

3



Organización y
Distribución CSA Ltda

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

PGT

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
INVENTARIO

SOLICITUD

PATENTE DE INVENCION

09-76119

21. EXPEDIENTE No.

54. TÍTULO : **"MOUSSE"**

51. CLASIFICACION INTERNACIONAL **A23L 1/00**

71. SOLICITANTE : **NESTEC S.A.**

DOMICILIO: **VEVEY, SUIZA**

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

22. BOGOTÁ, D.C.

27 JUL. 2009

(FORMA P 10).

PETITORIO



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-076119- -00000-0000

Fecha: 2009-07-22 16:49:28 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 41

FORMULARIO UNICO DE SOLICITUD DE PATENTE PCT ENTRADA EN FASE NACIONAL

①

SOLICITUD DE:

☒ Patente de Invención

☐ Patente de Modelo de Utilidad

☒ Capítulo I.

☐ Capítulo II.

②

SOLICITANTE (71)

Nombre: **NESTEC S.A.**

Dirección: Avenue Nestlé 55, CH-1800
Vevey, Suiza.

Nacionalidad o Domicilio: Vevey, Suiza.

Lugar de Constitución: Suiza.

Teléfono: 3264270 Fax: 6069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

IDENTIFICACION

C.C. ☐ NIT ☐

C.E. ☐ Otro ☐

Cual _____

Número _____

③

REPRESENTANTE O APODERADO

Nombre: **ALICIA LLOREDA RICAURTE**

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

Teléfono: 3264270 Fax: 6069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

C.C. ☒ NIT ☐

C.E. ☐ Otro ☐

Cual _____

Número 39.690.713 TP 53.215

④

INVENTOR(ES) (72)

Nombre: MOR, Aline, Lucena; OTON, SANCHEZ, Eugenia; FIAUX, Thierry, D.;
RUET, Delphine, Claude; HARGREAVES, Jeremy, Michael.

Dirección: Rua Dr. Felipe Figliolini, 171, Santo Amaro - Sao Paulo, SP CEP-
04740.011; Eppendorfer Landstrasse 102A, 20249 Hambourg; The Grove, York
YO24 1XD; Calle Valdenoja, 52 - 4ºB, Cantabria, E-39012 Santander y 46, rue
de la Gare, CH-1820 Montreux.

Nacionalidad o Domicilio: Brasil, Alemania, Reino Unido, España y Suiza.

⑤

PCT (86)

Solicitud Internacional No. PCT/EP2008/050828

Fecha: 24/01/08

Publicación Internacional No. WO 2008/090203 A1

Fecha: 31/07/08

⑥

Título (54) "MOUSSE"

(Folio 49)

⑦

Clasificación Internacional (51) A23L 1/00

⑧

Prioridad

SI ☒ NO ☐

(33) País de Origen

EP

(32) Fecha

25/01/07

(31) Número de Solicitud

07101146.4

⑨

Comprobante de Pago No. 09-38,609

Fecha: Mayo 26 de 2009

10

ANEXOS

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☒ Documento que acredita la existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☒ Documento de Representación Legal.
- ☐ Documento de cesión del inventor al solicitante o a su causante.
- ☒ Declaraciones. (Declaración bajo las Reglas PCT 4.17(ii) y 51 bis.1(a)(ii) que acreditan el traspaso de los inventores al solicitante).
- ☐ Copia de la solicitud internacional. (Resumen, descripción, reivindicaciones, dibujos)
- ☒ Traducción de la solicitud internacional 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 y Publicación.

11

FIGURA CARACTERISTICA:

12

Solicito la concesión de la patente,

NOMBRE: ALICIA LLOREDA RICAURTE

FIRMA:

C.C. 39.690.713

T.P. 53.215

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 38,609
FECHA : MAYO 26 DE 2009

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-076119- -00000-0000

Fecha: 2009-07-22 16:49:28 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 41

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
LLOREDA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	79463602	26/05/2009	28,055,400.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	
		1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	540,000.00
		TOTAL :	\$ 540,000.00

SON: QUINIENTOS CUARENTA MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ANEXO

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


ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. No. 53.215

TRADUCCIÓN OFICIAL No.283/04 DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN FRANCÉS, EL CUAL PARA SU IDENTIFICACIÓN SE SELLA CON EL SELLO DEL TRADUCTOR. ESTA ES UNA TRADUCCIÓN OFICIAL EFECTUADA EL DIA 01 DE SEPTIEMBRE DE 2004 POR JEAN-JACQUES TURPIN, C.E.: 193849 DE BOGOTÁ, TRADUCTOR E INTÉRPRETE OFICIAL SEGÚN RESOLUCIÓN No. 2680/91 DEL 19 DE DICIEMBRE DE 1991, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE JUSTICIA DE COLOMBIA.

Autenticaciones que se hallan a continuación de un documento de poder conferido en inglés y español por **NESTEC S.A.**, una sociedad organizada y existe de conformidad con las leyes de Suiza, domiciliada en Avenue Nestlé 55, CH-1800 Vevey, Suiza, y otorgado a los Doctores ALICIA LLORED A y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARÍA y/o ENRIQUE ÁLVAREZ, todos domiciliados en Bogotá, Colombia, Calle 72 No. 5 – 83 (Piso 6°).

Dado el 5 de agosto de 2004. Firma ilegible de la Señora Paula Nelson, Vice-Presidente de Nestec S.A.

CERTIFICADO NOTARIAL (SOCIEDAD)

Legalización por parte del suscrito Notario de la firma de la Señora **Paula NELSON** quien desempeña el cargo de **Vice-Presidente** de la compañía **NESTEC S.A.**, una sociedad legalmente constituida y existente de acuerdo con las leyes de **Suiza**, domiciliada en **Vevey (Suiza)**. Además, dicho Notario certifica que el signatario, según las leyes de **Suiza**, tiene facultad para otorgar el presente documento. Los hechos anteriores le constan por haber examinado los documentos respectivos el 24 de marzo de 1997, y de todo ello da fe.

Firma de Jean-Daniel RUMPF.

Sello: Jean-Daniel RUMPF – Notario. Estampilla de 4 Frs.



Traducción Oficial No. 283/04
JEAN - JACQUES H. TURPIN
Traductor e Intérprete Oficial
FRANCOIS - ESPAÑOL
Res. Minjusticia No. 2680/91

Legalización No. 7.135. El Notario Jean-Daniel RUMPF, en Vevey, Distrito de Vevey, Cantón de Vaud, Suiza, certifica la firma puesta en la página anterior por la Señora Paula Nelson, Directora adjunta de Nestec S.A., en Vevey, la cual compromete en forma válida con su firma individual.

Dado en Vevey, el once de agosto de dos mil cuatro. Firma ilegible del Notario.

Sello: Jean-Daniel RUMPF – Notario. Estampilla de 4 Frs.

APOSTILLA

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

1. - País: Suiza

El presente documento público

2. - ha sido firmado por el Señor Jean-Daniel RUMPF

3. - obrando en calidad de Notario en Vevey

4. - con sello de Jean-Daniel RUMPF, Notario

CERTIFICADO

5. - En Lausana

6. - El 12 de agosto de 2004

7. - Por la Cancillería de Estado del Cantón de Vaud

8. - Bajo el número 6705

9. - Sello: Cancillería del Consejo de Estado – Libertad y Patria - Emolumento de 25 Fr.

10. - Por el Canciller de Estado, firma de P. Equey.

