



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA



SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 15-249790-00000-0000

Fecha: 2015-10-20 16:47:09 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 4

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-124802-00011-0000

Fecha: 2015-10-20 16:47:09 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 851 DIVISIONAL Folios: 4

54. TÍTULO “COMPOSICIÓN DE RELLENO QUE
COMPRENDE GRANO INTEGRAL HIDROLIZADO”.

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL A23D 7/005

71. SOLICITANTE NESTEC S.A.

DOMICILIO VEVEY, SUIZA

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

22. BOGOTÁ, D.C. 20 OCT 2015

(FORMA P 10)



No. 13-124802-00011-0000

Fecha: 2015-10-20 16:47:09 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 851 DIVISIONAL Folios: 4

Esp



No. 15-249790-00000-0000

Fecha: 2015-10-20 16:47:09 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 4Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 851DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
CONVERSIÓN, DIVISIÓN Y FUSIÓN DE SOLICITUDES

1. Identificación del Trámite

☐ Conversión☒ División☐ Fusión

- ☒ Patente de Invención
- ☐ Patente de Modelo de Utilidad
- ☐ Registro de Diseño Industrial
- ☐ Esquema de Trazado de Circuitos Integrados

2. Datos del Solicitante:

Persona Natural ☐Persona Jurídica ☒**NESTEC S.A.**

Nombre o Denominación / Nombre o Razón Social Completa

ALICIA LLOREDA RICAURTE

Nombre Representante Legal

Tipo de Empresa

Micro ☐Pequeña ☐Mediana ☐Otra ☒

Documento de Identificación

☒ C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ Otro Número**39.690.713**

Nacionalidad / País de Constitución	Dirección y Domicilio del Titular	Ciudad
Suiza	Av. Nestlé 55, CH-1800 Vevey, Suiza.	Vevey
Dirección Electrónica		Fax
notificacionespatentes@lloredacamacho.com		6069701
		Número Telefónico
		3264270

☒ Autorizo expresamente a la Superintendencia de Industria y Comercio para que todas las comunicaciones sean enviadas a través de la dirección de correo electrónico

3. Datos del Apoderado:

LLOREDA RICAURTE ALICIA

Apellidos y Nombre

C.C. 39.690.713

Documento de Identificación

53.215

Tarjeta Profesional

Dirección y Domicilio		Ciudad
Calle 72 No. 5-83 Piso 5º		Bogotá D.C.
Dirección Electrónica		No. Fax
notificacionespatentes@lloredacamacho.com		6069701
		Número Telefónico
		3264270

En caso de haber presentado poder general para asuntos que se adelanten ante la Delegatura de Propiedad Industrial, sirvase indicar el número de su radicación o protocolo de poder general _____

4. Datos del Trámite		
CONVERSIÓN Expediente No. _____ De: _____ A: _____	DIVISIÓN Expediente No. <u>13-124.802</u> No. Divisionales <u>1</u>	FUSIÓN Expediente No. _____ Expediente No. _____

5. Comprobante de Pago No. <u>15-108972</u>	Fecha: <u>Octubre 5. 2015</u>

6.	Anexos
☒ Comprobante de pago de la tasa para la presentación de la corrección y/o modificación.	
☒ Poder, si fuere el caso con el que se acredita la representación.	
☐ Número de documento que ordena la comisión o fusión o división.	
☒ Documento que contiene la conversión, división o fusión de la solicitud.	
☒ Copia de la solicitud y sus anexos en formato magnético	

7. Firma		
ALICIA LLOREDA RICAURTE		Firma
Nombre y apellidos	Representante Apoderado	53.215
C.C. 39.690.713 de Usaquén		Tarjeta Profesional
Identificación		

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA	TESTIGO DOCUMENTAL	Folio: <u>2</u>
---	---------------------------	------------------------

Dependencia Jerárquica: DEL PROPIEDAD INDUSTRIAL		Código	2000
Dependencia Productora: GRUPO DE NUEVAS CREACIONES		Código	2020
Tipo de Radicación: Entrada: ☒ Salida: ☐ Traslado: ☐ Convenio: ☐			
Radicator:			
DESCRIPCIÓN DE LA PRUEBA			
Nombre de la Serie / Subserie:		Código:	
Expediente: <u>13-124802-11</u> <u>15-249790-0</u>		Solicitante / <i>Quejoso / Demandante / otros.</i>	
Prueba excluida: <u>cd.</u>			
Nº. de Pruebas excluidas: <u>1</u>			
Fecha de emisión de la Prueba:			
UBICACIÓN DE LA PRUEBA EN LA SECCIÓN DE MATERIAL GRÁFICO			
Nº. de bloque:		Otras especificaciones:	
Nº. de rodante:			
Nº. de estante:			
Nº. de archivador:			
Nº. de entropaño:			
Nº. de gaveta:			
Nº. de caja:			
IMPORTANTE: - El material gráfico <i>o especial</i> que se encuentra <i>dentro o anexo a</i> las unidades documentales o expedientes, debe extraerse y llevarse a aquella sección del archivo que se haya dispuesto para conservar documentos en distintos formatos. - Entiéndase por material gráfico todos aquellos dibujos, croquis, mapas, planos, fotografías, ilustraciones, pictografías, códigos, prensa, objetos tridimensionales, entre otros.			
Observaciones:		<i>El cd contiene</i> <i>5 archivos formato pdf</i> <i>procesados y cargados al sistema</i>	
		Unidad de Conservación ☐ Bolsa ☐ Caja ☐ Libro ☐ Sobre ☐ Tomo ☐ Otro	
		Soporte Documental ☒ CD ☐ Disquete ☐ DVD ☐ Folleto ☐ Periódico ☐ Plano ☐ Publicación Periódica ☐ USB ☐ Otro	
<i>Andres</i>			

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -



RECIBO DE CAJA

No. 15 - 108972

Bogotá D.C., Octubre 05 de 2015 - 18:08:37

RECIBIDO DE : LLOREDA & CIA. S.A.

NI 830.022.145

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	467196682	05/10/2015	13.758.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
1 50005-01-01 SOLICITUDES	2205 DIVISIONAL SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCIÓN CONT. DERE	478.000.00	478.000.00
			\$478.000.00

SON: **CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-124802-00011-0000

Fecha: 2015-10-20 16:47:09 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
 Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
 Act. 851 DIVISIONAL Folios: 4

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO6



No. 15-249790-00000-0000

Fecha: 2015-10-20 16:47:09 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
 Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
 Act. 411 PRESENTACION Folios: 4

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -



RECIBO DE CAJA

No. 15 - 0098149

Bogotá D.C., Septiembre 08 de 2015 - 10:19:36

RECIBIDO DE : LLOREDA & CIA. S.A.

NI 830.022.145

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	715481141	08/09/2015	4.282.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
5 50005-01-01 SOLICITUDES	1607 REIVINDICACION PATENTE UNITARIA ADICIONAL A LAS 10 INIC	32.000.00	160.000.00
			\$160.000.00

SON: **CIENTO SESENTA MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-124802-00011-0000

Fecha: 2015-10-20 16:47:09 Dep. 2020 DIR NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 851 DIVISIONAL Folios: 4

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO6



No. 15-249790-00000-0000

Fecha: 2015-10-20 16:47:09 Dep. 2020 DIR NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 4

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C. - Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

Septiembre 8 de 2015 - 10:19:40

COMPOSICIÓN DE RELLENO QUE COMPRENDE GRANO INTEGRAL HIDROLIZADO

RESUMEN-OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

5

La presente invención se refiere a una composición de relleno que comprende un contenido graso superior a un 20% en peso de la composición de relleno, una composición de grano integral hidrolizado; y una alfa-amilasa o un fragmento de esta, donde la alfa-amilasa o el fragmento de esta no muestran ninguna actividad

10 hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa.

SECTOR: Esta invención se relaciona con composiciones de relleno que se complementan con grano integral hidrolizado, en las cuales no se ven comprometidas sus propiedades organolépticas.

15

20

25

COMPOSICIÓN DE RELLENO QUE COMPRENDE GRANO INTEGRAL HIDROLIZADO

Campo técnico de la invención

5 La presente invención se refiere a composiciones de relleno que se complementan con grano integral. En particular, la presente invención se refiere a composiciones de relleno que se complementan con grano integral hidrolizado, en las cuales no se han comprometido las propiedades organolépticas ni el sabor de dichas composiciones de relleno.

10

Antecedentes de la invención

Actualmente existen numerosas pruebas, obtenidas principalmente de estudios epidemiológicos, de que una ingesta diaria de tres raciones de productos de grano integral, es decir, 48 g de grano integral, está asociada de forma positiva
15 con una reducción del riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, un aumento de la sensibilidad a la insulina y una reducción del riesgo de sufrir diabetes de tipo 2, obesidad (principalmente obesidad visceral) y cánceres del aparato digestivo. Se ha descrito que estos beneficios para la salud de los granos integrales son debidos al papel sinérgico de las fibras dietéticas y otros
20 componentes, tales como vitaminas, minerales y productos fitoquímicos bioactivos.

Las autoridades reguladoras de Suecia, los EE. UU. y el Reino Unido ya han aprobado reivindicaciones específicas sobre la salud cardiovascular, basadas en
25 los fundamentos científicos disponibles. Los productos alimentarios que comprenden fibras dietéticas también se están volviendo cada vez más populares entre los consumidores, no solo porque el consumo de grano integral se incluye actualmente en algunas recomendaciones dietéticas nacionales, sino también porque se considera que los productos de grano integral son saludables y
30 naturales. Las autoridades gubernamentales y los grupos de expertos han establecido unas recomendaciones sobre el consumo de grano integral para

fomentar la ingesta de granos integrales entre los consumidores. Por ejemplo, en los EE. UU., se recomienda consumir 45-80 g de grano integral al día. Sin embargo, los datos proporcionados por las encuestas dietéticas nacionales en el Reino Unido, los EE. UU. y China muestran que el consumo de grano integral
5 varía entre 0 y 30 g de granos integrales al día.

La falta de productos de grano integral que se ofrecen al público y las propiedades organolépticas insatisfactorias de los productos de grano integral disponibles se consideran generalmente como barreras para el consumo de grano
10 integral y limitan la cantidad de grano integral que se añade a, por ejemplo, una composición de relleno, porque, cuando se añaden cantidades mayores de grano integral las propiedades organolépticas y físicas de las composiciones de relleno cambian dramáticamente.

15 Los granos integrales también son una fuente reconocida de fibras dietéticas, fitonutrientes, antioxidantes, vitaminas y minerales. Según la definición establecida por la Asociación Americana de Químicos Cerealistas (AACC, por sus siglas en inglés), los granos integrales, así como los alimentos obtenidos a partir de granos integrales, están constituidos por la semilla entera del grano. La semilla
20 entera del grano comprende el germen, el endospermo y el salvado. Normalmente se denomina semilla. La harina refinada está hecha solo con el endospermo, mientras que el componente de grano integral está constituido por todas las partes del grano integral con las mismas proporciones que en el grano original.

25

Además, en los últimos años los consumidores prestan cada vez más atención a las etiquetas de los productos alimentarios, por ejemplo, composiciones de relleno, y esperan que dichos productos alimentarios producidos sean lo más naturales y saludables posible. Por consiguiente, resulta deseable desarrollar
30 tecnologías para el procesado de alimentos y bebidas, así como desarrollar productos alimentarios y bebidas, que limiten el uso de aditivos alimentarios no naturales, incluso cuando dichos aditivos alimentarios no naturales han sido

completamente autorizados por las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria y sanidad. Esta demanda cada vez mayor de que las composiciones de relleno producidas sean lo más naturales y saludables posible también hace deseable poder reducir la cantidad de azúcares y otros
5 edulcorantes añadidos, sin poner en compromiso el sabor del producto alimentario.

Debido a los beneficios sobre la salud de los cereales de grano integral, resulta deseable proporcionar un ingrediente de grano integral que contenga tantas fibras
10 dietéticas intactas como sea posible. Las composiciones de relleno suponen un vehículo adecuado para suministrar grano integral. Para aumentar el contenido en grano integral de una ración, naturalmente es posible aumentar el tamaño de la ración. Pero esto no resulta deseable, ya que supone una mayor ingesta de calorías, a menos que se compense con reducciones en la ingesta de otros
15 alimentos. Una estrategia alternativa consiste en sustituir la harina refinada por harina de grano integral en los productos hechos con harina, o aumentar la cantidad relativa de harina de grano integral en la receta. La dificultad de simplemente aumentar el contenido en grano integral de un producto o reemplazar la harina refinada por harina de grano integral es que esto
20 normalmente afecta a las propiedades físicas, tales como el sabor, la textura y el aspecto global de las composiciones de relleno (parámetros organolépticos). Además, la sustitución de harina refinada por harina de grano integral, o el aumento de la cantidad de harina de grano integral en la receta, pueden tener un efecto negativo sobre la procesabilidad, tal como un aumento de la viscosidad de
25 la composición de relleno.

