

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 15868

Ref. Expediente N° 16118109

Por la cual se otorga una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 6 de mayo de 2016 con el N° 16-118109-0000-0000, por ANHIDRIDOS Y DERIVADOS DE COLOMBIA S.A. ANDERCOL, presentó la solicitud de patente de invención titulada “COMPOSICIÓN PARA ADITIVACIÓN DE ALIMENTOS Y MÉTODOS DE FABRICACIÓN”.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 810 el 10 de noviembre de 2017, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 14543, notificado el 5 de diciembre de 2018, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0003779 el 15 de abril de 2019, presentó las reivindicaciones 1 a 5 que reemplazan las originalmente presentadas. Adicionalmente, mediante escrito radicado bajo el N° 16118109 el 15 de abril de 2019, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 5 que coinciden en su totalidad con las presentadas en la modificación, para que sean tenidas en cuenta al momento de realizar el examen definitivo de la solicitud. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *“Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial”*.

SEXTO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 5 incluidas en el radicado bajo el N° 16118109 el 15 de abril de 2019, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refiere una composición y el proceso de obtención para aditivación de alimentos de liberación controlada, que difiere del estado de la técnica más cercano, US8202563, en una composición para aditivación de alimentos de liberación controlada que contiene: a. 40 a 95 partes por cien en peso de ácido fumárico, en estado sólido, dividido en partículas entre 20 y 1000 micras de tamaño y con una distribución de tamaños de partícula con una polidispersidad mayor o igual a 2, o con dos o más valores máximos locales en toda la distribución; b. 4 a 60 partes por cien en peso de estearina de palma con un punto de fusión entre 50 y 80°C; c. 0.01 a 5 partes por cien en peso de un agente de actividad superficial de uso en alimentos seleccionado del grupo conformado por polioxietilen sorbitán monoésteres de ácidos grasos, ésteres grasos de sorbitán, aril

Página 1 de 5



Ref. Expediente N° 16118109

alcohol poliésteres, alquil aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol etoxilado poliésteres, dioctil éster de sulfosuccinato de sodio, lauril sulfato de sodio, alquil fosfatos, o mezclas de ellos. Además de su proceso de obtención. Adicionalmente estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia el efecto técnico de la liberación controlada de aditivos para alimentos, de tal manera, que puedan obtenerse perfiles de liberación en diferentes etapas: i) Una liberación controlada inicial lenta, ii) Una liberación rápida pero incompleta durante cierta etapa del proceso de fabricación, mediante una activación térmica, iii) Una liberación controlada lenta durante el resto de vida útil del producto. Además, es deseable que dicho aditivo para alimentos tenga buena estabilidad durante el almacenamiento y el transporte, evitando la aglomeración de las partículas para que no se afecte la velocidad de liberación del aditivo. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 5 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

SÉPTIMO: Que el solicitante en el escrito radicado bajo el N° 16118109 el 6 de mayo de 2016, tituló la invención como: “COMPOSICIÓN PARA ADITIVACIÓN DE ALIMENTOS Y MÉTODOS DE FABRICACIÓN”. Sin embargo, no se acepta porque no concuerda completamente con las particularidades de la materia reclamada y de acuerdo con el objeto concedido, el título de la invención quedará de la siguiente manera: “COMPOSICIÓN PARA ADITIVACIÓN DE ALIMENTOS DE LIBERACION CONTROLADA Y MÉTODO PARA SU FABRICACIÓN”.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Otorgar patente de invención para la creación titulada:

“COMPOSICIÓN PARA ADITIVACIÓN DE ALIMENTOS DE LIBERACION CONTROLADA Y MÉTODO PARA SU FABRICACIÓN”

Clasificación IPC: A23L 1/00, A23L 1/30, A23P 1/00, A21D 2/00.

Reivindicación(es): 1 a 5 incluidas en el radicado bajo el No 16118109 el 15 de abril de 2019, de acuerdo con el anexo 1.

Titular(es): ANHIDRIDOS Y DERIVADOS DE COLOMBIA S.A. ANDERCOL.

Domicilio(s): CRA. 64C NO. 95-84 MEDELLIN ANTIOQUIA COLOMBIA.