Es traducción fiel y completa de la cual se deja copia en los archivos de esta oficina para confrontación y a la cual me remito.

Traducción oficial No. 283/04.

Traductor: Jean-Jacques Turpin.

Bogotá, D.C., 1 de septiembre de 2004.



Traducción Oficial No. 283/04
JEAN - JACQUES H. TURPIN
Traductor e Intérprete Oficial
FRANCOIS - ESPANOL
Res. Minjusticia No. 2680/91

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

Fernando Trespalacios

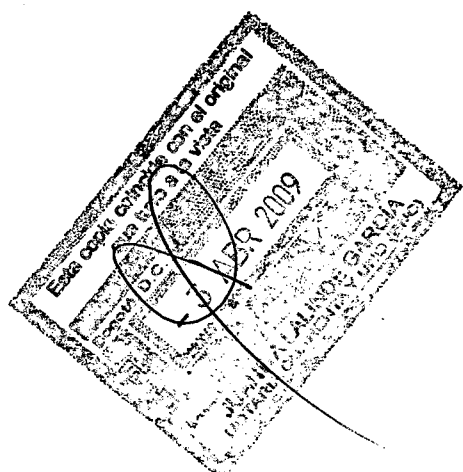
612229

CUYA FIRMA APARECE EN EL
DOCUMENTO DESEMPEÑA
LAS FUNCIONES INDICADAS

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD DEL TEXTO

2009 SEP -2 A 11: 09

llb
JEFE DE LEGALIZACIONES
SANTAFE DE BOGOTA D.C.



Los abajo firmados, **NESTEC S.A.**, una sociedad organizada y existente de conformidad con las leyes de Suiza

con domicilio en **Avenue Nestlé 55, CH-1800 Vevey, Suiza**

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, 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 creyeren conducentes al resguardo de nuestros intereses; y en caso de producirse oposición, pasando los antecedentes a los tribunales, quedan facultados para tomar intervención como demandantes o demandados ante los jueces que sean competentes, pudiendo transar, someter a árbitros, desistir, percibir 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

The undersigned, **NESTEC S.A.**, a corporation organized and existing under the laws of Switzerland.

domiciled at **Avenue Nestlé 55, CH-1800 Vevey, Switzerland**

hereby appoint, **ALICIA LLOREDA and/or GUSTAVO TAMAYO and/or IGNACIO SANTAMARIA and/or 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 and/or GUSTAVO TAMAYO and/or IGNACIO SANTAMARIA and/or 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, 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 in case of opposition, where the proceedings be passed over to the courts, 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 appeal and, in short, with all such further powers as may be required, and we hereby declare from now on as valid and good all that said representatives and/or the agents by any one of them appointed may do for our benefit.

We also authorize doctors **ALICIA LLOREDA and/or GUSTAVO TAMAYO and/or IGNACIO SANTAMARIA and/or 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 5th August 2004

Paula NELSON – Vice President




NOTARY SHOULD EXECUTE OTHER SIDE

CERTIFICADO NOTARIAL (SOCIEDAD)

Suiza
Vevey

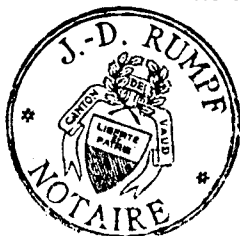
{ss

Hoy 11 de Agosto de 2004, compareció
PAULA NELSON, a quien conozco y
de quien me consta que firmó el anterior documento,
y quien debidamente juramentado declaró y dijo que
él es Vicepresidente

de NESTEC S.A., la
compañía nombrada en el documento que antecede,
una sociedad debidamente organizada y existente
conforme a las leyes de Suiza, domiciliada en la
ciudad de Vevey, Suiza legalmente constituida
para un período de duración que aún no ha
terminado, que ejerce su objeto social; conforme a
las leyes de Suiza, que el declarante está autorizado
por dicha Compañía para conferir este poder; que el
sello estampado por él al pie de tal poder, en nombre
y en representación de la expresada Compañía, es el
sello oficial de ella; y que el objeto para el cual se
confiere este instrumento está comprendido dentro
del de la sociedad.

El suscrito Notario ha visto los Estatutos de
incorporación firmados en Vevey, Suiza, con fecha
24 Marzo, 1997, y certifica que de
conformidad con la legislación de dicho País, la
anterior declaración juramentada es prueba
suficiente de que los hechos sobre que ella versa son
ciertos o verdaderos, de lo cual da fe.

Notary Public (Notario Público).



NOTARIAL CERTIFICATE (CORPORATION)

Switzerland
Vevey

{ss

On this 11th day of August, 2004,
personally came

Paula NELSON

to me known, and known to me to be the person who
signed the foregoing instrument, who being by me
duly sworn did depose and say that he/she is the

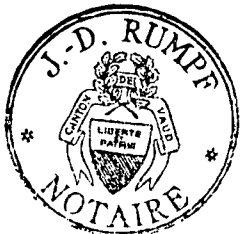
Vice President of NESTEC S.A., the
company named within, a Corporation organized and
existing under the laws of the Switzerland, domiciled
at the City of Vevey, Switzerland legally constituted
for a period of tenure not yet expired, which exercises
its corporate purposes according to the laws of
Switzerland, that the deponent is authorized by said
Company to confer this power of attorney; that the
seal affixed hereunto by the deponent in the name
and on behalf of said Corporation is the corporate
seal thereof; and that the purpose for which this
instrument is granted is included within the corporate
purposes of the Company.

The undersigned Notary Public has seen the articles
of Incorporation of said Corporation executed at
Vevey, Switzerland, under date of March 24, 1997
and hereby certifies that under the laws of said
County the foregoing acknowledgment is sufficient
proof that the facts therein contained are true, which
he attests.

J.D. Rumpf

Légalisation No 7'135.-

Le notaire JEAN-DANIEL RUMPF, à Vevey, District de Vevey, Canton de
Vaud, Suisse, certifie authentique la signature apposée d'autre ---
part par Mme Paula NELSON, directrice-adjointe de la société ----
NESTEC S.A., à Vevey, qu'elle engage valablement par sa signature -
individuelle. -----
VEVEY, LE ONZE AOÛT DEUX MILLE QUATRE. -----



J.D. Rumpf



APOSTILLE
(Convention de La Haye du 5 octobre 1961)

1. Pays: SUISSE

Le présent acte public

2. a été signé par Jean-Daniel Rumpf

3. agissant en qualité de notaire à Vevey

4. est revêtu du sceau/timbre de J.-D. Rumpf notaire

Attesté

5. à Lausanne 6. le 12 août 2004

7. par la Chancellerie d'Etat du Canton de Vaud

8. sous No 6705

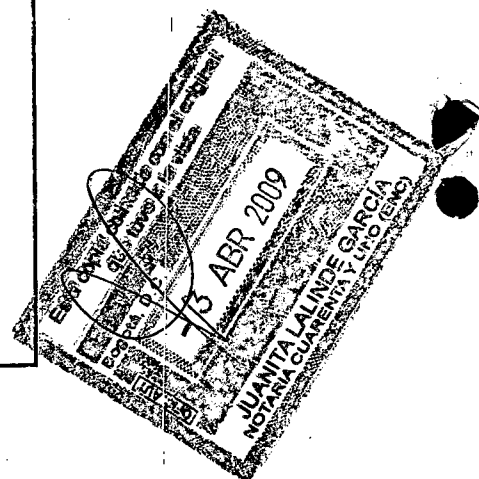
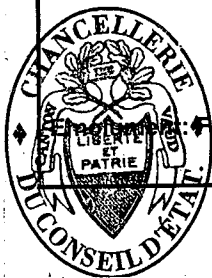
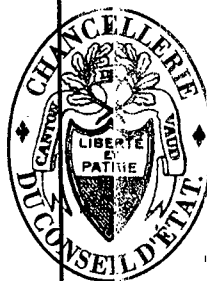
9. Sceau/timbre:

