

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 14-43145- -3	FECHA: 2015-08-12 18:35:14
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 7
ACT: 430 REQUERSOLICITA	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
ALICIA LLOREDA RICAURTE

Asunto: Radicación: 14-43145- -3
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 430
 Oficio: 9600
 Folios: 7

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/IB2011/002023				
Fecha de Presentación Internacional	02/09/2011				

Como resultado del examen de fondo realizado, con fundamento en el Artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se comunica:

1. Documentos estudiados

Descripción:	Rad. N° 14-043145-00000-0000	28/Febrero/2014
Reivindicaciones:	Rad. N° 14-043145-00000-0000	28/Febrero/2014
Dibujos:	Rad. N° 14-043145-00000-0000	28/Febrero/2014
Prioridad:	PCT/IB2011/002023	2/Septiembre/2011

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque ésta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido (Art. 9 D 486) y su contenido técnico corresponde con el de la prioridad reivindicada.

3. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10)

reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 11.

Título de la solicitud: “Composición grasa que aumenta la resistencia a la fractura de las galletas tipo cracker” (Ver página 1 del radicado N° 14-043145-00000-0000).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de mejorar composiciones útiles para la elaboración de galletas tipo cracker de manera que se refuerce la burbuja y así proporcionar mayor resistencia al quiebre, beneficiando la producción de galletas al reducir pérdidas operacionales durante las etapas de enfriamiento, quiebre, empaque, almacenamiento y transporte. Así mismo, se tendrán galletas con mayor volumen y menos masa susceptible a atrapar humedad del medio ambiente, proporcionando galletas más crocantes y apetecibles durante su momento de consumo.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una composición grasa caracterizada porque comprende un aceite o mezcla de aceites, uno o más emulsificantes y opcionalmente oxidantes y/o agentes quelantes.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 D 9/013, A 21 D 2/16 // 13/08.

4. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (Art 14 y 21 D 486)

La reivindicación 11 hace relación a un uso, dado que en el preámbulo que es el elemento que introduce al objeto a ser protegido refiere como sigue: “*Uso de la composición grasa de cualquiera de las Reivindicaciones anteriores para la elaboración de galletas tipo cracker*”, lo cual no es patentable de acuerdo con el Art 14.

5. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Durante la evaluación de claridad y concisión de las reivindicaciones, esta Oficina encontró que:

- Las reivindicaciones 1 a 4, no son claras porque presentan términos generales “*aceite*”, “*mezcla de aceites*”, “*emulsificantes*”, “*agentes quelantes*”, “*oxidantes*”, lo cuales, aunque corresponden a términos conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades, de tal manera que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones. Se sugiere sustituirlas por un término preciso o un rango concreto.
- Las reivindicaciones 1 a 4, no son claras porque presentan términos indefinidos y/o imprecisos “*opcionalmente*”, “*uno o más*”, utilizados para definir el rango de varias características de la composición deben eliminarse. Estos términos no permiten establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas, no siendo estas precisas y por lo tanto no claras, ya que no permiten una comparación con el estado de la técnica. Se sugiere sustituirlas por un término preciso o un rango concreto.
- Las reivindicación 3 y 4 se encuentran contenidas dentro del alcance de la reivindicación dependiente 2, por tanto, no añade ninguna características técnica esencial que no esté ya definida en dicha reivindicación.

6. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la Expediente 14-43145- -3 1er Art 45

solicitud de prioridad, es decir, 2 de septiembre de 2011.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	US 5'908.655	"Shortening system, products therewith, and methods for making and using the same"	01/Junio/1999
D2	WO 2005/089568	"Emulsifier composition for shortening"	29/Septiembre/2005

