

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 14-138379- -00005-0000

Fecha: 2016-03-17 15:17:45 Dep: 2020 DIR.NUEVASCR
Tra: 11 PATENTEYII Eje: 378 FASENACIONALI
Act: 523 RESPUESTA Folios: 7

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Am

Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 444

Re: PI.-NESTEC S.A.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para
"COMPOSICIÓN SABOR UMAMI DE UN PROCESAMIENTO VEGETAL".-Clase
A23L 1/221.-Expediente número 14-138.379.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de 22 de Diciembre de 2015.

2. Con el fin de responder las objeciones expuestas por el Señor Examinador en su Concepto Técnico correspondiente al **Oficio No. 15132** en relación con reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso, la claridad y concisión del capítulo reivindicatorio, la novedad y el nivel inventivo de la presente solicitud, me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos técnicos por medio de los que se superan completamente dichas objeciones.

3. **REIVINDICACIONES.**

3.1. **Modificaciones al capítulo reivindicatorio.**

Primeramente, me permito señalar que es deseo del solicitante presentar un **capítulo reivindicatorio modificado**, el cual reemplaza el originalmente presentado, con el propósito de superar las objeciones presentadas por ese Despacho en el Oficio No. 15132.

En relación con el mencionado **capítulo reivindicatorio modificado**, me permito resaltar que este no constituye de ninguna manera una ampliación al alcance de la solicitud tal como fue originalmente presentada, toda vez que define de forma más precisa la composición sabor umami de un procesamiento vegetal, que es objeto de la presente invención de acuerdo con las enseñanzas de la descripción. Dichas modificaciones se exponen a continuación:

- **Nueva reivindicación 1:** corresponde la reivindicación 1 del capítulo reivindicatorio originalmente presentado, la cual fue modificada para restringir su alcance, incorporando en ella la materia de las reivindicaciones 3, 5 y 10 de capítulo reivindicatorio originalmente presentado.
- **Nuevas reivindicaciones 2 a 7:** corresponden a las reivindicaciones 4, 6, 8, 11, 12 y 13 del capítulo reivindicatorio originalmente presentado, respectivamente.

De acuerdo a lo anterior, me permito señalar que las reivindicaciones **2, 3, 5, 7, 9, 10, 14 y 15** del capítulo reivindicatorio originalmente presentado fueron **eliminadas** del documento modificado. Asimismo, me permito aclarar que el orden de enumeración y dependencia de las nuevas reivindicaciones se ha reajustado de conformidad con las modificaciones previamente descritas.

De esta forma, **el capítulo reivindicatorio modificado queda constituido por 7 reivindicaciones**, las cuales se refieren de manera más clara y concisa a la composición sabor umami de un procesamiento vegetal, que es objeto de la presente solicitud, y que cuenta con pleno sustento en las enseñanzas del capítulo descriptivo.

3.2. Claridad y concisión del capítulo reivindicatorio.

Ahora bien, frente a las objeciones de claridad y concisión planteadas por ese Despacho en el Oficio arriba mencionado, atentamente me permito señalar lo siguiente:

En primer lugar, el Señor Examinador afirma que: « *En las reivindicaciones 1, 4, 5, 13 y 14 las expresiones: "materia vegetal", "separar", "concentrar", "combinaciones de los mismos", "cualquier combinación de los mismos", "tableta", "cuco", "polvo", "pasta", "gránulos o un líquido", "productos culinarios", "como celdos", "salsas", "sopas deshidratadas", "alimentos secos", "snacks", "cereales", "galletas", "productos fríos y congelados", "como comidas preparadas", "productos nutricionales", "saborizantes e ingredientes de saborizantes", "complementos alimenticios", "alimentos para mascotas y bebidas", son generales y no definen con claridad las cantidades o productos a los cuales se refieren, por lo tanto, incluyen todas las posibles alternativas presentes o futuras (...)* »

Con respecto a lo anterior, amablemente me permito mencionar que la persona normalmente versada en la materia, basándose en las enseñanzas de la descripción y el contexto de la invención *per se*, entendería el significado e identificaría el alcance de los términos objetados por el Señor Examinador, teniendo en cuenta además que la invención se encuentra dentro del campo de los productos alimentarios. Por lo tanto, me permito solicitar a ese Despacho que la objeción a este respecto sea retirada.