10. Signature
pr le Chancelier d'Etat:



P.Equey

Fr. 25.-



(21) N° de solicitud:	(51) Int Cl:	A23L 1/00
(22) Fecha de solicitud:	(71) Solicitante(s)	NESTEC S.A.
(30) Prioridad	(31) No. Prioridad	(32) Fecha
	07101146.4	25-01-07
(33) País		EP
(72) Inventor(es)	MOR, Aline, Lucena; OTON, SANCHEZ, Eugenia; FIAUX, Thierry, D.; RUET, Delphine, Claude; HARGREAVES, Jeremy, Michael.	
(74) Apoderado:	ALICIA LLOREDA RICAURTE	
(85) Fecha limite inicio fase nacional:	25-08-09	
(86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT		
Fecha de presentación de la solicitud:	24/01/08	
No. de solicitud.	PCT/EP2008/050828	
(87) Publicación internacional		
Fecha:	31/07/08	
N° publicación:	WO 2008/090203 A1	
(54) Título:	"MOUSSE"	

Resumen - Reivindicación(es):

Reivindicación número 1:

Un mousse estable al almacenamiento que comprende una emulsión de aceite-en-agua aireada CARACTERIZADA porque el mousse tiene un módulo de almacenamiento en 20°C, de menos de 50,000Pa.



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

TARJETA ARCHIVO PROPIETARIOS

SUPERINTENDENCIA

PATENTE DE INVENCION ☐ **PCT** ☒ **MODELO DE UTILIDAD** ☐ **DISEÑO INDUSTRIAL** ☐

(21) N° de solicitud:

(22) Fecha de solicitud: 22-07-09

(51) Clasificación Internacional : A23L 1/00

(71) Solicitante(s) **NESTEC S.A.**

(72) Inventor(es) MOR, Aline, Lucena; OTON, SANCHEZ, Eugenia; FIAUX, Thierry, D.; RUET, Delphine, Claude; HARGREAVES, Jeremy, Michael.

(74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE

(30) Prioridad

(31) **No. Prioridad**
07101146.4

(32)

Fecha
25-01-07

(33)

País
EP

(85) Fecha límite inicio fase nacional: 25-08-09

(86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT

Fecha de presentación de la solicitud: **24-01-08**

No. De solicitud **PCT/EP2008/050828**

(87) Publicación internacional

Fecha: **31-07-08**

N° publicación: **WO 2008/090203 A1**

(54) Título: **"MOUSSE"**

Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

TARJETA ARCHIVO TEMATICO

PATENTE DE INVENCION _____ PCT X MODELO DE UTILIDAD _____ DISEÑO INDUSTRIAL _____

(21) N° de solicitud: _____ (22) Fecha de solicitud: 22-07-09

(51) Clasificación Internacional : A23L 1/00

(71) Solicitante(s) **NESTEC S.A.**

(72) Inventor(es) MOR, Aline, Lucena; OTON, SANCHEZ, Eugenia; FIAUX, Thierry, D.; RUET, Delphine, Claude; HARGREAVES, Jeremy, Michael.

(74) Apoderado: **ALICIA LLOREDA RICAURTE**

(30) Prioridad	(31) No. Prioridad	(32) Fecha	(33) País
	07101146.4	25-01-07	EP

(85) Fecha limite inicio fase nacional: 25-08-09

(86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT
Fecha de presentación de la solicitud: 24-01-08
No. de solicitud **PCT/EP2008/050828**

(87) Publicación internacional:

Fecha: 31-07-08
No. Publicación : **WO 2008/090203 A1**

FIGURA CARACTERISTICA
6 x 6 cm

(54) Título: **"MOUSSE"**

(57) Resumen:

Reivindicación número 1:

Un mousse estable al almacenamiento que comprende una emulsión de aceite-en-agua aireada CARACTERIZADA porque el mousse tiene un módulo de almacenamiento en 20°C, de menos de 50,000Pa.

70

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No

PCT/EP2008/050828

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

INV. A23L1/00 A23G1/52 A23P1/08 A23P1/16

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 A23P A23C A23G

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, WPI Data, FSTA

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	DATABASE WPI Week 200427 Derwent Publications Ltd., London, GB; AN 2004-289503 XP002439073 & JP 2004 105031 A (LOTTE CHILSUNG BEVERAGE CO LTD) 8 April 2004 (2004-04-08) abstract	1,9,11, 16
A	----- WO 2006/067064 A (NESTEC SA [CH]; BEUTLER ERNST [CH]; CONSTANTINO MARLOU BASCO [CH]) 29 June 2006 (2006-06-29) page 4, line 1 - line 5; claim 1	1-21
A	----- US 4 818 554 A (GIDDEY CLAUDE [CH] ET AL) 4 April 1989 (1989-04-04) example 1	1-24
	----- -/-	



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.

G document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

18 February 2008

Date of mailing of the international search report

22/02/2008

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

Saunders, Thomas

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No

PCT/EP2008/050828

C(Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	US 5 962 059 A (PERNIN JACQUES [CH] ET AL) 5 October 1999 (1999-10-05) column 3, line 15 - line 30; example 1 -----	1-21
A	WO 02/071861 A (UNILEVER PLC [GB]; UNILEVER NV [NL]; LEVER HINDUSTAN LTD [IN]) 19 September 2002 (2002-09-19) figures 8,9 -----	1-21

12

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No

PCT/EP2008/050828

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
JP 2004105031 A	08-04-2004	KR 20040024491 A	20-03-2004
WO 2006067064 A	29-06-2006	AU 2005318286 A1	29-06-2006
		CN 101102677 A	09-01-2008
		US 2007264406 A1	15-11-2007
US 4818554 A	04-04-1989	CH 666991 A5	15-09-1988
		EP 0246197 A1	19-11-1987
		JP 63022139 A	29-01-1988
US 5962059 A	05-10-1999	AT 214547 T	15-04-2002
		AU 742590 B2	10-01-2002
		AU 3681397 A	12-03-1998
		BR 9704597 A	01-09-1998
		CA 2213162 A1	05-03-1998
		CN 1186605 A	08-07-1998
		CZ 9702815 A3	18-03-1998
		DE 69619976 D1	25-04-2002
		DE 69619976 T2	25-07-2002
		DK 827693 T3	01-07-2002
		EP 0827693 A1	11-03-1998
		ES 2172629 T3	01-10-2002
		HU 9701486 A2	28-05-1998
		IL 121553 A	13-08-2000
		JP 10084873 A	07-04-1998
		NO 974068 A	06-03-1998
		NZ 328558 A	27-04-1998
		PL 321882 A1	16-03-1998
		PT 827693 T	30-08-2002
		RU 2191514 C2	27-10-2002
		SK 119797 A3	05-08-1998
		TR 9700906 A2	21-03-1998
		ZA 9707450 A	19-02-1999
WO 02071861 A	19-09-2002	BR 0207998 A	02-03-2004
		CA 2439894 A1	19-09-2002
		EP 1365659 A1	03-12-2003
		MX PA03008025 A	04-12-2003
		US 2003068421 A1	10-04-2003

(19) World Intellectual Property Organization
International Bureau



(43) International Publication Date
31 July 2008 (31.07.2008)

PCT

(10) International Publication Number
WO 2008/090203 A1

(51) International Patent Classification:

A23L 1/00 (2006.01) A23P 1/08 (2006.01)
A23G 1/52 (2006.01) A23P 1/16 (2006.01)

(21) International Application Number:

PCT/EP2008/050828

(22) International Filing Date: 24 January 2008 (24.01.2008)

(25) Filing Language: English

(26) Publication Language: English

(30) Priority Data:

07101146.4 25 January 2007 (25.01.2007) EP

(71) Applicant (for all designated States except US): NESTEC
S.A. [CH/CH]; Av. Nestlé 55, CH-1800 Vevey (CH).