El documento D1¹ divulga sistemas y métodos para hacer y usar el sistema de acortamiento El sistema de acortamiento puede contener aceite vegetal y una fracción de estearina obtenible a partir de la glicerólisis de una grasa saturada o aceite, manteca, tal como una fracción de estearina enriquecido con diglicéridos, o al menos uno monoglicérido y/o diglicérido tal como uno que es normalmente sólido a temperatura ambiente y/o tal como uno que se enriquece con diglicérido. El sistema de acortamiento tiene una cantidad sinérgica de sólidos y matrices de cristal y tiene propiedades sorprendentemente superiores e imparte esas propiedades sorprendentemente superiores a los productos alimenticios, así como proporciona productos alimenticios con propiedades organolépticas mejoradas. Químicamente con levadura y productos de panadería con levadura (por ejemplo, galletas saladas, galletas, galletas base cakes etc.) que incorporan el sistema de acortamiento de modo que permita mejoras nutricionales sustanciales sobre grasas parcialmente hidrogenadas mientras que da organolépticamente propiedades mejoradas se dan a conocer. La incorporación de las fracciones de mono y diglicéridos en los aceites no hidrogenados proporcionar la formación de matrices de cristal que permiten aspectos funcionales del sistema de acortamiento como la mejora de las cualidades de la alimentación (textura / gusto) y una estabilidad mejorada, tanto en el procesamiento y el producto terminado, sin la incorporación de isómeros posicionales y geométricos (trans) de ácidos grasos insaturados comunes a las grasas parcialmente hidrogenadas (Resumen).

El documento D2² divulga un sistema de acortamiento, para uso como grasa o masa de llenado de grasa; por ejemplo, un sistema de manteca que contiene, que consiste esencialmente en, o consiste en, no hidrogenado o no hidrogenado aceite vegetal, tal como un aceite altamente insaturado, no hidrogenado o no hidrogenado vegetal, por ejemplo, aceite de soja, aceite de girasol, aceite de maíz, aceite de salvado de arroz , o aceite de semilla de algodón y una cantidad mínima o menor (por ejemplo, en peso sobre 3-10%, ventajosamente de aproximadamente 3-7%, más ventajosamente aproximadamente 3-6% o aproximadamente 3-5% o menos de aproximadamente 6% o menos de aproximadamente el 8%) de una composición emulsionante que comprende un monoglicérido y/o diglicérido, un emulsionante tiende alfa y un emulsionante iónico, así como a métodos para hacer y usar un sistema y productos tales acortamiento de la utilización de un sistema de este tipo acortamiento (Resumen).

7. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

El siguiente examen de patentabilidad se realizó teniendo en cuenta las objeciones señaladas en el numeral 4 y 5 de la presente comunicación.

1 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument;jsessionid=pcMpXn3U6TOX6b7AcV+LfnTe.espacenet_levelx_prod_2?

CC=US&NR=5908655A&KC=A&FT=D&ND=&date=19990601&DB=&&locale=en_EP

2 <http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?>

CC=WO&NR=2005089568A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20050929&DB=EPODOC&locale=en_EP

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en “Una composición grasa (...)” (Ver página 12 (Fl. 16) del radicado N° 14-043145-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1	D2
Una composición grasa caracterizada porque comprende:	Composición de grasa que se utiliza para elaborar galletas tipo crackers (Col. 6, Líneas 37 a 42; Ej. 3) que comprende:	Una composición grasa compuesta por: (Pág. 1, líneas 5 a 15).
Aceite o mezclas de aceites	Al menos un aceite vegetal no hidrogenado (girasol, soya, oliva, maíz etc.) y una fracción esteárica que contiene monoglicéridos y/o diglicéridos de grasas comestibles (Reivindicaciones 1 y 7).	Un aceite vegetal (soja, girasol, maíz, etc.) (Pág. 1, líneas 5 a 15)
Uno o más emulsificantes; y	Emulsionantes típicos que se pueden mezclar con el sistema de acortamiento incluyen lecitina, ésteres de ácido diacetiltartárico de mono-diglicéridos (DATEM), estearoil lactilato de sodio (SSL) y similares (Col. 10, Líneas 15 a 19).	Y una composición emulsificante que contiene monoglicéridos y/o diglicéridos, un emulsificante alpha tending (ésteres de propilenglicol, ésteres de ácido láctico, etc.) y un emulsificante iónico (SSL; DATAEM; lecitina, etc.) (Pág. 1, líneas 5 a 15, Pág. 9, Líneas 16 a 20).
Opcionalmente agentes oxidantes y/o agentes quelantes	La composición acortamiento de la invención puede ser utilizado con cualquier sistema antioxidante deseado, tal como tocoferol, TBHQ, BHT, o galato de propilo, solo o en combinación con depuradores de metales tales como ácido cítrico, ácido fosfórico, EDTA y similares (Col. 10, líneas 3 a 8).	Se puede cualquier sistema antioxidante deseado, tal como tocoferol, TBHQ, BHT, o galato de propilo, solo o en combinación con eliminadores de metales tales como ácido cítrico, ácido fosfórico, EDTA y similares, para aumentar la estabilidad del sistema acortamiento contra reacciones oxidativas. Tales antioxidantes se usan en cantidades típicamente usadas en la técnica, por ejemplo, aproximadamente 0,05%-0,3%, por ejemplo, aproximadamente 0,1% -0,3%, tal como aproximadamente 0,2%, en peso de la composición de grasa o de grasa total del sistema (Col. 12, líneas 6 a 11).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales de la composición de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en los documento D1 y D2, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 1 no es nueva, según lo divulgado en los documentos D1 y D2.