Adicionalmente, el Señor Examinador asegura que: *«Los términos de las reivindicaciones 1, 2, 4, 6, 7 y 12 "cualquier temperatura", "de menos de", "o de trozos", "es enfriada", "o más", son imprecisos, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica»*, frente a lo cual me permito manifestar que los términos *«cualquier temperatura»* y *«o más»* fueron eliminados del capítulo reivindicatorio, y que los demás términos objetados no son de ninguna manera imprecisos, sino por el contrario, permiten limitar el alcance de las reivindicaciones al especificarse mediante estos los elementos y/o cantidades determinadas de ciertas características técnicas de la presente invención, es decir, definir las con mayor detalle. Así pues, permito solicitar a ese Despacho que la objeción a este respecto sea retirada.

Por otra parte, el Señor Examinador comenta que: *«La reivindicación 1, presentan características de efectos o resultados a alcanzar al mencionar: "para preparar una composición de sabor", "que tiene un sabor umami y un contenido MSG de menos de 1% por peso (% de peso por materia seca total)", "para proporcionar agua de cocción, que contiene compuestos activos de sabor extraídos de la materia vegetal", lo cual no es permitido ya que ya que equivaldría a definir el problema técnico a resolver y el alcance de esta reivindicación incluirá todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado»*.

En relación con lo anterior, me permito mencionar que las expresiones: *«para preparar una composición de sabor»*, *«que tiene un sabor umami y un contenido MSG de menos de 1% por peso (% de peso por materia seca total)»* son parte del preámbulo de la reivindicación, es decir, no están caracterizando el proceso reclamado. Además, dicha definición de la composición con el correspondiente contenido de MSG hace referencia a un parámetro de dicha composición que permite diferenciar el objeto de la presente invención del estado del arte.

Por su parte, la expresión: *«para proporcionar agua de cocción, que contiene compuestos activos de sabor extraídos de la materia vegetal»* constituye una característica funcional cuya presencia no es con el objetivo de definir la invención, sino permitir un mayor entendimiento del paso a) del proceso reclamado.

En este sentido, y en vista de las modificaciones al capítulo reivindicatorio expuestas en el numeral 3.1 de este documento, me permito resaltar que las etapas del proceso reclamado son lo suficientemente claras y concisas para que la persona normalmente versada en la materia sea capaz de llevarlo a cabo.

Por otro lado, en cuanto a la observación del Señor Examinador en cuanto a que: *«La reivindicación 2 poseen una falsa dependencia con la reivindicación 1, puesto que la reivindicación 2 hace referencia a una composición de sabor refiriéndose a un producto y la reivindicación 1 hace referencia a un proceso para preparar una composición de sabor, lo*

cual no es permitido», me permito señalar que, tal y como se expuso en el numeral 3.1 del presente memorial, la reivindicación 2 actualmente presentada fue eliminada del capítulo reivindicatorio modificado.

Por último, el Señor Examinador asevera que: «Las reivindicaciones 11 a 14 no están correctamente definidas ya que su preámbulo establece la categoría de estas reivindicaciones de producto, sin embargo, se caracterizan por el procedimiento de obtención presentando, además, una falsa dependencia con las reivindicaciones de las que depende que son de proceso»; y que: «La reivindicación 11 nombra una composición de sabor y un producto alimenticio, sin embargo, no menciona las características técnicas esenciales por las cuales se define una composición (...)».

Frente a lo anterior citar la «Guía para examen de solicitudes de patente de invención y modelo de utilidad» de la Superintendencia de Industria y Comercio, numeral 2.6.5.10, en donde se menciona que: «Las reivindicaciones de productos definidas en términos de un proceso de fabricación son admisibles, solamente si los productos como tales cumplen los requisitos de patentabilidad, es decir, cuando son nuevos e inventivos, y cuando no se pueden definir por sus características estructurales»; como es el caso de la presente solicitud, en donde se reclama la composición de sabor obtenida mediante el proceso adecuadamente caracterizado a lo largo del capítulo reivindicatorio.

Asimismo, me permito señalar que no existe falsa dependencia ya que la referencia a las reivindicaciones de proceso es incluida solamente para contextualizar la fuente de la composición de sabor, por cuanto es dicho proceso el que le brinda las características técnicas esenciales a la misma.

En vista de lo anterior, respetuosamente me permito solicitar sean retiradas las anteriores objeciones dado que el capítulo reivindicatorio modificado adjunto al presente memorial es completamente claro y conciso al reclamar la composición sabor umami de un procesamiento vegetal objeto de la solicitud en estudio, cumpliendo así con lo establecido en el Artículo 30 de la Decisión Andina 486/2000.