(72) Inventors; and

(75) Inventors/Applicants (for US only): MOR, Aline,
Lucena [BR/GB]; Rua Dr. Felipe Figliolini, 171, Santo
Amaro - Sao Paulo, SP CEP-04740.011 (BR). OTON
SANCHEZ, Eugenia [ES/DE]; Eppendorfer Landstrasse
102A, 20249 Hamburg (DE). FIAUX, Thierry, D.
[FR/GB]; The Grove, York YO24 1XD (GB). RUET,
Delphine, Claude [FR/ES]; Calle Valdenoja, 52 - 4thB,
Cantabria, E-39012 Santander (ES). HARGREAVES,
Jeremy, Michael [FR/CH]; 46, rue de la Gare, CH-1820
Montreux (CH).

(74) Agent: LAURET, Adele; Av. Nestlé 55, CH-1800 Vevey
(CH).

(81) Designated States (unless otherwise indicated, for every
kind of national protection available): AE, AG, AL, AM,
AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA,
CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, 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, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN,
MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH,
PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV,
SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN,
ZA, ZM, ZW.

(84) Designated States (unless otherwise indicated, for every
kind of regional protection available): ARIPO (BW, GH,
GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM,
ZW), Eurasian (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM),
European (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI,
FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL,
NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG,
CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Declarations under Rule 4.17:

- as to applicant's entitlement to apply for and be granted a
patent (Rule 4.17(ii))
- as to the applicant's entitlement to claim the priority of the
earlier application (Rule 4.17(iii))
- of inventorship (Rule 4.17(iv))

Published:

- with international search report



WO 2008/090203 A1

(54) Title: MOUSSE

(57) Abstract: The present invention provides a shelf-stable mousse comprising an aerated oil-in-water emulsion characterised in that the mousse has a storage modulus at 20°C of less than 50,000Pa. It also provides a process to prepare said mousse.

MOUSSE

RESUMEN - OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

La presente invención proporciona un mousse estable al almacenamiento que comprende una emulsión aireada de aceite-en-agua en la cual el mousse tiene un módulo de almacenamiento de 20°C de menos de 50,000 Pa. La invención también proporciona un procedimiento para preparar dicho mousse.

MOUSSE

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se relaciona con un mousse, más particularmente, a un mousse estable al almacenamiento, es decir, un mousse que no necesita ser almacenado en un ambiente refrigerado, típicamente a temperatura ambiente hasta alrededor de 25°C, y a un producto de confitería que comprende tal mousse estable al almacenamiento.

Antecedentes de la invención

En su forma más simple, el mousse de chocolate tradicional preparado en forma casera se elabora por medio de derretir chocolate y plegarlo en claras de huevo que se batieron anteriormente. En algunas recetas, se pueden utilizar mantequilla y/o crema y/o yemas de huevo con el chocolate. Luego, se debe enfriar el mousse.

El mousse de chocolate tradicional tiene una característica termal y un comportamiento visco-flexible, tal como una textura esponjosa relacionada con la posibilidad de sacar el mousse a cucharadas, derretimiento rápido en la boca y una estructura aireada. Una desventaja de un mousse de chocolate tradicional (por ejemplo, el mousse casero) es que no resulta un producto demasiado atractivo cuando se utiliza como un relleno para una concha de chocolate dado que el mousse tradicional tiene tan poca firmeza que no se puede distinguir mayormente de la concha de chocolate.

Además, el mousse de chocolate tradicional no es estable al almacenamiento y requiere ser congelado o refrigerado para su preservación. El mousse de chocolate también se elabora industrialmente, por ejemplo, "Secret de Mousse" la Laitiere (Nestlé) y este producto también requiere ser congelado.

Productos de confitería estables al almacenamiento descritos como Mouse o Mouse de chocolate son conocidos en el mercado pero no tienen una textura que se iguale al Mousse de chocolate tradicional. Existen dos tipos de mousses en el mercado

- 1) Sistemas de grasa-continua y
- 2) Sistemas de agua-continua

Un mousse de grasa continua (por ejemplo, *Camille Bloch Mousse Chocolat*) difiere del mousse de chocolate tradicional ya que el mismo carece de la textura esponjosa, suave y liviana, la cual se relaciona con la posibilidad de sacar el mousse a cucharadas. En la boca, el mousse de grasa-continua inicialmente no se deforma hasta que se derrite a temperatura de la boca. El mousse de grasa-continua se disuelve en la boca más lentamente y entrega una sensación de mayor densidad en la boca que el mousse de chocolate tradicional.

El mousse de chocolate tradicional es un mousse de agua-continuo y por lo tanto, los mousses de agua-continuo

estables al almacenamiento son más similares al mousse de chocolate tradicional en relación al comportamiento termal viso-flexible. Sin embargo, para archivar estabilidad en almacenamiento, la cantidad de agua en la formulación debe ser reducida y/o el uso de un conservante es necesario. Hasta ahora, reducir la cantidad de agua a un nivel en donde el mousse permanece estable (por ejemplo, *Cadbury Dairy Milk Mouse with Bourneville* - como el que se comercializa en Sudáfrica) produce un mousse con una sensación de sequedad en la boca y módulos visco elásticos más altos (a temperatura ambiente) en comparación con el mousse de chocolate tradicional (a temperatura de refrigeración).

Los materiales estables al almacenamiento que se denominan como mousses difieren en su comportamiento flexible del mousse tradicional o de aquellos mousses refrigerados elaborados industrialmente. El comportamiento flexible está representado por el módulo de almacenamiento (G') y es superior a 50,000 Pa a una temperatura de 20°C para los mousses estables al almacenamiento, pero inferior a 50,000 Pa para los mousses tradicionales y para los mousses refrigerados a una temperatura de 5°C (20°C y 5°C siendo respectivamente las temperaturas de consumo).

Es muy deseable proporcionar un mousse estable al almacenamiento que tiene una sensación en la boca similar al mousse de chocolate tradicional y de mejor calidad a los productos de mousse estables al almacenamiento actualmente disponibles.

Resumen de la invención

Sorpresivamente se ha encontrado que un mousse estable al almacenamiento que es una emulsión de aceite-en-agua y que tiene un módulo de almacenamiento (G') de menos de 50,000 Pa a una temperatura de 20°C tiene una sensación en la boca similar a un mousse de chocolate tradicional. Aún más sorpresivamente, se ha encontrado que la estabilidad de almacenamiento se puede obtener sin la necesidad de un conservante en el mousse.

