

INFORME DE BÚSQUEDA DE PATENTES				
N° de solicitud: NC2016/0005556				
CRITERIOS PARA LA BÚSQUEDA (Anexar pantallazo o reporte en PDF, junto con los boléanos utilizados*. Para el caso de secuencias, anexar alineamientos)				
Palabras clave utilizadas		Structured, composition, vegetable, fat, emulsifier, monoacylglycerols, diacylglycerols, (hydrogenated vegetable oils), (trans fatty acids), (acid saturated fat less).		
CLASIFICACIONES UTILIZADAS PARA LA BÚSQUEDA		CIP: A23D 9/013, A23L 1/30, A23L 1/38, A23D 7/01, A23G 3/40, A23G 9/32, A21D 2/16, A23L 1/40, A61K 8/92.		
		CPC (Opcional):		
DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (documentos patentes, literatura no patente, etc...)				
Informes/Base de datos	N° de solicitud/ Autor**	Fecha de Publicación/Presentación (DD/MM/AAAA)	Reiv. afectadas (Con indicación, si procede, de las partes relevantes o números de secuencias)	Categorías especiales de los documentos citados***
SIPI	06040265	27/04/2006	-	A
	04010932	10/02/2004	-	A
WO	Nuria Acevedo*	16/05/20164	1, 2 a 5 Pág. 369, Col. 2, Párr. 2, 4, 5, Pág. 379, Col. 1, Párr. 1.	Y
	WO09525433	28/09/1995	12 Pág. 2, líneas 26 a 36 y Pág. 7, líneas 1 a 4	X
			3 Y 5 Pág. 3, líneas 5 a 8; Pág. 6, líneas 28 a 34	Y
			US2005214436	29/09/2005
	US2014030411	30/01/2014	-	A
	WO2006053097	18/05/2006	-	A
	GOOGLE PATENT	US2002114874	22/08/2002	-
US2003054082		20/03/2003	-	A
US2010026768		04/02/2010	-	A
WO2011143037		21/10/2010	-	A
US201135805		09/06/2011	-	A
PATBASE	US2002132035	19/09/2002	-	A
	US2005142275	30/06/2005	-	A
	US2002099229	25/07/2002	-	A
	US2005123667	09/06/2005	-	A
	US4927658	22/05/1991	-	A
	US5332508	08/11/1994	-	A
ORBIT	WO20070148314	28/06/2007	-	A
	WO2009029793	05/03/2009	-	A
	US2005214436	29/09/2005	-	A
	WO2011006222	20/01/2011	-	A
	WO2014038545	13/03/2014	-	A
	U20070003686	04/01/2007	-	A
EPOQUENET	US200142086	03/10/2002	-	A
	RU2275899	10/05/2006	-	A
	KR19990046276	05/07/1999	-	A
	CA2377125	29/09/2002	-	A
	MY143562	31/05/2011	-	A

WO2014001033	03/01/2014	-	A
*** Categorías especiales de documentos citados:			
“A” documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “E” solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “P” documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.		“X” documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.	
**** Indicar entre paréntesis la Autoridad que realizó la búsqueda o el informe preliminar			

Literatura no patente

**Se incluye entre otros, toda la referencia de la literatura no patente.

*Engineering the Functionality of Blends of Fully Hydrogenated and Non-Hydrogenated Soybean Oil by Addition of Emulsifiers. Authors: Nubia Acevedo, Alejandro Marangoni. Publication: 20140516. https://www.researchgate.net/publication/272016696_Engineering_the_Functionality_of_Blends_of_Fully_Hydrogenated_and_Non-Hydrogenated_Soybean_Oil_by_Addition_of_Emulsifiers

Fecha del reporte de búsqueda:	15/03/2018
--------------------------------	------------