

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 15-249790- -1	FECHA: 2015-12-21 12:01:47
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 13
ACT: 519 TRASLADOINFORME	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

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

Asunto: Radicación: 15-249790- -1
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 519
 Oficio: 15496
 Folios: 13

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/EP2010/069223				
Fecha de Presentación Internacional	08/12/2010				

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° 15-249790-00000-0000	20/Octubre/2015
Reivindicaciones:	Rad. N° 15-249790-00000-0000	20/Octubre/2015
Dibujos:	Rad. N° 15-249790-00000-0000	20/Octubre/2015

2. 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 estudiaran las reivindicaciones 1 a 15.

Título de la solicitud: “Composición de relleno que comprende grano integral hidrolizado” (Ver página 1 del radicado N° 15-249790-0000-0000).

El problema técnico planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de ofrecer en el mercado productos alimenticios con alto contenido de grano integral de cereales que conserve las propiedades organolépticas de los productos fabricados a partir de harina

Expediente 15-249790- -1

1er Art 45

refinada del endospermo de los cereales, de forma que se cubra la demanda de productos saludables, naturales, que contengan la mayor cantidad posible de fibra dietética de grano integral intacto.

Para resolver este problema, la solicitud estudiada plantea un producto alimenticio rico en granos integrales y fibras dietéticas que puede industrializar fácilmente a costos razonables sin comprometer los parámetros organolépticos.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una composición de relleno que comprende un contenido de grasa superior a un 15% en peso de la composición de relleno, una composición de grano integral hidrolizado y una alfa-amilasa o fragmento de esta. La invención además proporciona un proceso para preparar la composición de relleno y un producto que comprende dicha composición.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23D 7/005, A23L 1/10 // 1/105 // 1/308, A21D 13/00.

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

El objeto de la reivindicación 10 hace referencia a un uso “*la composición de relleno forma parte de un producto alimentario compuesto*”, no son características técnicas que defina a la invención, lo cual no es permitido de acuerdo al art. 14. Por lo tanto, las mencionadas reivindicaciones no son patentables.

4. 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 5, 12, 14 no son claras porque presentan términos generales “*composición de relleno*”, “*composición de grano integral hidrolizado*”, “*alfa-amilasa*”, “*beta-amilasa*”, “*proteasa*”, “*componente lácteo*”, “*componente saborizante*”, “*componente de queso*”, “*componente de grano integral*”, “*pulpa de fruta*”, “*puré de fruta*”, “*jarabe de azúcar*”, “*granos integrales*”, “*producto compuesto*”, 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, 6, 8, 9 y 11 no son claras porque presentan términos indefinidos y/o imprecisos como los son: “*superior*”, “*al menos*”, “*sustancialmente*”, “*inferior*”, utilizados para definir el rango de varias características de la composición y del método 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.
- La reivindicación 1 que se refiere a una composición, debe estar definida por los componentes que la constituyen y caracterizada por las cantidades de éstos que se encuentran en la mezcla, de tal forma que la composición en conjunto presente ambigüedad; por ejemplo: composición alimenticia que comprende x% de almidón, y % de proteína, z% de grasa, w% de glucosa, etc. No se admite que los componentes que constituyen una composición sean otro tipo de composición, por ejemplo: “*una composición de relleno que comprende... una composición de grano integral hidrolizado*”.

- La reivindicación 12 tiene por objeto un proceso, sin embargo aunque muestra la secuencia de etapas técnicas, no enseña las etapas técnicas con sus condiciones técnicas (temperaturas, flujos, presiones, etc.), por todo lo anterior esta reivindicación no es clara. Cabe decir que las etapas se caracterizan de forma muy general así: *“poner en contacto”, “permitir que la composición enzimática reaccione con el componente integral”* etc., lo cual, resulta muy general, pues no se especifica claramente la etapa con la condición técnica para llevar a cabo el proceso reclamado y obtener el producto deseado. Se sugiere realizar las aclaraciones respectivas o definir la invención por sus características esenciales y estructurales, teniendo en cuenta de no modificar o ampliar la material ya divulgada.
- La reivindicación 12 no es clara porque presenta una falsa dependencia de las reivindicaciones 1 a 11 así: *“composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reinventaciones 1-11”*, lo cual no es permitido, dado que la reivindicación 12 es una reivindicación de proceso y las reivindicaciones 1 a 11 son reivindicaciones de producto, en particular de una composición. Se sugiere definir el proceso por sus características esenciales estructurales, es decir, por sus etapas con las condiciones técnicas para llevarlo a cabo. Al respecto no debe olvidarse, que las reivindicaciones de producto y de procedimiento son diferentes y, por ello, deben redactarse de manera independiente en el pliego reivindicatorio. Sobre las mismas, el Tribunal Andino de Justicia ha dicho lo siguiente:

“El objeto de la invención de producto está constituido por un cuerpo cierto destinado llenar una necesidad industrial que el estado de la técnica aún no ha satisfecho. En cambio, el objeto de la invención de procedimiento se encuentra conformado por “una serie o sucesión de operaciones que inciden sobre una materia (sólida, líquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado”. (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit)¹.

- Las reivindicaciones 1, 4, 6, 8 y 9, referidas a un producto en particular una composición de relleno, se incluyen características funcionales de los componentes *“la alfa-amilasa o el fragmento de esta no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa”, “la proteasa o un fragmento de esta no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa”, “una amiloglucosa o una glucosa isomerizada o fragmentos de estas no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa”,* no se tendrán en cuenta para el estudio ya que dichas características no le pueden dar novedad ni nivel inventivo a la invención. Se le sugiere al solicitante caracterizar la composición por sus componentes y los rangos de estos.
- Las reivindicaciones 1 y 13, no son claras porque presentan resultados a obtener: *“cuando dicho hidrolizado haya alcanzado una viscosidad comprendida entre 50 y 5000 mPas”, “se obtiene la composición de grano integral hidrolizado del paso 1) cuando dicho hidrolizado ha alcanzado un contenido de sólidos total de un 25-50%”,* lo cual no es permitido, puesto que las citadas reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado.
- Las reivindicaciones 8 y 9, no son claras porque presentan efectos *“la composición de grano integral hidrolizado presenta una estructura de beta-glucano sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida”, “la composición de grano integral hidrolizado presenta una estructura de arabinoxilano sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida”,* lo cual no es permitido. Las reivindicaciones deben caracterizar un producto por la forma o constitución del mismo y las partes que lo componen. No se aceptan reivindicaciones que caractericen resultados, usos, ventajas o efectos.

¹ Proceso 129-JP-2007
Expediente 15-249790- -1

- Las reivindicaciones 12, no es clara porque presenta efectos “*dicha composición enzimática no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas*”; lo cual no es permitido. Las reivindicaciones deben caracterizar el proceso por una secuencia de etapas técnicas con sus condiciones (materias primas, equipos, temperaturas, flujos, presiones, etc.), por medio de las cuales se transforme una materia en un producto o se obtenga un resultado. No se aceptan reivindicaciones que caractericen resultados, usos, ventajas o efectos.
- La reivindicación 14 no es clara porque presenta una falsa dependencia “*composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-11*”. Se sugiere definir el producto por sus características esenciales estructurales.
- Con respecto a las macromoléculas mencionadas en las reivindicaciones 1, 3, 4, 5, 6, 8 y 9 como “una alfa amilasa o un fragmento de ésta”, “beta amilasa”, “proteasa o un fragmento de ésta”, “amiloglucosidasa, glucosa isomerasa o fragmentos de estas” “composición enzimática” y “enzimas”, se recuerda al solicitante que cualquiera de las macromoléculas mencionadas debe ser caracterizada por su secuencia completa, la cual además debe ser adjunta en un listado aparte con su respectivo SEQ. ID. No. de acuerdo con el estándar 25 de PCT, y que no se aceptan definiciones indicando porcentajes de identidad ni nombres comunes, puesto que esta definición no permite establecer la secuencia aminoácida o nucleótida exacta a la que se refiere.