Ahora bien, el documento D1 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicaciones 2 a 4: El aceite vegetal está presente en una cantidad de aproximadamente 85% a aproximadamente 97% partes en peso (Reivindicación 9). la fracción de estearina está presente en una cantidad de aproximadamente 3% a aproximadamente 15% en peso (Reivindicación 14). La cantidad de emulsionante utilizado es el mismo que la cantidad de emulsionante usado típicamente cuando el acortamiento es un vehículo para la entrega de un emulsionante; y, el experto puede llegar a una cantidad adecuada de emulsionante para su uso en este aspecto de la invención, sin experimentación indebida, a partir de esta divulgación y el conocimiento en la técnica (Col. 10, líneas 29 a 34).
- Reivindicación 5: El aceite vegetal se selecciona del grupo que consiste de aceite de girasol, aceite de soja, aceite de maíz, aceite de cacahuate, aceite de semilla de algodón, aceite de cártamo, y aceite de oliva (Reivindicación 7).
- Reivindicación 6: La grasa vegetal es aceite de palma (Reivindicación 6).
- Reivindicación 7: Emulsionantes típicos que se pueden mezclar con el sistema de acortamiento incluyen lecitina, ésteres de ácido diacetiltartárico de mono-diglicéridos (DATEM), estearoil lactilato de sodio (SSL) y similares (Col. 10, Líneas 15 a 19).
- Reivindicación 9: La composición acortamiento de la invención puede ser utilizado con cualquier sistema antioxidante deseado, tal como tocoferol, TBHQ, BHT, o galato de propilo, solo o en combinación con depuradores de metales tales como ácido cítrico, ácido fosfórico, EDTA y similares (Col. 10, líneas 3 a 8).

Asimismo, el documento D2 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicaciones 2 a 4: La composición comprende de 90 a 97% de aceite vegetal y de 3 a 10% en peso de emulsificante (Pág. 11, líneas 4 a 27).
- Reivindicación 5: Un aceite vegetal (soja, girasol, maíz, etc.) (Pág. 1, líneas 5 a 15).
- Reivindicaciones 7 y 8: Una composición emulsificante que contiene monoglicéridos y/o diglicéridos, un emulsificante alpha tending (ésteres de propilenglicol, ésteres de ácido láctico, etc.) y un emulsificante iónico (SSL; DATAEM; lecitina, etc.) (Pág. 1, líneas 5 a 15, Pág. 9, Líneas 16 a 20). El emulsionante alfa tendiendo puede contener ésteres saturados (por ejemplo, palmítico, esteárico o sus combinaciones) como la fracción principal con cantidades menores de glicerol tanto oleato de mono y elediate mono glicerol (Pág. 9, Líneas 27 a 29).
- Reivindicaciones 9 y 10: Se puede cualquier sistema antioxidante deseado, tal como tocoferol, TBHQ, BHT, o galato de propilo, solo o en combinación con eliminadores de metales tales como ácido cítrico, ácido fosfórico, EDTA y similares, para aumentar la estabilidad del sistema acortamiento contra reacciones oxidativas. Tales antioxidantes se usan en cantidades típicamente usadas en la técnica, por ejemplo, aproximadamente 0,05% - 0,3%, por ejemplo, aproximadamente 0,1% - 0,3%, tal como aproximadamente 0,2%, en peso de la composición de grasa o de grasa total del sistema (Col. 12, líneas 6 a 11).