4. REIVINDICACIONES RELATIVAS A UN USO O A UN SEGUNDO USO.

Por otro lado, en relación con los señalamientos del Señor Examinador en cuanto a que el objeto de las reivindicaciones 14 y 15 no es patentable de acuerdo con el Artículo 14 de la Decisión Andina 486/2000 al referirse a un uso, me permito indicar que dichas reivindicaciones fueron eliminadas del capítulo reivindicatorio modificado adjunto al presente memorial, tal y como se expuso en el numeral 3.1 de este memorial.

Por lo anterior, amablemente me permito solicitar que las objeciones a este respecto sean retiradas.

5. **NOVEDAD.**

Por otra parte, el Señor Examinador asegura que las reivindicaciones 1 y 4 a 10 actualmente presentadas no cumplen con el requisito de novedad en vista de las enseñanzas de los documentos **Solid-liquid Extraction of Mushroom Solids and Concentration by Reverse Osmosis; Lucynth H; Journal of food science; Volume 50; págs.1300 – 1305 (D1), US 2011/305816 (D2) y US 2009/317536 (D3).**

Asimismo, el Señor Examinador mencionar que la reivindicación 2 actualmente presentada no cumple con el requisito de novedad a la luz de lo divulgado por los documentos D2 y **WO 99/60868 (D4)**, ni las reivindicaciones 11 a 13 teniendo en cuenta lo enseñado por los documentos D2 y D3.

Frente a lo anterior, en primer lugar me permito indicar que el documento D1 revela la viabilidad de la extracción sólido-líquido para la recuperación de sólidos de hongos. El documento D1 describe un procedimiento en el que los hongos se extraen, por ejemplo, mediante agua seguida por un proceso de fermentación (tratamiento enzimático). La clarificación del extracto se logró primero mediante centrifugación y a continuación por ultrafiltración. Sin embargo, no existe algún enlace a umami o a sabor por cuanto sólo el aroma de las setas se describe en dicho documento.

En conexión con lo anterior, me permito sacar a colación la base de datos especializada en composición de alimentos Souci Fachmann Kraut, en la cual se describe un contenido de agua de las setas de 93%, es decir, un 7% de materia seca. El contenido de proteína de la masa total se describe en Souci Fachmann Kraut con 2.74%. Por tanto, en base a estos supuestos, el contenido de proteína de la materia seca es 39.14%. Así pues, se muestra en el documento D1, en la tabla 4, que la cantidad de ácido glutámico dentro de jugo crudo es 28.17% en peso, por lo que, en base a esto, el ácido glutámico de la materia seca es 11.03% en peso. En consecuencia, la reivindicación independiente 1 y todas las reivindicaciones relacionadas con tener un sabor umami y un contenido de MSG de menos de 1% en peso (% en peso de materia seca total) son nuevas respecto a este documento.

Por otro lado, me permito expresar el documento D2 divulga una fracción activa de umami y un método para preparar la misma mediante el uso de tomates. Los tomates enteros son tratados para recibir una pulpa de tomate. A continuación, se tamiza para eliminar las pieles y semillas para dar como resultado un suero de tomate. Este suero de tomate se concentra y después de pasar una ultrafiltración se obtiene un alta y una baja fracción de licopeno, la cual es aun adicionalmente procesada. En este sentido, es bien conocido por la persona experta en la técnica que el tomate es naturalmente rico en ácido glutámico. Además, en el párrafo [0058] se menciona que: «(...) preferiblemente estos compuestos indeseables son tan bajos que la fracción activa de umami tiene al menos 1% en peso, preferiblemente al menos 10% en peso, más preferiblemente al menos 15% en

peso y preferiblemente menos de 70% en peso (...) de ácido glutámico, todos los pesos en peso seco de la fracción de tomate». Es decir, todos los ejemplos están relacionados con un tomate. Por lo anterior, la reivindicación independiente 1 y todas las reivindicaciones relacionadas con tener un sabor umami y un contenido de MSG de menos de 1% en peso (% en peso de materia seca total) son nuevas respecto a este documento.