Por consiguiente, la presente invención proporciona un mousse estable al almacenamiento que comprende una emulsión aireada de aceite-en-agua caracterizada porque el mousse tiene un módulo de almacenamiento de 20°C, de menos de 50,000 Pa.

Descripción detallada de la invención

El módulo de almacenamiento del mousse de la presente invención es preferentemente menos de 25,000 Pa y aún más preferentemente menos de 10,000 Pa.

El mousse estable al almacenamiento comprende, a parte de aire, dos elementos principales, la fase oleosa y la fase acuosa. La proporción de fase oleosa:fase acuosa puede variar desde 25:75 a 60:40, preferentemente desde 30:70 a 55:45, más preferentemente desde 40:60 a 50:50.

En cualquier caso, la fase oleosa es mayor que 2% del total del contenido de ingredientes del mousse estable al almacenamiento.

La fase oleosa y la fase acuosa son normalmente elaboradas separadamente antes de mezclarse para obtener la

emulsión aceite-en-agua. Sin embargo, se debe tener cuidado de no mezclar las fases demasiado rápido, ya que de lo contrario, puede existir un riesgo de inversión de fase desde aceite-en-agua a agua-en-aceite o incluso a un estado no-disperso. También puede ser posible mezclar todos los ingredientes en conjunto, pero existe un riesgo que una emulsión no se pueda crear especialmente con una alta proporción de fase oleosa a fase acuosa.

Se debe entender que la transferencia de ingredientes se puede realizar entre la fase oleosa y la fase acuosa luego de la elaboración. Por ejemplo, es probable que el cacao en polvo se traslade a la fase acuosa.

La fase oleosa puede consistir de 100% de grasa, utilizando una grasa adecuada para obtener la textura deseada. Sin embargo, para un mousse con sabor a chocolate, la fase oleosa típicamente contiene una mezcla de grasa blanda, chocolate amargo y cacao en polvo. La mezcla convenientemente contiene desde 35 a 50% en peso de grasa blanda, desde 20 a 50% en peso de chocolate amargo y desde 0 a 30% de cacao en polvo. Una grasa blanda debe ser entendida en esta invención como una grasa que contiene menos de 25% de sólidos a una temperatura de 20°C.

Si se desea, para la elaboración de un mousse con sabor a chocolate, la fase oleosa puede contener los componentes del chocolate (incluyendo lecitina).

Para otros mousses con sabor, la fase oleosa puede contener una grasa adecuada o una mezcla de grasa con otros materiales sólidos tales como leche en polvo o frutas en polvo

o para un mousse con sabor a nuez; la fase oleosa puede contener nueces de suelo y/o trozos de nueces, así como también, opcionalmente, chocolate. La fase oleosa puede opcionalmente también contener surfactante.

La fase acuosa puede comprender una sacarosa o alcoholes de azúcar o cualquier mezcla de dos o más de los ingredientes en conjunto con uno o más surfactantes y agua. Se debe entender que es posible tener algunas o todas las sacarosas o alcoholes de azúcar como material cristalino en la fase grasosa, con lo cual, con la mezcla de la fase grasosa con la fase acuosa, la sacarosa o alcoholes de azúcar en la fase grasosa se disolverá en la fase acuosa.

La mezcla de sacarosas y/o alcoholes de azúcar se seleccionar volumen, una reducción en la actividad de agua y una viscosidad adecuada, así como también sirve como edulcorante. Existe un espectro de materiales que se pueden utilizar para este propósito, pero en términos generales las moléculas más pequeñas como los monosacáridos y los alcoholes de azúcar más pequeños son más efectivos en reducir la actividad de agua y realizar una contribución inferior a la viscosidad que los materiales de mayor peso molecular, tal como polímeros de glucosa más altos encontrados en jarabe de maíz de equivalente de dextrosa bajo (DE). Mezclas adecuadas de sacarosas y alcoholes de azúcar pueden comprender jarabe de maíz, sacarosa, jarabe de maltitol, polidextrosa, dextrinas, inulina, sorbitol, glicerol, fructosa y dextrosa.

El surfactante puede comprender una proteína o un material derivado de proteína tal como proteína de suero,

clara de huevo, hidrolizado de caseína o mezclas de los mismos, una proteína que contiene material alimenticio tal como leche en polvo descremada, éster de sacarosa de ácidos grasos, ésteres de monoglicéridos del ácido cítrico, éster de monoglicéridos del ácido diacetil tartárico, polisorbato, éster del ácido de monoglicéridos del ácido láctico, ésteres de ácidos grasos de propilenglicol solos o cualquier combinación de dos o más de los mismos elementos.

A pesar de que el surfactante se encuentra generalmente presente en la fase acuosa, se debe entender que es posible tener algunos o todos los surfactantes en la fase oleosa, con lo cual, mezclando la fase grasosa con la fase acuosa, se formará una emulsión.

Las cantidades de los componentes de la fase acuosa (por peso en base al peso de la fase acuosa) pueden ser, por ejemplo:

Surfactante	0,2 a 30%, preferentemente 4 a 20%
Alcohol de azúcar	0 a 40%, preferentemente 10 a 30%
Sacarosa	0 a 70%, preferentemente 15 a 60%
Agua agregada	1 a 30%, preferentemente 5 a 17%

Una formulación típica para la fase acuosa puede contener los siguientes ingredientes:

Surfactante

Leche en polvo descremada	4 a 20%
Ester de sacarosa	0,2 a 0,6%

Alcohol de azúcar

Sorbitol	10 a 20%
----------	----------

Sacarosa

Sacarosa	5 a 30%
----------	---------

Jarabe de maíz 63 DE	10 a 40%
----------------------	----------

Agua agregada	5 a 17%
---------------	---------

Opcionalmente, se pueden agregar saborizantes o sal a la fase acuosa. Los saborizantes pueden ser, por ejemplo, frutilla, frambuesa, naranja, limón, menta, café, etcétera, pero preferentemente, chocolate.

El mousse estable al almacenamiento se puede preparar por medio de la preparación de la fase oleosa y la fase acuosa separadamente, agregando la fase oleosa a la fase acuosa a un índice que permite tiempo suficiente y con suficiente agitación para formar una emulsión y para airear la misma. La fase oleosa se agrega lentamente, preferentemente a la fase acuosa y la agitación se realiza convenientemente con una mezcladora de alta trasquilación, por ejemplo, una mezcladora de alta trasquilación "Silverson". Alternativamente, la fase oleosa y la fase acuosa se pueden combinar y la mezcla puede ser aireada.

Los ingredientes de la fase acuosa se calientan a una temperatura sobre 85°C para pasteurización, y los ingredientes de la fase oleosa se calientan por sobre la temperatura de derretimiento de la grasa, es decir, hasta alrededor de 40 a 60°C. Ambas fases luego se enfrían antes de mezclarse, por ejemplo hasta por debajo de 40°C,

preferentemente, por debajo de 35°C. Por lo general, cualquier ingrediente que presenta un riesgo microbiano está incluido en la fase acuosa, en tanto recibe tratamiento de calor.

Se debe entender que los componentes que se originan en una fase se pueden trasladar a la otra fase una vez que las fases se mezclan, especialmente si las mismas son solubles en esa fase, por ejemplo, sacarosas o alcoholes de azúcar como se mencionan anteriormente. Por lo tanto, se debe entender que las proporciones de los componentes mencionados en la fase oleosa y la fase acuosa de esta invención se refieren a las proporciones en la fase oleosa original y la fase acuosa original antes de que se mezclen entre sí.

