



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
INVENTARIO

SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION

08-19250

21. EXPEDIENTE N°

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

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL A23L 1/00

71. SOLICITANTE UNILEVER N.V.

DOMICILIO ROTTERDAM, HOLANDA

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

22. BOGOTÁ, D.C.

PETITORIO



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019250-00000-0000

Fecha: 2008-02-25 16:42:19 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 11 PATENTE I/II Eve: 379 FASE NACIONAL II
Act. 411 PRESENTACION Folios: 61

FORMULARIO ÚNICO 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

IDENTIFICACIÓN

C.C.

☐

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual

Número

③

REPRESENTANTE
O APODERADO

Nombre: ALICIA LLOREDA RICAURTE

Dirección: Calle 72 No. 5-83 Piso 5°, 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, 3133 AT Vlaardingen.

Nacionalidad o Domicilio: Alemania y Holanda.

⑤

PCT (86)

Solicitud Internacional No. PCT/EP2006/012060

Fecha: 07/12/06

Publicación Internacional No. WO 2007/068483 A1

Fecha: 21/06/07

Título (54)

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

⑦

Clasificación Internacional (51) 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

Comprobante de Pago No. 08-11.916

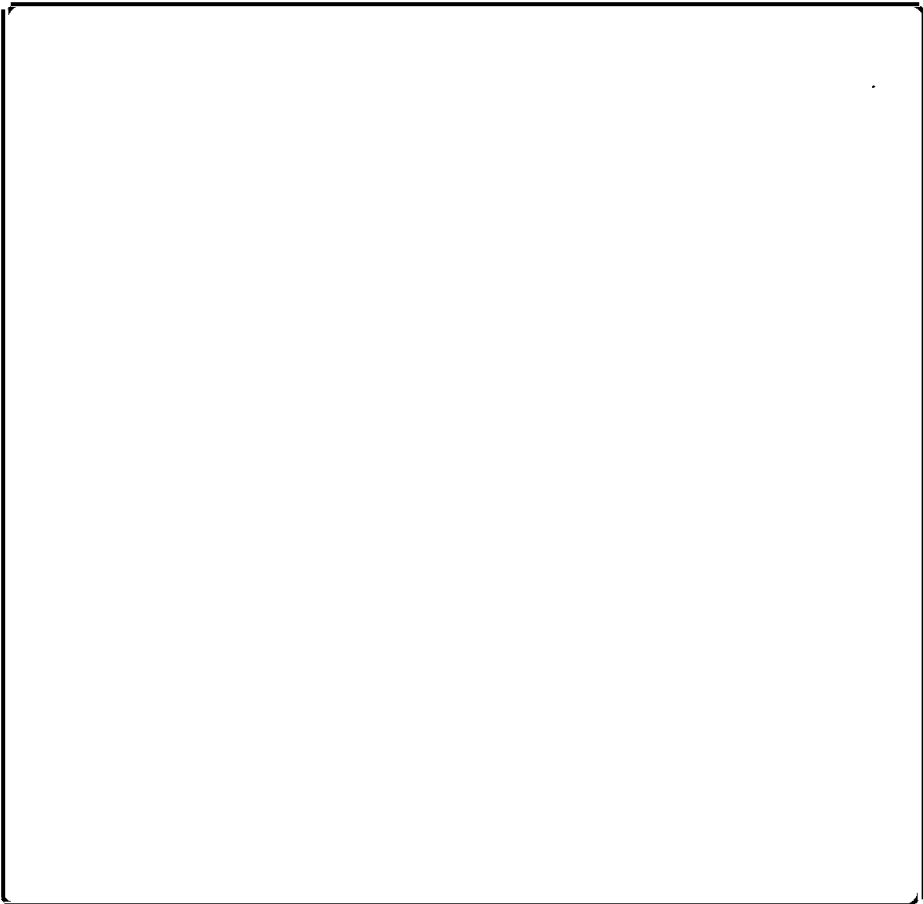
Fecha: 13 de Febrero de 2008

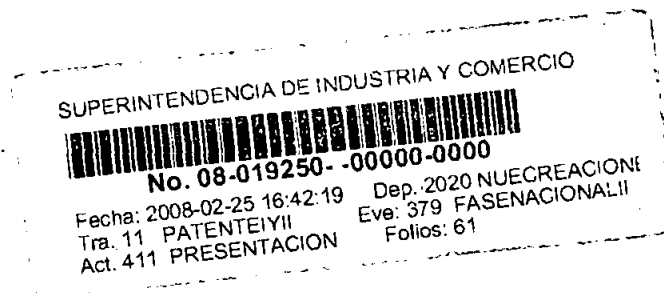
0

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: reporte de búsqueda internacional con su traducción y publicación con su traducción.

11 FIGURA CARACTERISTICA:





SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 11,916
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. _____

2

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

3

3

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

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

Dado y firmado el 13 de julio del 2004

(fdo)

Richard Duncan Heath

Nicole Hope

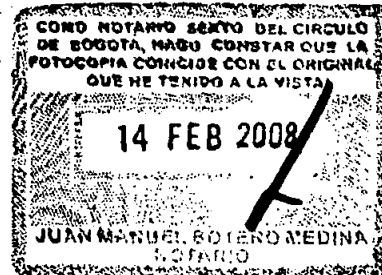
Debidamente autorizado

SE DEBE LEGALIZAR MEDIANTE NOTARIO AL DORSO Página

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

(fdo)

WILLIAM BRIGNALL KENNAIR, Notario Público



4

APOSTILLA

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

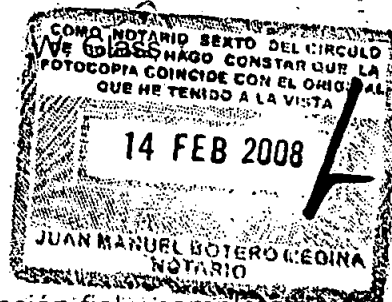
REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA E IRLANDA DEL NORTE

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

Certificado

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

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



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

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

5

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

RESPONSABLE
2004 AGO 12 12:55
JEFE DE
SANTAFE DE BOGOTA D.C.