Ahora bien, con respecto al documento D3, me permito manifestar que este revela una fracción activa de umami y un método para preparar la misma mediante el uso de tomates. Como se señaló anteriormente es bien conocido por la persona experta en la materia que el tomate es naturalmente rico en ácido glutámico. Adicionalmente, en el párrafo [0021] se menciona que: «En consecuencia, un primer aspecto de la presente invención se refiere a un extracto de tomate fraccionado que tiene un pH de al menos, cuando tiene un valor Brix de 1.0; que comprende 2.5-95% en peso de ácido glutámico, basado en el peso seco del mismo» y en el párrafo [0031] se menciona que: «Típicamente, los extractos de tomate fraccionados de la invención contienen un nivel total de ácido glutámico dentro del rango de 4-90% en peso, basado en el peso seco del extracto de tomate fraccionado, más preferiblemente de 5-80% en peso, lo más preferiblemente 10-60% en peso». Por lo tanto, la reivindicación independiente 1 y todas las reivindicaciones relacionadas con tener un sabor umami y un contenido de MSG de menos de 1% en peso (% en peso por total de materia seca) son nuevas respecto a este documento. Además, solamente tomate se da a conocer dentro del documento D3 y todos los ejemplos están relacionados con un tomate.

Por último, me permito explicar que el documento D4 divulga una fracción activa de umami y un método para preparar la misma mediante el uso de tomates. Nuevamente, me permito resaltar que es bien conocido por la persona experta en la materia que el tomate es naturalmente rico en ácido glutámico. Además, en la tabla 1 y la tabla 2 de dicho documento se muestra que el contenido de ácido glutámico en el tomate es el valor más alto. Por lo anterior, la reivindicación independiente 1 y todas las reivindicaciones relacionadas con tener un sabor umami y un contenido de MSG de menos de 1% en peso (% en peso por total de materia seca) son nuevas respecto a este documento. Además, solamente tomate se da a conocer dentro del documento D4 y todos los ejemplos están relacionados con un tomate.

Por consiguiente, me permito resaltar que **los documento D1 a D4 no divulgan la materia tal y como se reclama en el nuevo capítulo reivindicatorio de la presente solicitud**, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en el Artículo 16 de la Decisión Andina 486/2000.

6. **NIVEL INVENTIVO.**

Finalmente, el Señor Examinador establece que la materia reclamada en la reivindicación 3 actualmente presentada carece de altura inventiva con respecto a las enseñanzas del documento D1, considerándolo como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en dicha reivindicación, puesto que da a conocer *«(...) un método de extracción sólido-líquido para la recuperación de sólidos de setas utilizando la tecnología de membrana para la concentración de extracto de hongos (...)»*.

En conexión con lo anterior, el Señor Examinador asegura que: *«La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 3 y el método divulgado en D1, consiste en que este último no menciona que el tiempo para calentar el material vegetal sea entre 2 a 15 minutos. El efecto que logra proveer un calentamiento o blanqueo de una temperatura de 90 a 100°C en un tiempo entre 2 a 15 minutos es concentrar los compuestos de sabor presente en los vegetales»*.

Por otro lado, el Señor Examinador describe que: *«Sin embargo, ya era conocido en el estado de la técnica, la aplicación de temperaturas superiores a 90°C y tiempos entre 1 a 15 minutos para el cocido o blanqueo de vegetales, puesto que, es conocimiento del técnico medianamente versado en la materia que en el proceso de blanqueo de vegetales se hace por medio de un calentamiento en agua en vapor a unos 95°C durante uno a cinco minutos esto con el fin de eliminar enzimas del tejido vegetal»*.

Así pues, el Señor Examinador afirma que: *«(...) la persona del oficio normalmente versada en la materia enfrentada al problema técnico de modificar el método de D1 con el fin de concentrar los compuestos de sabor presente en los vegetales, estaría motivada a cocer vegetales entre uno a cinco minutos a una temperatura de 95°C con el fin de eliminar las enzimas de los vegetales, en el método que se divulga en D1, llegando así al objeto de las reivindicación 3, por lo cual se considera obvia»*.

Asimismo, el Señor Examinador explica que la reivindicación 7 actualmente presentada carece de nivel inventivo respecto a lo divulgado por el documento D1, considerándolo como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en dicha reivindicación, por la misma razón mencionada anteriormente para la reivindicación 1 actualmente presentada.

En relación con lo anterior, el Señor Examinador expone que: *«La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 7 y el método divulgado en D1, consiste en que este último no menciona que la etapa de concentración se haga por medio de la filtración por electro osmosis. El efecto técnico entre utilizar la filtración por electro osmosis, puesto que, la solución es que con la nanofiltración y electroósmosis se obtiene una mayor concentración del producto final»*.