El consumidor no está dispuesto a comprometer las propiedades organolépticas de las composiciones de relleno para poder aumentar su ingesta diaria de grano integral. Dichas propiedades organolépticas son el sabor, la textura y el aspecto
30 global.

La textura de las composiciones de relleno hechas con grano integral se puede mejorar en cierta medida micronizando el componente de salvado del grano integral, o mediante el uso de un grano integral reconstituido/recombinado, empleando una harina refinada combinada con germen y salvado tratados
5 térmicamente. Sin embargo, la proporción de una harina de grano integral de este tipo que se puede emplear en una composición de relleno sin que afecte significativamente a las propiedades organolépticas todavía es baja.

Obviamente, la eficacia de la cadena industrial es un requisito obligatorio para la
10 industria alimentaria. Esto incluye el procesado y la manipulación de las materias primas, la formación de las composiciones de relleno, el envasado y posterior almacenamiento en almacenes, en los comercios o en casa.

El documento US 4.282.319 se refiere a un proceso para preparar productos
15 hidrolizados a partir de grano integral y a dichos productos derivados. El proceso incluye un tratamiento enzimático en medio acuoso con una proteasa y una amilasa. El producto obtenido se puede añadir a diferentes tipos de productos. El documento US 4.282.319 describe una degradación completa de las proteínas presentes en el grano integral.

20

El documento US 5.686.123 describe una suspensión de cereales generada mediante el tratamiento con una alfa-amilasa y una beta-amilasa, donde ambas generan específicamente unidades de maltosa y no tienen ningún efecto de tipo glucanasa.

25

Un objeto de la presente invención consiste en proporcionar productos alimentarios ricos en granos integrales y fibras dietéticas, que proporcionan una experiencia excelente al consumidor cuando los consume y que se pueden industrializar fácilmente a un coste razonable sin comprometer los parámetros
30 organolépticos.

Resultaría ventajoso proporcionar productos alimentarios con una cantidad reducida de azúcar, edulcorante que no sea azúcar o edulcorante artificial añadidos, en particular azúcares añadidos, sin que se comprometieran los parámetros organolépticos, particularmente el sabor, del producto.

5

Compendio de la invención

Por consiguiente, en un primer aspecto la invención se refiere a una composición de relleno que comprende:

- un contenido en grasas superior a un 15% en peso, preferentemente superior a un 20%, de la composición de relleno;
- una composición de grano integral hidrolizado; y
- una alfa-amilasa o un fragmento de esta, donde 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.

15

Otro aspecto de la presente invención se refiere a un proceso para preparar la composición de relleno de acuerdo con la presente invención, donde dicho proceso comprende:

- preparar una composición de grano integral hidrolizado, que comprende los pasos de:
 - 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,
 - b) permitir que la composición enzimática reaccione con el componente de grano integral, para proporcionar un hidrolizado de grano integral,

25

c) obtener la composición de grano integral hidrolizado inactivando dichas enzimas cuando dicho hidrolizado haya alcanzado una viscosidad comprendida entre 50 y 5000 mPa·s,

- obtener la composición de relleno mezclando la composición de grano integral hidrolizado con un contenido en grasas superior a un 15% en peso, preferentemente superior a un 20%, de la composición de relleno.

En un aspecto adicional, la invención se refiere a un producto compuesto que comprende una composición de relleno de acuerdo con la invención.

10

Breve descripción de los dibujos

La Figura 1 muestra un análisis de cromatografía en capa fina de varias enzimas en contacto con fibras dietéticas. La leyenda de los diferentes recorridos es la siguiente:

15

A0: mancha de arabinosilano puro (blanco)

β 0: mancha de beta-glucano puro (blanco)

A: mancha de arabinosilano después de incubarlo con la enzima mencionada en la parte inferior del recorrido (BAN, Validase HT 425L y Alcalase AF 2.4L)

20

β : mancha de beta-glucano después de incubarlo con la enzima mencionada en la parte inferior del recorrido (BAN, Validase HT 425L y Alcalase AF 2.4L)

E0: mancha de la enzima (blanco)

25

La Figura 2 muestra la cromatografía de exclusión por tamaño (SEC) del perfil de pesos moleculares del β -glucano y el arabinosilano sin añadir ninguna enzima (línea continua) y después de la incubación con Alcalase 2.4L (línea de puntos).

A) β -glucano de avena; B) arabinosilano de trigo.

30

La Figura 3 muestra la cromatografía de exclusión por tamaño (SEC) del perfil de pesos moleculares del β -glucano y el arabinoxilano sin añadir ninguna enzima (línea continua) y después de la incubación con Validase HT 425L (línea de puntos). A) β -glucano de avena; B) arabinoxilano de trigo.

5

La Figura 4 muestra la cromatografía de exclusión por tamaño (SEC) de los perfiles de pesos moleculares del β -glucano y el arabinoxilano sin añadir ninguna enzima (línea continua) y después de la incubación con MATS L (línea de puntos). A) β -glucano de avena; B) arabinoxilano de trigo.

10

Descripción detallada de la invención

Los inventores de la presente invención han descubierto que, sorprendentemente, al tratar el componente de grano integral con una alfa-amilasa y opcionalmente con una proteasa, se puede añadir una mayor cantidad de granos integrales a la composición de relleno, en comparación con el uso de granos integrales que no se hayan tratado enzimáticamente. Además, el tratamiento con alfa-amilasa hace que sea menos necesario añadir edulcorantes tales como la sacarosa a la composición de relleno. Se pueden conseguir estos beneficios sin comprometer los parámetros organolépticos de la composición de relleno.

20

De este modo, en un primer aspecto la invención se refiere a un producto alimentario que comprende:

- un contenido en grasas superior a un 15% en peso, preferentemente superior a un 20%, de la composición de relleno;
- una composición de grano integral hidrolizado; y
- una alfa-amilasa o un fragmento de esta, donde 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.

Un relleno que comprenda una composición de grano integral hidrolizado de acuerdo con la invención puede presentar varias ventajas:

- I. Se puede obtener un aumento del contenido en fibra y grano integral en el producto final, a la vez que los parámetros organolépticos del producto no se ven sustancialmente afectados.
- 5 II. Se pueden conservar las fibras dietéticas del grano integral y, por lo tanto, se mantienen los beneficios para la salud del grano integral sin que las propiedades organolépticas de las composiciones de relleno se vean negativamente afectadas.
- 10 III. Una digestión más lenta y una mayor sensación de saciedad sin que los parámetros organolépticos del producto se vean significativamente afectados. Actualmente, existen limitaciones a la hora de enriquecer las composiciones de relleno con grano integral, debido a aspectos referentes al sabor y la textura granular. Sin embargo, el uso de grano integral hidrolizado de acuerdo con la presente invención en composiciones de relleno permite obtener una textura suave, un impacto mínimo sobre el
- 15 sabor y unos valores de bienestar y salud nutricional añadidos.
- IV. Una ventaja adicional puede ser la reducción de la cantidad de azúcar externo añadido en la composición de relleno, mediante la sustitución de todos o parte de los edulcorantes tradicionales suministrados externamente, tales como jarabe de glucosa, jarabe de maíz con un
- 20 elevado contenido en fructosa, jarabe invertido, maltodextrina, sacarosa, concentrado de fibra, inulina, etc.

En el presente contexto, la expresión “composición de relleno” se refiere a una composición preparada previamente para ser empleada como una parte de un

25 producto compuesto. El relleno y la(s) otra(s) parte(s) del producto compuesto están compuestos por diferentes componentes. Preferentemente, el relleno está rodeado por la(s) otra(s) parte(s) del producto compuesto.

El componente de grano integral se puede obtener a partir de diferentes fuentes.

30 Algunos ejemplos de fuentes de grano integral son sémola, conos, maicena, harina y grano micronizado (harina micronizada). Los granos integrales se pueden triturar (moler), preferentemente con una molienda seca. Dicha molienda tiene

lugar preferentemente antes de poner en contacto el componente de grano integral con la composición enzimática de acuerdo con la invención.

En una realización de la presente invención, el componente de grano integral se
5 puede tratar térmicamente para limitar la ranciedad y el recuento microbiano.

Los granos integrales son cereales no procesados de las plantas monocotiledóneas de la familia *Poaceae* (familia de las gramíneas), las cuales se cultivan por sus granos comestibles y con un elevado contenido en almidón. Los
10 ejemplos de cereales de grano integral incluyen la cebada, el arroz, arroz negro, arroz moreno, arroz silvestre, maíz, mijo, avena, sorgo, espelta, triticale, centeno, trigo, teff, alpiste, lágrimas de Job y fonio. Las especies vegetales que no pertenecen a la familia de las gramíneas, pero que también producen frutos o semillas con un elevado contenido en almidón que se pueden emplear del mismo
15 modo que los granos de cereales, se denominan pseudocereales. Los ejemplos de pseudocereales incluyen el amaranto, alforfón, alforfón de Tartaria y quinua. Cuando se denominen cereales, se incluirán tanto cereales como pseudocereales.

20 De este modo, el componente de grano integral de acuerdo con la invención puede proceder de un cereal o de un pseudocereal. De este modo, en una realización la composición de grano integral hidrolizado se obtiene a partir de una planta seleccionada del grupo constituido por cebada, arroz, arroz moreno, arroz silvestre, arroz negro, alforfón, bulgur, maíz, mijo, avena, sorgo, espelta, triticale,
25 centeno, trigo, granos de trigo, teff, alpiste, lágrimas de Job, fonio, amaranto, alforfón, alforfón de Tartaria, quinua, otras variedades de cereales y pseudocereales y mezclas de estos. En general, la fuente del grano utilizado en una receta depende del tipo de producto deseado, ya que cada grano proporcionará su propio perfil de sabor y características de procesado.

30

Los componentes de granos integrales son componentes hechos a partir de granos de cereales no refinados. Los componentes de granos integrales

comprenden todas las partes comestibles de un grano, es decir, el germen, el endospermo y el salvado. Los componentes de granos integrales se pueden proporcionar en varias formas, tales como triturados, en forma de copos, en pedazos u otras formas, como es sabido generalmente en la industria de la molinería.

En el presente contexto, la expresión “una composición de grano integral hidrolizado” se refiere a componentes de granos integrales digeridos enzimáticamente o a un componente de grano integral digerido empleando al menos una alfa-amilasa, donde dicha alfa-amilasa no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentra en la forma activa. La composición de grano integral hidrolizado se puede digerir de forma adicional empleando una proteasa, donde dicha proteasa no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentra en la forma activa.

15

En el presente contexto, también se sobreentenderá que la expresión “una composición de grano integral hidrolizado” también se refiere al tratamiento enzimático de harina y posterior reconstitución del grano integral mezclando harina, salvado y germen. También se sobreentenderá que la reconstitución se puede realizar antes de utilizar el producto final o durante la mezcla del producto final. De este modo, la reconstitución de los granos integrales después del tratamiento de una o más de las partes individuales del grano integral también forma parte de la presente invención.

Después de triturar el grano integral, el componente de grano integral se puede someter a un tratamiento hidrolítico con el fin de romper la estructura de los polisacáridos y opcionalmente la estructura de las proteínas del componente de grano integral.

La composición de grano integral hidrolizado se puede presentar en forma de un líquido, un concentrado, un polvo, un jugo o un puré. Si se emplea más de un tipo de enzima, se sobreentenderá que el procesamiento enzimático de los granos

integrales se podrá llevar a cabo mediante una adición secuencial de las enzimas o mediante la obtención de una composición enzimática que comprenda más de un tipo de enzimas.

- 5 En el presente contexto, se sobreentenderá que la expresión “una enzima que no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentra en la forma activa” también engloba la mezcla enzimática a partir de la cual se forma la enzima. Por ejemplo, las proteasas, amilasas, glucosa isomerasas y amiloglucosidasas descritas en el presente contexto se pueden
10 obtener como una mezcla enzimática antes de utilizarlas, la cual no está completamente purificada y, por lo tanto, comprende actividad enzimática frente a, por ejemplo, las fibras dietéticas. Sin embargo, la actividad frente a las fibras dietéticas también puede proceder de la enzima específica, en el caso de que la enzima sea multifuncional. Según se emplea en la presente, las enzimas (o
15 mezclas enzimáticas) no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas.

