

Search query (3): [SP]: reivindicaciones 1. una composicion grasa caracterizada porque comprende un aceite o mezcla de aceites, uno o mas emulsificantes y opcionalmente agentes oxidantes y/o agentes quelantes. 2. la composicion grasa de la reivindicacion 1 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 95 y 99,99 percent en peso y el uno o mas emulsificantes comprende entre 0,01 y 5 percent en peso. 3. la composicion grasa de la reivindicacion 2 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 97 y 99,85 percent en peso y el uno a mas emulsificantes comprende entre 0,25 y 3 percent en peso. 4. la composicion grasa de la reivindicacion 3 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 99,0 y 99,75 percent en peso y el uno a mas emulsificantes comprende entre 0,04 y 0,75 percent en peso. 5. la composicion grasa de la reivindicacion 1 a 4 caracterizada porque el aceite puede ser aceite de palma, fracciones de aceite de palma, aceite de girasol, aceite de girasol alto en oleico, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de maiz, aceite de canola, aceite de ajonjolí y aceite de cartamo, modificados o no, o mezclas de los anteriores. 6. la composicion grasa de la reivindicacion 5 caracterizada porque el aceite es aceite de palma y/o sus fracciones. 7. la composicion grasa de la reivindicacion 1 a 6 caracterizada porque el uno o mas emulsificantes se seleccionan entre esteres de poliglicerol provenientes de grasas comestibles, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri- y tetraglicerol, o combinacion de algunos estos, mono y digliceridos destilados, lecitina, esteres de acido citrico, tartarico o lactico, esteres de sorbitan, monooleatos de polioxietileno sorbitan y monoestearatos de polioxietileno sorbitan. 8. la composicion grasa de la reivindicacion 7 caracterizada porque el emulsificante es un ester de poliglicerol, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri- y tetraglicerol, o combinacion de algunos de estos. 9. la composicion grasa de la reivindicacion 1 a 8 caracterizada porque comprende antioxidantes y/o agentes quelantes, en donde los antioxidantes se seleccionan entre terbutilhidroquinona, butilhidroxitolueno, butilhidroxianisol, galato de propilo, palmitato de ascorbilo, tocoferoles o mezclas de estos, y los agentes quelantes se seleccionan entre acido citrico, acido fosforico, edta, o mezclas de estos, pudiendo o no estar vehiculizados, por ejemplo en propilenglicol. 10. la composicion grasa de la reivindicacion 9 caracterizada porque los antioxidantes y/o agentes quelantes comprenden entre el 0,01 y 0,02 percent en peso. 11. uso de la composicion grasa de cualquiera de las reivindicaciones anteriores para la elaboracion de galletas tipo cracker.

Results: 3

Search history

Search FT=(palm oil and emulsifier and antioxidant and chelating agent) (Results 395)

1:

Search PN=(WO2013030611) (Results 1)

2:

Search [SP]: reivindicaciones 1. una composicion grasa caracterizada porque comprende un aceite o mezcla de aceites, uno o mas emulsificantes y opcionalmente agentes oxidantes y/o agentes quelantes. 2. la composicion grasa de la reivindicacion 1 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 95 y 99,99 percent en peso y el uno o mas emulsificantes comprende entre 0,01 y 5 percent en peso. 3. la composicion grasa de la reivindicacion 2 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 97 y 99,85 percent en peso y el uno a mas emulsificantes comprende entre 0,25 y 3 percent en peso. 4. la composicion grasa de la reivindicacion 3 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 99,0 y 99,75 percent en peso y el uno a mas emulsificantes comprende entre 0,04 y 0,75 percent en peso. 5. la composicion grasa de la reivindicacion 1 a 4 caracterizada porque el aceite puede ser aceite de palma, fracciones de aceite de palma, aceite de girasol, aceite de girasol alto en oleico, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de maiz, aceite de canola, aceite de ajonjolí y aceite de cartamo, modificados o no, o mezclas de los anteriores. 6. la composicion grasa de la reivindicacion 5 caracterizada porque el aceite es aceite de palma y/o sus fracciones. 7. la composicion grasa de la reivindicacion 1 a 6 caracterizada porque el uno o mas emulsificantes se seleccionan entre esteres de poliglicerol provenientes de grasas comestibles, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri- y tetraglicerol, o combinacion de algunos estos, mono y digliceridos destilados, lecitina, esteres de acido citrico, tartarico o lactico, esteres de sorbitan, monooleatos de polioxietileno sorbitan y monoestearatos de polioxietileno sorbitan. 8. la composicion grasa de la reivindicacion 7 caracterizada porque el emulsificante es un ester de poliglicerol, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri- y tetraglicerol, o combinacion de algunos de estos. 9. la composicion grasa de la reivindicacion 1 a 8 caracterizada porque comprende antioxidantes y/o agentes quelantes, en donde los antioxidantes se seleccionan entre terbutilhidroquinona, butilhidroxitolueno, butilhidroxianisol, galato de propilo, palmitato de ascorbilo, tocoferoles o mezclas de estos, y los agentes quelantes se seleccionan entre acido citrico, acido fosforico, edta, o mezclas de estos, pudiendo o no estar vehiculizados, por ejemplo en propilenglicol. 10. la composicion grasa de la reivindicacion 9 caracterizada porque los antioxidantes y/o agentes quelantes comprenden entre el 0,01 y 0,02 percent en peso. 11. uso de la composicion grasa de cualquiera de las reivindicaciones anteriores para la elaboracion de galletas tipo cracker. (Results 3)

1) Family number: 53181262 (WO13030611A1)

© PatBase

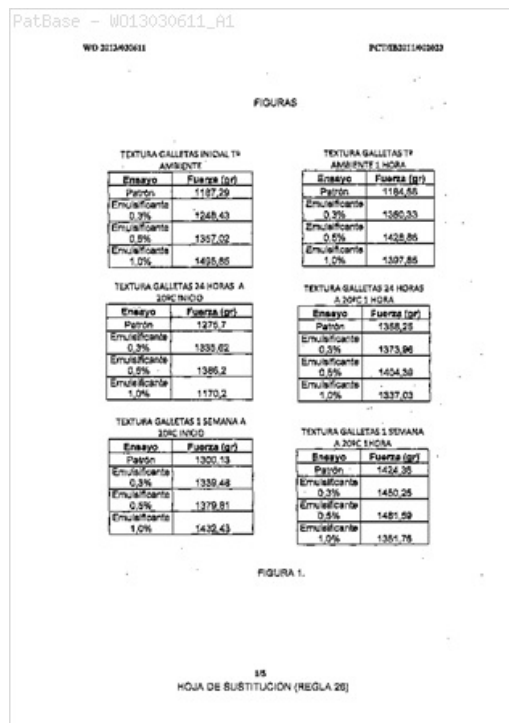
Title: FATTY COMPOSITION INCREASING THE FRACTURE RESISTANCE OF CRACKER-TYPE BISCUITS

Abstract: The invention relates to a fatty composition that, when applied in a spongy and doughy state, in the production of cracker or soda-type biscuits, imparts a higher level of breaking resistance to the final product, in addition to more volume and less mass capable of trapping humidity from the environment. The invention therefore provides biscuits that are crunchier and tastier at the moment of consumption. The fatty composition according to the invention comprises between 95 and 99.99 weight percent of a vegetable oil or a mixture of vegetable oils and between 0.01 and 5.0 weight percent of at least one emulsifier. The fatty composition of the invention can optionally contain between 0.01 and 0.02 weight percent of antioxidants and chelating agents, which enable the service life of the product to be lengthened.