Por otra parte, el Señor Examinador manifiesta que: *«Sin embargo, ya era conocido en el estado de la técnica, la aplicación de la electroósmosis, puesto que, es conocimiento del técnico medianamente versado en la materia de que la electroósmosis es un proceso de migración de soluto y se produce porque la superficie de sílice sin recubrir, en condiciones acuosas normales con pequeñas electrolitos binarios, tiene y el exceso de carga aniónica resultante de ionización de los grupos silanol, dicho proceso se aplica en procesos para separar tiamina, ácido ascórbico, nicotina entre otros (...), logrando una mayor concentración del producto».*

En consecuencia, el Señor Examinador concluye que: *«(...) la persona del oficio normalmente versada estaría motivada a incluir electroósmosis, en el método que se divulga en D1, llegando así al objeto de las reivindicación 7, por lo cual se considera obvia».*

Igualmente, el Señor Examinador establece que: *«(...) la reivindicaciones 14 y 15 no mencionan características técnicas tangibles adicionales que puedan brindarle novedad al objeto de la reivindicación 1, puesto que estas se encuentran redactadas en términos de usos».*

Ahora bien, frente al análisis anterior realizado por el Señor Examinador, en primer lugar me permito indicar que, tal y como se expuso en el numeral 3.1 del presente memorial, las reivindicaciones 3, 7, 14 y 15 actualmente presentadas, a las cuales va dirigido el análisis de nivel inventivo en cuestión, fueron eliminadas del capítulo reivindicatorio modificado adjunto a este memorial.

No obstante, a efectos de argumentación, y considerando el documento D2 como el estado de la técnica más próximo al estar dentro del mismo campo tecnológico de la presente invención y describir una fracción activa de umami de tomate y un método para preparar a misma, me permito resaltar que el documento D2 no revela una composición de sabor que tiene un sabor umami y un contenido de MSG de menos de 1% en peso (% en peso por total de materia seca). Asimismo, dicho documento no divulga un calentamiento del vegetal en agua (agua de blanqueo), separando la materia de los vegetales del agua y concentrando el agua de cocción (agua de blanqueo) para proporcionar la composición de sabor umami.

Es así como me permito enfatizar en que el efecto técnico de la característica distintiva de la presente invención es proporcionar una composición de sabor umami que no provenga del MSG.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo resuelto por la reivindicación 1 de la presente solicitud se puede formular como «proporcionar un sabor umami y un contenido de MSG de menos de 1% en peso (% en peso por total de materia seca) obtenido a partir de

productos secundarios del procesamiento de vegetales, evitando concentrar el MSG natural presente».

Por su parte, y como se comentó anteriormente, el producto del documento D2 se forma mediante el uso de todo el vegetal. Los tomates enteros son tratados para recibir una pulpa de tomate, luego se tamiza para remover las pieles y semillas para dar como resultado un suero de tomate. Este suero de tomate se concentra y después de pasar una ultrafiltración se obtiene un alta y una baja fracción de licopeno, la cual es aun adicionalmente procesada. Como se muestra en el párrafo [0058] del documento D2, la intención de dicha solicitud de patente es proporcionar una fracción activa de umami que tiene una mayor cantidad de MSG de «(...) al menos 1% en peso, preferiblemente al menos 10% en peso, más preferiblemente al menos 15% en peso y preferiblemente menos de 70% en peso (...) de ácido glutámico, todos los pesos en peso seco de la fracción de tomate».

Lo anterior es completamente el enfoque opuesto al de la presente invención. Se describe en la página 4 (renglones 25-29) a la página (renglones 1-6) de la descripción de la presente solicitud que: *«La principal desventaja de los productos secundarios del procesamiento vegetal mencionados anteriormente conocidos por entregar sabor umami, es que el MSG presente se vuelve concentrado durante el procesamiento adicional y conduce a un inaceptable alto nivel de MSG en cualquier composición de sabor preparada de éste. El solicitante ahora ha descubierto que las aguas de cocción o blanqueo de vegetales, los cuales son productos secundarios, especialmente de guisantes o maíz, se pueden concentrar mediante procesos de membrana y se pueden usar como soluciones de sabor natural, en la industria alimenticia. En otras palabras, el solicitante ha descubierto una forma de producir composiciones de sabor umami, a partir de extractos vegetales y productos secundarios de vegetales que no se concentra el MSG presente naturalmente»*. El documento D2 no hace alusión a alguna posibilidad de un proceso que concentre un agua de blanqueo para obtener un sabor umami sin concentrar el contenido natural de MSG.