La expresión “sin actividad hidrolítica” o “no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas” puede englobar hasta un 5% de degradación de las
20 fibras dietéticas, tal como hasta un 3%, tal como hasta un 2% y tal como hasta un 1% de degradación. Dicha degradación puede resultar inevitable si se emplean concentraciones elevadas o tiempos de incubación largos.

La expresión “en la forma activa” se refiere a la capacidad de la enzima o la
25 mezcla enzimática para desempeñar su actividad hidrolítica y consiste en la forma de la enzima antes de que se desactive. La desactivación puede ocurrir tanto por degradación o por desnaturalización.

En general, a lo largo de toda la solicitud los porcentajes en peso se presentan
30 como porcentajes en peso basados en materia seca, a menos que se indique lo contrario.

La composición de relleno de acuerdo con la invención puede comprender una proteasa que no muestre ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentre en la forma activa. La ventaja de añadir una proteasa de acuerdo con la invención consiste en que se puede reducir adicionalmente la viscosidad del grano integral hidrolizado, lo que también puede producir una reducción de la viscosidad de las composiciones de relleno finales. De este modo, en una realización de acuerdo con la invención la composición de relleno comprende dicha proteasa o fragmento de esta con una concentración de un 0.0001 a un 5% (p/p) en peso del contenido total del grano integral, tal como un 0.01-3%, tal como un 0.01-1%, tal como un 0.05-1%, tal como un 0.1-1%, tal como un 0.1-0.7% o tal como un 0.1-0.5%. La concentración óptima de las proteasas añadidas depende de varios factores. Debido a que se ha descubierto que la adición de la proteasa durante la producción del grano integral hidrolizado puede provocar un mal sabor amargo, la adición de la proteasa se debe considerar como un compromiso entre la viscosidad baja y el mal sabor. Además, la cantidad de proteasa también puede depender del periodo de incubación durante la producción del grano integral hidrolizado. Por ejemplo, se puede emplear una concentración menor de proteasa si se aumenta el periodo de incubación.

20

Las proteasas son enzimas que hacen posible la hidrólisis de proteínas. Se pueden emplear para reducir la viscosidad de la composición de grano integral hidrolizado. Un ejemplo de una enzima adecuada es Alcalase 2.4L (EC 3.4.21.62) de Novozymes.

25

Dependiendo del periodo de incubación y la concentración de proteasa, una cierta cantidad de las proteínas del componente de grano integral hidrolizado se puede hidrolizar para obtener aminoácidos y fragmentos peptídicos. De este modo, en una realización se hidroliza un 1-10% de las proteínas de la composición de grano integral, tal como un 2-8%, p. ej., un 3-6%, un 10-99%, tal como un 30-99%, tal como un 40-99%, tal como un 50-99%, tal como un 60-99%, tal como un 70-99%, tal como un 80-99%, tal como un 90-99% o tal como un 10-40%, un 40-70% y un

60-99%. Nuevamente, la degradación proteica puede dar como resultado una menor viscosidad y unos parámetros organolépticos mejorados.

En el presente contexto, la expresión “contenido proteico hidrolizado” se refiere al
5 contenido en proteínas hidrolizadas de la composición de grano hidrolizado, a menos que se defina lo contrario. La proteína se puede degradar para obtener unidades peptídicas más grandes o más pequeñas o incluso componentes aminoacídicos. Los expertos en la materia sobreentenderán que, durante el procesado y el almacenamiento, tendrá lugar una ligera degradación que no está
10 provocada por una degradación enzimática externa.

En general, se sobreentenderá que las enzimas empleadas en la producción de la composición de grano integral hidrolizado (y, por consiguiente, también presentes en el producto final) son diferentes de las enzimas correspondientes presentes de
15 forma natural en el componente de grano integral.

Debido a que la composición de relleno de acuerdo con la invención también puede comprender proteínas procedentes de fuentes diferentes del componente de grano integral hidrolizado, las cuales no se han degradado, puede resultar
20 adecuado evaluar la degradación proteica en más proteínas específicas presentes en la composición de grano integral. De este modo, en una realización las proteínas degradadas son proteínas del grano integral, tales como proteínas de tipo gluten, globulinas, albúminas y glicoproteínas.

25 La amilasa (EC 3. 2. 1. 1) es una enzima que se clasifica como una sacaridasa: una enzima que escinde polisacáridos. Es principalmente un constituyente del jugo pancreático y la saliva, necesario para romper carbohidratos de cadena larga, tales como el almidón, en unidades más pequeñas. En la presente, la alfa-amilasa se emplea para hidrolizar almidón gelatinizado, con el fin de reducir la
30 viscosidad de la composición de grano integral hidrolizado. Algunos ejemplos de alfa-amilasas adecuadas para la presente invención son Validase HT 425L, Validase RA de Valley Research, Fungamyl de Novozymes y MATS de DSM.

Estas enzimas no muestran ninguna actividad frente a las fibras dietéticas en las condiciones de procesamiento empleadas (duración, concentraciones enzimáticas). Por el contrario, p. ej., BAN de Novozymes degrada las fibras dietéticas además del almidón para obtener fibras u oligosacáridos de peso molecular bajo; remítase también al ejemplo 3.

En una realización de la presente invención, las enzimas no muestran ninguna actividad frente a las fibras dietéticas cuando la concentración enzimática es inferior a un 5% (p/p), tal como inferior a un 3% (p/p), p. ej., inferior a un 1% (p/p), tal como inferior a un 0.75% (p/p), p. ej., inferior a un 0.5% (p/p).

Algunas alfa-amilasas generan unidades de maltosa como las entidades de tipo carbohidrato más pequeñas, mientras que otras también son capaces de producir una fracción de unidades de glucosa. De este modo, en una realización la alfa-amilasa o los fragmentos de esta son un azúcar mixto que produce alfa-amilasa, que incluye actividad productora de glucosa, cuando se encuentra en la forma activa. Se ha descubierto que algunas alfa-amilasas comprenden actividad productora de glucosa, a la vez que no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa. Por el hecho de tener una alfa-amilasa que comprenda actividad productora de glucosa, se puede obtener una mayor dulzura, ya que la glucosa es casi dos veces más dulce que la maltosa. En una realización de la presente invención, es necesario añadir una cantidad reducida de la fuente de azúcar externa de forma separada a la composición de relleno, cuando se emplea una composición de grano integral hidrolizado de acuerdo con la presente invención. Cuando se emplea una alfa-amilasa que comprende actividad productora de glucosa en la composición enzimática, puede que sea posible prescindir del uso de otras fuentes de azúcar externas o edulcorantes que no sean azúcares, o al menos reducir dicho uso.

En el presente contexto, la expresión “fuente de azúcar externa” se refiere a azúcares, edulcorantes que no sean azúcares y edulcorantes artificiales que no estén presentes originariamente o que no se generen originariamente en la

composición de grano integral hidrolizado. Algunos ejemplos de dichas fuentes de azúcar externas podrían ser sacarosa, fructosa, glucosa, lactosa, miel, jarabe de maíz con un contenido elevado en fructosa y edulcorantes artificiales o polioles.

- 5 La amiloglucosidasa (EC 3.2.1.3) es una enzima capaz de liberar residuos de glucosa a partir de almidón, maltodextrinas y maltosa, mediante la hidrólisis de las unidades de glucosa del extremo no reducido de la cadena de polisacárido. La dulzura del preparado aumenta a medida que aumenta la concentración de glucosa liberada. De este modo, en una realización la composición de relleno
- 10 comprende además una amiloglucosidasa o fragmentos de esta. Puede resultar ventajoso añadir una amiloglucosidasa a la producción de la composición de grano integral hidrolizado, ya que la dulzura del preparado aumenta a medida que aumenta la concentración de glucosa liberada. También resultaría ventajoso si la amiloglucosidasa no influyera sobre las propiedades saludables de los granos
- 15 integrales, directa o indirectamente. De este modo, en una realización la amiloglucosidasa no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentra en la forma activa. Un punto interesante de la invención, y particularmente del proceso de preparación de la composición de relleno de acuerdo con la invención, es que permite reducir el contenido en
- 20 azúcar (p. ej., sacarosa) de la composición de relleno, en comparación con los productos descritos en la técnica anterior. Cuando se emplea una amiloglucosidasa en la composición enzimática, puede que sea posible prescindir de otras fuentes de azúcar externas, p. ej., la adición de sacarosa.
- 25 Sin embargo, según se ha mencionado anteriormente, ciertas alfa-amilasas son capaces de generar unidades de glucosa, las cuales pueden añadir suficiente dulzura al producto, lo que hace que el uso de amiloglucosidasa sea innecesario. Además, la aplicación de amiloglucosidasa también aumenta los costos de producción de la composición de relleno y, por lo tanto, puede resultar deseable
- 30 limitar el uso de amiloglucosidasas. De este modo, en otra realización más la composición de relleno de acuerdo con la invención no comprende una amiloglucosidasa tal como una amiloglucosidasa exógena.

La glucosa isomerasa (D-glucosa cetoisomerasa) provoca la isomerización de la glucosa para obtener fructosa. De este modo, en una realización de la presente invención la composición de relleno comprende además una glucosa isomerasa o
5 un fragmento de esta, donde la glucosa isomerasa o fragmentos de esta no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa. La glucosa posee un 70-75% de la dulzura de la sacarosa, mientras que la fructosa es casi el doble de dulce que la sacarosa. De este modo, los procesos para la producción de fructosa presentan un interés
10 considerable, porque se puede aumentar significativamente la dulzura del producto sin añadir una fuente externa de azúcar (tal como sacarosa o agentes edulcorantes artificiales).

Para producir la composición de grano integral hidrolizado de acuerdo con la
15 invención, se pueden emplear una serie de enzimas o mezclas de enzimas específicas. La condición es que no muestren ninguna actividad hidrolítica sustancial frente a las fibras dietéticas en las condiciones empleadas en el proceso. De este modo, en una realización la alfa-amilasa se puede seleccionar entre Validase HT 425L y Validase RA de Valley Research, Fungamyl de
20 Novozymes y MATS de DSM; la proteasa se puede seleccionar del grupo constituido por Alcalase, iZyme B e iZyme G (Novozymes).

La concentración de las enzimas de acuerdo con la invención en la composición de relleno puede influir sobre los parámetros organolépticos de la composición de
25 relleno. La concentración de las enzimas se puede ajustar cambiando parámetros tales como la temperatura y el periodo de incubación. De este modo, en una realización la composición de relleno comprende de un 0.0001 a un 5% en peso del contenido total del grano integral en la composición de relleno de al menos uno de los siguientes:

- una alfa-amilasa o un fragmento de esta, donde 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;
- una amiloglucosidasa o un fragmento de esta, donde la amiloglucosidasa no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentra en la forma activa; y
- una glucosa isomerasa o un fragmento de esta, donde la glucosa isomerasa no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentra en la forma activa.

10

En otra realización más, la composición de relleno comprende de un 0.001 a un 3% de alfa-amilasa en peso del contenido total de grano integral en la composición de relleno, tal como un 0.01-3%, tal como un 0.01-0.1%, tal como un 0.01-0.5%, tal como un 0.01-0.1%, tal como un 0.03-0.1%, tal como un 0.04-0.1%.

- 15 En otra realización más, la composición de relleno comprende de un 0.001 a un 3% de amiloglucosidasa en peso del contenido total del grano integral en la composición de relleno, tal como un 0.001-3%, tal como un 0.01-1%, tal como un 0.01-0.5%, tal como un 0.01-0.5%, tal como un 0.01-0.1%, tal como un 0.03-0.1%, tal como un 0.04-0.1%. En otra realización adicional, la composición de relleno
- 20 comprende de un 0.001 a un 3% de glucosa isomerasa en peso del contenido total del grano integral en la composición de relleno, tal como un 0.001-3%, tal como un 0.01-1%, tal como un 0.01-0.5%, tal como un 0.01-0.5%, tal como un 0.01-0.1%, tal como un 0.03-0.1%, tal como un 0.04-0.1%.