Classifications:

International (IPC 8-9): A21D13/08 A21D2/16 A23D9/013 A23D9/13 (Advanced/Invention)

CPC: A21D2/165 A23D9/00 A23D9/007

**Family:**

Publication number	Publication date	Application number	Application date
AR088433 AA	20140611	AR2012P103225	20120831
CL2014000508 A1	20140822	CL20140000508	20140228
CO6900152 A2	20140320	CO20140043145	20140228
MX2014002450 A1	20140430	MX20140002450	20110902
WO13030611 A1	20130307	WO2011IB02023	20110902

Priority:

WO2011IB02023 20110902

Probable Assignee: TEAM FOODS COLOMBIA SA**Assignee(s):** (std): DAZA LEGUZAMON FREDY LEONARDO ; TEAM FOODS COLOMBIA S A ; TEAM FOODS COLOMBIA SA**Inventor(s):** (std): DAZA LEGUZAMON FREDY LEONARDO ; DAZA LEGUZAMON FREDY LEONARDO ; FREDY LEONARDO DAZA LEGUZAMON**Agent(s):** ESTUDIO CAREY LTDA; ALICIA LLOREDA RICAURTE

Designated states: AE AG AL AM AO AT AU AZ BA BB BE BF BG BH BJ BR BW BY BZ CA CF CG CH CI CL CM CN CO CR CU CY CZ DE DK DM DO DZ EC EE EG ES FI FR GA GB GD GE GH GM GN GQ GR GT GW HN HR HU ID IE IL IN IS IT JP KE KG KM KN KP KR KZ LA LC LK LR LS LT LU LV LY MA MC MD ME MG MK ML MN MR MT MW MX MY MZ NA NE NG NI NL NO NZ OM PE PG PH PL PT QA RO RS RU RW SC SD SE SG SI SK SL SM SN ST SV SY SZ TD TG TH TJ TM TN TR TT TZ UA UG US UZ VC VN ZA ZM ZW

2) Family number: 11591284 (US5908655A)

© PatBase

Title: SHORTENING SYSTEM, PRODUCTS THEREWITH, AND METHODS FOR MAKING AND USING THE SAME

Abstract: Disclosed and claimed are shortening systems and methods for making and using the shortening system. The shortening system can contain vegetable oil and a stearine fraction obtainable from the glycerolysis of a saturated fat or oil, such as a stearine fraction enriched with diglycerides, or at least one monoglyceride and/or diglyceride such as one which is normally solid at room temperature and/or such as one which is enriched with diglyceride. The shortening system has a synergistic amount of solids and crystal matrices and has surprisingly superior properties and imparts those surprisingly superior properties to food products, as well as provides food products with improved organoleptic properties. Chemically leavened and yeast-raised bakery products (e.g., savory crackers, biscuits, basecakes, cookies etc.) which incorporate the shortening system so as to allow substantial nutritional improvements over partially hydrogenated fats while giving organoleptically improved properties are disclosed. The incorporation of the mono and diglyceride fractions into non-hydrogenated oils provide the formation of crystal matrices which allow functional aspects of the shortening system such as improved eating qualities (texture/taste) and improved stability in both the processing and the finished product, without the incorporation of positional and geometrical (trans) isomers of unsaturated fatty acids common to partially hydrogenated fats.

Classifications:

International (IPC 8-9): A21D13/08 A21D2/16 A23D9/013 C11C3/06 (Advanced/Invention); A21D13/00 A21D2/00 A23D9/007 C11C3/00 (Core/Invention)

International (IPC 1-7): A23D9/00

CPC: C11C3/06 A21D2/16 A21D13/80 A23D9/013

European: A21D13/08 A21D2/16 A23D9/013 C11C3/06

US: 426/606 426/607

Family:

Publication number	Publication date	Application number	Application date
US5908655 A	19990601	US19970955214	19971021

Priority:

US19970955214 19971021

Probable Assignee: DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS**Assignee(s):** (std): DANISCO**Assignee(s):** DANISCO A S ; DANISCO A S LANGEBROGADE ; DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS**Inventor(s):** (std): DOUCET JIM**3) Family number: 32272587 (US2005214436A)**

