

SEÑORES:

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO – DELEGATURA DE
PROPIEDAD INDUSTRIAL – DIVISION DE NUEVAS CREACIONES.

E. S. D.

Referencia: Respuesta requerimiento de forma articulo 45 Patente de Invención
No. 15287266

Yo ESPERANZA CLAVIJO GALLEGO titular de la solicitud de patente 15-287266
doy respuesta al oficio 4420 el cual hace referencia al requerimiento derivado del
estudio de forma y aclaro lo siguiente:

1. Anexo documento modificaciones de acuerdo a las observaciones dadas en el
oficio 4420.

Agradezco la atención a mi solicitud,

Esperanza Clavijo Gallego
51825355 Bta.

ESPERANZA CLAVIJO GALLEGO

MEZCLA EN POLVO PARA ELABORAR PAN DE PROTEÍNA VEGETAL A BASE DE SOJA, ARROZ, QUINUA Y PANELA

REIVINDICACIONES

1. Mezcla en polvo para elaborar pan de proteína vegetal; la composición consta de los siguientes ingredientes:

a. Harina de Soja (<i>Glycine max</i>)	20% - 60%
b. Harina de Arroz (<i>Oryza sativa</i>)	10% - 50%
c. Harina de germen de Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>)	3% - 12%
d. Harina de germen de Amaranto (<i>Amaranthus</i>)	3% - 12%
e. Harina de germen de Chía (<i>Salvia hispánica L</i>)	1% - 8%
f. Harina de germen de Ajonjolí (<i>Sesamum indicum</i>)	1% - 8%
g. Trozos de frutos secos	1% - 8%
h. Panela	1% - 8%

2. Mezcla en polvo para elaborar pan de proteína vegetal según reivindicación 1 caracterizado porque la panela tiene la siguiente composición

a. Porcentaje de humedad	5 -11%
b. Proteína	0,3 -2 %
c. Nitrógeno	0,04- 0,3%
d. Grasa	0,1 - 0,2 %
e. Fibra	0,1 -0,4 %
f. Azúcares Reductores	5- 15%
g. Sacarosa	70-85%
h. Cenizas	0,5-1,4%

3. Mezcla en polvo para elaborar pan de proteína vegetal según reivindicación 1 caracterizado porque los trozos de frutos secos se selecciona entre maní (*Arachis hypogaea*) , girasol (*Helianthus annuus*), nueces (*Juglans regia*) o almendras

(*Prunus dulcis*) o la mezcla de ellos.

4. Mezcla en polvo para elaborar pan de proteína vegetal según reivindicación 1 caracterizado porque los trozos de frutos secos tienen un tamaño entre 1 a 3 mm.