de 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos.

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

Campo De la invención

La presente invención se relaciona con concentrados para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento. Más en particular, la invención se relaciona con dichos 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. Tiene 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 combina algunas ventajas de los concentrados líquidos con algunas ventajas de los concentrados secos. 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 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 gelatina (empacada), cuya gelatina se puede disolver en agua hirviendo bastante rápidamente (p.e., una masa de 30 g se disolvería en 900 ml de agua hirviendo en menos de 3.5 minutos,

preferiblemente menos de 3 minutos). También se prefiere que tal gelatina tenga una tendencia baja a la sinéresis (separación de agua) y sea preferiblemente un gel elástico no demasiado rígido (por lo que facilitará la remoción de su empaque; elástico y no demasiado rígido puede ser mejor juzgado por la sensación de la mano). También se desea que el gel no sea preferiblemente demasiado pegajoso (por lo que el gel será probablemente manipulado por los dedos y permitirá la fácil remoción del empaque), y un método simple para fabricarlo (p.e., no demasiado viscoso durante la preparación, o que requiere 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 un cubo de caldo) como 1:20-1-50 (p.e. permite niveles altos de sal en el gel). Además, el producto debe ser bastante estable durante el transporte y almacenamiento, que es normalmente a temperaturas ambientes, pero durante el cual las temperaturas pueden aumentar sustancialmente mucho más. Preferiblemente, el gel también debe tener una cierta resistencia: preferiblemente la resistencia debe ser tal que la fuerza (en gramos) necesaria para que un émbolo penetre 10 mm esté por encima de 50, preferiblemente por encima de 70 g. También se desea una separación de fase baja o no separación de fase.

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

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.1 % a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), estando el xantan y LBG cada uno

presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantan + LBG,

- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-26%, lo más preferido 20-26%) de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en la composición total) de componentes que confieren sabor, en la ausencia de 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos, o particulados de los mismos (% en peso con base en el concentrado total empacado) y en donde el concentrado tiene una apariencia de un gel (preferiblemente juzgado cuando se saca del empaque).

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).

Por "hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos, o particulados de los mismos" (en conexión con la ausencia preferida de 0.5-60% en peso como se declaró anteriormente) se entiende partículas que tienen un tamaño tal que son al menos visibles a simple vista, en el producto como se consume, p.e., a la dilución con agua en la velocidad de dilución requerida (como cuando los particulados o materia de hierba, etcétera: se verán justo antes del consumo). Así, "polvo de carne" como se conoce en la industria de los caldos puede ser difícil de ver en el cubo de gelatina (p.e., debido a la concentración, posible turbidez después de ciertos ingredientes), pero tales particulados de polvo de carne convencionales son bien visibles a simple vista en la sopa o caldo cuando se preparan en la dilución apropiada. Los concentrados empacados de acuerdo con esta invención no comprenden 0.5- 60% de tales "hierbas,

vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos, o particulados de los mismos de acuerdo con la definición dada anteriormente.

La persona de habilidad ordinaria en la técnica de productos alimenticios reconoce un gel cuando lo ve. La apariencia de un gel puede generalmente ser lograda en un ambiente acuoso cuando se usan suficientes agentes gelificantes en la formulación. Un gel tendrá usualmente una apariencia de superficie lisa, retendrá la forma a temperatura ambiente cuando se expone a la gravedad, pero fácilmente deformable (a algún grado en una forma elástica). Más preferiblemente, el concentrado empacado de acuerdo con la invención (cuando se saca del empaque) tiene la apariencia o reología de un gel expresado por una relación del módulo elástico G' : módulo viscoso G'' de al menos 1, preferiblemente al menos 3, más preferiblemente al menos 5. Además se preferirá que el módulo viscoso G'' sea al menos 10 Pa, preferiblemente al menos 50 Pa. El método para medirlos se describe más adelante.

Descripción detallada de la invención

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

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

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

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

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. En los anteriores, en donde 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 con base en el concentrado total empacado).

El concentrado empacado de acuerdo con la presente invención puede además comprender 0.5 a 30% (en peso con base en 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 empacado) de aceite y/o grasa emulsificada o dispersa. La sal también puede considerarse 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 humedad 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 los concentrados de acuerdo con la presente invención. Un proceso para la preparación puede comprender los pasos de mezclar los ingredientes con el agua, llenar en el empaque (p.e., paquetes de burbujas o tazas o envases) y cerrar los paquetes (p.e., mediante un sello), por medio de lo cual, se aplica preferiblemente un paso de calentamiento antes de, durante o después de llenarlo en el empaque, para propósitos de preservación y/o facilitar la disolución de los ingredientes y/o lograr la gelificación (al posterior enfriamiento) de los geles termoestables. Alternativamente, la mezcla (calentada) puede ser vertida en moldes, enfriada para fijarse. Después del fijado a un gel, el concentrado gelificado tendrá que ser removido de los moldes y empacado. Se prefiere, sin embargo, la fabricación directamente en el empaque. Se prefiere que los pasos de mezclado de los ingredientes con el agua, llenado en el empaque y cerrado del empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque.