- 25 Las beta-amilasas son enzimas que también escinden sacáridos, sin embargo, las beta-amilasas generan principalmente maltosa como la entidad de tipo carbohidrato más pequeña. De este modo, en una realización la composición de relleno de acuerdo con la invención no comprende ninguna beta-amilasa tal como una beta-amilasa exógena. Si se evita la presencia de beta-amilasas, se
- 30 hidrolizará una mayor fracción de los almidones para obtener unidades de glucosa, ya que las alfa-amilasas tienen que competir con las beta-amilasas por

los sustratos. De esta manera, se puede obtener un perfil de azúcares mejorado. Esto contrasta con el documento US 5.686.123, que describe una suspensión de cereales generada mediante el tratamiento con alfa-amilasa y beta-amilasa.

- 5 En ciertos casos la acción de la proteasa no es necesaria para obtener una viscosidad suficientemente baja. De este modo, en una realización de acuerdo con la invención, la composición de relleno no comprende ninguna proteasa, tal como una proteasa exógena. Según se ha descrito anteriormente, la adición de una proteasa puede generar un mal sabor amargo, que se desea evitar en ciertos
- 10 casos. Esto contrasta con el documento US 4.282.319, que describe un proceso que incluye un tratamiento enzimático con una proteasa y una amilasa.

En general, las enzimas empleadas de acuerdo con la presente invención para producir la composición de grano integral hidrolizado no muestran ninguna

15 actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa. De este modo, en una realización adicional la composición de grano integral hidrolizado presenta una estructura de beta-glucano sustancialmente intacta con relación al material de partida. En otra realización adicional, la composición integral hidrolizada presenta una estructura de arabinoxilano

20 sustancialmente intacta con relación al material de partida. Cuando se emplea una o más enzimas de acuerdo con la invención para producir la composición de grano integral hidrolizado, se puede mantener una estructura de beta-glucano y arabinoxilano sustancialmente intacta. El grado de degradación de las estructuras de beta-glucano y arabinoxilano se puede determinar mediante cromatografía de

25 exclusión por tamaños (SEC). Esta técnica de SEC se ha descrito más detalladamente en “Determination of beta-Glucan Molecular Weight Using SEC with Calcofluor Detection in Cereal Extracts Lena Rimsten, Tove Stenberg, Roger Andersson, Annica Andersson, and Per Åman. Cereal Chem. 80(4):485–490”, que se incorpora a la presente a modo de referencia.

30

En el presente contexto, se sobreentenderá que la expresión “estructura sustancialmente intacta” se refiere a que la mayor parte de la estructura se

mantiene intacta. Sin embargo, debido a la degradación natural en cualquier producto natural, se puede degradar parte de la estructura (tal como la estructura de beta-glucano o la estructura de arabinoxilano) aunque la degradación no sea debida a las enzimas añadidas. De este modo, se sobreentenderá que una

5 “estructura sustancialmente intacta” es una estructura al menos un 95% intacta, tal como al menos un 97%, tal como al menos un 98% o tal como al menos un 99% intacta.

En el presente contexto, las enzimas, tales como proteasas, amilasas, glucosa

10 isomerasas y amiloglucosidasas, se refieren a enzimas que se han purificado o parcialmente purificado previamente. Dichas proteínas/enzimas pueden producirse en bacterias, hongos o levaduras, sin embargo, también pueden ser de origen vegetal. En general, en el presente contexto dichas enzimas producidas se englobarán en la categoría de “enzimas exógenas”. Dichas enzimas se pueden

15 añadir a un producto durante la producción para añadir cierto efecto enzimático a una sustancia. De forma similar, en el presente contexto, cuando una enzima no se engloba en la presente invención, dicha enzima no reivindicada se refiere a enzimas exógenas. En el presente contexto, dichas enzimas proporcionan, p. ej., la degradación enzimática del almidón y las proteínas para reducir la viscosidad.

20 Con relación al proceso de la invención, se sobreentenderá que dichas enzimas pueden estar tanto en solución como unidas a una superficie, como las enzimas inmovilizadas. En el último método, puede ser que las proteínas no formen parte del producto final.

25 Según se ha mencionado previamente, la acción de las alfa-amilasas proporciona un perfil de azúcares útil, que puede afectar al sabor y reducir la cantidad de azúcar o edulcorante externo que se debe añadir al producto final.

En una realización de la presente invención, la composición de grano integral

30 hidrolizado presenta un contenido de glucosa de al menos un 0.25% en peso de la composición de grano integral hidrolizado, basado en materia seca, tal como al menos un 0.35%, p. ej., el menos un 0.5%.

Dependiendo de las enzimas específicas empleadas, el perfil de azúcares del producto final puede variar. De este modo, en una realización la composición de relleno contiene una proporción de maltosa frente a glucosa inferior a 144:1, en peso en el producto, tal como inferior a 120:1, tal como inferior a 100:1, p. ej., inferior a 50:1, tal como inferior a 30:1, tal como inferior a 20:1 o tal como inferior a 10:1.

Si la única enzima que procesa el almidón es una alfa-amilasa que genera glucosa, una fracción mayor del producto final estará en forma de glucosa, en comparación con el uso de una alfa-amilasa que genere específicamente unidades de maltosa. Debido a que la glucosa es más dulce que la maltosa, esto hace posible que se pueda prescindir de la adición de una fuente de azúcar adicional (p. ej., sacarosa). Esta ventaja puede ser más pronunciada si se reduce la proporción mediante la conversión de la maltosa presente en el grano integral hidrolizado en glucosa (una unidad de maltosa se convierte en dos unidades de glucosa).

La proporción de maltosa frente a glucosa se puede reducir adicionalmente si se añade una amiloglucosidasa en la composición enzimática, ya que dichas enzimas también generan unidades de glucosa.

Si la composición enzimática comprende una glucosa isomerasa, una fracción de la glucosa se convertirá en fructosa, la cual es todavía más dulce que la glucosa. De este modo, en una realización la composición de relleno contiene una proporción de maltosa frente a glucosa + fructosa inferior a 144:1 en peso en el producto, tal como inferior a 120:1, tal como inferior a 100:1, p. ej., inferior a 50:1, tal como inferior a 30:1, tal como inferior a 20:1 o tal como inferior a 10:1.

Además, en una realización de la presente invención la composición de relleno puede contener una proporción de maltosa frente a fructosa inferior a 230:1 en peso en el producto, tal como inferior a 144:1, tal como inferior a 120:1, tal como

inferior a 100:1, p. ej., inferior a 50:1, tal como inferior a 30:1, tal como inferior a 20:1 o tal como inferior a 10:1.

En el presente contexto, se sobreentenderá que la expresión “contenido total de grano integral” se refiere a la combinación del contenido de la “composición de grano integral hidrolizado” y el “contenido de grano integral (no hidrolizado) sólido”. A menos que se indique lo contrario, el “contenido total de grano integral” se proporciona como un % en peso en el producto final. En una realización, la composición de relleno presenta un contenido total de grano integral comprendido en el intervalo de 0.1-40% en peso de la composición de relleno, tal como un 1-40%, tal como un 5-40%, tal como un 5-30%, tal como un 5-20%, tal como un 5-15%.

En el presente contexto, se sobreentenderá que la expresión “contenido de la composición de grano integral hidrolizado” se refiere al % en peso basado en materia seca en el producto final que procede de granos integrales que han sido hidrolizados. El contenido de la composición de grano integral hidrolizado es parte del contenido total de la composición de grano integral. De este modo, en una realización la composición de relleno de acuerdo con la invención presenta un contenido de la composición de grano integral hidrolizado comprendido en el intervalo de 1-30% en peso de la composición de relleno, tal como un 1-20%, tal como un 1-10% y tal como un 1-5%. La cantidad de la composición de grano integral hidrolizado en el producto final puede depender del tipo de producto. Cuando se emplea la composición de grano integral hidrolizado de acuerdo con la invención en una composición de relleno, se puede añadir una cantidad mayor de granos integrales hidrolizados (en comparación con una composición de grano integral no hidrolizado) sin que los parámetros organolépticos del producto se vean significativamente afectados, debido a la mayor cantidad de fibras solubles en el grano integral hidrolizado.

30

Resultaría ventajoso disponer de una composición de relleno que comprendiera un contenido elevado de fibras dietéticas sin comprometer los parámetros

organolépticos del producto. De este modo, en otra realización más la composición de relleno presenta un contenido de fibras dietéticas comprendido en el intervalo de 0.1-10% en peso de la composición de relleno, preferentemente en el intervalo de 0.5-4%, aún más preferentemente en el intervalo de 1-2%. Se puede proporcionar una composición de relleno de acuerdo con la invención con cantidades elevadas de fibras dietéticas mediante la adición del componente de grano integral hidrolizado proporcionado por la presente invención. Esto es posible gracias a las características únicas del proceso de acuerdo con la presente invención.

10

Las fibras dietéticas son las partes comestibles de las plantas que no son escindidas por las enzimas digestivas. Las fibras dietéticas se fermentan en el intestino grueso humano por acción de la microflora. Existen dos tipos de fibras: las fibras solubles y las fibras insolubles. Tanto las fibras dietéticas solubles como las insolubles pueden propiciar una serie de efectos fisiológicos positivos, que incluyen una sensación de saciedad o un buen tránsito del tracto intestinal que ayuda a prevenir el estreñimiento. Las autoridades sanitarias recomiendan un consumo de entre 20 y 35 g de fibras al día, dependiendo del peso, sexo, edad e ingesta de energía.

20

Las fibras solubles son fibras dietéticas que sufren una fermentación parcial o completa en el intestino grueso. Los ejemplos de fibras solubles de los cereales incluyen beta-glucanos, arabinoxilanos, arabinogalactanos y almidón resistente de tipo 2 y 3, y oligosacáridos procedentes de los últimos. Las fibras solubles de otras fuentes incluyen pectinas, goma acacia, gomas, alginato, agar, polidextrosa, inulinas y galactooligosacáridos, por ejemplo. Algunas fibras solubles se denominan prebióticas, porque son una fuente de energía para las bacterias beneficiosas (p. ej., *Bifidobacteria* y *Lactobacilli*) presentes en el intestino grueso. Otros beneficios de las fibras solubles incluyen el control de azúcar en sangre, que es importante en la prevención de la diabetes, el control del colesterol o la reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares.

30

Las fibras insolubles son las fibras dietéticas que no se fermentan en el intestino grueso o que solamente se digieren lentamente por acción de la microflora intestinal. Los ejemplos de fibras insolubles incluyen celulosas, hemicelulosas, almidón resistente de tipo 1 y ligninas. Los beneficios de las fibras insolubles incluyen el fomento de la función intestinal mediante la estimulación de la peristalsis, la cual propicia que los músculos del colon trabajen más, se vuelvan más resistentes y funcionen mejor. También existen indicios de que el consumo de fibras insolubles puede estar relacionado con una reducción del riesgo de cáncer gastrointestinal.

10

El contenido total en humedad de la composición de relleno de acuerdo con la invención puede variar. De este modo, en otra realización el contenido total en humedad está comprendido en el intervalo de un 0.5% a un 29% de agua, tal como un 0.5-20%, tal como un 0.5-10%, tal como un 0.5-5% y tal como un 0.5-1.5%. Algunos ejemplos de los factores que pueden influir en el contenido en humedad pueden ser la cantidad de composición de grano integral hidrolizado y el grado de hidrólisis de esta composición. En el presente contexto, la frase “contenido sólido total” equivale a 100 menos el contenido en humedad (en %) del producto.

20

Resultaría ventajoso si se pudiera obtener una composición de relleno con unos parámetros organolépticos satisfactorios, tales como la dulzura, sin la adición de grandes cantidades de fuentes de edulcorantes externas. De este modo, en otra realización la composición de relleno comprende además un contenido de azúcar, un edulcorante que no sea azúcar o un edulcorante artificial inferior a un 40% en peso de la composición de relleno, tal como inferior a un 35%, tal como inferior a un 30%, tal como inferior a un 25%, tal como inferior a un 20%, tal como inferior a un 15%, tal como inferior a un 10%, inferior a un 7%, inferior a un 5%, inferior a un 3% o incluso inferior a un 1%. Debido a que la composición de grano integral hidrolizado complementa la composición de relleno con una fuente de carbohidratos, tal como la glucosa y la maltosa, la composición de relleno también se endulza con una fuente de azúcar natural diferente de la fuente de azúcar

externa. De este modo, se puede limitar la cantidad de edulcorante externo añadido.

En una realización, de la presente invención, el edulcorante externo puede ser
5 azúcar, un edulcorante que no sea azúcar, un edulcorante artificial o cualquier combinación de estos.