Descripción (Art 28 D 486)

Durante la evaluación de claridad y suficiencia de la descripción, esta Oficina encontró que:

En relación a las macromoléculas relacionadas como “*una alfa amilasa o un fragmento de ésta*”, “*beta amilasa*”, “*proteasa o un fragmento de ésta*”, “*amiloglucosidasa, glucosa isomerasa o fragmentos de estas*” “*composición enzimática*” y “*enzimas*”, se recuerda al solicitante que cualquiera de las macromoléculas mencionadas debe ser caracterizada por su secuencia completa, la cual además debe ser adjunta en un listado aparte con su respectivo SEQ. ID. No. de acuerdo con el estándar 25 de PCT, y que no se aceptan definiciones indicando porcentajes de identidad ni nombres comunes, puesto que esta definición no permite establecer la secuencia aminoácida o nucleótida exacta a la que se refiere.

5. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación internacional, es decir, 8 de diciembre de 2010.

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 2002/0081367	“Non-diary, ready-to-use milk substitute and products made therewith”	27/junio/2002
D2	WO 2010/023351	“Improved Edible composition and method for preparing it”	4/marzo/2010

El documento D1² divulga dispersiones no lácteas de cereales que comprenden una suspensión de sustrato de cereal y una composición enzimática para la hidrólisis enzimática de los constituyentes del cereal, en el que, el cereal hidrolizado contiene beta glucanos intactos, proteínas y azúcares naturales (Párr. 13).

²[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=2002081367A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20020627&DB=&&locale=en_EP)

CC=US&NR=2002081367A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20020627&DB=&&locale=en_EP
Expediente 15-249790-1 1er Art 45

El documento D2³ divulga una suspensión de avena, un procedimiento para la preparación de los mismos y un polvo hecho de los mismos. La suspensión y el polvo se pueden utilizar para la preparación de bebidas y otros productos no lácteos con mejores propiedades sensoriales (Resumen).

4. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

El siguiente examen de patentabilidad se realizó teniendo en cuenta las objeciones señaladas en el numeral 3 de la presente comunicación.

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en “Una composición de relleno (...) (Ver página 37 del radicado N° 15-249790-00000-0000).

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

Características esenciales	D1	D2
Una composición de relleno que comprende:	Producto no lácteo listo para consumir, sustituto de la leche (Reivindicación 1, Resumen). Ejemplo 13 una crema de avena (Párr. 107). Cabe aclarar que el producto del ejemplo 13 se prepara con base en el producto del ejemplo 9 y éste con base en el producto del ejemplo 8). Dado que el producto no lácteo listo para consumir hace parte de una crema de avena se considera dicho producto una composición de relleno.	Una suspensión de avena (Reivindicación. 1). La suspensión según una cualquiera de las reivindicaciones 1-11, caracterizado porque se trata de una composición comestible no láctea (...) (Reivindicación 12). Dado que la suspensión de avena hace parte de una composición comestible no láctea, se considera dicha suspensión una composición de relleno.
Un contenido en grasas superior a un 15% en peso de la composición de relleno;	De la fórmula se infiere que en el ejemplo 13, el total son 200,45 partes de la composición. En la composición hay 100 partes de grasa (50 de aceite de canola y 50 de aceite de palma), por lo tanto, el contenido de grasa en la crema es del 49,9% (Ejemplo 13, Párr. 107).	La suspensión según una cualquiera de las reivindicaciones 1-11, caracterizado porque se trata de una composición comestible no lácteos que comprende al menos un ingrediente alimentario seleccionado del grupo que consiste en sal; aceite vegetal/grasa (...) (Reivindicación 12). La composición según la reivindicación 12, caracterizada porque es una crema no láctea tales como nata para cocinar, nata montada o crema de postre (como flan de vainilla), que contiene al menos un ingrediente alimentario seleccionado del grupo que consiste en agente edulcorante (...) aceite vegetal/grasa, preferiblemente 1-40g (...) por 100 g de producto no lácteo (Reivindicación 14). Una composición de acuerdo a la

3http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=2010023351A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20100304&DB=&&locale=en_EP

		reivindicación 22 que contiene (...), de 1 a 40g de grasa/aceite vegetal, (...), por cada 100 gramos de crema (Reivindicación 24).
Una composición de grano integral hidrolizado.	Suspensión de cereal tratada con una composición enzimática mediante la introducción de la amilasa y la alfa-amilasa de forma simultánea a dicha suspensión de cereal para proporcionar la hidrólisis enzimática acelerada (Reivindicación 1). La suspensión de cereal comprende avena (Reivindicación 2). En la avena, los componentes más nutritivos están distribuidos por igual en el grano integral, esto significa que al usar avena, una vez retirada la cáscara, se puede usar el grano integral para diferentes productos. (Párr. 5). Los componentes nutricionales de la avena han llevado a la introducción de la avena, o partes del mismo, en varios productos alimenticios diferentes. Por ejemplo, US Pat. No. 4.996.063 (...) enseña que harinas de cereales integrales también han sido sometidos a condiciones de hidrólisis de almidón y han producido, por ejemplo, un producto de grano entero hidrolizado (US 4.377.602, Resumen), el grano consiste sustancialmente en almidón (...) lo que implica proteínas, salvado, germen y gránulos de almidón de encolado juntos (US 4.377.602, Col. 1, líneas 56 a 61).	La materia prima de avena se selecciona del grupo que consiste en (...), harina de avena integral (...) (Reivindicación 18). Material tratado enzimáticamente de avena en bruto (Reivindicación 1) Por materia prima de avena es el material obtenido a partir de granos de avena descascarillada o parte del grano de avena descascarillada. Ejemplos de materiales de avena cruda son copos de avena, harina de avena entera, harina de avena endospermo, salvado de avena y sus mezclas, preferentemente laminados avena y harina de avena entera. (Pág. 4, Líneas 12 a 16, Reivindicación 18). La materia prima de avena puede contener todo el material en el grano descascarado, es decir, no sólo la fracción del endospermo, sino también la parte de salvado puede estar presente (Pág. 10, líneas 11 y 12).
Una alfa-amilasa o un fragmento de esta.	La preparación enzimática de la presente invención comprende (...) alfa-amilasa, e.j. Fungamyl o Mycolase (...) (Ej. 8, Párr. 94). La composición enzimática comprende alfa-amilasa (Reivindicación 1).	La materia prima de avena se trata con alfa amilasa. (Ej. 1, Reivindicación 17).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del producto de la reivindicación 1 habrían 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.