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

Al fabricar los concentrados empacados de acuerdo con la presente invención, p.e., mediante el proceso indicado anteriormente, se encontró que los concentrados para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento que podrían obtenerse en forma de gel, se dispersan/disuelven rápidamente (p.e., 30 g en menos de 3.5 minutos, preferiblemente en menos de 3 minutos, cuando se sumergen en 900 ml de agua en ebullición), no son pegajosos, muestran una tendencia baja a la sinéresis, y se pueden preparar de forma que se pueden usar en la velocidades de disolución usuales para los concentrados de caldo (p.e., 1:20-1:50).

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 1-10 kg, preferiblemente 2-250 g, más preferiblemente 10-50 g. La porción del concentrado de acuerdo con la presente invención como se empaca, es preferiblemente de tal forma que el concentrado tiene un peso excluyendo el empaque) de 1-10 kg, preferiblemente 2-250 g, más preferiblemente 10-50 g.

El empaque puede ser, p.e., un empaque de burbuja o un tarro de vidrio o plástico o envases o tazas (sellados). Preferiblemente, en el concentrado empacada 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).

En la formulación establecida anteriormente, el concentrado comprende 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal, más preferiblemente el concentrado de acuerdo con la presente invención comprende 15-26% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal. "Sal" en este contexto puede ser cloruro de sodio pero también 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.

La invención se relaciona además con el uso de un concentrado indicado anteriormente, para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento. Esto se puede hacer diluyendo con un líquido acuoso (p.e., agua) bajo aplicación de calor, en, p.e., una relación de 1:15 - 1:100, preferiblemente 1:20 - 1:70, más preferiblemente 1:20 - 1:50.

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 calculada mediante el índice de dulzor de los endulzantes usados.

Como se usa aquí, "índice de dulzor" es un término usado para describir el nivel de dulzor de la forma de dosificación con relación a la sacarosa. La sacarosa, definida como el estándar, tiene un índice de dulzor de 1. Por ejemplo, los índices de dulzor de varios compuestos dulces conocidos se listan a continuación: Sorbitol 0.54-0.7, Dextrosa 0.6, Manitol 0.7, Sacarosa 1.0, Jarabe de Maíz de Fructosa Alta 55% 1.0, Xilitol 1.0, Fructosa 1.2-1.7, Ciclamato 30, Aspartame 180, Acesulfame K 200, sacarina 300, Sucralosa 600, Talin 2000-3000. Valores adicionales y literatura de referencia se puede encontrar en, p.e., "Römpf Lebensmittelchemie, Georg Thieme Verlag, 1995". También se puede preferir que por dulzor equivalente se entienda aquí el dulzor percibido por un consumidor determinado por un panel entrenado que coteja el dulzor del producto con una solución de sacarosa estándar. El método detallado se describe en el estándar DIN apropiado. Para propósitos del diseño de la receta, esto puede asumirse similar al dulzor calculado por el llamado índice de dulzor.

La textura o reología deseada del producto de acuerdo con la invención es preferiblemente la de un gel. Con respecto al gel, en la literatura científica, p.e.,

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

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

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

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

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

Los requerimientos declarados en la presente para $G':G''$ deben preferiblemente aplicarse al concentrado entero, 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. 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 del concentrado de acuerdo con la presente invención e indicado anteriormente, para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento. Tal uso, p.e., implica remover el concentrado de su empaque, y agregarlo al alimento o a un plato, ya sea durante o después de su preparación, opcionalmente aplicando además calor y/o agitación al alimento o plato con dicho concentrado.

Ejemplos 1-4: se han preparado varios concentrados de caldo con diferentes sabores de acuerdo con las recetas indicadas a continuación. La humedad se agregó como agua, todos los demás ingredientes se usan en una forma seca (esto es: comercialmente secos, lo cual significa usualmente para tales ingredientes de 1-3% de humedad). Se han medido la a_w y G' y G'' : estos resultados están dados después del ejemplo 4. Los cuatro productos parecían geles. Aunque estos ejemplos se refieren a productos que contienen 0.5-60% de particulados que se pueden ver a simple vista, lo cual no es preferido en el caso presente, se presenta que tales partículas en los ejemplos presentes no alteran sustancialmente propiedades como G' , G'' , actividad en agua, tiempo de disolución, velocidades de dilución, y sinéresis.

Ejemplo 1: Gelatina de res con LBG+xantan

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

Descripción del proceso:

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

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

Ejemplo 2: Gelatina de pescado con LBG+xantan

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

Descripción del Proceso:

1. Mezclar todos los ingredientes secos en un mezclador Hobart hasta que sea homogéneo
2. Fundir la grasa a 60 °C
3. Agregar la grasa fundida a los ingredientes secos y mezclar en el mezclador Hobart hasta que sea homogénea
4. Agregar la mezcla en un recipiente de doble chaqueta (tipo Unimix)

- 5. Agregar agua y ácido láctico en el recipiente y cerrar el recipiente.
- 6. Calentar hasta 90 °C con agitación
- 7. Mantener a 90 °C por 3min con agitación
- 8. Llenar en caliente en envases ovalados de 35ml de tamaño, seguido por sellado y dejar enfriar hasta temperatura ambiente.