55743
COLOMBIA
LAS GUAYAS
JUN 4 FEB 2008
JUAN MANUEL GONZALEZ MEDINA
NOTARIO

5

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

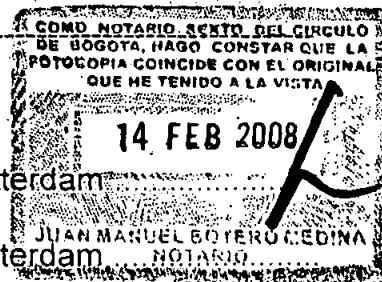
(Capital convertido a euros según el art. 2:267c B.W.)

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

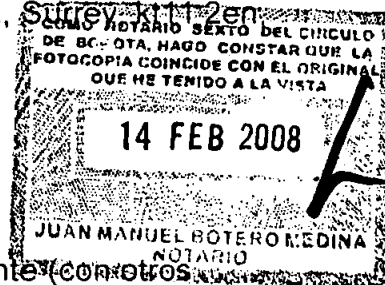
Descripción Negocio realizado : OBTENER INTERESES EN SOCIEDADES,
ASI COMO MANEJO Y FINANCIAMIENTO

Empleados : 0

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

Nombre : Fitzgerald, Niall William Arthur
Fecha y lugar de nacimiento : 13-09-1945, Flijo, Irlanda
Dirección : Warreners Lane, Weybridge kt13.0lq,
United Kingdom
Fecha de ingreso a la oficina : 20-05-1987
Cargo : Uitvoerend bestuurder
Facultades : Autorizado conjuntamente (con otros
directores/ otros, ver artículos.....
Fecha de Autoridad Representativa : 13-05-2004.....

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



7

Número Archivo 24051830

Página 00003 Extracto Limitado

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

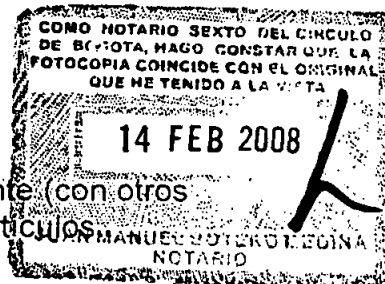
Dirección : 48 Trinity Church Road 17 CALDW HS,
Barnes London sw13 8rj, United Kingdom

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

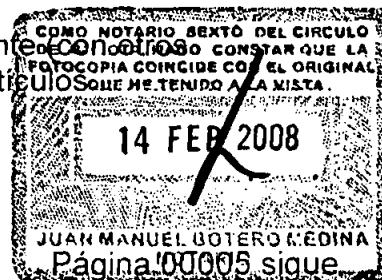


Página 00004 sigue

8

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



9

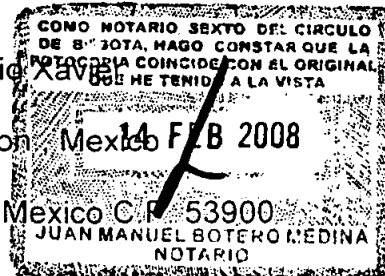
Número Archivo : 24051830 Página 00005 Extracto Limitado

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



Página 00006 sigue

10

Número Archivo : 24051830 Página 00006 Extracto Limitado

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

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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

Nombre : Baroness Chalker, Lynda

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

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

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

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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

Nombre : Lord Brittan of Spennithorne, Leon

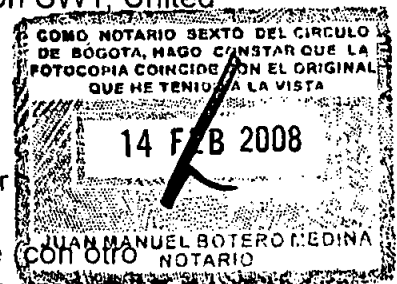
Fecha y Lugar de Nacimiento : 25-09-1939, London, United Kingdom

Dirección : 1 Carlisle Mansions, London SW1, United Kingdom

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

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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



Página 00007 sigue

Número Archivo : 24051830 Página 00007 Extracto Limitado

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

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

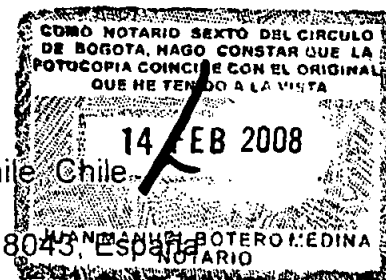
Fecha de ingreso a la oficina : 13-05-2004

Cargo : Niet-uitvoerend bestuurder

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

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

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



Página 00008 sigue

72

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-uilvoerend bestuurder

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

Nombre : Simon of Highbury, David Alec Gwyn Roberts

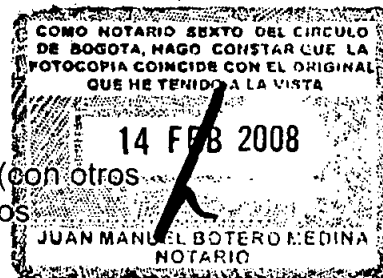
Fecha y Lugar de Nacimiento : 24-07-1939, London, United Kingdom