De igual manera, las reivindicaciones dependientes 3 y 4 no mencionan características técnicas tangibles adicionales que puedan brindarle novedad al objeto de la reivindicación 1, puesto que estas se encuentran afectadas por claridad en particular por concisión dado que se se encuentran contenidas dentro del alcance de la reivindicación dependiente 2.

Similarmente, la reivindicación dependiente 11 no menciona características técnicas tangibles adicionales que puedan brindarle novedad al objeto de la reivindicación 1, puesto que esta se encuentra redactada en términos de usos.

Por tanto, las reivindicaciones dependientes 2 a 11 no mencionan alguna característica que haga nueva a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

8. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 5'908.655	1 a 9 y 11	Novedad/Nivel Inventivo
D2	WO 2005/089568	1 a 5, 7 a 11	Novedad/Nivel Inventivo

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir del día siguiente de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional.

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



JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
Director de Nuevas Creaciones (c)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 2015-08-18

Elaboró: Yenny Marcela Campos Borda
Revisó: Olga Ximena Benavides Salazar

PatBase - Search results 03 August 2015

Search query (5): [SP]: reivindicaciones 1. una composicion grasa caracterizada porque comprende un aceite o mezcla de aceites, uno o mas emulsificantes y opcionalmente agentes oxidantes y/o agentes quelantes. 2. la composicion grasa de la reivindicacion 1 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 95 y 99,99 percent en peso y el uno o mas emulsificantes comprende entre 0,01 y 5 percent en peso. 3. la composicion grasa de la reivindicacion 2 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 97 y 99,85 percent en peso y el uno a mas emulsificantes comprende entre 0,25 y 3 percent en peso. 4. la composicion grasa de la reivindicacion 3 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 99,0 y 99,75 percent en peso y el uno a mas emulsificantes comprende entre 0,04 y 0,75 percent en peso. 5. la composicion grasa de la reivindicacion 1 a 4 caracterizada porque el aceite puede ser aceite de palma, fracciones de aceite de palma, aceite de girasol, aceite de girasol alto en oleico, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de maiz, aceite de canola, aceite de ajonjolí y aceite de cartamo, modificados o no, o mezclas de los anteriores. 6. la composicion grasa de la reivindicacion 5 caracterizada porque el aceite es aceite de palma y/o sus fracciones. 7. la composicion grasa de la reivindicacion 1 a 6 caracterizada porque el uno o mas emulsificantes se seleccionan entre esteres de poliglicerol provenientes de grasas comestibles, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri- y tetraglicerol, o combinacion de algunos estos, mono y digliceridos destilados, lecitina, esteres de acido citrico, tartarico o lactico, esteres de sorbitan, monooleatos de polioxietileno sorbitan y monoestearatos de polioxietileno sorbitan. 8. la composicion grasa de la reivindicacion 7 caracterizada porque el emulsificante es un ester de poliglicerol, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri- y tetraglicerol, o combinacion de algunos de estos. 9. la composicion grasa de la reivindicacion 1 a 8 caracterizada porque comprende antioxidantes y/o agentes quelantes, en donde los antioxidantes se seleccionan entre terbutilhidroquinona, butilhidroxitolueno, butilhidroxianisol, galato de propilo, palmitato de ascorbilo, tocoferoles o mezclas de estos, y los agentes quelantes se seleccionan entre acido citrico, acido fosforico, edta, o mezclas de estos, pudiendo o no estar vehiculizados, por ejemplo en propilenglicol. 10. la composicion grasa de la reivindicacion 9 caracterizada porque los antioxidantes y/o agentes quelantes comprenden entre el 0,01 y 0,02 percent en peso. 11. uso de la composicion grasa de cualquiera de las reivindicaciones anteriores para la elaboracion de galletas tipo cracker. claims 1. a fat composition characterized by comprising an oil or oil blend, one or more oxidizing agents and optionally emulsifiers and / or chelating agents. 2. the fat composition of claim 1 wherein the oil or blend of oils comprises between 95 and 99.99 percent by weight and comprises one or more emulsifiers from 0.01 to 5 percent by weight. 3. the fat composition of claim 2 wherein the oil or blend of oils comprises between 97 and 99.85 percent by weight and comprises one or more emulsifiers each comprising between 0.25 and 3 percent by weight. 4. the fat composition of claim 3 wherein the oil or oil blend comprising between 99.0 and 99.75 percent by weight and more emulsifiers each comprising between 0.04 and 0.75 percent by weight. 5. the fat composition of claim 1 to 4 characterized in that the oil may be palm oil, palm oil fractions, sunflower oil, sunflower oil, high oleic soybean oil, olive oil, corn oil, oil canola oil, sesame and safflower oil, modified or unmodified, or mixtures thereof. 6. the grease composition of claim 5 wherein the oil is palm oil and / or fractions thereof. 7. the fat composition of claim 1 to 6 wherein the one or more emulsifiers are selected from polyglycerol esters of edible fats from where the polyglycerol may be mono-, di-, tri-and tetraglycerol, or some combination of these, mono distillates and diglycerides, lecithin, esters of citric, tartaric or lactic acid, sorbitan esters, polyoxyethylene sorbitan monooleates, polyoxyethylene sorbitan monoestearates. 8. the fat composition of claim 7 wherein the emulsifier is a polyglycerol ester, wherein the polyglycerol may be mono-, di-, tri-and tetraglycerol, or combination of some of these. 9. the fat composition of claim 1 to 8 characterized by comprising antioxidants and / or chelating agents, wherein the antioxidants are selected from butylhydroquinone, butylhydroxytoluene, butylhydroxyanisole, propyl gallate, ascorbyl palmitate, tocopherols, or mixtures thereof, and chelating agents are selected from citric acid, phosphoric acid, edta, or mixtures thereof, which may or may not be vehiculizados, for example in propylene glycol. 10. the fat composition of claim 9 wherein the antioxidant and / or chelating agents comprise between 0.01 and 0.02 percent by weight. 11. use of the fat composition of any of the preceding claims for the preparation of crackers cracker.