Expediente 15-249790- -1

1er Art 45

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

- Reivindicación 2: opcionalmente, en este punto se puede homogenizar a 200 bares, antes de enfriarla o agregar a la mezcla frutas o saborizantes. (Párr. 105, Reivindicación 11 y 12).
- Reivindicación 3: las cantidades relativas de enzimas, tales como α -amilasa y beta-amilasa, añadirse dependerá de la viscosidad deseada del producto final (Párr. 60), es decir, puede o no incluirse.
- Reivindicación 5: (...) a continuación, la suspensión se trata con α -amilasa en una segunda etapa de tratamiento enzimático que genera específicamente unidades de maltosa y no tiene actividad glucanasa ni proteinasa (...) (Párr. 85).
- Reivindicación 6: la hidrolasa puede seleccionarse de entre el grupo constituido por β -amilasa, α -amilasa, amiloglucosidasa y pululanasa (Resumen, Párr. 49).
- Reivindicación 7: copos de avena gelatinizado previamente eran molido en húmedo a una temperatura de aproximadamente 52 a aproximadamente 63 ° C. fueron utilizados para preparar una suspensión donde la concentración de la avena molida en agua fue de aproximadamente 10 a aproximadamente 15% p/p (Párr. 87, Ej. 1).
- Reivindicación 8: uso de las suspensiones de cereales de la presente invención, homogénea y estable dispersiones mejoradas de cereales que tienen el aroma y el sabor de los cereales naturales y que contienen β -glucanos intactos, proteínas y azúcar natural se preparan mediante el tratamiento de las suspensiones con las preparaciones enzimáticas proporcionadas por la presente invención (Resumen, Párr. 78).
- Reivindicación 10: el método de fabricación de las dispersiones de cereal mejoradas homogéneas y estables también puede incluir realizar al menos una etapa de proceso de acabado de la enzima dispersiones de cereales no lácteos tratados y los productos hechos de los mismos, tales como helados, cremas para cocinar, bebidas sabrosas cremosas, y yogures (Párr. 31)
- Reivindicaciones 11: por ejemplo, 30 minutos después de la adición de la amiloglucosidasa (glucoamilasa), la suspensión contenía cantidades iguales de maltosa y glucosa mientras que el contenido de maltosa era 50% de la suspensión en Paso 1. (Párr. 89). De acuerdo a lo anterior, la relación Maltosa:Glucosa es 1:1. que es menor a 144:1, inferior a 120:1, inferior a 199:1, inferior a 30:1, inferior a 20:1, e inferior a 10:1.

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

- Reivindicación 2: la suspensión comprende un ingrediente alimenticio es al menos uno seleccionado del grupo que consiste de los aditivos alimentarios; materiales vegetales, frutas y / o de bayas; y componentes beneficiosos nutricionalmente, tales como fibra dietética, proteína purificada, esteroles vegetales y/o estanol vegetal, ácido graso omega-3, los probióticos, vitaminas y minerales (Reivindicación 10).
- Reivindicación 3: el tratamiento de la materia prima de avena con al menos una α -amilasa (Reivindicación 16).
- Reivindicación 4: las enzimas utilizadas en el procedimiento según la invención no tienen sustancialmente ninguna actividad de la proteasa, es decir, las proteínas no se hidrolizan en la materia prima de avena. Por tanto, el proceso da lugar a una suspensión que tiene la proteína procedente de la materia prima de avena con un grado de hidrólisis de a lo sumo 10%, preferentemente como máximo 8%, más preferiblemente como máximo el 6%, aún más preferiblemente como máximo el 4%, aún más preferiblemente a lo sumo 2%, y lo más preferiblemente 0% en la suspensión. La suspensión contiene dicha proteína en una cantidad de 0,1 a 20%, preferiblemente en una cantidad de 0,2 a 15%, más preferiblemente en una cantidad

de 0,3 a 10% y más preferiblemente en una cantidad de 0,4 a 5% (dwb) (Pág. 11, Líneas 32 a 37 a Pág. 12, Líneas 1 y 2).

- Reivindicación 5: las enzimas del proceso de acuerdo a la invención no tienen actividad proteasa. (Pág. 11 Líneas 32 a 33).
- Reivindicación 6: las enzimas productoras de glucosa hidrolizan las dextrinas y oligosacáridos producidos por la alfa amilasa en glucosa. Algunos ejemplos de las enzimas productoras de glucosa ara uso en esta invención son glucoamilasa (EC3.2.1.3), alfa-glucosidasa (EC 3.2.1.10), amilo-1,6-glucosidasa (EC 3.2.1.33) (...) (Pág. 11 Líneas 10 a 19).
- Reivindicación 7: la suspensión comprende materia prima de avena tratada enzimáticamente 2 a 30%, preferiblemente 3-20%, más preferiblemente 4-15%, y más preferiblemente 5-10% en peso (Reivindicación 8).
- Reivindicación 11: una relación adecuada de glucosa a maltosa en la suspensión es 1:1 a 99:1, preferiblemente 2:1 a 25:1, más preferiblemente 2,5:1 a 20:1, aún más preferiblemente de 4:1 a 15:1, y más preferiblemente 5:1 a 10:1. (Pág. 4, Líneas 35 a 38). Todas corresponden a relaciones maltosa:glucosa menores a 144:1, inferior a 120:1, inferior a 100:1, inferior a 50:1, inferior a 50: 1, inferior a 30:1, inferior a 20:1, o inferior a 10:1

De igual manera, las reivindicaciones dependientes 4, 8, 9 y 10 no mencionan características técnicas tangibles adicionales que puedan brindarle nivel inventivo al objeto de la reivindicación 1, puesto que estas se encuentran redactadas en términos de usos o resultados.

Puesto que la reivindicación dependiente 2 a 11 no menciona alguna característica que haga nuevo el producto de la reivindicación 14, por lo cual se considera que no son nuevas.

Ahora bien, la reivindicación 12 consiste en “*Un proceso para preparar una composición de relleno (...) (Ver página 38 del radicado N° 15-249790-00000-0000).*”

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

Características esenciales	D1	D2
Un proceso para preparar una composición de relleno, donde dicho proceso comprende:	Producto no lácteo listo para consumir, sustituto de la leche, que comprende beta-glucanos, proteínas y azúcares elaborado por los pasos que comprenden: (Reivindicación 1, Resumen). Dado que el producto no lácteo listo para consumir hace parte de una crema de avena se considera dicho producto una composición de relleno.	El proceso de preparación de una suspensión de avena que comprende los pasos de: (Reivindicación 17). La suspensión según una cualquiera de las reivindicaciones 1-11, caracterizado porque se trata de una composición comestible no lácteos que comprende al menos un ingrediente alimentario seleccionado del grupo que consiste en sal; aceite vegetal / grasa; (...) frutas y (...) (Reivindicación 12). Un polvo preparado a partir de la suspensión de una cualquiera de las reivindicaciones 1-16 o de la suspensión preparada de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 17-20 (Reivindicación 21). Dado que la suspensión de avena hace parte de una composición comestible no

Expediente 15-249790- -1

1er Art 45

		láctea, se considera dicha suspensión una composición de relleno.
Preparar una composición de grano integral hidrolizado, que comprende los pasos de:	I Proveer una suspensión de cereal.	A Preparar una mezcla de materia prima de avena y agua.
a) poner en contacto un componente de grano integral con una composición enzimática en agua, donde la composición enzimática comprende al menos una alfa-amilasa y donde dicha composición enzimática no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas.	II proveer una enzima degradadora de almidón sin actividad beta-glucanasa ni proteinasa, que comprende alfa-amilasa y beta-amilasa y III tratar dicha suspensión de cereal con la composición enzimática mediante la introducción de la amilasa y la alfa-amilasa de forma simultánea a dicha suspensión de cereal para proporcionar la hidrólisis enzimática acelerada (Reivindicación 1).	B macerar la materia prima de avena. C. Tratar la materia prima de avena con al menos una alfa amilasa y al menos una enzima productora de glucosa.
b) permitir que la composición enzimática reaccione con el componente de grano integral, para proporcionar un hidrolizado de grano integral,	La suspensión de cereal comprende avena (Reivindicación 2). En la avena, los componentes más nutritivos están distribuidos por igual en el grano integral, esto significa que al usar avena, una vez retirada la cáscara, se puede usar el grano integral para diferentes productos (Párr. 5). No menciona grano entero que comprende el germen, el endospermo y el salvado de cereales.	Inactivar las enzimas (Reivindicación. 17). Por materia prima de avena es el material obtenido a partir de granos de avena descascarillada o parte del grano de avena descascarillada. Ejemplos de materiales de avena cruda son copos de avena, harina de avena entera, harina de avena endospermo, salvado de avena y sus mezclas, preferentemente laminados avena y harina de avena entera. (Pág. 4, Líneas 12 a 16, Reivindicación 18). La materia prima de avena puede contener todo el material en el grano descascarado, es decir, no sólo la fracción del endospermo, sino también la parte de salvado puede estar presente (Pág. 10, líneas 11 y 12).
c) obtener la composición de grano integral hidrolizado inactivando dichas enzimas,	El producto no lácteo se somete a un proceso de esterilización con vapor a temperatura entre 137 y 138°C durante 3-4 segundos, éste proceso de esterilización mata las bacterias e inactiva las enzimas. (Ej. 8, Párr. 96).	
cuando dicho hidrolizado haya alcanzado una viscosidad comprendida entre 50 y 5000 mPa.s.	Las cantidades relativas a añadirse de enzimas, tales como α -amilasa y beta-amilasa, dependerá de la viscosidad deseada del producto final (Párr. 60). La suspensión de cereales se trata con alfa amilasa hasta que tenga una viscosidad de 0.5Pas (500mPas) a una tasa de corte entre 10 y 100 s ⁻¹ . (Párr. 85).	Todas las suspensiones de acuerdo a la invención tienen una viscosidad máxima de 700mPas (Pág. 6 Líneas 11 a 15).
obtener la composición de relleno mezclando la composición de grano integral hidrolizado con un contenido en grasas superior a un 15% en peso de la composición de relleno	De la fórmula se infiere que en el ejemplo 13, el total son 200,45 partes de la composición. En la composición hay 100 partes de grasa (50 de aceite de canola y 50 de aceite de palma), por lo tanto, el contenido de grasa en la crema es del 49,9% (Ejemplo 13, Párr. 107).	I. Agregar al menos un ingrediente alimenticio a la suspensión (Reivindicación. 17). La suspensión según una cualquiera de las reivindicaciones 1-11, caracterizado porque se trata de una composición comestible no lácteos que comprende al menos un ingrediente alimentario seleccionado del grupo que consiste en sal;