Algunos sustitutos del azúcar son naturales y algunos son sintéticos. Los que no son naturales se pueden denominar en general edulcorantes artificiales. Los
10 edulcorantes artificiales incluyen, sin carácter limitante, stevia, aspartamo, sacralosa, neotame, acesulfamo de potasio y sacarina.

Los edulcorantes que no son azúcares puede ser, p. ej., polioles, también conocidos como “alcoholes de azúcares”. En general, estos son menos dulces
15 que la sacarosa, pero tienen propiedades intensivas similares.

En una realización adicional, el azúcar es un monosacárido, un disacárido o una combinación de estos. En otra realización, el monosacárido es glucosa, galactosa, dextrosa, fructosa o cualquier combinación de estas. En otra
20 realización más, el disacárido es maltosa, sacarosa, lactosa o cualquier combinación de estas.

La actividad acuosa de la composición de relleno puede variar. De este modo, en una realización la composición de relleno presenta una actividad acuosa inferior a
25 0.6, tal como inferior a 0.4, tal como inferior a 0.3 y tal como en el intervalo de 0.1-0.3. Debido a que la actividad acuosa refleja el contenido acuoso, a menudo también refleja la viscosidad de los productos. De este modo, una mayor actividad acuosa puede dar como resultado una menor viscosidad. La actividad acuosa o a_w es una medida del contenido acuoso. Se define como la presión de vapor de
30 un líquido dividida por la del agua pura a la misma temperatura; por consiguiente, el agua destilada pura presenta una actividad acuosa de exactamente uno. A medida que la temperatura aumenta, la a_w habitualmente aumenta, excepto para

algunos productos con sal o azúcar cristalino. Para valores de a_w superiores a 0.65, tradicionalmente los productos crujientes dejan de serlo. Las sustancias con valores de a_w más elevados suelen ser capaces de soportar más microorganismos que podrían destruir el producto. Las bacterias normalmente
 5 requieren al menos 0.91, y los hongos al menos 0.7. La actividad acuosa se determina de acuerdo con el método 978.18 AOAC y se lleva a cabo a 25 °C, después de alcanzar el equilibrio, empleando un instrumento HygroLab de Rotronic.

- 10 Los humectantes se suelen añadir a productos que van a estar en forma seca o semiseca. De este modo, en una realización la composición de relleno no comprende ningún humectante. Los ingredientes complementarios de la composición de relleno incluyen vitaminas y minerales, conservantes tales como el tocoferol, y emulsionantes, tales como lecitina, polvos proteicos, cacao sólido,
 15 alquilresorcinoles, productos fenólicos y otros principios activos, tales como DHA, cafeína y prebióticos.

En una realización adicional, la composición de relleno presenta un contenido en grasas comprendido en el intervalo de 15-60% (p/p), tal como un 20-60% (p/p), tal
 20 como un 25-50% (p/p), tal como un 20-40% (p/p), tal como un 30-40% (p/p) o tal como un 25-35% (p/p) en peso de la composición de relleno. La cantidad de grasas puede variar dependiendo del tipo de producto. Los componentes grasos son preferentemente grasas vegetales tales como mantequilla de cacao, aceite de colza, aceite de girasol o aceite de palma, preferentemente no hidrogenados.

25

En otra realización, la composición de relleno puede presentar un contenido en sal comprendido en el intervalo de 0-2% en peso de la composición de relleno. En una realización más específica, la sal es cloruro de sodio.

- 30 Dependiendo del tipo de composición de relleno específico, se pueden añadir diferentes tipos de ingredientes a la composición de relleno. De este modo, en una realización la composición de relleno comprende además un componente

lácteo, un componente saborizante, un componente de queso, un componente de grano integral, pulpa de fruta, puré de fruta, jarabe de azúcar, granos integrales o cualquier combinación de estos. En una realización adicional, el componente saborizante se selecciona del grupo constituido por vainilla, miel o fruta tal como
5 fresa, arándano, mora, frambuesa o durazno, frutos secos arbóreos o molidos tales como avellanas o maníes, chocolate, cacao y caramelo.

En otra realización más, la leche se selecciona del grupo constituido por leche entera, fracciones de lactosuero, caseína, leche de soja y cualquier combinación
10 de estas. La adición de un componente lácteo puede mejorar factores como el sabor, la viscosidad y el perfil nutricional.

Con el fin de proporcionar el producto de la presente invención, se proporciona un proceso para preparar una composición de relleno, donde dicho proceso
15 comprende:

- preparar una composición de grano integral hidrolizado, que comprende los pasos de:
 - a) poner en contacto un componente de grano integral con una
20 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,
 - b) permitir que la composición enzimática reaccione con el componente de
25 grano integral, para proporcionar un hidrolizado de grano integral,
 - c) obtener la composición de grano integral hidrolizado inactivando dichas enzimas cuando dicho hidrolizado haya alcanzado una viscosidad comprendida entre 50 y 5000 mPa·s,

- obtener la composición de relleno mezclando la composición de grano integral hidrolizado con un contenido en grasas superior a un 20% en peso de la composición de relleno.

En una realización, la composición enzimática comprende además una proteasa o un fragmento de esta, donde la proteasa o el fragmento de esta no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa. De forma similar, la composición enzimática puede comprender una amiloglucosidasa y/o una glucosa isomerasa de acuerdo con la presente invención.

10

Para proporcionar la composición de relleno de acuerdo con la invención, se deben controlar varios parámetros del proceso. De este modo, en una realización el paso 1b) se lleva a cabo a 30-100 °C, preferentemente a 50-85 °C. En una realización adicional, el paso 1b) se lleva a cabo durante de 1 minuto a 24 horas, tal como de 1 minuto a 12 horas, tal como de 1 minuto a 6 horas, tal como 5-120 minutos. En otra realización, el paso 1b) se lleva a cabo a 30-100 °C durante 5-120 minutos.

En otra realización adicional, se permite que el paso 1c) proceda a 70-150 °C durante al menos 1 segundo, tal como 1-5 minutos, tal como 5-120 minutos, tal como 5-60 minutos. En una realización adicional, el paso 1c) se lleva a cabo calentando hasta al menos 90 °C durante 5-30 minutos.

Un parámetro referente a la calidad de la composición de relleno y un parámetro importante en cuanto a la procesabilidad del producto es la viscosidad de la composición de grano integral hidrolizado. En el presente contexto, el término “viscosidad” es una medida del “espesor” o fluidez de un fluido. De este modo, la viscosidad es una medida de la resistencia de un fluido que está siendo deformado mediante un esfuerzo cortante o un esfuerzo de tracción. A menos que se especifique lo contrario, la viscosidad se indica en mPa·s.

La viscosidad se puede medir empleando un Rapid Visco Analyser de Newport Scientific. El Rapid Visco Analyser mide la resistencia del producto a la acción agitadora de una pala. La viscosidad se mide después de 10 minutos de agitación a 65 °C y 50 rpm.

5

En otra realización, la reacción del paso 1c) se detiene cuando el hidrolizado ha alcanzado una viscosidad comprendida entre 50 y 4000 mPa·s, tal como entre 50 y 3000 mPa·s, tal como entre 50 y 1000 mPa·s, tal como entre 50 y 500 mPa·s. En una realización adicional, la viscosidad se mide a TS 50.

10

En otra realización, se obtiene la composición de grano integral hidrolizado del paso 1) cuando dicho hidrolizado ha alcanzado un contenido sólido total de un 25-60%. Controlando la viscosidad y el contenido sólido, el grano integral hidrolizado se puede obtener en diferentes formas.

15

En una realización adicional, el componente de grano integral hidrolizado del paso 1c) se obtiene en forma de un líquido, un concentrado, un polvo, un jugo o un puré. Una ventaja de tener una composición de grano integral hidrolizado en diferentes formas es que, cuando se emplea en un producto alimentario, se puede
20 evitar la dilución empleando una forma seca o semiseca. De forma similar, si se desea un producto más húmedo, se puede emplear una composición de grano integral hidrolizado en estado líquido.

Los parámetros anteriores se pueden ajustar para regular el grado de
25 degradación del almidón, el perfil de azúcares, el contenido sólido total y para regular los parámetros organolépticos globales del producto final.

Para mejorar el procesamiento enzimático del componente de grano integral, puede resultar ventajoso procesar los granos antes del tratamiento enzimático. Al
30 moler los granos, se hace accesible una mayor área superficial para las enzimas, de manera que se acelera el proceso. Además, se pueden mejorar los parámetros organolépticos empleando un menor tamaño de partícula de los granos. En una

realización adicional, los granos integrales se pueden asar o tostar antes o después del tratamiento enzimático. El hecho de asar o tostar puede mejorar el sabor del producto final.

- 5 Para prolongar el periodo de almacenamiento del producto, se pueden realizar varios tratamientos. De este modo, en una realización el proceso comprende además al menos uno de los siguientes tratamientos: UHT, pasteurización, tratamiento térmico, retorta y cualquier otro tratamiento térmico o no térmico, tal como un tratamiento de presión. En una realización adicional, la composición de
- 10 relleno se aplica a una cámara en condiciones asépticas. En otra realización, la composición de relleno se aplica a una cámara en condiciones no asépticas, como mediante una retorta o en condiciones calientes al tacto.

Para prolongar el periodo de almacenamiento del producto, se pueden realizar

15 varios tratamientos. De este modo, un aspecto adicional de la invención se refiere a un producto compuesto que comprende una composición de relleno de acuerdo con la invención.

En una realización, el producto compuesto se selecciona del grupo constituido por

20 un sándwich compuesto, una galleta compuesta, una oblea compuesta, un refrigerio de frutas compuesto y pasteles compuestos.

Cabe destacar que las realizaciones y características descritas en el contexto de uno de los aspectos o realizaciones de la presente invención también se aplican a

25 los demás aspectos de la invención.

Todas las referencias relativas o no a patentes citadas en la presente solicitud se incorporan en su totalidad a la presente a modo de referencia.

- 30 A continuación, la invención se describirá con más detalle en los siguientes ejemplos sin carácter limitante.

EJEMPLOS

Ejemplo 1 - Preparación de una composición de grano integral hidrolizado

Para la hidrólisis de trigo, cebada y avena, se emplearon composiciones enzimáticas que comprendían Validase HT 425L (alfa-amilasa) opcionalmente
5 combinada con Alcalase 2.4 L (proteasa).

La mezcla se puede llevar a cabo en un horno de doble cámara, aunque se puede emplear otro equipo industrial. Una mezcladora de raspado opera de forma continua y raspa la superficie interna de la mezcladora. Evita que se queme el
10 producto y ayuda a mantener una temperatura homogénea. De este modo, la actividad enzimática se controla mejor. Se puede inyectar vapor a la doble cámara para aumentar la temperatura, mientras que se emplea agua fría para reducirla.

15 En una realización, la composición enzimática y el agua se mezclan a temperatura ambiente, entre 10 y 25 °C. A esta temperatura baja, las enzimas de la composición enzimática tienen una actividad muy débil. A continuación, se añade el componente de grano integral y se mezclan los ingredientes durante un periodo de tiempo corto, normalmente menos de 20 minutos, hasta que la mezcla
20 sea homogénea.

La mezcla se calienta progresivamente o por pasos, para activar las enzimas e hidrolizar el componente de grano integral.

25 La hidrólisis provoca una reducción de la viscosidad de la mezcla. Cuando el hidrolizado de grano integral ha alcanzado una viscosidad comprendida entre 50 y 5000 mPa·s evaluada a 65 °C y, p. ej., un contenido sólido total de entre un 25 y un 60% en peso, las enzimas se inactivan calentando el hidrolizado a una temperatura por encima de 100 °C, preferentemente por inyección de vapor a 120
30 °C.

Las enzimas se dosifican de acuerdo con la cantidad de grano integral total. Las cantidades de las enzimas son diferentes dependiendo del tipo de componente de grano integral, ya que las proporciones proteicas son diferentes. La proporción de agua/componente de grano integral se puede adaptar según sea la humedad necesaria para el grano integral líquido final. Normalmente, la proporción de agua/componente de grano integral es de 60/40. Los porcentajes son en peso.

Trigo integral hidrolizado	
Harina de trigo integral	Sustrato
Enzima de tipo amilasa	0.10% en función del sustrato
Enzima de tipo proteasa	0.05% en función del sustrato

Cebada integral hidrolizada	
Harina de cebada integral	Sustrato
Enzima de tipo amilasa	0.10% en función del sustrato
Enzima de tipo proteasa	0.05% en función del sustrato

Avena integral hidrolizada	
Harina de avena integral	Sustrato
Enzima de tipo amilasa	0.10% en función del sustrato
Enzima de tipo proteasa	0.05% en función del sustrato

10

Ejemplo 2 - Perfil de azúcares de la composición de grano integral hidrolizado

Las composiciones de grano integral hidrolizado que comprenden trigo, cebada y avena se prepararon de acuerdo con el método del Ejemplo 1.