Results: 3

Yenny Campos

Search history

- Search 1: TAC=(palm oil and emulsifier and antioxidant) (Results 87)
- Search 2: TAC=(palm oil and emulsifier and antioxidant) (Results 87)
- Search 3: TAC=(palm oil and emulsifier and antioxidant and chelating agent) (Results 9)
- Search 4: PN=(wo2013030611) (Results 1)
- Search 5: [SP]: reivindicaciones 1. una composicion grasa caracterizada porque comprende un aceite o mezcla de aceites, uno o mas emulsificantes y opcionalmente agentes oxidantes y/o agentes quelantes. 2. la composicion grasa de la reivindicacion 1 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 95 y 99,99 percent en peso y el uno o mas emulsificantes comprende entre 0,01 y 5 percent en peso. 3. la composicion grasa de la reivindicacion 2 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 97 y 99,85 percent en peso y el uno a mas emulsificantes comprende entre 0,25 y 3 percent en peso. 4. la composicion grasa de la reivindicacion 3 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 99,0 y 99,75 percent en peso y el uno a mas emulsificantes comprende entre 0,04 y 0,75 percent en peso. 5. la composicion grasa de la reivindicacion 1 a 4 caracterizada porque el aceite puede ser aceite de palma, fracciones de aceite de palma, aceite de girasol, aceite de girasol alto en oleico, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de maiz, aceite de canola, aceite de ajonjolí y aceite de cartamo, modificados o no, o mezclas de los anteriores. 6. la composicion grasa de la reivindicacion 5 caracterizada porque el aceite es aceite de palma y/o sus fracciones. 7. la composicion grasa de la reivindicacion 1 a 6 caracterizada porque el uno o mas emulsificantes se seleccionan entre esteres de poliglicerol provenientes de grasas comestibles, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri- y tetraglicerol, o combinacion de algunos estos, mono y digliceridos destilados, lecitina, esteres de acido citrico, tartarico o lactico, esteres de sorbitan, monooleatos de polioxietileno sorbitan y monoestearatos de polioxietileno sorbitan. 8. la composicion grasa de la reivindicacion 7 caracterizada porque el emulsificante es un ester de poliglicerol, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri- y tetraglicerol, o combinacion de algunos de estos. 9. la composicion grasa de la reivindicacion 1 a 8 caracterizada porque comprende antioxidantes y/o agentes quelantes, en donde los antioxidantes se seleccionan entre terbutilhidroquinona, butilhidroxitolueno, butilhidroxianisol, galato de propilo, palmitato de ascorbilo, tocoferoles o mezclas de estos, y los agentes quelantes se seleccionan entre acido citrico, acido fosforico, edta, o mezclas de estos, pudiendo o no estar vehiculizados, por ejemplo en propilenglicol. 10. la composicion grasa de la reivindicacion 9 caracterizada porque los antioxidantes y/o agentes quelantes comprenden entre el 0,01 y 0,02 percent en peso. 11. uso de la composicion grasa de cualquiera de las reivindicaciones anteriores para la elaboracion de galletas tipo cracker. claims 1. a fat composition characterized by comprising an oil or oil blend, one or more oxidizing agents and optionally emulsifiers and / or chelating agents. 2. the fat composition of claim 1 wherein the oil or blend of oils comprises between 95 and 99.99 percent by weight and comprises one or more emulsifiers from 0.01 to 5 percent by weight. 3. the fat composition of claim 2 wherein the oil or blend of oils comprises between 97 and 99.85 percent by weight and more emulsifiers each comprising between 0.25 and 3 percent by weight. 