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

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

Cargo : Niet-uilvoerend bestuurder

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



Página 00009 sigue

13

13

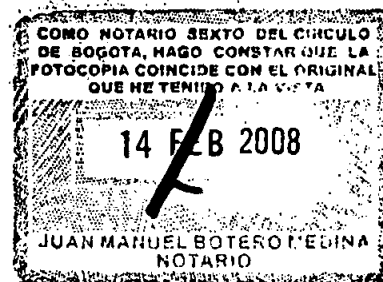
Número Archivo : 24051830 Página 00009 Extracto Limitado

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. Mijsbergen- Van de Morter



14

APOSTILLA

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

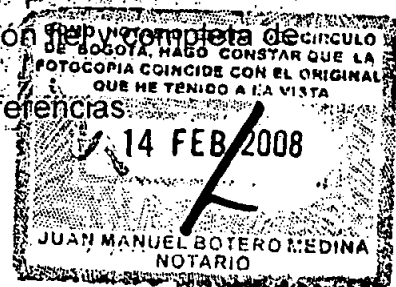
1. País: **Países Bajos**
2. Este documento público ha sido firmado por **Mijnsbergen van de Mortel**
3. actuando como **Funcionario Cámara Comercio**
4. y lleva el sello/estampilla de **Dicho Notario Público**

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.

2008 03 17



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

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

2008 FEB 13 P 12:49

JEFES DELEGACIONES
SANTAFE DE BOGOTA D.C.

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

2008 FEB 13 P 12:49

Maximiliano Arango
JEFES DELEGACIONES
SANTAFE DE BOGOTA D.C.

COPIA DEL ORIGINAL
14 FEB 2008
JUAN MANUEL BOTERO MEDINA
NOTARIO

John Venn & Sons

Scrivener Notaries
Translators

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

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

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

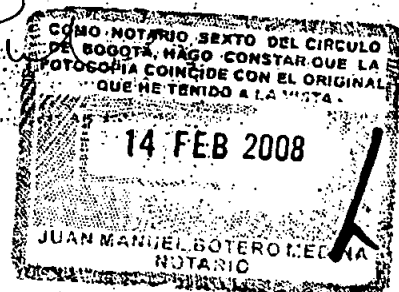
Yo, don WILLIAM BRIGNALL KENNAIR, Notario Público debidamente admitido, con competencia para actuar en Inglaterra y Gales y con ejercicio en Londres, Inglaterra, certifico por las presentes:

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 P



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

3. *En este signatario, SEÑOR DEL CIRCULO DE BOGOTA, HAGO CONSTAR QUE LA FOTOCOPIA COINCIDE CON EL ORIGINAL.*
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. JUAN MANUEL BOTERO MEDINA
NOTARIO

Certified/Attesté
6. the/le 14 July 2004

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

8. Number/sous No

G464139

9. Stamp:
timbre:

10. Signature: W. Glass



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

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

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

76
The undersigned, UNILEVER N.V. a corporation
organized and existing under the laws of The
Netherlands,

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

in its office in Rotterdam, Holland

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

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 agents
and/or the agents by any one of them appointed may
do for our benefit.

COMO NOTARIO JEFES DEL CIRCULO
DE BOGOTA
FOTOCORIA COINCIDE EN LA
JUAN MANUEL BOTERO EDINA
We also authorize doctors ALICIA LLOREDA
y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO
SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ, to apply for
protocolization of this document and of any power of
attorney by any one of them conferred in our name,
before the Office of Industrial Property.

Given and signed this 13th day of July 2004

Richard Duncan Heath Nicola Hope
Both Duly Authorised

NOTARY SHOULD EXECUTE OTHER SIDE



KAMER VAN KOOPHANDEL
ROTTERDAM

File number: 24051830

Page 00001 Limited extract

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

Legal person:

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

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

Undertaking:

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

This extract contains a selection of registered incumbents

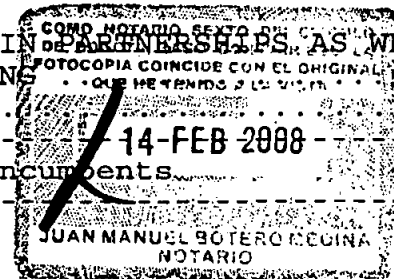
Director(s):

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, 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. 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

79

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

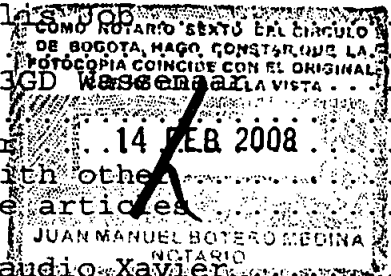
Date and place of birth :02-11-1950, Goes

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. 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.

20

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
Address :Juan Belmonte 11, Madrid 28013, 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 :Himburg 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)

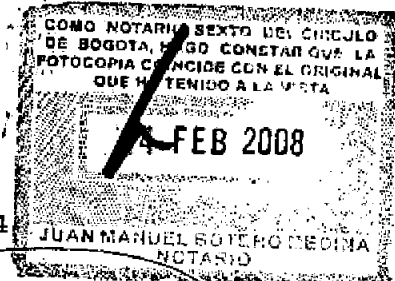
Name :van der Veer, Jeroen
Date and place of birth :27-10-1947, Utrecht
Address :Adres afgeschermd, o.g.v. art 32 Hrb.
Date of entry into office :13-05-2004
Title :Niet-uitvoerend bestuurder
Powers :Authorised jointly (with other directors, see
articles)