15

HPAE de carbohidratos:

Las composiciones de grano integral hidrolizado se analizaron mediante HPAE para ilustrar el perfil de azúcares de la composición de grano integral hidrolizado.

Los carbohidratos se extraen con agua y se separan mediante cromatografía iónica en una columna de intercambio aniónico. Los compuestos eluidos se detectan electroquímicamente con un detector amperométrico de pulsos y se cuantifican comparándolos con las áreas de los picos de estándares externos.

5

Fibras dietéticas totales:

Se digieren muestras por duplicado (sin grasas, en caso que sea necesario) durante 16 horas de manera que estimulen el sistema digestivo humano con 3 enzimas (alfa-amilasa, proteasa y amiloglucosidasa pancreáticas) para eliminar el almidón y las proteínas. Se añade etanol para que precipiten las fibras dietéticas solubles de peso molecular elevado. La mezcla resultante se filtra y el residuo se seca y se pesa. En el residuo de uno de los duplicados, se determina la proteína; en el otro, la ceniza. Se recoge el filtrado, se concentra y se analiza por HPLC para determinar el valor de la fibra dietética soluble de peso molecular bajo (FSPMB).

15

Trigo integral:

	Trigo de referencia	Trigo hidrolizado con Alcalase/Validase
Azúcares totales (% p/p)	2.03	24.36
Glucosa	0.1	1.43
Fructosa	0.1	0.1
Lactosa (monohidratada)	<0.1	<0.1
Sacarosa	0.91	0.69
Maltosa (monohidratada)	0.91	22.12
Manitol	<0.02	<0.02
Fucosa	<0.02	<0.02
Arabinosa	<0.02	0.02
Galactosa	<0.02	<0.02
Xilosa	<0.02	<0.02
Manosa	<0.02	<0.02
Ribosa	<0.02	<0.02
Fibras solubles e insolubles	12.90	12.94
Fibras PMB	2.63	2.96
Fibras totales	15.53	15.90

Avena integral:

	Avena de referencia	Avena hidrolizada con Alcalase/Validase
Azúcares totales (% p/p)	1.40	5.53
Glucosa	0.1	0.58
Fructosa	0.1	0.1
Lactosa (monohidratada)	<0.1	<0.1
Sacarosa	1.09	1.03
Maltosa (monohidratada)	0.11	3.83
Manitol	<0.02	<0.02
Fucosa	<0.02	<0.02
Arabinosa	<0.02	<0.02
Galactosa	<0.02	<0.02
Xilosa	<0.02	<0.02
Manosa	<0.02	<0.02
Ribosa	<0.02	<0.02
Fibras solubles e insolubles	9.25	11.28
Fibras PMB	0.67	1.21
Fibras totales	9.92	12.49

Cebada integral:

	Cebada de referencia	Cebada hidrolizada con Alcalase/Validase
Azúcares totales (% p/p)	1.21	5.24
Glucosa	0.1	0.61
Fructosa	0.1	0.1
Lactosa (monohidratada)	<0.1	<0.1
Sacarosa	0.90	0.88
Maltosa (monohidratada)	0.11	3.65
Manitol	<0.02	<0.02
Fucosa	<0.02	<0.02
Arabinosa	<0.02	<0.02
Galactosa	<0.02	<0.02
Xilosa	<0.02	<0.02
Manosa	<0.02	<0.02
Ribosa	<0.02	<0.02
Glucosa	0.1	0.61
Fructosa	0.1	0.1
Fibras solubles e insolubles	9.70	10.44
Fibras PMB	2.23	2.63
Fibras totales	11.93	13.07

Los resultados demuestran claramente que la hidrólisis proporciona un aumento significativo del contenido en glucosa, donde el contenido en glucosa de la cebada hidrolizada es de un 0.61% (p/p), basado en materia seca; el contenido en glucosa de la avena hidrolizada es de un 0.58% (p/p), basado en materia seca; y el contenido en glucosa del trigo hidrolizado es de un 1.43% (p/p), basado en materia seca.

Además, los resultados también demuestran que la proporción de maltosa:glucosa oscila entre aproximadamente 15:1 y aproximadamente 6:1.

De este modo, basándose en estos resultados, se proporciona un perfil de azúcares nuevo con una mayor dulzura, en comparación con la técnica anterior.

En conclusión, se puede obtener una mayor dulzura empleando la composición de grano integral hidrolizado de acuerdo con la invención y, por consiguiente, la necesidad de añadir fuentes edulcorantes adicionales se puede eliminar o limitar.

Además, los resultados demuestran que el contenido en fibras dietéticas se mantiene intacto y la proporción y la cantidad de fibras solubles e insolubles son sustancialmente iguales en el grano integral no hidrolizado y en la composición de grano integral hidrolizado.

Ejemplo 3 – Actividad hidrolítica sobre las fibras dietéticas

Se analizó la actividad frente a los extractos fibrosos de arabinoxilano y beta-glucano, ambos componentes de las fibras dietéticas del grano integral, de las enzimas Validase HT 425L (Valley Research), Alcalase 2.4L (Novozymes) y BAN (Novozymes) empleando análisis de cromatografía en capa fina.

Los resultados del análisis de cromatografía en capa fina mostraron que la amilasa Validase HT y la proteasa Alcalase no presentaron ninguna actividad hidrolítica sobre el beta-glucano ni el arabinoxilano, mientras que el preparado

comercial de alfa-amilasa, BAN, provocó la hidrólisis del beta-glucano y el arabinoxilano; remítase a la Figura 1. Remítase también al Ejemplo 4.

**Ejemplo 4 - Perfil de pesos moleculares del arabinoxilano y el β -glucano de
5 *avena tras la hidrólisis enzimática***

Hidrólisis:

Se preparó una solución en agua al 0.5% (p/v) de β -glucano de avena de viscosidad media (Megazyme) o de arabinoxilano de trigo de viscosidad media (Megazyme).

- 10 La enzima se añadió con una proporción de enzima frente a sustrato (E/S) de un 0.1% (v/v). Se dejó que la reacción evolucionara a 50 °C durante 20 minutos, a continuación la muestra se trató a 85 °C durante 15 min para permitir que tuviera lugar la hidrólisis y gelatinización del almidón. Finalmente, las enzimas se desactivaron a 95 °C durante 15 minutos. Se evaluaron diferentes lotes de las
15 siguientes enzimas.

Alcalase 2.4L (Valley Research):	lote BN 00013
	lote 62477
	lote 75039
20 Validase HT 425L (Valley Research):	lote RA8303A
	lote 72044
MATS L (DSM):	lote 408280001

Análisis de pesos moleculares

- 25 Las muestras hidrolizadas se filtraron con un filtro para jeringa (0.22 μ m) y se inyectaron 25 μ L en un cromatógrafo líquido de alta resolución de la serie 1200 de Agilent, equipado con 2 columnas TSKgel en serie (G3000PWXL 7.8 x 300 mm), (GMPWXL 7.8 x 30 mm) y con una precolumna (PWXL 6 x 44 mm) (Tosoh Bioscience). Como tampón de la fase móvil, se empleó nitrato de sodio 0.1 M a
30 0.5 mL/min. La detección se llevó a cabo midiendo el índice de reflexión.

Resultados

En las Figuras 2-4, se representan gráficos para un control (sin enzima) y para un ensayo con enzimas. Sin embargo, debido a que no hay diferencias sustanciales entre los gráficos, puede resultar difícil diferenciar ambos gráficos entre sí.

5 Conclusiones

No se determinó ningún desplazamiento del perfil de pesos moleculares de la fibra de beta-glucano de avena y arabinoxilano de trigo, tras la hidrólisis con Alcalase 2.4 L (Figura 2), Validase HT 425 L (Figura 3) o MATS L (Figura 4).

10 ***Ejemplo 5 – Preparación de composiciones de relleno que comprenden la composición de grano integral hidrolizado***

La composición de grano integral hidrolizado se obtiene según el ejemplo 1.

La composición de grano integral hidrolizado, en forma de polvo, se puede emplear para reemplazar el azúcar, se puede reemplazar una parte de azúcar por una parte de composición de grano integral hidrolizado.

El grado de sustitución se establece de acuerdo con los resultados sensoriales basados en la siguiente receta básica:

20

Nombre del ingrediente	Masa (%)
Grasas	30.000
Azúcar en polvo	52.000
Lecitina de soja	0.077
Leche en polvo	7.000
Cacao en polvo	10.000
Saborizante	0.923
Composición de relleno	100.000

REIVINDICACIONES

1. Una composición de relleno que comprende:
 - 5 - un contenido en grasas superior a un 15% en peso de la composición de relleno;
 - una composición de grano integral hidrolizado; y
 - una alfa-amilasa o un fragmento de esta, donde la alfa-amilasa o el
10 fragmento de esta no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las
 fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa.
2. La composición de relleno de acuerdo con la reivindicación 1, donde la
composición de relleno comprende además un componente lácteo, un
componente saborizante, un componente de queso, un componente de
15 grano integral, pulpa de fruta, puré de fruta, jarabe de azúcar, granos
 integrales o cualquier combinación de estos.
3. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones
1 y 2, con la condición de que no comprenda una beta-amilasa.
20
4. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones
anteriores, que comprende además una proteasa o un fragmento de esta,
con una concentración de 0.001-5% en peso del contenido total de grano
integral, donde la proteasa o el fragmento de esta no muestran ninguna
25 actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la
 forma activa.
5. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones
1-3, con la condición de que no comprenda la proteasa.
30

6. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la composición de relleno comprende además al menos uno de los siguientes: una amiloglucosidasa o una glucosa isomerasa o fragmentos de estas, donde la amiloglucosidasa y la glucosa isomerasa o fragmentos de estas no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa.
5
7. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, con un contenido total de granos integrales comprendido en el intervalo de 0.1-40% en peso de la composición de relleno, tal como un 1-20% en peso de la composición de relleno, tal como un 5-20%, tal como un 5-15%.
10
8. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la composición de grano integral hidrolizado presenta una estructura de beta-glucano sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida.
15
9. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la composición de grano integral hidrolizado presenta una estructura de arabinoxilano sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida.
20
10. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la composición de relleno forma parte de un producto alimentario compuesto.
25
11. La composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la composición de relleno tiene una proporción de maltosa frente a glucosa inferior a 144:1 en peso de la composición de relleno, tal como inferior a 120:1, tal como inferior a 100:1, tal como inferior a 50:1, tal como inferior a 30:1, tal como inferior a 20:1 o tal como inferior a 10:1.
30

- 12.** Un proceso para preparar una composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-11, donde dicho proceso comprende:
- preparar una composición de grano integral hidrolizado, que comprende los
5 pasos de:
 - 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
10 dietéticas,
 - b) permitir que la composición enzimática reaccione con el componente
de grano integral, para proporcionar un hidrolizado de grano integral,
 - c) obtener la composición de grano integral hidrolizado inactivando dichas
enzimas cuando dicho hidrolizado haya alcanzado una viscosidad
15 comprendida entre 50 y 5000 mPa·s,
 - 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.
- 13.** El proceso de acuerdo con la reivindicación 12, donde se obtiene la
20 composición de grano integral hidrolizado del paso 1) cuando dicho
hidrolizado ha alcanzado un contenido sólido total de un 25-50%.
- 14.** Un producto compuesto que comprende una composición de relleno de
25 acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-11.
- 15.** Un producto compuesto de acuerdo con la reivindicación 14, donde el
producto compuesto se selecciona del grupo constituido por un sándwich
compuesto, una galleta compuesta, una oblea compuesta, un refrigerio de
30 frutas compuesto y pasteles compuestos.