4. the fat composition of claim 3 wherein the oil or oil blend comprising between 99.0 and 99.75 percent by weight and more emulsifiers each comprising between 0.04 and 0.75 percent by weight. 5. the fat composition of claim 1 to 4 characterized in that the oil may be palm oil, palm oil fractions, sunflower oil, sunflower oil, high oleic soybean oil, olive oil, corn oil, oil canola oil, sesame and safflower oil, modified or unmodified, or mixtures thereof. 6. the grease composition of claim 5 wherein the oil is palm oil and / or fractions thereof. 7. the fat composition of claim 1 to 6 wherein the one or more emulsifiers are selected from polyglycerol esters of edible fats from where the polyglycerol may be mono-, di-, tri-and tetraglycerol, or some combination of these, mono distillates and diglycerides, lecithin, esters of citric, tartaric or lactic acid, sorbitan esters, polyoxyethylene sorbitan monooleates, polyoxyethylene sorbitan monoestearates. 8. the fat composition of claim 7 wherein the emulsifier is a polyglycerol ester, wherein the polyglycerol may be mono-, di-, tri-and tetraglycerol, or combination of some of these. 9. the fat composition of claim 1 to 8 characterized by comprising antioxidants and / or chelating agents, wherein the antioxidants are selected from butylhydroquinone, butylhydroxytoluene, butylhydroxyanisole, propyl gallate, ascorbyl palmitate, tocopherols, or mixtures thereof, and chelating agents are selected from citric acid, phosphoric acid, edta, or mixtures thereof, which may or may not be vehiculizados, for example in propylene glycol. 10. the fat composition of claim 9 wherein the antioxidant and / or chelating agents comprise between 0.01 and 0.02 percent by weight. 11. use of the fat composition of any of the preceding claims for the preparation of crackers cracker. (Results 3)

Title: Shortening system, products therewith, and methods for making and using the same

Abstract: Source: US5908655A Disclosed and claimed are shortening systems and methods for making and using the shortening system The shortening system can contain vegetable oil and a stearine fraction obtainable from the glycerolysis of a saturated fat or oil, such as a stearine fraction enriched with diglycerides, or at least one monoglyceride and/or diglyceride such as one which is normally solid at room temperature and/or such as one which is enriched with diglyceride. The shortening system has a synergistic amount of solids and crystal matrices and has surprisingly superior properties and imparts those surprisingly superior properties to food products, as well as provides food products with improved organoleptic properties. Chemically leavened and yeast-raised bakery products (e.g., savory crackers, biscuits basecakes, cookies etc.) which incorporate the shortening system so as to allow substantial nutritional improvements over partially hydrogenated fats while giving organoleptically improved properties are disclosed. The incorporation of the mono and diglyceride fractions into non-hydrogenated oils provide the formation of crystal matrices which allow functional aspects of the shortening system such as improved eating qualities (texture/taste) and improved stability in both the processing and the finished product, without the incorporation of positional and geometrical (trans) isomers of unsaturated fatty acids common to partially hydrogenated fats.