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

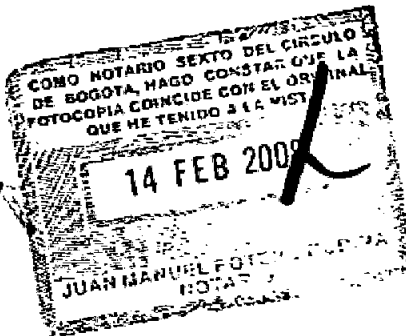
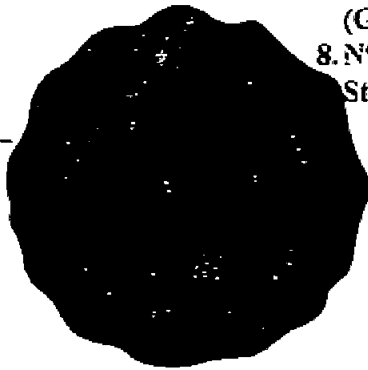
7. by the clerk of the District Court

(Griffier van de Arrondissementsrechtbank)

8. N° 147560

Stempel:

10. Signature:



22

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION PCT	
(21) N° de solicitud:		(51) Int Cl: A23L 1/00	
(22) Fecha de solicitud: 25-02-08		(71) Solicitante(s): UNILEVER N.V.	
(30) Prioridad	(31) No. Prioridad	(32) Fecha	(33) Pais
	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 límite inicio fase nacional: 12-07-08		(87) Publicación internacional
(86)	Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT		Fecha: 21-06-07
	Fecha de presentación de la solicitud: 07-12-06		N° publicación: WO 2007/068483 A1
	No. de solicitud: PCT/EP2006/012060		
(54) Título: CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE GELATINA Y ALMIDÓN			

Resumen - Reivindicación(es):

Reivindicación número 1.-

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

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- un sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 1-7%, más preferiblemente 3-6%) y gelatina en una cantidad de 1.5-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 6-20%, más preferiblemente 12-20%),
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 15-26%) de sal,
- 0.5-60% (% en peso de 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.

23

REPORTE DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2006/012060

Casilla II Observaciones donde ciertas reivindicaciones fueron inescrutables (Continuación del ítem 2 de la primera hoja)

Este Reporte de Búsqueda Internacional no ha sido establecido respecto a ciertas reivindicaciones bajo el Artículo 17(2)(a) por las siguientes razones:

1. ☐ Reivindicaciones Nos.:
porque se relacionan con un asunto que no es necesario que esta Autoridad busque, a saber:
2. ☒ Reivindicaciones Nos.: 3, 4, 5
porque se relacionan con partes de la Solicitud Internacional que no cumplen con los requisitos prescritos hasta tal grado que no se puede llevar a cabo una búsqueda internacional significativa, específicamente:
ver INFORMACIÓN ADICIONAL hoja PCT/ISA/210
3. ☐ Reivindicaciones Nos.:
porque son reivindicaciones dependientes y no están diseñadas de acuerdo con la segunda y tercera oración de la Regla 6.4(a).

Casilla III Observaciones donde falta unidad de invención (Continuación del ítem 3 de la primera hoja)

Esta Autoridad de Búsqueda Internacional encontró invenciones múltiples en esta solicitud internacional, así:

1. ☐ Puesto que todos los derechos de búsqueda adicionales requeridos fueron pagados oportunamente por el solicitante, este informe de búsqueda internacional cubre todas las reivindicaciones investigables.
2. ☐ Puesto que todas las reivindicaciones investigables pudieron investigarse sin esfuerzo que justifique derechos adicionales, esta Autoridad no solicitó pago de derechos adicionales.
3. ☐ Puesto que sólo algunos de los derechos de búsqueda adicionales fueron pagados oportunamente por el solicitante, este informe de búsqueda internacional cubre únicamente aquellas reivindicaciones para las cuales se pagaron derechos, específicamente las reivindicaciones Nos.:
4. ☐ El solicitante no pagó oportunamente los derechos de búsqueda adicionales requeridos. Por consiguiente, este informe de búsqueda internacional se restringe a la primera invención mencionada en las reivindicaciones; está cubierto por las reivindicaciones Nos.:

Comentario sobre Protesta ☐ Las tarifas adicionales de búsqueda estaban acompañadas por la protesta del solicitante.
☐ Ninguna protesta acompañaba el pago de tarifas adicionales de búsqueda.

INFORMACIÓN ADICIONAL CONTINUACIÓN DE PCT/ISA/210

Continuación de la Casilla II.2

Reivindicaciones Nos.: 3, 4, 5

Las reivindicaciones presentes se relacionan con un producto definido (inter alia) por referencia a los siguientes parámetros inusuales:

P1: módulo elástico G

P2: módulo viscoso G

Sin embargo, los parámetros empleados en las reivindicaciones son conocidos pero en campos remotos (p.e., polímeros orgánicos e inorgánicos).

Se considera que el uso de este parámetro inusual en el presente contexto conduce a una falta de claridad porque la reivindicación no identifica claramente los productos abarcados por esta porque los parámetros no pueden ser determinados claramente y confiablemente por las indicaciones de la descripción o por los procedimientos objetivo que son usuales en la técnica. Esto hace imposible comparar las reivindicaciones con la técnica previa. Como resultado, la solicitud no cumple con el requerimiento de claridad bajo el Artículo 6 PCT.

La falta de claridad es en tal medida, que la búsqueda se realizó teniendo en cuenta consideraciones de no cumplimiento para determinar la extensión de la búsqueda de las reivindicaciones 3-5.

La búsqueda de las reivindicaciones 3-5 se restringió a los ejemplos claramente definidos en, y soportados y revelados por la descripción, ver p.e., ejemplos.