		aceite vegetal/ grasa (...) (Reivindicación 12). La composición según la reivindicación 12, caracterizado porque es una leche no láctea que contiene al menos un ingrediente alimentario seleccionado del grupo que consiste en sal, preferiblemente 0,01 a 0,3 g; aceite vegetal, preferiblemente 0,1 a 5 g; (...) por 100g producto no lácteo (Reivindicación 13). La composición según la reivindicación 12, caracterizada porque es una crema no láctea tales como nata para cocinar, nata montada o crema de postre (como flan de vainilla), que contiene al menos un ingrediente alimentario seleccionado del grupo que consiste en agente edulcorante (...) aceite vegetal/grasa, preferiblemente 1- 40g (...) por 100 g de producto no lácteo (Reivindicación 14). Una composición de acuerdo a la reivindicación 12 caracterizada por ser una crema de cocina que contiene, (...), de 1 a 40g de grasa/aceite vegetal (...), por cada 100 gramos de crema. (Reivindicación 24).
--	--	--

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del proceso de la reivindicación 12 habían sido divulgadas previamente en los documento D1 y D2, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 12 no es nueva, según lo divulgado en los documentos D1 y D2.

Puesto que la reivindicación dependiente 13 no menciona alguna característica que haga nuevo el proceso de la reivindicación 12, por lo cual se considera que no son nuevas.

La reivindicación 14 consiste en “*Un producto compuesto que comprende una composición de relleno (...) (Ver página 39 del radicado N° 15-249790-00000-0000).*”

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

Características esenciales	D1	D2
Un producto compuesto que comprende una composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-7.	Una crema no láctea con base en avena que comprende la leche de avena de la reivindicación 6 (Reivindicación 15).	Un producto comestible no lácteo que comprende la suspensión de avena de las reivindicaciones 1 a 16 (...) (Reivindicación. 22).
	El no láctea, leche de avena lista para el uso, no láctea de la reivindicación 2 en el que la	La composición según la reivindicación 22, caracterizada porque es una

	suspensión de avena comprende de aproximadamente 5,0 a aproximadamente 10,0 unidades de FA de dicha alfa-amilasa y de aproximadamente 1.400 a aproximadamente 1.600 °DP unidades de dicha beta-amilasa resultando en una de avena estable, con sabor dulce, líquido de baja viscosidad (Reivindicación 6). Sustituto de la leche, no láctea, lista para su uso, según la reivindicación 1 en el que la suspensión de cereal comprende avena (Reivindicación 2). sustituto de la leche, no lácteo, lista para su uso que comprende beta-glucanos, proteínas, azúcares, se elabora por los pasos que componen: (i) proporcionar una suspensión de cereal; (ii) proporcionar una composición enzimática que degrada almidón desprovista de β-glucanasa y la actividad proteinasa que comprende α-amilasa y β-amilasa, y (iii) tratar dicha suspensión de cereal con dicha composición enzimática mediante la introducción de la amilasa y la α-amilasa de forma simultánea a dicha suspensión de cereal para proporcionar la hidrólisis enzimática acelerada (...) (Reivindicación 1).	crema no láctea tales como nata para cocinar, nata montada o crema de postre (como flan de vainilla) (Reivindicación 24).
--	--	--

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del producto de la reivindicación 14 habrían sido divulgadas previamente en los documento D1 y D2, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 14 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:

- Reivindicación 15: Una crema no láctea con base en avena que comprende la leche de avena de la reivindicación 6 (Reivindicación 15).

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

- Reivindicación 15: La composición según la reivindicación 22, caracterizada porque es una crema no láctea tales como nata para cocinar, nata montada o crema de postre (como flan de vainilla) (Reivindicación 24).

Puesto que la reivindicación dependiente 15 no menciona alguna característica que haga nuevo el producto de la reivindicación 14, por lo cual se considera que no son nuevas.

5. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 2002/0081367	1 a 15	Novedad/Nivel Inventivo
D2	WO 2010/023351	1 a 7, 12, 14 y 15	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 2015-12-29

Elaboró: Yenny Marcela Campos Borda
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro

PatBase - Search results 24 November 2015

Search query (2): [SP]: 1. a filling composition comprising a fat content comprising more than 15 percent by weight of the filling composition a hydrolyzed whole grain composition and an alpha-amylase or fragment thereof, which alpha-amylase or fragment thereof shows no hydrolytic activity towards dietary fibers when in the active state. 2. the filling composition according to claim 1, wherein the filling composition comprises a component selected from the group consisting of a milk component, a flavor component, a cheese component, a whole grain component, a fruit pulp, fruit puree, sugar syrup, whole grains and combinations thereof. 3. the filling composition according to claim 1, wherein the composition does not contain a beta-amylase. 4. the filling composition according to claim 1, comprising a protease or fragment thereof, comprising 0.001-5 percent by weight of the total whole grain content, which protease or fragment thereof shows no hydrolytic activity towards dietary fibers when in the active state. 5. the filling composition according to claim 1, wherein the composition does not contain protease. 6. the filling composition according to claim 1, wherein the filling composition comprises at least one of an amyloglucosidase or a glucose isomerase or fragments thereof, which amyloglucosidase and glucose isomerase or fragments thereof show no hydrolytic activity towards dietary fibers when in the active state. 7. the filling composition according to claim 1, having a total content of whole grains of 0.1-40 percent by weight of the filling composition. 8. the filling composition according to claim 1, wherein the hydrolyzed whole grain composition has a substantial intact beta-glucan structure relative to the starting material. 9. the filling composition according to claim 1, wherein the hydrolyzed whole grain composition has a substantial intact arabinoxylan structure relative to the starting material. 10. the filling composition according to claim 1, wherein the filling composition is part of a composite food product. 11. the filling composition according to claim 1, wherein the filling composition has a maltose to glucose ratio below 144:1 by weight of the filling composition. 12. a process for preparing a filling composition comprising: preparing a hydrolyzed whole grain composition, comprising the steps of: contacting a whole grain component with an enzyme composition in water, the enzyme composition comprising at least one alpha-amylase, said enzyme composition showing no hydrolytic activity towards dietary fibers, allowing the enzyme composition to react with the whole grain component, to provide a whole grain hydrolysate, preparing the hydrolyzed whole grain composition by inactivating the enzymes when the hydrolysate has reached a viscosity comprised between 50 and 5000 mpas, and preparing the filling composition by mixing the hydrolyzed whole grain composition with a fat content above 15 percent by weight of the filling composition. 13. the process according to claim 12, wherein the hydrolyzed whole grain composition is prepared when the hydrolysate has reached a total solid content of 25-50 percent. 14. a composite product comprising a filling composition comprising a fat content comprising more than 15 percent by weight of the filling composition, a hydrolyzed whole grain composition, and an alpha-amylase or fragment thereof, which alpha-amylase or fragment thereof shows no hydrolytic activity towards dietary fibers when in the active state. 15. a composite product according to claim 14, wherein the composite product is selected from the group consisting of a composite sandwich, a composite biscuit, a composite wafer, a composite fruit snack and composite pastries.