Luego que se forma la emulsión, se mantiene en un recipiente con agitación, ventajosamente utilizando una mezcladora de brazo y luego se alimenta en un sistema de aireación para formar el mousse. La aireación se realiza por medio de la inyección de un gas que no reacciona con los ingredientes de la emulsión a medida que fluye a través de la emulsión. El flujo de gas se incrementa o disminuye en relación a la velocidad del flujo de material para alcanzar la densidad deseada. La aireación se puede realizar por medio de la utilización de cualquiera de los distintos equipos de aireación continua conocidos, por ejemplo, un equipo Mondomix o el sistema de aireación y de depósito descritos en el documento W0200506303. En un proceso por lotes, se puede utilizar el batido, probablemente bajo presión como en una batidora a presión de Laboratorio Morton.

Se puede utilizar cualquier gas comúnmente utilizado para productos de confitería aireados, por ejemplo, aire, nitrógeno, dióxido de carbono u óxido nitroso.

La densidad del mousse estable al almacenamiento es de alrededor de 0,4 a 1,2 g/cm³, preferentemente de 0,6 a 1,0 g/cm³, más preferentemente de 0,8 a 0,9 g/cm³.

El mousse estable al almacenamiento preferentemente tiene una actividad de agua de menos de 0,67 y puede ser tan bajo como 0,27.

De forma ventajosa, el mousse estable al almacenamiento no contiene conservantes.

El mousse puede tener cualquier sabor deseado, por ejemplo, sabor a fruta, menta, caramelo, avellana, café, etcétera, pero preferentemente chocolate.

El mousse estable al almacenamiento de la presente invención tiene una textura suave y liviana y cuando la misma contiene chocolate o sabor a chocolate proporciona una liberación de intenso sabor a mousse de chocolate muy similar al mousse de chocolate tradicional.

El mousse estable al almacenamiento de la presente invención es más firme que el mousse de chocolate tradicional. La firmeza del producto se mide por un analizador de textura. El instrumento utilizado es un "Stable Micro Systems TA-Xtplus". La medición se realiza por medio de la penetración de una sonda cilíndrica de 5mm de diámetro (Stable Micro Systems P/5), hasta una profundidad de 12 mm luego del evento desencadenante. La fuerza de compresión se mide desde

el principio hasta el final. Los principales parámetros establecidos son:

- modo: fuerza medida en compresión
- opción: vuelta al inicio
- velocidad pre-testeada $1,0 \text{ mm s}^{-1}$
- velocidad de prueba $2,0 \text{ mm s}^{-1}$
- velocidad post-prueba $2,0 \text{ mm s}^{-1}$
- distancia: 12mm
- tipo de disparador: auto: 0,2 g
- índice de data adquisición 200 pps
- forma de muestra: Mousse colocado en tarros de 26 ml

Los parámetros calculados son la fuerza máxima (N) y el área bajo la curva en penetración (Ns).

Por ejemplo, un mousse elaborado en casa, tiene una firmeza que se mide por una fuerza de penetración máxima de solo 0,05N. La fuerza de penetración del mousse estable al almacenamiento de la presente invención es ventajosamente de menos de 0,2N, preferentemente de, al menos, 0,3N, más preferentemente de, al menos, 0,4N, y aún más preferentemente, al menos, 0,5N.

En comparación a un mousse de grasa continua (emulsión de agua-en-aceite, el mousse estable al almacenamiento de la presente invención es más espumoso, mas suave, más húmedo, menos denso, menos pulverulento y visualmente más aireado.

El mousse estable al almacenamiento de la presente invención se puede utilizar como un componente de un producto de confitería.

El producto de confitería puede ser chocolate, tarta o galletas. Por ejemplo, el producto de confitería puede ser una tableta de chocolate o un dulce individual de chocolate, tal como una variedad o una "línea recta" (lo que es como una variedad o surtido excepto que todos los dulces son los mismos) Por chocolate, entendemos chocolate negro, chocolate de leche o chocolate blanco o chocolate compuesto, también conocido como "couverture" o cobertura.

Por consiguiente, la presente invención también proporciona un material de confitería que comprende un relleno de un mousse estable al almacenamiento, una emulsión aceite-en-agua aireada caracterizada porque el mousse tiene un módulo de almacenamiento a 20°C de menos de 50,000Pa, preferentemente de menos de 25,000Pa y aún más preferentemente menos de 10,000Pa.

El relleno llenaría la cavidad en el material de confitería. La cantidad de mousse utilizada como relleno puede variar a pesar de que el propósito sería entregar un contraste perceptible entre la capa del material de confitería y el relleno de mousse.

Se puede rellenar el mousse en el material de confitería utilizando un depositante, en donde un ejemplo se describe en el documento W02005063036 utilizando una moción vertical para seguir el depósito y terminar cuando se completa el depósito.

El producto de la presente invención puede tener una vida de almacenamiento de aproximadamente 12 meses.

EJEMPLOS

Los siguientes ejemplos describen la presente invención

Ejemplo 1

Se prepara una fase grasosa por medio de la mezcla de los siguientes ingredientes en las proporciones indicadas y se calientan a 50°C:

	%
Grasa blanda	45
Cacao en polvo bajo en grasas	15
Chocolate negro	40

Se prepara una fase acuosa por medio de la mezcla de los siguientes ingredientes en las proporciones indicadas y se calienta a 90°C:

	%
Leche en polvo descremada	15
Jarabe de maíz 63DE	35
Sorbitol (en polvo)	20
Sacarosa	14,4
Ester de sacarosa	0,6
Agua	15

Ambas fases se enfrían a 35°C. Se agrega lentamente la fase oleosa a una cantidad igual de la fase acuosa a una proporción que permite tiempo suficiente y agitando la fórmula utilizando una mezcladora de alta trasquilación "Silverson" para formar una emulsión. Por ejemplo, para un lote de 240kg, la fase acuosa de 120kg se agregaría por aproximadamente 10 minutos.

Luego que se forma la emulsión, se transfiere a un recipiente y se mantiene en el recipiente, agitándola utilizando una mezcladora de brazo y luego se alimenta a una máquina de sistema de aireación Mondomix, en la cual la aireación se realiza por medio de inyección de nitrógeno a través del flujo de emulsión bajo presión a un índice de flujo adecuado para formar un mousse estable al almacenamiento que tiene una densidad de 0,85g/ cm³ y un contenido de grasa del 29%.

El mousse tiene una textura suave y liviana y es más firme que el mousse de chocolate tradicional. La máxima fuerza de penetración es de 0,7N. Esta proporciona una liberación de intenso sabor a mousse de chocolate muy similar al mousse de chocolate tradicional.

Ejemplo 2

Se agregan lentamente 30 partes de la fase oleosa como se prepararon en el Ejemplo 1 a 70 partes de la fase acuosa como se prepararon en el Ejemplo 1 a un índice que permite tiempo suficiente y agitación utilizando una

mezcladora de alta trasquilación "Silverson" para formar una emulsión.

Luego que se forma la emulsión, se transfiere a un vaso y se mantiene en el vaso mientras se agita utilizando una mezcladora de brazo y luego se alimenta a una máquina de sistema de aireación Mondomix, en donde la aireación se realiza por medio de la inyección de nitrógeno a través del flujo de la emulsión a un índice de flujo adecuado para formar un mousse estable al almacenamiento que tiene una densidad de 0,80 g/cm³ y un contenido de grasa del 18%.