Se llama la atención al solicitante al hecho que las reivindicaciones que se relacionan con las invenciones con respecto de las cuales no se ha establecido reporte de búsqueda internacional no necesitan ser sometidas a examen preliminar internacional (Regla 66.1(e) PCT). Se le advierte al solicitante que la política de la EPO cuando actúa como una Autoridad de Examen Preliminar Internacional normalmente no es realizar un examen preliminar sobre la materia que no ha sido buscada. Este es el caso sin importar si las reivindicaciones son o no modificadas siguiendo la recepción del reporte de búsqueda o durante cualquier procedimiento del Capítulo II. Si el solicitante procede a la fase regional ante la EPO, se le recuerda al solicitante que se puede realizar una búsqueda durante el examen ante la EPO (ver Lineamientos de la EPO, C-VI, 8.5), los problemas que conducen a la declaración del Artículo 17(2) deben ser superados.

REPORTE DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2006/012060

C. (Continuación) DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES		
Categoría °	Citación de documento, con indicación, donde sea apropiado, de los textos relevantes	Relevante a la reivindicación No.
X	US 5 332 585 A (ODERMATT ROBERT G [CH] Y COL) 26 de Julio de 1994 (1994-07-26) columna 1, línea 52 - columna 2, línea 13 -----	1, 13, 15
A	FR 1 169 862 A (GILLET G) 7 de Enero de 1959 (1959-01-07) el documento completo -----	1-15
A	WO 97/48290 A (HUNT-WESSON, INC) 24 de Diciembre de 1997 (1997-12-24) página 2, línea 22 - página 6, línea 20 reivindicaciones -----	1-15
A	US 5 855 939 A (BOGDAN JEFFREY A [US]) 5 de Enero de 1999 (1999-01-05) el documento completo -----	1-15
A	US 3 786 159 A (SATO J Y COL) 15 de Enero de 1974 (1974-01-15) el documento completo -----	1-15
A	US 5 013 573 A (BODOR JANOS [NL] Y COL) 7 de Mayo de 1991 (1991-05-07) el documento completo -----	1-15
A	US 4 140 809 A (GLASSER GEORGE Y COL) 20 de Febrero de 1979 (1979-02-20) ejemplos -----	1-15
A	EP 1 468 615 A (BARILLA G E R FLII S P A [IT]) 20 de Octubre de 2004 (2004-10-20) el documento completo ----- -----	1-12

REPORTE DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Información sobre miembros de familia de patentes

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2006/012060

Documento de patente citado en el reporte de búsqueda	Fecha de publicación	Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de publicación
US 2003044503 A1	06-03-2003	AT 344623 T CA 2455717 A1 EP 1420656 A1 JP 2004538015 T MX PA04001446 A NZ 531036 A WO 03015538 A1	15-11-2006 27-02-2003 26-05-2004 24-12-2004 08-07-2004 29-09-2006 27-02-2003
US 6086937 A	11-07-2000	AT 202678 T AU 716798 B2 AU 5497896 A BR 9607769 A CA 2216531 A1 CZ 9703036 A3 DE 69613688 D1 DE 69613688 T2 WO 9629894 A1 ES 2158308 T3 HU 9801660 A2 PL 322533 A1 SK 129097 A3	15-07-2001 09-03-2000 16-10-1996 07-07-1998 03-10-1996 18-03-1998 09-08-2001 18-10-2001 03-10-1996 01-09-2001 28-10-1998 02-02-1998 08-04-1998
US 4929456 A	29-05-1990	CA 1331108 C	02-08-1994
US 5593716 A	14-01-1997	AT 170717 T AU 705134 B2 AU 2978095 A CA 2194385 A1 CN 1152858 A CZ 9700106 A3 DE 69504685 D1 DE 69504685 T2 WO 9602152 A1 ES 2123270 T3 HU 76662 A2 JP 10502536 T PL 318098 A1 ZA 9505717 A	15-09-1998 13-05-1999 16-02-1996 01-02-1996 25-06-1997 16-07-1997 15-10-1998 01-04-1999 01-02-1996 01-01-1999 28-10-1997 10-03-1998 12-05-1997 10-01-1997
US 5332585 A	26-07-1994	AT 123386 T AU 647204 B2 AU 8777091 A BR 9105275 A CA 2055872 A1 CH 681194 A5 DE 69110256 D1 DE 69110256 T2 DK 490082 T3 EP 0490082 A1 ES 2073646 T3 GR 3017238 T3 IE 913904 A1 JP 3149230 B2 JP 4267863 A MX 9102388 A1 PT 99696 A ZA 9109000 A	15-06-1995 17-03-1994 11-06-1992 18-08-1992 08-06-1992 15-02-1993 13-07-1995 26-10-1995 25-09-1995 17-06-1992 16-08-1995 30-11-1995 17-06-1992 26-03-2001 24-09-1992 01-06-1992 31-01-1994 26-08-1992

REPORTE DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL Información sobre miembros de familia de patentes

Solicitud Internacional No.
 PCT/EP2006/012060

Documento de patente citado en el reporte de búsqueda	Fecha de publicación	Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de publicación
FR 1169862	A	07-01-1959	NINGUNO
WO 9748290	A	24-12-1997	NINGUNO
US 5855939	A	05-01-1999	US 5567454 A 22-10-1996
US 3786159	A	15-01-1974	CA 958274 A1 26-11-1974 DE 2162045 A1 29-06-1972 FR 2118692 A5 28-07-1972 GB 1370815 A 16-10-1974 IT 1035043 B 20-10-1979 JP 49004960 B 04-02-1974
US 5013573	A	07-05-1991	AU 585695 B2 22-06-1989 AU 6880587 A 20-08-1987 CA 1294822 C 28-01-1992 DE 3774146 D1 05-12-1991 EP 0233565 A2 26-08-1987 JP 1943483 C 23-06-1995 JP 6079537 B 12-10-1994 JP 62220147 A 28-09-1987 ZA 8701178 A 26-10-1988
US 4140809	A	20-02-1979	NINGUNO
EP 1468615	A	20-10-2004	NINGUNO

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.
PCT/EP2006/012060

Box II Observations where certain claims were found unsearchable (Continuation of item 2 of first sheet)

This International Search Report has not been established in respect of certain claims under Article 17(2)(a) for the following reasons:

1. ☐ Claims Nos.:
because they relate to subject matter not required to be searched by this Authority, namely:

2. ☒ Claims Nos.: 3, 4, 5
because they relate to parts of the International Application that do not comply with the prescribed requirements to such an extent that no meaningful International Search can be carried out, specifically:
see FURTHER INFORMATION sheet PCT/ISA/210

3. ☐ Claims Nos.:
because they are dependent claims and are not drafted in accordance with the second and third sentences of Rule 6.4(a).