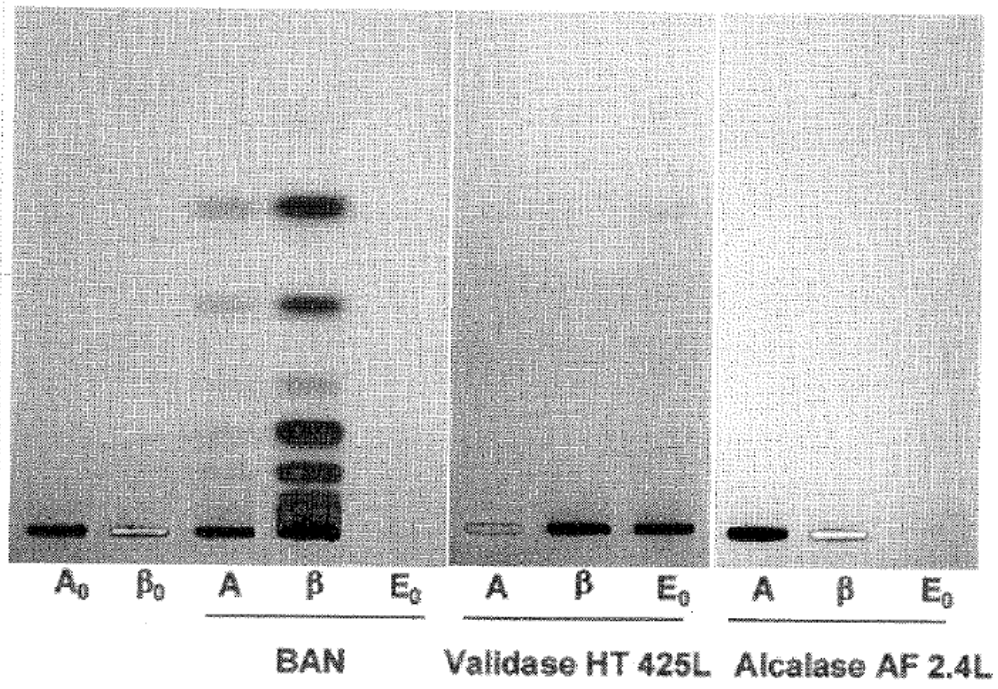


Fig. 1

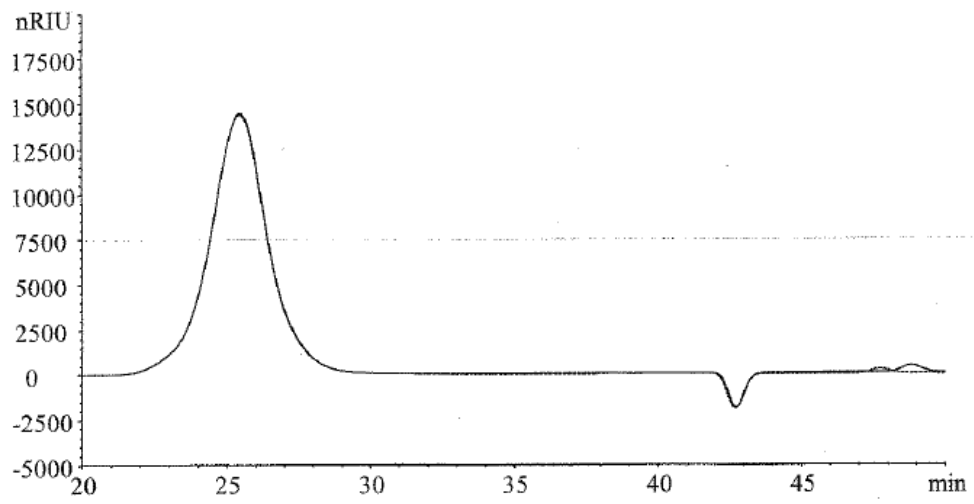
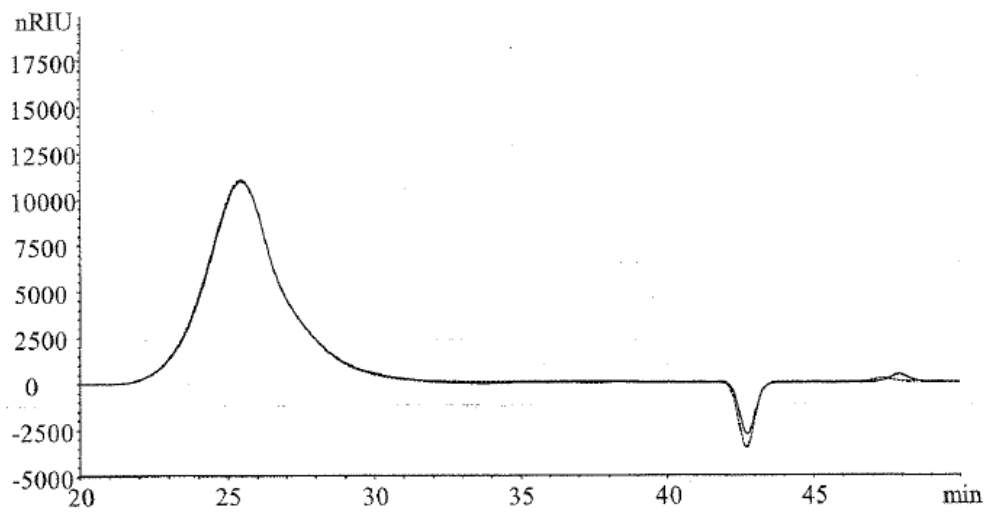
A**B**

Fig. 2

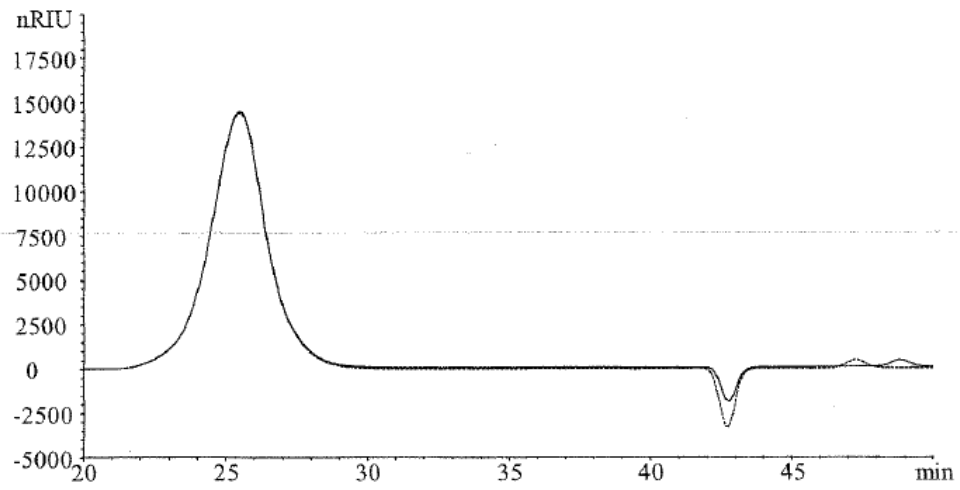
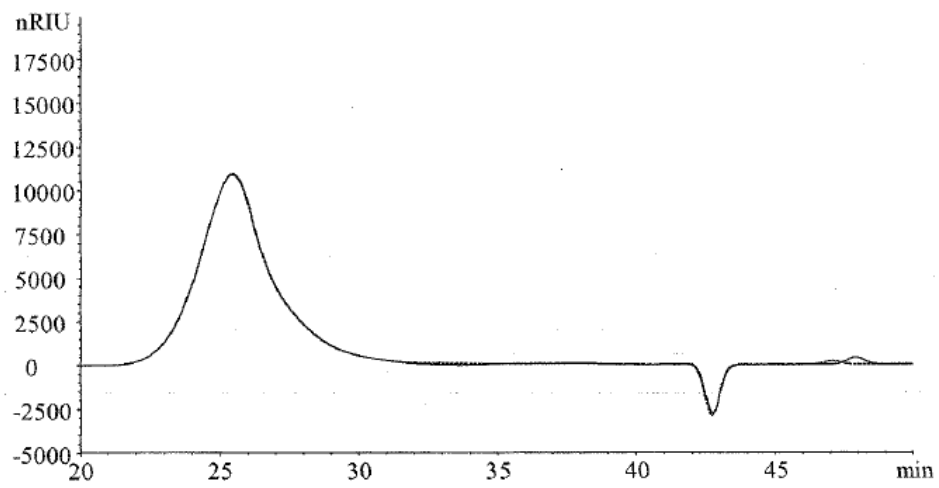
A**B**

Fig. 3

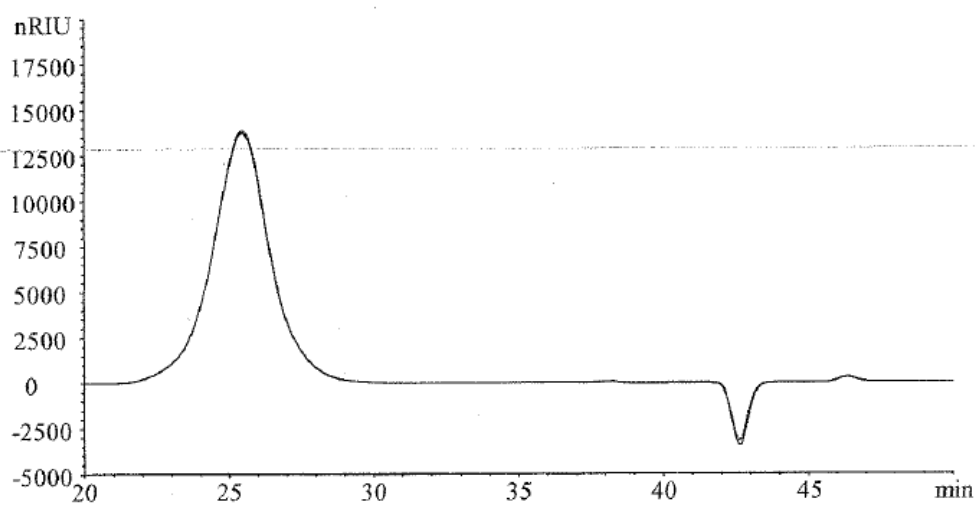
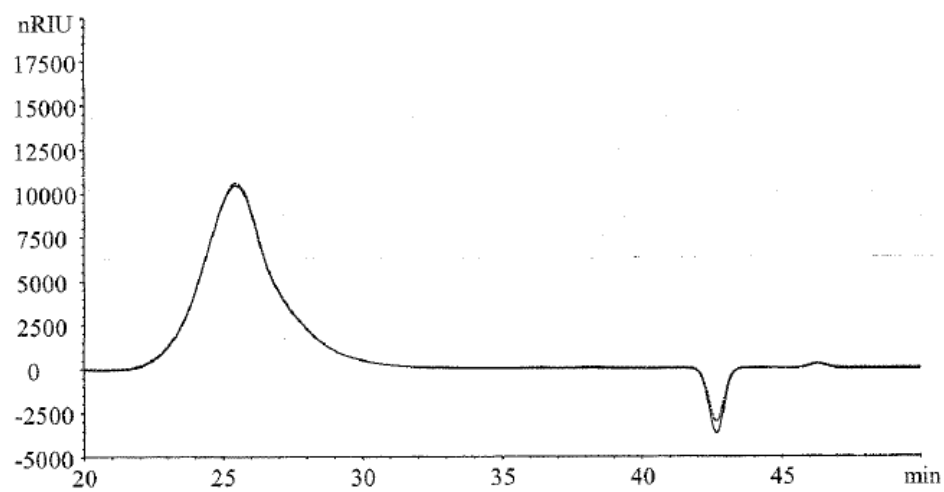
A**B**

Fig.4

		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION PCT	
(21) No. de solicitud:		(51) Int Cl: A23D 7/005	
(22) Fecha de solicitud: 21-05-13		(71) Solicitante(s): NESTEC S.A.	
(30) Prioridad	(31) No. Prioridad	(32) Fecha	(33) País
		(72) Inventor(es): BOUVET, Yves; ROGER, Olivier, Yves; SCHAFFER-LEQUART, Christelle y WAVREILLE, Anne-Sophie.	
		(74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE	
(85)	Fecha límite inicio fase nacional: 08-07-13	(87) Publicación internacional	
(86)	Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT	Fecha: 14-06-12	
	Fecha de presentación de la solicitud: 08-12-10	No. publicación: WO 2012/076058 A1	
	No. de solicitud: PCT/EP2010/069223		
(54) Título: “COMPOSICIÓN DE RELLENO QUE COMPRENDE GRANO INTEGRAL HIDROLIZADO”			

Resumen - Reivindicación(es):

Resumen.-

La presente invención se refiere a una composición de relleno que comprende un contenido graso superior a un 20% en peso de la composición de relleno, una composición de grano integral hidrolizado; y una alfa-amilasa o un fragmento de esta, donde 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.