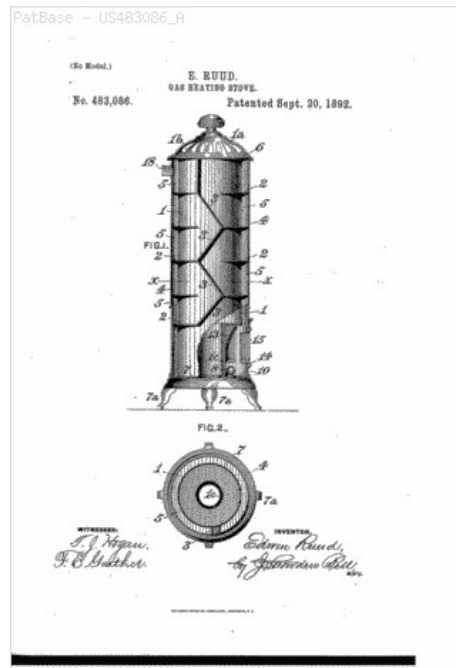
Results: 106

Yenny Campos

Search history

- Search 1: TAC=(filling composition and hydrolyzed whole grain) (Results 1)
- Search 2: [SP]: 1. a filling composition comprising a fat content comprising more than 15 percent by weight of the filling composition a hydrolyzed whole grain composition and an alpha-amylase or fragment thereof, which alpha-amylase or fragment thereof shows no hydrolytic activity towards dietary fibers when in the active state. 2. the filling composition according to claim 1, wherein the filling composition comprises a component selected from the group consisting of a milk component, a flavor component, a cheese component, a whole grain component, a fruit pulp, fruit puree, sugar syrup, whole grains and combinations thereof. 3. the filling composition according to claim 1, wherein the composition does not contain a beta-amylase. 4. the filling composition according to claim 1, comprising a protease or fragment thereof, comprising 0.001-5 percent by weight of the total whole grain content, which protease or fragment thereof shows no hydrolytic activity towards dietary fibers when in the active state. 5. the filling composition according to claim 1, wherein the composition does not contain protease. 6. the filling composition according to claim 1, wherein the filling composition comprises at least one of an amyloglucosidase or a glucose isomerase or fragments thereof, which amyloglucosidase and glucose isomerase or fragments thereof show no hydrolytic activity towards dietary fibers when in the active state. 7. the filling composition according to claim 1, having a total content of whole grains of 0.1-40 percent by weight of the filling composition. 8. the filling composition according to claim 1, wherein the hydrolyzed whole grain composition has a substantial intact beta-glucan structure relative to the starting material. 9. the filling composition according to claim 1, wherein the hydrolyzed whole grain composition has a substantial intact arabinoxylan structure relative to the starting material. 10. the filling composition according to claim 1, wherein the filling composition is part of a composite food product. 11. the filling composition according to claim 1, wherein the filling composition has a maltose to glucose ratio below 144:1 by weight of the filling composition. 12. a process for preparing a filling composition comprising: preparing a hydrolyzed whole grain composition, comprising the steps of: contacting a whole grain component with an enzyme composition in water, the enzyme composition comprising at least one alpha-amylase, said enzyme composition showing no hydrolytic activity towards dietary fibers, allowing the enzyme composition to react with the whole grain component, to provide a whole grain hydrolysate, preparing the hydrolyzed whole grain composition by inactivating the enzymes when the hydrolysate has reached a viscosity comprised between 50 and 5000 mpas, and preparing the filling composition by mixing the hydrolyzed whole grain composition with a fat content above 15 percent by weight of the filling composition. 13. the process according to claim 12, wherein the hydrolyzed whole grain composition is prepared when the hydrolysate has reached a total solid content of 25-50 percent. 14. a composite product comprising a filling composition comprising a fat content comprising more than 15 percent by weight of the filling composition, a hydrolyzed whole grain composition, and an alpha-amylase or fragment thereof, which alpha-amylase or fragment thereof shows no hydrolytic activity towards dietary fibers when in the active state. 15. a composite product according to claim 14, wherein the composite product is selected from the group consisting of a composite sandwich, a composite biscuit, a composite wafer, a composite fruit snack and composite pastries. (Results 106)
- Search 3: TAC=(hydrolyzed whole grain and weight and germ and endosperm and bran) (Results 0)
- Search 4: TAC=(hydrolyzed whole grain and weight and germ and endosperm) (Results 1)
- Search 5: STAC=(hydrolyzed whole grain and weight and germ and endosperm) (Results 0)
- Search 6: TAC=(2 and 4) (Results 0)

US: 126/90.00R 126/90R



Publication number	Publication date	Application number	Application date
US483086 A	18920920		00000000

Title: ALPHA AMYLASE IS INCORPORATED INTO A BUTTER USED TO PREPARE POTATO SNACKS

Abstract: Source: US3840673A ABSTRACT OF THE DISCLOSURE

Alpha-Amylase is incorporated into a batter of potato solids from which a snack food is produced. The alpha amylase partially hydrolyzes the starch molecules of said potato solids thereby increasing the solids content and reducing the viscosity of said batter. Said potato snack produced has a lower oil content than normal. 2q FIELD OF THE INVENTION This invention relates to a new process for the manufacture of snacks foods such as potato chips with a reduced caloric content. The food products so produced are crisp and ready to eat and can be manufactured from a wide range of raw materials. B

Classifications:

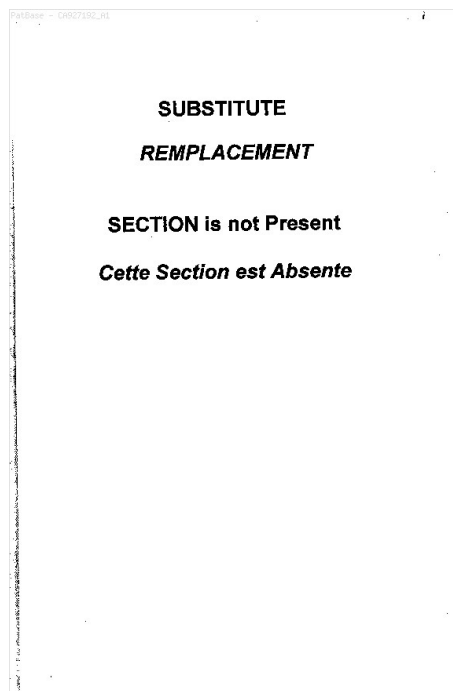
International (IPC 8-9): A23L1/216 (Advanced/Invention); A23L1/214 (Core/Invention)

International (IPC 1-7): A23B7/02 A23L1/216

CPC: A23L1/2161

European: A23L1/216B

US: 426/48 426/52 426/550 426/560 426/637



Family:

Publication number	Publication date	Application number	Application date
CA927192 A1	19730529	CA19700077009	19700310
GB1278736 A	19720621	GB19710024364	19710419
US3840673 A	19741008	US19710117065	19710219

Priority:

CA19700077009 19700310

Probable Assignee: CORPORATE FOODS

Assignee(s): (std): CORPORATE FOODS ; CORP FOODS LTD

Assignee(s): CORP FOODS LTD CA ; CORNELIS KORTSCHOT ; CORPORATE FOODS LIMITED ; CORPORATE FOODS LTD ; PETER F ADAMS

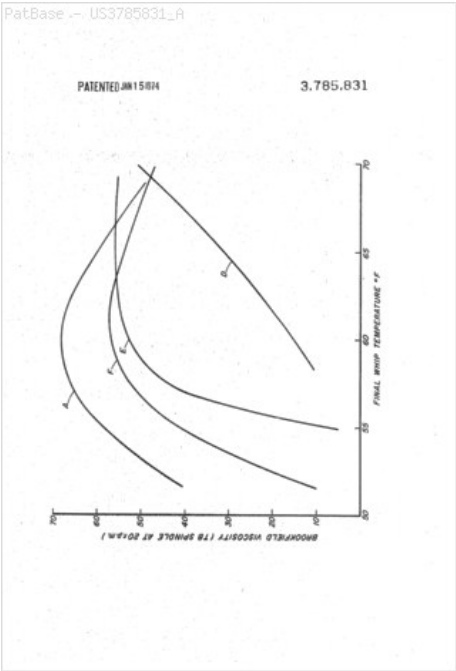
Inventor(s): (std): ADAMS P ; KORTSCHOT C

Inventor(s): KORTSCHOT C CA ; PETER F ADAMS ; ADAMS P AU ; CORNELIS KORTSCHOT

Title: WHIPPABLE COMPOSITION

Abstract: Source: US3785831A A whippable topping composition having improved low temperature performance is prepared utilizing a mixture containing at least two emulsifiers, a primary and a secondary emulsifier. The primary emulsifier is a lactylated glycerol ester, and the secondary emulsifier is a partial or complete ester of a common food acid and a mono and/or diglyceride of a saturated or unsaturated fat forming C₁₂ - C₂₂ fatty acid. 4 Claims, 1 Drawing Figure

Classifications:
International (IPC 8-9): A23L1/035 (Advanced/Invention);
A23L1/03 (Core/Invention)
International (IPC 1-7): A23G3/00
CPC: A23L1/035
European: A23L1/035
US: 426/456 426/570 426/601 99/139



Family:

Publication number	Publication date	Application number	Application date
US3785831 A	19740115	US19720215637	19720105

Priority:

US19720215637 19720105

Probable Assignee: GEN FOODS LTD
Assignee(s): (std): GEN FOODS LTD
Assignee(s): GENERAL FOODS LTD US
Inventor(s): (std): WILLOCK J
Inventor(s): WILLOCK J GB

Title: Process for the preparation of a hydrolyzed product from whole grain

Abstract: Source: US4282319A The present invention relates to a process for the preparation of hydrolyzed products from whole grain, and such derived products. The invention solves the problem of obtaining a protein and sugar containing product able to be filtrated whereby this is achieved by treating whole grain, such as wheat, maize, rye, barley, oat, and rice, with a proteolytic enzyme to transform water insoluble proteins into watersoluble products, and further to treat the starch contents with an amylase free from other carbohydrate hydrolyzing enzymes to form water-soluble starch products, as mono and disaccharides, removing the bran fraction and removing water to obtain a dry, semimoist, or liquid but concentrated derived product. The product is to be added as a sweetening agent in food products as bread, drinks, and cereal products, whereby the bran obtained can be used in bread as fiber additive.

Classifications:

International (IPC 8-9): A21D13/02 A21D2/18 A21D2/38 A23C21/02 A23C9/154 A23J1/12 A23J3/00 A23J3/34 A23L1/09 A23L1/10 A23L1/105 A23L1/164 A23L1/308 A23L2/38 C07K14/415 C12G3/02 C12P21/06 C13K1/06 (Advanced/Invention); A21D13/00 A21D2/00 A23C21/00 A23C9/152 A23J1/00 A23J3/00 A23L1/09 A23L1/10 A23L1/105 A23L1/164 A23L1/308 A23L2/38 C07K14/415 C12G3/02 C12P21/06 C13K1/00 (Core/Invention)

International (IPC 1-7): A21D2/18 A21D2/36 A21D2/38 A23C21/00 A23C21/02 A23C21/08 A23C9/10 A23C9/154 A23G A23J1/12 A23J3/00 A23L1/00 A23L1/09 A23L1/10 A23L1/105 A23L1/164 A23L1/172 A23L1/195 A23L2/26 A23L2/38 C07G7/00 C12C7/04 C12D13/04 C12D13/06 C12P19/16 C12P21/06 C13K1/06 C13L1/08

CP: A21D13/02 A23C21/02 A23J3/343 A23J3/346 A23L1/1055 A23V2002/00 C12C5/004 C12C7/047 C12G3/02 C13K1/06 C12C7/01 C12C7/04 C12C9/00 A21D2/38

European: A21D13/02 A21D2/38 A23C21/02 A23J3/34B4 A23J3/34C A23L1/105B C12C5/00C C12C7/01 C12C7/04 C12C7/047 C12C9/00 C12G3/02 C13K1/06 K23V2/00

US: 426/18 426/28 426/44 426/656 426/661 435/68.1 435/69 435/94 435/96 435/99

Family:

Publication number	Publication date	Application number	Application date
AR214595 A1	19790629	AR19780274124	19781018
AT335781 A	19850115	AT19810003357	19810730
AT365420 B	19820111	AT19780007410	19781016
AT378472 B	19850812	AT19810003357	19810730
AT741078 A	19810615	AT19780007410	19781016
AU197840630 A1	19800501	AU19780040630	19781011
AU522176 B2	19820520	AU19780040630	19781011
BE871364 A1	19790215	BE19780191201	19781018
CA1120775 A1	19820330	CA19780313559	19781017
CH644736 A	19840831	CH19780010748	19781017
DE2844896 A1	19790419	DE19782844896	19781014
DE2844896 C2	19900517	DE19782844896	19781014
ES474311 A1	19790416	ES19780474311	19781018
FI63516 B	19830331	FI19780003153	19781017
FI783153 A	19790419	FI19780003153	19781017
FR2406665 A1	19790518	FR19780029407	19781016
FR2406665 B1	19820625	FR19780029407	19781016
GB2007960 A1	19790531	GB19780040995	19781018
GB2007960 B2	19820506	GB19780040995	19781018
GR64395 A	19800321	GR19780057403	19781009
GR64395 B	19800321	GR19780057403	19781009
GR64395 B	19800321	GR19780157403	19781009
IE48036 B	19840905	IE19780001984	19781004
IE781984 L	19790418	IE19780001984	19781004
IT1101253 A	19850928	IT19780028876	19781018
IT7828876 A0	19781018	IT19780028876	19781018
JP1510048 C3	19890726	JP19780128309	19781018
JP54095760 A2	19790728	JP19780128309	19781018
JP63063179 B4	19881206	JP19780128309	19781018
LU80380 A	19790319	LU19780080380	19781016
NL7810395 A	19790420	NL19780010395	19781017
NO148173 B	19830516	NO19780003516	19781017
NO148173 C	19830824	NO19780003516	19781017
NO783516 A	19790419	NO19780003516	19781017
NZ188663 A	19810211	NZ19780188663	19781016
PL118814 B1	19811031	PL19780210359	19781018
PL210359 A1	19790618	PL19780210359	19781018
PT68667 A	19781101	PT19780068667	19781017
SE429492 B	19830912	SE19780008870	19780822
SE429492 C	19840216	SE19780008870	19780822
SE7808870 A	19790419	SE19780008870D	19780822
SE7808870 L	19790419	SE19780008870	19780822
US4282319 A	19810804	US19780951076	19781013
US4377602 A	19830322	US19810234631	19810217

Priority:

SE19770011842 19771018	SE19770011742 19771018	SE19770011742 19771018
SE19770012341 19771101	SE19770012341 19771101	SE19780008870 19780822
AT19780007410 19781016	AT19810003357 19810730	US19780951076 19781013