Box III Observations where unity of invention is lacking (Continuation of item 3 of first sheet)

This International Searching Authority found multiple inventions in this International application, as follows:

1. ☐ As all required additional search fees were timely paid by the applicant, this International Search Report covers all searchable claims.

2. ☐ As all searchable claims could be searched without effort justifying an additional fee, this Authority did not invite payment of any additional fee.

3. ☐ As only some of the required additional search fees were timely paid by the applicant, this International Search Report covers only those claims for which fees were paid, specifically claims Nos.:

4. ☐ No required additional search fees were timely paid by the applicant. Consequently, this International Search Report is restricted to the invention first mentioned in the claims; it is covered by claims Nos.:

Remark on Protest

- ☐ The additional search fees were accompanied by the applicant's protest.
- ☐ No protest accompanied the payment of additional search fees.

FURTHER INFORMATION CONTINUED FROM PCT/ISA/ 210

Continuation of Box II.2

Claims Nos.: 3,4,5

Present claims relate to a product defined (inter alia) by reference to the following unusual parameters:

P1: elastic modulus G

P2: viscous modulus G

The parameters employed in the claims are however known but in remote fields (eg. organic and inorganic polymers).

The use of this unusual parameter in the present context is considered to lead to a lack of clarity because the claim does not clearly identify the products encompassed by it as the parameters cannot be clearly and reliably determined by indications in the description or by objective procedures which are usual in the art. This makes it impossible to compare the claim/s to the prior art. As a result, the application does not comply with the requirement of clarity under Article 6 PCT.

The lack of clarity is to such an extent, that the search was performed taking into consideration the non-compliance in determining the extent of the search of claims 3-5.

The search of claims 3-5 was restricted to the examples clearly defined in, and supported and disclosed by the description see eg examples.

The applicant's attention is drawn to the fact that claims relating to inventions in respect of which no international search report has been established need not be the subject of an international preliminary examination (Rule 66.1(e) PCT). The applicant is advised that the EPO policy when acting as an International Preliminary Examining Authority is normally not to carry out a preliminary examination on matter which has not been searched. This is the case irrespective of whether or not the claims are amended following receipt of the search report or during any Chapter II procedure. If the application proceeds into the regional phase before the EPO, the applicant is reminded that a search may be carried out during examination before the EPO (see EPO Guideline C-VI, 8.5), should the problems which led to the Article 17(2) declaration be overcome.

32

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No
PCT/EP2006/012060

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

INV. A23L1/40

ADD. A23L1/00

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

A23L

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

EPO-Internal

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	US 2003/044503 A1 (MORGAN ELLEN K [US] ET AL) 6 March 2003 (2003-03-06) paragraphs [0012] - [0016], [0023] - [0029], [0035] - [0037], [0044]	1-15
X	US 6 086 937 A (BOT DAVID SIMON [NL] ET AL) 11 July 2000 (2000-07-11) the whole document	1-15
X	US 4 929 456 A (BEJARANO-WALLENS CELSO O [US] ET AL) 29 May 1990 (1990-05-29) claims; examples	1-15
X	US 5 593 716 A (APPELQVIST INGRID A [GB] ET AL) 14 January 1997 (1997-01-14) the whole document	1-15
	-/--	

☒ Further documents are listed in the continuation of Box C.☒ See patent family annex.

* Special categories of cited documents :

A document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

E earlier document but published on or after the international filing date

L document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

O document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

P document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

T later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

X document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

Y document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.

Z document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

9 March 2007

Date of mailing of the international search report

20/03/2007

Name and mailing address of the ISA/

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

Authorized officer

Popa, Marian

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No
PCT/EP2006/012060

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

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No

PCT/EP2006/012060

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
US 2003044503	A1	06-03-2003	AT 344623 T 15-11-2006
		CA 2455717 A1 27-02-2003	
		EP 1420656 A1 26-05-2004	
		JP 2004538015 T 24-12-2004	
		MX PA04001446 A 08-07-2004	
		NZ 531036 A 29-09-2006	
		WO 03015538 A1 27-02-2003	
US 6086937	A	11-07-2000	AT 202678 T 15-07-2001
		AU 716798 B2 09-03-2000	
		AU 5497896 A 16-10-1996	
		BR 9607769 A 07-07-1998	
		CA 2216531 A1 03-10-1996	
		CZ 9703036 A3 18-03-1998	
		DE 69613688 D1 09-08-2001	
		DE 69613688 T2 18-10-2001	
		WO 9629894 A1 03-10-1996	
		ES 2158308 T3 01-09-2001	
		HU 9801660 A2 28-10-1998	
		PL 322533 A1 02-02-1998	
		SK 129097 A3 08-04-1998	
US 4929456	A	29-05-1990	CA 1331108 C 02-08-1994
US 5593716	A	14-01-1997	AT 170717 T 15-09-1998
		AU 705134 B2 13-05-1999	
		AU 2978095 A 16-02-1996	
		CA 2194385 A1 01-02-1996	
		CN 1152858 A 25-06-1997	
		CZ 9700106 A3 16-07-1997	
		DE 69504685 D1 15-10-1998	
		DE 69504685 T2 01-04-1999	
		WO 9602152 A1 01-02-1996	
		ES 2123270 T3 01-01-1999	
		HU 76662 A2 28-10-1997	
		JP 10502536 T 10-03-1998	
		PL 318098 A1 12-05-1997	
		ZA 9505717 A 10-01-1997	
US 5332585	A	26-07-1994	AT 123386 T 15-06-1995
		AU 647204 B2 17-03-1994	
		AU 8777091 A 11-06-1992	
		BR 9105275 A 18-08-1992	
		CA 2055872 A1 08-06-1992	
		CH 681194 A5 15-02-1993	
		DE 69110256 D1 13-07-1995	
		DE 69110256 T2 26-10-1995	
		DK 490082 T3 25-09-1995	
		EP 0490082 A1 17-06-1992	
		ES 2073646 T3 16-08-1995	
		GR 3017238 T3 30-11-1995	
		IE 913904 A1 17-06-1992	
		JP 3149230 B2 26-03-2001	
		JP 4267863 A 24-09-1992	
		MX 9102388 A1 01-06-1992	
		PT 99696 A 31-01-1994	
		ZA 9109000 A 26-08-1992	