Sector: Esta invención se relaciona con composiciones de relleno que se complementan con grano integral hidrolizado, en las cuales no se ven comprometidas sus propiedades organolépticas.

ANEXO

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



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. No. 53.215

TRADUCCIÓN OFICIAL No. 143/10 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 17 DE MARZO DE 2010 POR JEAN-JACQUES TURPIN, C.E. 193849 DE BOGOTÁ, TRADUCTOR E INTERPRETE OFICIAL SEGÚN RESOLUCIÓN No.2680/91 DEL 19 DE DICIEMBRE DE 1991, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE JUSTICIA DE COLOMBIA.

APOSTILLA

(Convención de La Haya del 5 de octubre de 1964)

- 1. - País: Suiza
- El presente documento público
- 2. - ha sido firmado por Jean-Daniel RUMPF
- 3. - obrando en calidad de Notario en Vevey
- 4. - con sello de Jean-Daniel RUMPF, Notario

MINISTERIO DE
RELACIONES EXTERIORES
200 MAR 23 A 10:51
SECRETARÍA DE LEGALIZACIONES
BOGOTÁ D.C.

CERTIFICADO

- 5. - En Lausana
- 6.- El 25 de febrero 2010
- 7. - Por la Cancillería del Estado del Cantón de Vaud
- 8. - Bajo el número **2.578**
- 9. - Sello: Cancillería del Consejo de Estado – Cantón de Vaud
- 10. - Por el Canciller de Estado, firma ilegible de C. CHEVALLEY

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD
DEL TEXTO
Jean Jacques
010646
CUYA FIRMA APARECE EN EL
DOCUMENTO DESEMPEÑA
LAS FUNCIONES INDICADAS

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. 143/10.
Traductor: Jean-Jacques Turpin.
Bogotá, D.C., 17 de marzo 2010.

Traducción Oficial No. 143/10
JEAN - JACQUES H. TURPIN
Traductor e Intérprete Oficial
FRANCOIS - ESPANOL
Res. Minjusticia No. 2680/91



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

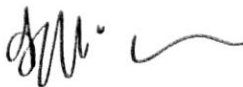
hereby appoint, ALICIA LLOREDA and/or GUSTAVO TAMAYO and/or IGNACIO SANTAMARIA and/or ENRIQUE ALVAREZ, of Bogotá, Colombia, with offices in said town, Calle 72 No. 5-83, Sixth Floor, our true and legal representatives in Bogotá, with power to receive notifications and to appoint judicial or extrajudicial 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 13-02-2010

Bruce McCONNELL – Vice President



NOTARY SHOULD EXECUTE OTHER SIDE

Authentication ./.

CERTIFICADO NOTARIAL (SOCIEDAD)

Suiza
Vevey

Hoy de de 20 , compareció
Bruce McCONNELL , 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 de marzo de 1997

y certifica que de conformidad con la legislación de
dicho Estado 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

On this day of , 20 ,
personally came Bruce McCONNELL ,
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 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 March 24, 1997 and
hereby certifies that under the laws of said Country
the foregoing acknowledgment is sufficient proof that
the facts therein contained are true, which he attests.



Authentication Nr. 11'259.-

On the basis of a written confirmation and on the basis of a comparison of signature, the undersigned, JEAN-DANIEL RUMPF, Notary Public in Vevey for the Canton of Vaud, Switzerland, certifies the authenticity of the signature appended on the opposite by Mr. Bruce MCCONNELL, Vice President of Nestec S.A., with its head office in Vevey, who validly commits the above mentioned limited company with his individual signature. -----

VEVEY, THIS TWENTYFOURTH DAY OF FEBRUARY TWO THOUSAND AND TEN. -----



A handwritten signature in black ink, likely belonging to Jean-Daniel 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 25 février 2010

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

8. sous No 2'578

9. Sceau/timbre:

10. Signature
pr le Chancelier d'Etat:
C. CHEVALLEY

A handwritten signature in black ink, likely belonging to C. Chevalley.



 SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES TARJETA ARCHIVO TEMÁTICO PATENTE DE INVENCION ____ PCT <u>X</u> MODELO DE UTILIDAD ____ DISEÑO INDUSTRIAL ____	
(1) No. de solicitud: (22) Fecha de solicitud: 21-05-13 (51) Clasificación Internacional: A23D 7/005 (71) Solicitante(s): NESTEC S.A. (72) Inventor(es): BOUVET, Yves; ROGER, Olivier, Yves; SCHAFFER-LEQUART, Christelle y WAVREILLE, Anne-Sophie. (74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE (30) Prioridad (31) No. Prioridad (32) Fecha (33) País (85) Fecha límite inicio fase nacional: 08-07-13 (86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT Fecha de presentación de la solicitud: 08-12-10 No. de solicitud: PCT/EP2010/069223 (87) Publicación internacional: Fecha: 14-06-12 No. Publicación: WO 2012/076058 A1	
(54) Título: COMPOSICIÓN DE RELLENO QUE COMPRENDE GRANO INTEGRAL HIDROLIZADO. (57) Resumen - Reivindicación(es): Resumen.- La presente invención se refiere a una composición de relleno que comprende un contenido graso superior a un 20% en peso de la composición de relleno, una composición de grano integral hidrolizado; y una alfa-amilasa o un fragmento de esta, donde 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. Sector: Esta invención se relaciona con composiciones de relleno que se complementan con grano integral hidrolizado, en las cuales no se ven comprometidas sus propiedades organolépticas.	

 SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES TARJETA ARCHIVO PROPIETARIOS PATENTE DE INVENCION ____ PCT <u>X</u> MODELO DE UTILIDAD ____ DISEÑO INDUSTRIAL ____	
(21) No. de solicitud: (22) Fecha de solicitud: 21-05-13 (51) Clasificación Internacional: A23D 7/005 (71) Solicitante(s): NESTEC S.A. (72) Inventor(es): BOUVET, Yves; ROGER, Olivier, Yves; SCHAFFER-LEQUART, Christelle y WAVREILLE, Anne-Sophie. (74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE (30) Prioridad (31) No. Prioridad (32) Fecha (33) País (85) Fecha límite inicio fase nacional: 08-07-13 (86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT Fecha de presentación de la solicitud: 08-12-10 No. de solicitud: PCT/EP2010/069223 (87) Publicación internacional Fecha: 14-06-12 No. publicación: WO 2012/076058 A1	
(54) Título: COMPOSICIÓN DE RELLENO QUE COMPRENDE GRANO INTEGRAL HIDROLIZADO.	

TRADUCCION OFICIAL No. 2013-05-20-277
DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN INGLES

No. 11290/GF

Yo/Nosotros, el suscrito

(lista de cedentes: ver abajo)

por el presente declaro que soy/somos uno de los inventor(es) de la siguiente invención:

Composición de relleno que comprende grano integral hidrolizado

para la cual se presentó una solicitud de patente bajo PCT/EP10/069223 el 08.12.2010 en un Procedimiento Internacional

y que yo/nosotros, por una consideración buena y valiosa, el recibo de lo cual yo/nosotros por el presente reconozco, he/hemos traspasado y por el presente traspaso todos mis/nuestros derechos en la Solicitud y la invención(es) descrita en el presente y todas las mejoras de la misma, en cuanto se relaciona con todos los países del mundo y también mis/nuestros derechos para solicitar patentes que designen a cualquier país, a

Nestec S.A.,

un cuerpo corporativo de Suiza en Avenue Nestlé 55, CH-1800 VEVEY, Suiza

incluyendo el derecho a obtener patentes en cualquier país, el derecho a reivindicar prioridad bajo la Convención Internacional de la Solicitud y el derecho a vender o transferir dicha patente y/o solicitud de patente.

BOUVET Yves
Presidente Riesco 2963 Dto 1502
Las Condes
CL-SANTIAGO
Ciudadano de Francia
Asesor Técnico
Fecha de Traspaso: 01.11.2001

ROGER Olivier Yves
Chemin de Belflori 7
CH-1510 MOUDON
Ciudadano de Francia
Investigador Científico
Fecha de Traspaso: 01.02.2005

SCHAFFER-LEQUART Christelle
Chemin de la Paisible 16
CH-1083 MEZIERES
Ciudadano de Francia
Investigador Científico
Fecha de Traspaso: 01.11.1999

WAVREILLE Anne-Sophie
Chemin des Rosiers 4, appartement 8
CH-1004 LAUSANNE
Ciudadano de Francia
Investigador Científico
Fecha de Traspaso: 01.09.2008

Firma
(ilegible)
Nombre: Yves BOUVET
Firma del testigo
(ilegible)
Nombre: James Cutram

Fecha
18 / 01 / 2011

Fecha
18 / 01 / 2011

Firma
(ilegible)
Nombre: Oliver ROGER
Firma del testigo
(ilegible)
Nombre: Alain (ilegible)

Fecha
07 / 03 / 2011

Fecha
07 / 03 / 2011

Firma
(ilegible)
Nombre: Christelle SCHAFFER-LEQUART
Firma del testigo
(ilegible)
Nombre: (ilegible)

Fecha
00 / 03 / 2011

Fecha
07 / 03 / 2011

Firma
(ilegible)
Nombre: Anne-Sophie WAVREILLE
Firma del testigo
(ilegible)

Fecha
03 / 07 / 2011

Fecha
03 / 07 / 2011

Acepto el traspaso anterior

Fecha: 16 de marzo de 2011

(firma: ilegible)

Nestec S.A.

Cornelis SCHÜLLER

Vicepresidente Asistente

Traducido según mi mejor saber y entender, este día 20 de mayo de 2013, en la ciudad de Bogotá, D.C., por Anita Escobar de Tamayo, Traductora Oficial, Res. 2177 de 1989, Ministerio de Justicia, República de Colombia.

I/We, the undersigned

(List of assignors : see bottom of page.)

do hereby declare that I am / We are one of /the inventor(s) of the following invention :

Filling composition comprising hydrolyzed whole grain

for which a patent application has been filed under PCT/EP10/069223 on 08.12.2010 in International Procedure

and that I/we, for good and valuable consideration, the receipt of which I/we hereby acknowledge, have assigned and do hereby assign all my/our rights in the Application and the invention(s) described therein and all improvements thereof, so far as all countries of the world are concerned and also my/our rights to apply for patents designating any country, to

Nestec S.A.,

a Swiss body corporate of Avenue Nestlé 55, CH-1800 VEVEY, Switzerland

including the right of obtaining patents in any country, the right to claim priority under the International Convention from the Application and the right to sell or transfer said patent and/or patent application.

BOUVET Yves
Presidente Riesco 2963 Dto 1502
Las Condes
CL-SANTIAGO
Citizen of France
Senior Technical Advisor
Assignment date : 01.11.2001
SCHAFFER-LEQUART Christelle
Chemin de la Paisible 16
CH-1083 MEZIERES
Citizen of France
Research Scientist
Assignment date : 01.11.1999

ROGER Olivier Yves
Chemin de Belflori 7
CH-1510 MOUDON
Citizen of France
Research Scientist
Assignment date : 01.02.2005

WAVREILLE Anne-Sophie
Chemin des Rosiers 4, appartement 8
CH - 1004 LAUSANNE
Citizen of France
Research Associate Specialist
Assignment date : 01.09.2008

Signature

Y. Bouvet

Name: Yves BOUVET

Date Signed

18-01-2011

Witness's signature

J. Cutram

Name: JAMES CUTRAM

Date signed

18-01-2011

Signature

O. Roger

Name: Olivier ROGER

Date Signed

07.03.2011

Witness's signature

A. Frachon

Name: Alain Frachon

Date signed

07/03/11

Signature

C. Schaffer-Lequart

Name: Christelle SCHAFFER-LEQUART

Date Signed

06.03.11

Witness's signature

D. Cucki

Name: Delphine Cucki

Date signed

07.03.11

Signature

A. Sophie Wavreille

Name: Anne-Sophie WAVREILLE

Date Signed

03.07.11

Witness's signature

A. Sophie Wavreille

Name: Anne-Sophie WAVREILLE

Date signed

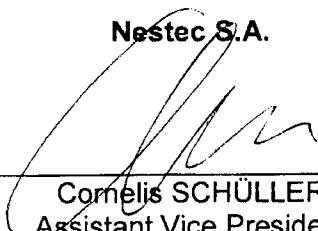
03.07.11

I accept the foregoing assignment

Date :

16 MARS 2011

Nestec S.A.



Cornelis SCHÜLLER
Assistant Vice President