De esta manera, me permito concluir que la persona normalmente versada en la materia no encontraría la solución de la reivindicación 1 de la presente solicitud en ningún otro de los documentos de la técnica anterior citados. En todos los documentos de la técnica anterior citados por el Señor Examinador, el sabor umami es dependiente de la cantidad de MSG o de ácido glutámico. Ningún documento muestra que un sabor umami se puede obtener a partir de productos secundarios del procesamiento de vegetales con una cantidad muy baja de MSG o ácido glutámico. Además, ninguno de los documentos de la técnica anterior usa el agua de blanqueo de vegetales para un proceso de obtención de este tipo de sabor umami.

En consecuencia, amablemente me permito manifestar ante ese Despacho que la materia del nuevo capítulo reivindicatorio presenta un nequívoco carácter inventivo frente a las enseñanzas de los documentos D1 a D4, solos o en combinación, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en el Artículo 18 de la Decisión Andina 486/2000.

7. CONCLUSIÓN.

Para finalizar, me permito reiterar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con este memorial es totalmente claro y conciso al definir la composición sabor umami de un procesamiento vegetal objeto de la presente invención, la cual se encuentra plenamente soportada en el capítulo descriptivo de la actual solicitud, cumpliendo así con los requerimientos de la Decisión Andina 486/2000.

Por otro lado, en virtud de los argumentos con respecto a los documento citados, se estableció de manera incontrovertible que la materia de la presente invención que es objeto de la solicitud en estudio, no puede ser anticipada y de ninguna manera resultaría evidente a partir de las enseñanzas de los documentos D1 a D4, demostrando irrefutablemente la patentabilidad de la presente solicitud.

8. Anexo al presente memorial me permito presentar copia de las páginas **20 a 21** correspondientes al **capítulo reivindicatorio modificado**, tal como se discutió en el presente memorial, constituido por **7 reivindicaciones**.

9. En vista de lo anterior, ruego a usted proceder a estudiar nuevamente la solicitud a la luz de las modificaciones y los argumentos presentados y conceder el privilegio de patente solicitado



ALICIA LLOREDA RICAURTE

Señor Superintendente,

T. P. 53.215

REIVINDICACIONES

1. Un proceso para preparar una composición de sabor, que tiene un sabor umami y un contenido de MSG de menos de 1% por peso (% de peso por materia seca total), CARACTERIZADO porque comprende las etapas de:

- a) calentar la materia vegetal seleccionada del grupo que consiste en guisantes (*Pisum sativum* var.), maíz (*Zea mays* var.), remolacha roja, remolacha blanca, remolacha dorada (*Beta vulgaris* var.), papa dulce (*Ipomoea batatas* var.), zanahoria (*Daucus carota* ssp.), cebolla (*Allium* ssp.), pepino melón kelek (*Cucumis melo*) y cualquier combinación de los mismos en agua a 90°C a 100°C durante 2 a 15 minutos para proporcionar agua de cocción que contiene compuestos activos de sabor extraídos de la materia vegetal;
- b) separar la materia vegetal del agua de cocción; y
- c) concentrar el agua de cocción para proporcionar la composición de sabor que comprende una operación de ultrafiltración seguida por una filtración por osmosis inversa.

2. El proceso de acuerdo a la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque la materia vegetal es completamente vegetal o de trozos de vegetal, o combinaciones de los mismos.

3. El proceso de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2, CARACTERIZADO porque el agua de cocción de la etapa a) es enfriada antes de la concentración en la etapa c).

4. El proceso de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, CARACTERIZADO porque la ultrafiltración se realiza usando una membrana que tiene un tamaño de poro cortado de 1 a 10 nm, preferentemente 5 nm.
5. Una composición de sabor, CARACTERIZADA porque se prepara mediante el proceso de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4.
6. La composición de sabor de acuerdo a la reivindicación 5, CARACTERIZADA porque tiene un contenido MSG de menos de 0,6% por peso (% de peso por materia seca total), preferentemente de menos de 0,2% por peso.
7. La composición de sabor de acuerdo a la reivindicación 5 o 6, CARACTERIZADA porque tiene forma de tableta o cubo, polvo, pasta, gránulos o un líquido.