El mousse tiene una textura suave y liviana y es más firme que el mousse de chocolate tradicional. La máxima fuerza de penetración es de 0,3N. Esta proporciona una liberación de intenso sabor a mousse de chocolate muy similar al mousse de chocolate tradicional.

Ejemplo 3

Se prepara una fase acuosa por medio de la mezcla de los siguientes ingredientes en las proporciones indicadas y se calientan a 90°C.

	%
Leche en polvo descremada	9,0
Jarabe de maíz 63DE	18,8
Sorbitol (en polvo)	18,8
Sacarosa	13,0
Glicerol	12,0
Fructosa	9,0

Dextrosa monohidrato	6,0
Éster de sacarosa	0,4
Agua	13,0

Se agregan lentamente 50 partes de la fase oleosa preparadas en el Ejemplo 1 a 50 partes de la fase acuosa preparada como se describió anteriormente a un índice que permite suficiente tiempo y agitación utilizando una mezcladora de alta trasquilación "Silverson" para formar una emulsión.

Luego que se forma la emulsión, se transfiere a un vaso y se mantiene en el vaso con agitación utilizando una mezcladora de brazo y luego se alimenta a una máquina de sistema de aireación Mondomix en donde la aireación se realiza por medio de la inyección de nitrógeno a través del flujo de la emulsión a un índice de flujo adecuado para formar un mousse estable al almacenamiento que tiene una densidad de 0,88 g/cm³ y un contenido de grasa del 29%.

El mousse tiene una textura suave y liviana y es más firme que un mousse de chocolate tradicional. La máxima fuerza de penetración es de 0,5N. Este proporciona una liberación de intenso sabor de mousse de chocolate muy similar al mousse de chocolate tradicional, pero perceptiblemente más dulce.

Ejemplo 4

Para comparación, se preparó un mousse de chocolate tradicional utilizando equipamiento de cocina casero típico

siguiendo las instrucciones impresas en el envoltorio de una tableta de 200 g de *Nestlé Dessert chocolat noir*.

El chocolate *Nestlé Dessert* se parte en trozos y se derrite sobre calor suave con agitación cuidadosa hasta lograr un chocolate suave, sin grumos. Luego se permitió que el chocolate se enfriara ligeramente.

Se separaron 6 huevos y se batieron las claras con una pizca de sal hasta formar "cimas suaves". El chocolate derretido luego fue gradualmente agregado a las yemas de huevos/mezcla de chocolate para mezclarlos bien, pero sin destruir la espuma de clara de huevo.

Por último, el mousse se congeló en un refrigerador durante 3 horas.

Ejemplo 5

Los módulos de almacenamiento de los mousses preparados en los ejemplos 1 a 4 fueron medidos y comparados al componente de mousse de un número de otros productos comerciales.

Se utilizó un reómetro AR1000 Advanced de Instrumentos TA para medir el módulo de almacenamiento. Las mediciones se realizaron a 5°C para los postres refrigerados y 20°C para todos los otros productos, en tanto la temperatura fue controlada por efecto Peltier.

Una brecha de 1000 micrómetros se fija entre los platos de medición utilizando un Instrumento TA, un plato de acero de 2 cm de geometría plana. Previo a la medición de barrido de tensión, la muestra fue mantenida equilibrando por

1 minuto. La medición se realizó en una frecuencia angular de 10 rad/s (= 1,59 Hz), y 5 puntos medidos por decenio. Los incrementos de estrés se realizaron en modo de logaritmo.

El valor G' de la región de plato lineal se considera desde una curva de determinación estándar de plato lineal viso-elástico.

También se midieron las actividades acuosas de las sustancias de mousse a 25°C utilizando un Esprint TH500 Novasina Aw.

Los resultados se demuestran en las siguiente Tabla 1.

TABLA 1

Producto	Módulo de Almacenamiento G' (Pa)	Temperatura de medición G'	Actividad Acuosa
<i>Camille Bloch Mousse Chocolat</i>	6.000.000	20°C	< 0,40
<i>Cadbury Dairy Milk Mousse with Bourneville</i>	2.000.000	20°C	0,67
NESTLÉ <i>La laitrière Secret del mousse de</i>	3,500	5°C	0.98

<i>chocolate</i>				
Mousse	del	4,000	20°C	0,64
Ejemplo 1				
Mousse	del	5,000	20°C	0,67
Ejemplo 2				
Mousse	del	4,000	20°C	0,51
Ejemplo 3				
Mousse	del	1,000	5°C	0,97
Ejemplo 4				

Todos los productos comerciales fueron adquiridos en Francia, fuera del mousse de leche Cadbury con Bourneville, el cual se obtuvo en Sudáfrica.

REIVINDICACIONES

1. Un mousse estable al almacenamiento que comprende una emulsión de aceite-en-agua aireada CARACTERIZADA porque el mousse tiene un módulo de almacenamiento en 20°C, de menos de 50,000Pa.

2. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque la proporción de la fase oleosa:fase acuosa varía desde 25:75 a 60:40.

3. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque la fase oleosa consiste de 100% de grasa.

4. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque para la elaboración de un mousse con sabor a chocolate, la fase oleosa contiene una mezcla de chocolate de grasa blanda, chocolate amargo y cacao en polvo.

5. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque para un mousse con sabor a chocolate, la fase oleosa contiene desde 35 a 50%

en peso de grasa blanda, desde 20 a 50% en peso de chocolate amargo y desde 0 a 30% de cacao en polvo.

6. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque para la elaboración de un mousse con sabor a chocolate, la fase oleosa contiene los elementos de chocolate.

7. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque para la elaboración de mousses con sabores diferentes al chocolate, la fase oleosa contiene una grasa adecuada o una combinación de grasa con leche en polvo o fruta en polvo.

8. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque para la elaboración de un mousse con sabor a nuez, la fase de aceite contiene nueces de tierra y/o partículas de nuez y opcionalmente chocolate.

9. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque la fase acuosa contiene una mezcla de sacarosas y/o alcohol de azúcar en conjunto con un surfactante y agua.

10. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 9, CARACTERIZADO porque el surfactante comprende proteína de suero, clara de huevo, hidrolizado de

caseína o mezclas de los mismos, leche en polvo descremada, éster de sacarosa de ácidos grasos, ésteres de monoglicéridos del ácido cítrico, éster del ácido de monoglicéridos del ácido tartárico, polisorbatos, éster del ácido de monoglicéridos del ácido láctico, propilenglicol, ésteres de ácidos grasos de propilenglicol solos o cualquier combinación de dos o más de los mismos elementos.

11. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 9, CARACTERIZADO porque la mezcla de sacarosas o alcohol de azúcar es jarabe de maíz, sacarosa, jarabe de maltitol, polidextrosa, dextrinas, inulina, sorbitol, glicerol, fructosa y mezclas de cualquiera de dos o más de los mismos.

12. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque tiene una actividad acuosa (A_w) de menos de 0,67.

13. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque tiene una actividad acuosa (A_w) de menos de 0,60.

14. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque tiene una actividad acuosa (A_w) de 0,20 a 0,55.

15. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque no contiene conservantes.

16. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque contiene sabor a una fruta, nueces, menta, café, caramelo, dulce de leche o chocolate.