Ejemplo 3: Gelatina de pollo (LBG+xantan)

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

Descripción del Proceso:

- 1. Mezclar todos los ingredientes secos en un Mezclador Hobart hasta que sean homogéneos
- 2. Fundir la grasa a 60 °C
- 3. Agregar la grasa fundida a los ingredientes secos y mezclar en el mezclador Hobart hasta que sea homogénea

- 4. Agregar la mezcla en un recipiente de chaqueta doble (tipo Unimix)
- 5. Agregar agua y ácido láctico en el recipiente y cerrar el recipiente.
- 6. Calentar hasta 90 °C con agitación
- 7. Mantener a 90 °C por 3min con agitación
- 8. Llenar en caliente en envases redondos de 15ml de tamaño, seguido por sellado y dejar enfriar hasta temperatura ambiente.

Ejemplo 4: Gelatina de Cerdo con LBG+xantan

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

Descripción del proceso:

- 1. Mezclar todos los ingredientes secos en un Mezclador Hobart hasta que sean homogéneos
- 2. Fundir la grasa a 60 °C
- 3. Agregar la grasa fundida a los ingredientes secos y mezclar en el mezclador Hobart hasta que sea homogénea

4. Agregar la mezcla en un recipiente de chaqueta doble (tipo Unimix)
5. Agregar agua en el recipiente y cerrar el recipiente.
6. Calentar hasta 90 °C con agitación
7. Mantener a 90 °C por 3min con agitación
8. Llenar en caliente en envases redondos de 15ml de tamaño, seguido por sellado y dejar enfriar hasta temperatura ambiente.

Resultados de los Ejemplos 1-4: relación G'/G'' a 21 °C (ambiente, medido siguiendo las instrucciones de la descripción):

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

La resistencia del gel se midió usando el siguiente método:

- usando un analizador de textura de Microstable Sytems, modelo TA XT2 con celda de carga de 5 kg.
- Émbolo: Diámetro (de acuerdo con el método AOAC) 0.5 pulgadas equivale a 12.7 mm, altura 35 mm, superficie plana, bordes afilados, material plástico.
- Los contenedores de muestra tienen una influencia sobre los resultados si no son muy grandes. Por lo tanto, el contenedor elegido debe ser

siempre el mismo. Hemos usado contenedores para sistemas modelo (diámetro del fondo de 5.5 cm; diámetro de la parte superior 6.5 cm; altura 8.5 cm) y jarras de vidrio para ensayos de proceso con recetas diferentes a sistemas modelo (diámetro 7 cm; altura 4 cm).

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

REIVINDICACIONES

1. Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:
 - 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
 - 0.1 % a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), estando el xantan y LBG cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantan + LBG,
 - 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-26%, lo más preferido 20-26%) de sal,
 - 0.5-60% (% en peso con base en la composición total) de componentes que confieren sabor, en la ausencia de 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos, o particulados de los mismos (% en peso con base en el concentrado total empacado) y en donde el concentrado tiene una apariencia de un gel.
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 la reivindicación 1-2, en donde el concentrado tiene la apariencia o reología de un gel expresada por una relación del módulo elástico G' : módulo viscoso G'' de al menos 1, preferiblemente al menos 3, más preferiblemente al menos 5.
4. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-3, en donde el módulo viscoso G'' es al menos 10 Pa, preferiblemente al menos 50 Pa.

5. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-4, en donde la cantidad de agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG) es 0.2-7%, preferiblemente 0.6-3%.
6. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-5, en donde el xantan y LBG están cada uno presentes en una cantidad de 40-60% sobre la cantidad total de xantan + LBG, preferiblemente en una cantidad de 45-55%, más preferiblemente una cantidad de aproximadamente 50%.
7. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 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.
8. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-7, en donde el contenido de humedad total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).
9. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 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 la reivindicación 1-9, que además comprende 1-30%, preferiblemente 1-15% (en peso con base en el concentrado empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.
11. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-10, en donde el concentrado es empacado en una taza o envase con un sello.

28

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

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.1 % a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), estando el xantan y LBG cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantan + LBG,
- 3-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-30%, lo más preferido 15-26%) de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en la composición total) de componentes que confieren sabor, en la ausencia de 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos, o particulados de los mismos (% en peso con base en el concentrado total empacado) y en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel, le proceso comprende los pasos de mezclar todos los ingredientes, llenar la mezcla en el empaque o moldes, cerrar el empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque o moldes.

13. Proceso de acuerdo con la reivindicación 12, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70 °C.

14. Uso de un concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-12, para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento.

50