33

36

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No
PCT/EP2006/012060

Patent document cited in search report		Publication date	Patent family member(s)	Publication date
FR 1169862	A	07-01-1959	NONE	
WO 9748290	A	24-12-1997	NONE	
US 5855939	A	05-01-1999	US 5567454 A	22-10-1996
US 3786159	A	15-01-1974	CA 958274 A1 DE 2162045 A1 FR 2118692 A5 GB 1370815 A IT 1035043 B JP 49004960 B	26-11-1974 29-06-1972 28-07-1972 16-10-1974 20-10-1979 04-02-1974
US 5013573	A	07-05-1991	AU 585695 B2 AU 6880587 A CA 1294822 C DE 3774146 D1 EP 0233565 A2 JP 1943483 C JP 6079537 B JP 62220147 A ZA 8701178 A	22-06-1989 20-08-1987 28-01-1992 05-12-1991 26-08-1987 23-06-1995 12-10-1994 28-09-1987 26-10-1988
US 4140809	A	20-02-1979	NONE	
EP 1468615	A	20-10-2004	NONE	

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

(19) Organización Mundial de Propiedad Intelectual
Oficina Internacional



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

PCT

(10) Número de Publicación Internacional
WO 2007/068483 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes:

A23L 1/40 (2006.01) **A23L 1/00** (2006.01)

(21) Número de Solicitud Internacional: PCT/EP2006/012060

(22) Fecha de Registro Internacional:

7 de Diciembre de 2006 (07.12.2006)

(25) Idioma de registro:

Inglés

(26) Idioma de Publicación:

Inglés

(30) Información de Prioridad:

05077842.2 12 de Diciembre de 2005 (12.12.2005) EP
06115093.4 7 de Junio de 2006 (07.06.2006) EP

(71) Solicitante (para todos los Estados designados excepto AE, AG, AU, BB, BW, BZ, CA, CY, EG, GB, GD, GH, GM, IE, IL, IN, KE, KN, LC, LK, LS, LY, MN, MW, MY, NA, NG, NZ, OM, PG, SC, SD, SL, SZ, TT, TZ, UG, US, VC, ZA, ZM, ZW): **UNILEVER N.V.** [NL/NL]; Weena 455, 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 India 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 Estados Unidos de América solamente): **ACHTERKAMP, Georg** [DE/DE]; Unilever Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, GERMANY 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 (a menos que sea indicado de otra manera, para cada tipo de protección nacional disponible): 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, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) Estados Designados (a menos que sea indicado de otra manera, para cada tipo de 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:

— con reporte de búsqueda internacional

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

(54) Título: CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE GELATINA Y ALMIDÓN

(57) Resumen: 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, 30-30% de sal, y un agente gelificante que comprende almidón y gelatina, en la ausencia de 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, 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 2007/068483 A1

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

(21) International Application Number:
PCT/EP2006/012060

(22) International Filing Date:
7 December 2006 (07.12.2006)

(25) Filing Language: English

(26) Publication Language: English

(30) Priority Data:
05077842.2 12 December 2005 (12.12.2005) EP
06115093.4 7 June 2006 (07.06.2006) EP

(71) Applicant (for all designated States except AE, AG, AU, BB, BW, BZ, CA, CY, EG, GB, GD, GH, GM, IE, IL, IN, KE, KN, LC, LK, LS, LY, MN, MW, MY, NA, NG, NZ, OM, PG, SC, SD, SG, SL, SZ, TT, TZ, UG, US, VC, ZA, ZM, ZW): UNILEVER N.V. [NL/NL]; Weena 455, 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, GERMANY 74074 Heilbronn (DE).

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

(74) Agent: WURFBAIN, Gilles, L.; UNILEVER PATENT GROUP, Olivier Van Noortlaan 120, NL-3133 AT Vlaardingen (NL).

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

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

Published:

— with international search report

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

(54) Title: PACKAGED CONCENTRATE FOR PREPARING A BOUILLON, SOUP, SAUCE, GRAVY OR FOR USE AS A SEASONING, THE CONCENTRATE COMPRISING GELATIN AND STARCH

(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 starch and gelatin, in the absence of 0.5-60% by weight of herbs, vegetables, fruits, meat, fish, crustaceans, or particulates thereof.