© PatBase

Title: SHORTENING COMPOSITION

Abstract: The present invention relates to a shortening system, for use as dough fat or filling fat; for instance, a shortening system containing, consisting essentially of, or consisting of, unhydrogenated or non-hydrogenated vegetable oil, such as a highly unsaturated, non-hydrogenated or unhydrogenated vegetable oil, e.g., soybean oil, sunflower oil, corn oil, ricebran oil, or cottonseed oil and a minimum or minor amount (e.g., by weight about 3-10 percent, advantageously about 3-7 percent, more advantageously about 3-6 percent or about 3-5 percent or less than about 6 percent or less than about 8 percent) of an emulsifier composition comprising a monoglyceride and/or diglyceride, an alpha tending emulsifier and an ionic emulsifier as well as to methods for making and using such a shortening system and products from the use of such a shortening system.

Classifications:**International (ipc 8-9):** A21D13/00 A21D13/08 A21D2/16 A23D7/00 A23D9/00 A23D9/007 A23D9/013 A23L1/035

A23L29/10 (Advanced/Invention);

A21D13/00 A21D2/00 A23D9/007 A23L1/03 (Core/Invention)

International (ipc 1-7): A21D13/00 A21D13/08 A21D2/16 A23D7/00 A23D9/007 A23D9/013 A23L1/035**CPC:** A21D2/16 A23D9/007 A23D9/013 A21D13/80 A21D13/40**European:** A21D13/00H A21D13/08 A21D2/16 A23D9/007 A23D9/013**US:** 426/601 426/606 426/606P**Family:**

Publication number	Publication date	Application number	Application date
AR048100 AA	20060329	AR2005P101008	20050315
AU2005224185 AA	20050929	AU20050224185	20050314
BRPI0508872 A	20070904	BR2005PI08872	20050314
CA2558114 AA	20060831	CA20052558114	20050314
CL2005000564 A1	20060428	CL20050000564	20050315
CN1942108 A	20070404	CN200580010994	20050314
EP1732398 A1	20061220	EP20050718371	20050314
JP2007529216 T2	20071025	JP20070503443T	20050314
MX293459 B	20111209	MX2006PA10639	20060915
MXPA06010639 A1	20061201	MX2006PA10639	20060915
MXPA06010639 A1	20061208	MX2006PA10639	20060915
US2005214436 AA	20050929	US20050079980	20050315
US9017752 BB	20150428	US20050079980	20050315
WO05089568 A1	20050929	WO2005IB00900	20050314

Priority:

US20040553083P 20040315

US20040611130P 20040917

WO2005IB00900 20050314

US20050079980 20050315

Probable Assignee: DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS**Assignee(s):** (std): DANISCO ; DOUCET JIM ; DUPONT NUTRITION BIOSCI APS**Assignee(s):** DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS ; DANISCO A S**Inventor(s):** (std): JIM DOUCET ; DOUCET JIM**Agent(s):** WRAYS; GOWLING LAFLEUR HENDERSON LLP; SARGENT; FROMMER LAWRENCE AND HAUG; THOMAS J;
VEDDER PRICE PC; DEBORAH L**Designated states:** AE AG AL AM AT AU AZ BA BB BE BF BG BJ BR BW BY BZ CA CF CG CH CI CM CN CO CR CU CY CZ DE DK
DM DZ EC EE EG ES FI FR GA GB GD GE GH GM GN GQ GR GW HR HU ID IE IL IN IS IT JP KE KG KP KR KZ
LC LI LK LR LS LT LU LV MA MC MD MG MK ML MN MR MW MX MZ NA NE NI NL NO NZ OM PG PH PL PT RO RU
SC SD SE SG SI SK SL SM SN SY SZ TD TG TJ TM TN TR TT TZ UA UG US UZ VC VN YU ZA ZM ZW