Classifications:

International (IPC 8-9): A21D13/08 A21D2/16 A23D9/013 C11C3/06 (Advanced/Invention)

International (IPC 1-7): A23D9/00

CPC: A21D2/16 A21D13/08 A23D9/013 C11C3/06

European: A21D13/08 A21D2/16 A23D9/013 C11C3/06

US: 426/606 426/607

Family:

Publication number	Publication date	Application number	Application date
US5908655 A	19990601	US19970955214	19971021

Priority:

US19970955214 19971021

Probable Assignee: DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS

Assignee(s): (std): DANISCO

Assignee(s): DANISCO A S ; DANISCO A S LANGEBROGADE ; DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS

Inventor(s): (std): DOUCET JIM

Title: SHORTENING COMPOSITION

Abstract: Source: US2005214436A The present invention relates to a shortening system, for use as dough fat or filling fat; for instance, a shortening system containing, consisting essentially of, or consisting of, unhydrogenated or non-hydrogenated vegetable oil, such as a highly unsaturated, non-hydrogenated or unhydrogenated vegetable oil, e.g., soybean oil, sunflower oil, corn oil, ricebran oil, or cottonseed oil and a minimum or minor amount (e.g., by weight about 3-10 percent, advantageously about 3-7 percent, more advantageously about 3-6 percent or about 3-5 percent or less than about 6 percent or less than about 8 percent) of an emulsifier composition comprising a monoglyceride and/or diglyceride, an alpha tending emulsifier and an ionic emulsifier as well as to methods for making and using such a shortening system and products from the use of such a shortening system.

Classifications:

International (IPC 8-9): A21D13/00 A21D13/08 A21D2/16 A23D7/00 A23D9/00 A23D9/007 A23D9/013 A23L1/035 (Advanced/Invention)

International (IPC 1-7): A21D13/00 A21D13/08 A21D2/16 A23D7/00 A23D9/007 A23D9/013 A23L1/035

CPC: A21D13/0067 A21D2/16 A21D13/08 A23D9/007 A23D9/013

European: A21D13/00H A21D13/08 A21D2/16 A23D9/007 A23D9/013

US: 426/601 426/606 426/606P

Family:

Publication number	Publication date	Application number	Application date
AR048100 AA	20060329	AR2005P101008	20050315
AU2005224185 AA	20050929	AU20050224185	20050314
BRPI0508872 A	20070904	BR2005PI08872	20050314
CA2558114 AA	20060831	CA20052558114	20050314
CN1942108 A	20070404	CN200580010994	20050314
EP1732398 A1	20061220	EP20050718371	20050314
JP2007529216 T2	20071025	JP20070503443T	20050314
MX293459 B	20111209	MX2006PA10639	20060915
MXPA06010639 A1	20061201	MX2006PA10639	20060915
US2005214436 AA	20050929	US20050079980	20050315
US9017752 BB	20150428	US20050079980	20050315
WO05089568 A1	20050929	WO2005IB00900	20050314

Priority:

US20040553083P 20040315 US20040611130P 20040917 WO2005IB00900 20050314
US20050079980 20050315

Probable Assignee: DUPONT NUTRITION BIOSCI APS

Assignee(s): (std): DANISCO ; DOUCET JIM ; DUPONT NUTRITION BIOSCI APS

Assignee(s): DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS ; DANISCO A S