WO 2007/068483 A1

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

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, 30-30% de sal, y un agente gelificante que comprende almidón y gelatina, en la ausencia de 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, 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 GELATINA Y ALMIDÓN**

Campo de la invención

La presente invención se relaciona con concentrados para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento. Más en particular, la invención se relaciona con 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 extruído. 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 combine 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 una gelatina (empacada), cuya gelatina se puede disolver en agua hirviendo bastante rápidamente (p.e., una masa de 30

g se disolvería en 900 ml de agua hirviendo en menos de 3.5 minutos, preferiblemente menos de 3 minutos). También se prefiere que tal gelatina tenga una tendencia baja a la sinéresis (separación de agua) y sea preferiblemente un gel elástico no demasiado rígido (por lo que facilitará la remoción de su empaque; elástico y no demasiado rígido puede ser mejor juzgado por la sensación de la mano). También se desea que el gel sea de fácil fabricación (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 cubos de caldo) como 1:20-1:50 (p.e. permite niveles altos de sal en el gel). Además, el producto debe ser bastante estable durante el transporte y almacenamiento, que es normalmente a temperaturas ambientes, pero durante el cual las temperaturas pueden aumentar sustancialmente mucho más. Preferiblemente, el gel también debe tener una cierta resistencia: preferiblemente la resistencia debe ser tal que la fuerza (en gramos) necesaria para que un émbolo penetre 10 mm esté por encima de 50, preferiblemente por encima de 70 g. También se desea una separación de fase baja a 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),
- un sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0.1 % a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) y gelatina en una cantidad de 1.5-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado),

- 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 sistema gelificante (cantidad de sistema gelificante) / (cantidad de sistema 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 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 gelatina y almidón, se puede obtener la reología deseada.

La cantidad y relación de almidón y gelatina requerida dependerá, p.e., de la cantidad de sal en la formulación, y tales cantidades y relación pueden ser determinadas por la persona de habilidad común en la técnica de productos alimenticios gelificados sin carga indebida. A niveles de sal altos, p.e., por encima del 15%, es difícil, sino imposible obtener geles con las propiedades deseadas (en términos de p.e., velocidad de disolución, sinéresis y resistencia del gel) usando almidón o gelatina por sí solos. Se encontró que en combinación esto es posible. Las cantidades preferidas serán:

almidón: 1-7%, más preferiblemente: 3-6%

gelatina: 6-20%, más preferiblemente 12-20%.

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

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

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 puede preferir 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 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 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 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.

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

Ejemplo 1a

Se preparó una mezcla seca que comprende:

Grasa de cerdo, 690 g

Sal, 580 g

Polvo de carne de cerdo, 530 g

Azúcar, 200 g

MSG, 120 g

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

La mezcla anterior se preparó en un gel con 2300 g de agua, 450 g de gelatina Bloom 160; 110 g de almidón de papa. Este gel (a 20% de sal en agua) tenía una resistencia de gel de aprox. 240 g (medido con el método siguiente para

los sistemas modelo) y se disolvió en menos de 100 segundos (30 g de gel inmersos en 900 g de agua hirviendo).

Procesamiento:

Descripción del Proceso:

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

Ejemplo 1b

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

Ejemplo 1c

La misma mezcla seca que en 1a fue ahora gelificada con 2300 g de agua, 450 g de gelatina Bloom 240 y 110 g de almidón de maíz. Este gel (a 20% de sal en agua) tenía una resistencia de ge de aprox. 350 g (medida con el método

siguiente para sistemas modelo) y se disolvió en menos de 100 segundos (30 g de gel inmersos en 900 g de agua hirviendo).

Ejemplo 1d

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

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

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 presente caso, se presenta que tales partículas en los presentes ejemplos no alteran sustancialmente las propiedades tales como G' , G'' , actividad en agua, tiempo de disolución, velocidades de disolución, resistencia del gel y sinéresis.

La resistencia del gel se midió usando el siguiente método:

- usando un analizador de textura de Microstable Sytems, modelo TA XT2 con celda de carga de 5 kg.
- Émbolo: Diámetro (de acuerdo con el método AOAC) 0.5 pulgadas equivale a 12.7 mm, altura 35 mm, superficie plana, bordes afilados, material plástico.
- Los contenedores de muestra tienen una influencia sobre los resultados si no son muy grandes. Por lo tanto, el contenedor elegido debe ser siempre el mismo. Hemos usado contenedores plásticos para sistemas modelo (diámetro del fondo de 5.5 cm; diámetro de la parte superior 6.5

cm; altura 8.5 cm) y jarras de vidrio para ensayos de proceso con recetas diferentes a sistemas modelo (diámetro 7 cm; altura 4 cm).

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

REIVINDICACIONES

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

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- un sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 1-7%, más preferiblemente 3-6%) y gelatina en una cantidad de 1.5-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 6-20%, más preferiblemente 12-20%),
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 15-26%) de sal,
- 0.5-60% (% en peso de 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.

2. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el concentrado tiene 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 expresado como una relación de 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 gelatina usada es gelatina Bloom 125-275, preferiblemente gelatina Bloom 150-260.
6. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-5, en donde el almidón es almidón nativo.
7. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-6, en donde el almidón es almidón de papa o almidón de maíz.
8. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-7, en donde los componentes que confieren sabor comprenden uno o más de extractos o concentrados líquidos o que se pueden disolver 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.
9. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-8, en donde el contenido de humedad total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).
10. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-9, en donde el concentrado tiene una actividad en agua a_w de 0.6 a 0.87, preferiblemente 0.7-0.78.
11. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-10, que además comprende 1-30%, preferiblemente 1-15% (en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.

12. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-11, en donde el concentrado es empacado en una taza o envase con un sello.

13. 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),
- un sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0.1 % a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 1-7%, más preferiblemente 3-6%) y gelatina en una cantidad de 1.5-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 6-20%, más preferiblemente 12-20%)
- lo más preferido de 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, y cerrar el empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque o moldes.

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