17. Un procedimiento para preparar un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque comprende preparar la fase oleosa y la fase acuosa separadamente, agregando la fase oleosa a la fase acuosa a un índice que permita suficiente tiempo y con suficiente agitación para formar y airear la emulsión.

18. Un procedimiento para preparar un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque comprende la preparación de la fase oleosa y la fase acuosa, combinando la fase oleosa y la fase acuosa y aireando la mezcla.

19. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 17 ó 18, CARACTERIZADO porque para la elaboración de un mousse con sabor a chocolate, la fase oleosa antes de mezclarse con la fase acuosa, contiene desde 35 a 50% en peso de grasa blanda, desde 20 a 50% en peso de chocolate amargo y desde 0 a 30% de cacao en polvo.

20. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 17 ó 18, CARACTERIZADO porque para la elaboración de un mousse con sabor a chocolate, la fase acuosa antes de ser mezclada con la fase oleosa contiene desde 0 a 30% de surfactante, 0 a 40% de alcohol de azúcar, 0 a 70% de sacarosa, y desde 1 a 30% de agua agregada.

21. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 17 ó 18, CARACTERIZADO porque antes de mezclar los ingredientes de la fase acuosa se calientan a una temperatura para pasteurización y los ingredientes de la fase oleosa se calientan a la temperatura que se derrite la grasa.

22. Un producto de confitería que comprende un material de confitería que contiene un relleno de un mousse estable al almacenamiento que comprende una emulsión aireada de aceite-en-agua CARACTERIZADO porque el mousse tiene un módulo de almacenamiento de 20°C de menos de 50,000 Pa.

23. Un producto de confitería de acuerdo con la reivindicación 22, CARACTERIZADO porque el material de confitería es chocolate, tarta o galletas.

24. Un procedimiento para preparar un producto de confitería de acuerdo con la reivindicación 22, CARACTERIZADO porque comprende el relleno del mousse dentro del material de confitería utilizando un recipiente.

TRADUCCION OFICIAL No. 2009-07-07-398
DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN INGLES

PCT/EP2008/050828

VIII 2-1	Declaración: Derecho para solicitar y que se otorgue una patente Declaración en cuanto al derecho del solicitante, en cuanto a la fecha de presentación internacional, de solicitar y que se otorgue una patente (Reglas 4.17(ii) y 51bis.1(a)(ii)), en un caso en que la declaración bajo la Regla 4.17(iv) no es apropiada: Nombre (APELLIDO, NOMBRE)	en relación con esta solicitud internacional NESTEC S.A. está facultado para solicitar y que se le otorgue una patente en virtud de lo siguiente:
VIII-2-1(i v)		un traspaso de MOR, Aline Lucena a NESTEC S.A., fechado el 02 de septiembre de 1996 (02.09.1996)
VIII-2-1(i v)		un traspaso de OTON SANCHEZ, Eugenia a NESTEC S.A., fechado el 13 de mayo de 2002 (13.05.2002)
VIII-2-1(i v)		un traspaso de FIAUX, Thierry D. a NESTEC S.A., fechado el 04 de octubre de 1993 (04.10.1993)
VIII-2-1(i v)		un traspaso de RUET, Delphine Claude a NESTEC S.A., fechado el 07 de enero de 2002 (07.01.2002)
VIII-2-1(i v)		un traspaso de HARGREAVES, Jeremy Michael a NESTEC S.A., fechado el 10 de febrero de 2003 (10.02.2003)

Traducido según mi mejor saber y entender, este día 7 de junio de 2009, en la ciudad de Bogotá, D.C., por Anita Escobar de Tamayo, Traductora Oficial, Res. 2177 de 1989 del Ministerio de Justicia, República de Colombia.


 ANITA ESCOBAR DE TAMAYO

VIII-2-1	Declaration: Entitlement to apply for and be granted a patent Declaration as to the applicant's entitlement, as at the international filing date, to apply for and be granted a patent (Rules 4.17(ii) and 51bis.1(a)(ii)), in a case where the declaration under Rule 4.17(iv) is not appropriate: Name (LAST, First)	in relation to this international application NESTEC S.A. is entitled to apply for and be granted a patent by virtue of the following:
VIII-2-1(i v)		an assignment from MOR, Aline Lucena to NESTEC S.A., dated 02 September 1996 (02.09.1996)
VIII-2-1(i v)		an assignment from OTON SANCHEZ, Eugenia to NESTEC S.A., dated 13 May 2002 (13.05.2002)
VIII-2-1(i v)		an assignment from FIAUX, Thierry D. to NESTEC S.A., dated 04 October 1993 (04.10.1993)
VIII-2-1(i v)		an assignment from RUET, Delphine Claude to NESTEC S.A., dated 07 January 2002 (07.01.2002)
VIII-2-1(i v)		an assignment from HARGREAVES, Jeremy Michael to NESTEC S.A., dated 10 February 2003 (10.02.2003)

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Bogotá,
2020

Doctor(a)
LLOREDA RICAURTE ALICIA
Apoderado(a) y/o Representante de
NESTEC S.A.

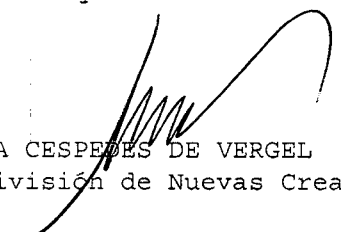
REFERENCIA	Radicación No.	09 76119
	Solicitud internacional	PCT/EP2008/050828
	Fecha inicio fase nacional	25/08/2009
	Trámite	11
	Evento	378
	Actuación	430
	Oficio No.	10154

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, artículo 27 del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), regla 51 bis del Reglamento y Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio, se le comunica que:

1. El solicitante debe presentar un nuevo título que permita identificar la materia de la cual trata la solicitud, ya que el título relacionado no se encuentra con la precisión necesaria para identificar claramente el objeto de la solicitud de patente. (Regla 4.3 PCT, Art 26-27 D-486, Circular única 5.2.9)

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

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


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

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha 04 SET. 2009
jfernand

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Bogotá,
2020

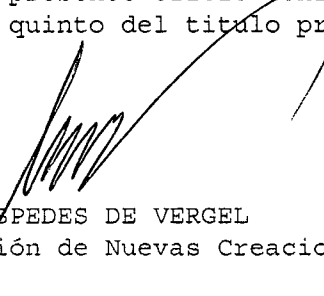
Doctor(a)
LLOREDA RICAURTE ALICIA
Apoderado(a) y/o Representante de
NESTEC S.A.

REFERENCIA	Radicación No.	09 76119
	Solicitud internacional	PCT/EP2008/050828
	Fecha inicio fase nacional	25/08/2009
	Trámite	11
	Evento	378
	Actuación	430
	Oficio No.	10155

Teniendo en cuenta que el capítulo reivindicatorio presentado excede de quince reivindicaciones, es necesario que cancele la tasa establecida por cada reivindicación adicional presentada, de conformidad con lo dispuesto en la resolución de tasas vigente para la fecha de presentación de la solicitud, so pena de que no sean tenidas en cuenta dentro del presente trámite administrativo.

En consecuencia, con fundamento en lo previsto por el artículo 12 del Código Contencioso Administrativo, se le requiere para que dentro del término de dos (2) meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio atienda el requerimiento aquí señalado. Lo anterior, con el alcance que para tal efecto establece el artículo 13 de la misma codificación, respecto de las reivindicaciones adicionales.

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 N° 10 de 2001.


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

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de
fecha 64 SET. 2009
jfernand