Inventor(s): (std): DOUCET JIM ; JIM DOUCET

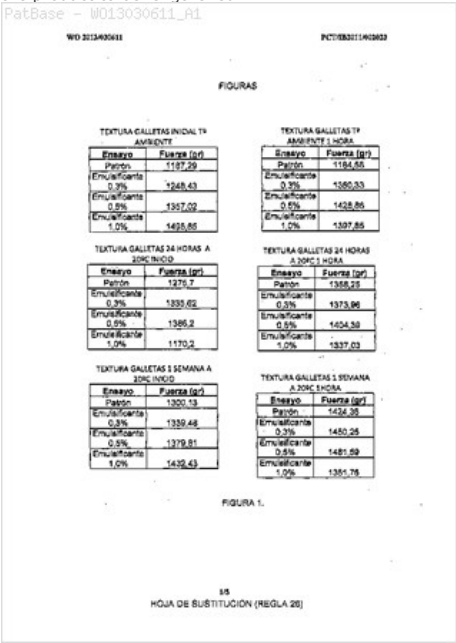
Agent(s): FROMMER LAWRENCE AND HAUG; THOMAS J; VEDDER PRICE PC; DEBORAH L

Designated states: AE AG AL AM AT AU AZ BA BB BE BF BG BJ BR BW BY BZ CA CF CG CH CI CM CN CO CR CU CY CZ DE DK DM DZ EC EE EG ES FI FR GA GB GD GE GH GM GN GQ GR GW HR HU ID IE IL IN IS IT JP KE KG KP KR KZ LC LI LK LR LS LT LU LV MA MC MD MG MK ML MN MR MW MX MZ NA NE NI NL NO NZ OM PG PH PL PT RO RU SC SD SE SG SI SK SL SM SN SY SZ TD TG TJ TM TN TR TT TZ UA UG US UZ VC VN YU ZA ZM ZW

Title: FATTY COMPOSITION INCREASING THE FRACTURE RESISTANCE OF CRACKER-TYPE BISCUITS

Abstract: The invention relates to a fatty composition that, when applied in a spongy and doughy state, in the production of cracker or soda-type biscuits, imparts a higher level of breaking resistance to the final product, in addition to more volume and less mass capable of trapping humidity from the environment. The invention therefore provides biscuits that are crunchier and tastier at the moment of consumption. The fatty composition according to the invention comprises between 95 and 99.99 weight percent of a vegetable oil or a mixture of vegetable oils and between 0.01 and 5.0 weight percent of at least one emulsifier. The fatty composition of the invention can optionally contain between 0.01 and 0.02 weight percent of antioxidants and chelating agents, which enable the service life of the product to be lengthened.

Classifications:
International (IPC 8-9): A21D13/08 A21D2/16 A23D9/013 (Advanced/Invention)
CPC: A21D2/165 A23D9/00 A23D9/007



Family:

Publication number	Publication date	Application number	Application date
AR088433 AA	20140611	AR2012P103225	20120831
CL2014000508 A1	20140822	CL20140000508	20140228
CO6900152 A2	20140320	CO20140043145	20140228
MX2014002450 A1	20140430	MX20140002450	20140228
WO13030611 A1	20130307	WO2011IB02023	20110902

Priority:

WO2011IB02023 20110902

Probable Assignee: TEAM FOODS COLOMBIA S A

Assignee(s): (std): DAZA LEGUZAMON FREDY LEONARDO ; TEAM FOODS COLOMBIA S A

Assignee(s): TEAM FOODS COLOMBIA SA

Inventor(s): (std): DAZA LEGUIZAMON FREDY LEONARDO ; DAZA LEGUZAMON FREDY LEONARDO ; FREDY LEONARDO DAZA LEGUIZAMON

Designated states: AE AG AL AM AO AT AU AZ BA BB BE BF BG BH BJ BR BW BY BZ CA CF CG CH CI CL CM CN CO CR CU CY CZ DE DK DM DO DZ EC EE EG ES FI FR GA GB GD GE GH GM GN GQ GR GT GW HN HR HU ID IE IL IN IS IT JP KE KG KM KN KP KR KZ LA LC LK LR LS LT LU LV LY MA MC MD ME MG MK ML MN MR MT MW MX MY MZ NA NE NG NI NL NO NZ OM PE PG PH PL PT QA RO RS RU RW SC SD SE SG SI SK SL SM SN ST SV SY SZ TD TG TH TJ TM TN TR TT TZ UA UG US UZ VC VN ZA ZM ZW