Probable Assignee: NORDSTJERNAN AB A CORP OF SWEDEN

Assignee(s): (std): KOCKUMS CONSTRUCTION AB ; LYCKEBY STAARKELSEFORADLING AB ; LYCKEBY STAERKELSEFOERAEDLING ; NORDSTJERNAN AB ; NORDSJERNAN AB

Assignee(s): NORDSTJERNAN AB A CORP OF SWEDEN ; NORDSTJERNAN S 103 75 STOCKHOLM SWEDEN A CORP AB ; MASKIN PLAVIA SCHELEGATAN 1 S 112 23 STOCKHOLM SW ; BIONOVA BV ; LYCKEBY STAERKELSEFOERAEDLING AB ; LYCKEBY STARKELSEFORADLING AB ; LYCKEBY STARKELSEFORADLING A B ; LYCKEBY STARKELSE FORADLING AB ; MASKIN AB PLAVIA STOCKHOLM SE ; LYCKEBY STARKELSEFORADLING AB ; LYCKEBY STERKELSEFOREDLING AB ; MASKIN AB PLAVIA A CORP OF SWEDEN ; LYCKEBY STAERKELSEFOERAEDLING AKTIEBOLAG TE LYCKEBY ZWEDEN

Inventor(s): (std): CONRAD E ; CONRAD EERNST ; CONRAD ERNST ; ERNST CONRAD ; ERUNSUTO KONRATSUDO

Inventor(s): CONRAD ERNST LYCKEBY SE ; E CONRAD

Title: Composition for aerated frozen desserts containing uncooked fruit puree and method of preparation

Abstract: Source: US4368211A Disclosed are non-dairy dessert compositions suitable for the preparation of soft serve aerated frozen desserts. The compositions comprise from about 25 percent by weight to about 75 percent of a whole comminuted fruit puree, from about 0.3 percent to 1.5 percent by weight of an acid-stable whipping agent, from about 0.1 percent to 0.5 percent by weight of an acid-stable polysaccharide gum, from about 1 percent to about 15 percent of a malto dextrin bodying agent, from about 12 percent to about 28 percent of a nutritive carbohydrate sweetening agent, and from about 1 percent to 10 percent of an edible fatty triglyceride oil. The moisture content of the dessert compositions ranges between about 45 percent to 75 percent. After homogenization of the dessert compositions, an aerated frozen, soft serve dessert having a density of 0.2 to 0.95 g./cc. can be prepared in conventional aerated frozen dessert equipment.

Classifications:

International (IPC 8-9): A23G9/00 A23G9/04 A23G9/32 A23G9/42 A23G9/44

A23G9/46 A23G9/52 A23L1/064 (Advanced/Invention);

A23G9/04 A23G9/44 (Advanced/Non-invention);

A23G9/04 A23G9/32 A23G9/44 A23G9/52 A23L1/06 (Core/Invention)

International (IPC 1-7): A23B7/04 A23G9/00 A23G9/02 A23G9/04 A23L1/06

A23L1/064 A23L1/212 A23L1/34

CPC: A23G9/32 A23G9/42 A23G9/46

European: A23G9/02 A23G9/02+D A23G9/02+D14 A23G9/02+H2 A23G9/32 A23G9/42 A23G9/46

US: 426/564 426/565 426/567

PatBase - CA1172094_A1

SUBSTITUTE

REMPLACEMENT

SECTION is not Present

Cette Section est Absente

Family:

Publication number	Publication date	Application number	Application date
AU198287061 A1	19830602	AU19820087061	19820811
AU546286 B2	19850822	AU19820087061	19820811
CA1172094 A1	19840807	CA19820409239	19820811
DE3238208 A1	19830526	DE19823238208	19821015
DE3238208 C2	19900613	DE19823238208	19821015
FR2516753 A1	19830527	FR19820019523	19821122
FR2516753 B1	19870227	FR19820019523	19821122
GB2109666 A1	19830608	GB19820033273	19821122
GB2109666 B2	19850417	GB19820033273	19821122
IT1153357 A	19870114	IT19820024381	19821123
IT8224381 A0	19821123	IT19820024381	19821123
JP1643422 C3	19920228	JP19820152858	19820903
JP3002494 B4	19910116	JP19820152858	19820903
JP58089144 A2	19830527	JP19820152858	19820903
KR890002199 B1	19890623	KR19820004726	19821021
NZ201413 A	19850131	NZ19820201413	19820810
SE455463 B	19880718	SE19820006648	19821122
SE455463 C	19881110	SE19820006648	19821122
SE8206648 A	19830524	SE19820006648	19821122
SE8206648 A0	19821122	SE19820006648	19821122
SE8206648 L	19830524	SE19820006648	19821122
US4368211 A	19830111	US19810323842	19811123
ZA8206582 A	19830727	ZA19820006582	19820908

Priority:

US19810323842 19811123 CA19820409239 19820811

Probable Assignee: GEN MILLS INC

Assignee(s): (std): GEN MILLS INC

Assignee(s): GENERAL MILLS INC ; GENERAL MILLS INC MINNEAPOLIS MINN US ; KNUTSON RICHARD K ; STROMMER DEON L ; BLAKE JON R

Inventor(s): (std): BLAKE J R ; BLAKE JOHN R ; BLAKE JON R ; BLAKE JON RAY ; DEON ERU SUTOROMAA ; JIYON AARU BUREEKEU ; JON AARU BUREEKEU ; KNITSON RICHARD K ; KNUTSON R K ; KNUTSON RICHARD K ; KNUTSON RICHARD KNUTE ; RICHIIYAADO KEE NATOSON ; STROMMER D L ; STROMMER DEON L ; RICHAAADO KEE NATOSON ; STROMMER DEON LEE

Inventor(s): RICHARD K KNUTSON ; RICHARD KNUTE KNUTSON ; STROMMER DEON L POWELL BUTTE OREG US ; L STROMMER DEON ; R BLAKE JON ; R K KNUTSON ; KNUTSON RICHARD K CORCORAN MINN US ; JON R BLAKE ; JON R BLAKE RICHARD K KNUTSON ET DEON L STROMMER ; JON RAY BLAKE ; K KNUTSON RICHARD ; DEON L STROMMER ; DEON LEE STROMMER ; J R BLAKE ; D L STROMMER ; 1 J R BLAKE ; 2 R K KNUTSON ; 3 D L STROMMER ; BLAKE JON R BROOKLYN CENTER MINN US

Agent(s): SPRUSON AND FERGUSON; ASPEN PHARMA PTY LTD; FETHERSTONHAUGH AND CO

Title: Enzyme-saccharified all natural, ready-to-eat cereal derived from whole cereal grain

Abstract: Source: US4431674A A process for producing an all natural, enzyme-saccharified, cereal derived from whole grain is disclosed. The process involves milling and separating the whole grain to produce a bran fraction, an endosperm fraction, and a germ fraction. The germ fraction is processed by toasting and grinding and preferably by removing bran before the toasting. The bran fraction and any bran material separated out from the ground germ is modified to increase its functionality by high temperature, high pressure extrusion in a counter-rotating twin screw extruder. The endosperm fraction is coarsely milled, made into a slurry, cooked and then enzymatically hydrolyzed. The final step involves recombining the processed fractions, to form a cereal dough which is further processed to produce to ready-to-eat breakfast cereal. Optionally from 1-15 percent of the whole grain may be malted and added into the cereal dough.

Classifications:

International (IPC 8-9): A23L1/10 A23L1/164 A23L1/172 A23L1/176 A23L1/18 (Advanced/Invention);
A23L1/10 A23L1/164 A23L1/172 A23L1/176 A23L1/18 (Core/Invention)

International (IPC 1-7): A23L1/164 B02B1/00

CPC: A23L1/164 A23L1/1646 A23L1/1805 A23L1/1016 A23L1/172 A23L1/176

European: A23L1/10E A23L1/164 A23L1/164F A23L1/172 A23L1/176 A23L1/18B2

US: 426/18 426/462 426/466 426/516 426/518 426/619 426/620

Family:

Publication number	Publication date	Application number	Application date
FR2539587 A1	19840727	FR19840000810	19840119
US4431674 A	19840214	US19830459292	19830120
US4435430 A	19840306	US19830459422	19830120

Priority:

US19830459292 19830120 US19830459422 19830120

Probable Assignee: GEN FOODS CORP

Assignee(s): (std): GEN FOODS CORP

Assignee(s): GENERAL FOODS CORP

Inventor(s): (std): FULGER CHARLES V ; FULGER CHARLES VON ; GUM ERNEST K ; GUM ERNEST KEMP

Inventor(s): CHARLES VON FULGER ET ERNEST KEMP GUM

Title: Process for preparing an all grain, enzyme-saccharified cereal and product produced

Abstract: Source: US4656040A A process is disclosed for producing an all-grain, enzyme-saccharified cereal derived from cereal grain components. The process involves saccharifying an endosperm fraction to form a syrup containing soluble saccharides and adding to the saccharified endosperm a matrix-forming ingredient which is either a modified bran material, a toasted ground germ or a combination of these two ingredients to form a cereal dough, and subsequently processing the cereal dough to obtain a ready-to-eat cereal.

Classifications:

International (IPC 8-9): A23L1/105 A23L1/164 (Advanced/Invention)

International (IPC 1-7): A23L1/10

CPC: A23L1/1055 A23L1/1646

European: A23L1/105B A23L1/164F

US: 426/18 426/28 426/31 426/49

Family:

Publication number	Publication date	Application number	Application date
EP0124257 A1	19841107	EP19840302103	19840328
US4656040 A	19870407	US19830480986	19830331

Priority:

US19830480986 19830331

Probable Assignee: GEN FOODS CORP

Assignee(s): (std): GEN FOODS CORP

Assignee(s): GENERAL FOODS CORP

Inventor(s): (std): FULGER CHARLES V ; GUM ERNEST K ; VON FULGER CHARLES ; GUM ERNEST KEMP

Designated states: AT BE CH DE FR GB IT LI LU NL SE

Title: ENZYMATIC DECOMPOSITION OF CEREAL FLOUR

Abstract: Source: JP60009458A PURPOSE: To obtain decomposed cereal flour free from the unagreeable odor of flour and suitable as a health drink, nourishing agent, etc., by treating cereal flour simultaneously with hot water and α-amylase at ≥60°C. CONSTITUTION: (A) The flour of cereal containing starch and protein (preferably freshly milled flour) is mixed with (B) about 0.03W1wt%, based on the starch in the flour, of an α-amylase (e.g. Amylase-AMANO-A, a product of Amano Pharmaceuticals) and if necessary, about 0.03W1wt%, based on the proten in the flour, of a proteinase (e.g. Papain-W-40, product of Amano Pharmaceuticals), and with (C) hot water heated at ≥60°C. The mixture is stirred for 2W30min keeping the temperature of the mixture to ≥60°C to effect the enzymatic decomposition of the cereal flour.

Classifications:
International (IPC 8-9): A23L1/03 A23L1/10 A23L1/30 (Advanced/Invention);
A23L1/03 A23L1/10 A23L1/30 (Core/Invention)
International (IPC 1-7): A23L1/03 A23L1/105 A23L1/30

Family:

Publication number	Publication date	Application number	Application date
JP60009458 A2	19850118	JP19830115765	19830629

Priority:
JP19830115765 19830629

Probable Assignee: NIHON SEIBAKU KK
Assignee(s): (std): NIHON SEIBAKU KK
Inventor(s): (std): TANAKA KENZOU

Title: EXTRACTION OF EMBRYO BUD COMPONENT

Abstract: Source: JP60149351A PURPOSE: To obtain an embryo bud component having sweetness and excellent flavor, economically in an industrial scale, by adding water to embryo bud of cereal, treating with alpha-amylase at a specific temperature, heating the treated product, and separating into solid and liquid. CONSTITUTION: Pulverized embryo bud of cereal (e.g. defatted wheat embryo bud) is mixed with water, and treated with alpha-amylase at 70W95 Degrees Centigrade The treated product is cooled to 45W55 degrees centigrade, and treated with a protease. The reaction mixture is heat-treated to effect the deactivation of the enzyme and the sterilization, and separated into solid and liquid by centrifugal separation, etc. to obtain extract liquid. The objective embryo bud componenet can be produced by spray-drying the liquid with a spray drier, etc.

Classifications:

International (IPC 8-9): A23L1/172 A23L1/30 (Advanced/Invention);
A23L1/172 A23L1/30 (Core/Invention)

International (IPC 1-7): A23L1/172 A23L1/30

Family:

Publication number	Publication date	Application number	Application date
JP1688390 C3	19920811	JP19840002507	19840110
JP3058703 B4	19910906	JP19840002507	19840110
JP60149351 A2	19850806	JP19840002507	19840110

Priority:

JP19840002507 19840110

Probable Assignee: NISSHIN FLOUR MILLING CO

Assignee(s): (std): NISSHIN FLOUR MILLING CO

Assignee(s): NISSHIN SEIFUN KK

Inventor(s): (std): MOTOI HIROBUMI

Title: Instant creaming powder

Abstract: Source: US4632832A This invention relates to instant creaming powder enriched with flavor and/or color which contains at least 0.2 percent by weight of fine particles prepared by locking a small amount of flavor in a mixture of a saccharide dehydrate and a saccharide, or coloring the mixture, or subjecting the mixture to both of these treatments, to obtain suitable solubility, creaminess and whitening effect equal to those of the conventional instant creaming powder in spite of incorporating therein the fine particles for enrichment with flavor, and has a novel appearance in which fine particles having crystalline brilliance are uniformly dispersed in the instant creaming powder.

Classifications:
International (IPC 8-9): A23C11/00 A23L1/19 A23L1/22 A23L1/27 (Advanced/Invention)
International (IPC 1-7): A23C11/00 A23L1/19 A23L1/22 A23L1/27
CPC: A23C11/00 A23L1/19 A23L1/22008
European: A23C11/00 A23L1/19 A23L1/22B
US: 426/250 426/540 426/586 426/588 426/613 426/658 426/96 426/98

Family:

Publication number	Publication date	Application number	Application date
EP0172010 A2	19860219	EP19850305695	19850812
EP0172010 A3	19861210	EP19850305695	19850812
JP1472397 C3	19881227	JP19840169296	19840815
JP61047143 A2	19860307	JP19840169296	19840815
JP63020492 B4	19880427	JP19840169296	19840815
US4632832 A	19861230	US19850765786	19850815

Priority:
JP19840169296 19840815

Probable Assignee: MORINAGA MILK IND CO LTD 33 1 SHIBA 5 CHOME MINATO

Assignee(s): (std): MORINAGA MILK IND CO LTD ; MORINAGA MILK INDUSTRY CO LTD

Assignee(s): MORINAGA MILK IND ; MORINAGA MILK IND CO LTD 33 1 SHIBA 5 CHOME MINATO ; MORINAGA MILK INDUSTRY CO

Inventor(s): (std): KUDO TSUTOMU ; KUDO TUTOMU ; KUWABARA KUNISUKE ; KUWAHARA KUNISUKE ; OBAYASHI TOMOKAZU ; OKONOJI SHIGEO ; SUZUKI TAKASHI ; SUZUKI TAKASHI SANRAITOPASUTOR ; TAKAHASHI KAICHIRO ; TOMIMURA TOSHIO ; TOMITA MAMORU

Inventor(s): SUZUKI TAKASHI SANRAITOPASUTORARU NIBANGAI A 809

Designated states: DE FR GB NL