Inventor(es): Hugo Fernando HERNANDEZ GARCIA y Mariana CARDONA BETANCUR.

Vigente desde: 6 de mayo de 2016

Hasta: 6 de mayo de 2036.

ARTÍCULO SEGUNDO: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

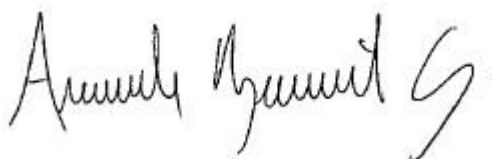
Resolución N° 15868

Ref. Expediente N° 16118109

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente resolución a ANHIDRIDOS Y DERIVADOS DE COLOMBIA S.A. ANDERCOL advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 22 de mayo de 2019



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO



ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Composición para aditivación de alimentos de liberación controlada que contiene:
 - a. 40 a 95 partes por cien en peso de ácido fumárico, en estado sólido, dividido en partículas entre 20 micras y 1000 micras de tamaño y con una distribución de tamaños de partícula con una polidispersidad mayor o igual a 2, o con dos o más valores máximos locales en toda la distribución;
 - b. 4 a 60 partes por cien en peso de estearina de palma con un punto de fusión entre 50 y 80°C, capaz de contener al ácido fumárico a temperatura ambiente;
 - c. 0.01 a 5 partes por cien en peso de un agente de actividad superficial de uso en alimentos seleccionado del grupo conformado por polioxietilen sorbitán monoésteres de ácidos grasos, ésteres grasos de sorbitán, aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol etoxilado poliésteres, dioctil éster de sulfosuccinato de sodio, lauril sulfato de sodio, alquil fosfatos, o mezclas de ellos.
2. Composición para aditivación de alimentos según la reivindicación 1, caracterizada porque el ácido fumárico empleado es obtenido por mezcla de dos tipos de ácido fumárico con diferente distribución de tamaños de partícula, uno de ellos con un tamaño promedio entre 50 y 100 micras, y el otro con un tamaño promedio entre 200 y 400 micras.
3. Proceso de obtención de una composición para aditivación de alimentos que contiene 40 a 95 partes por cien en peso de ácido fumárico, en estado sólido, dividido en partículas entre 20 micras y 1000 micras de tamaño y con una distribución de tamaños de partícula con una polidispersidad mayor o igual a 2, o con dos o más valores máximos locales en toda la distribución; 4 a 60 partes por cien en peso de estearina de palma con un punto de fusión entre 50 y 80°C, capaz de contener al ácido fumárico a temperatura ambiente; 0.01 a 5 partes por cien en peso de un agente de actividad superficial de uso en alimentos seleccionado del grupo conformado por polioxietilen sorbitán monoésteres de ácidos grasos, ésteres grasos de sorbitán, aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol etoxilado poliésteres, dioctil éster de sulfosuccinato de sodio, lauril sulfato de sodio, alquil fosfatos, o mezclas de ellos, caracterizado por
 - a. mezclar el ácido fumárico con el agente de actividad superficial en presencia de 50 a 150 partes por cien partes de sólidos en peso de agua;
 - b. secar la mezcla mediante un proceso seleccionado de centrifugación, spray drying y lecho fluidizado hasta que el contenido de agua es inferior al 0.1% en peso;
 - c. mezclar el material solido obtenido con la estearina de palma a una temperatura entre 30 y 60°C, por encima del punto de fusión de la estearina de palma durante un periodo de tiempo entre 30 y 90 minutos;
 - d. dispersar la mezcla en gotas y enfriarla mediante un proceso seleccionado de spray cooling, spray chilling, spray congealing y lecho fluidizado, hasta



Resolución N° 15868

Ref. Expediente N° 16118109

una temperatura entre 15 y 60°C, por debajo del punto de fusión del material de barrera.

4. Composición de masa para panificación que contiene entre 0.05 y 5 partes por cien en peso de la composición para aditivación de alimentos de la reivindicación 1, entre 55 y 80 partes por cien en peso de harina de trigo, entre 20 y 45 partes por cien en peso de agua, entre 0.05 y 5 partes por cien en peso de bicarbonato de sodio y entre 0.05 y 5 partes por cien en peso de otros aditivos seleccionados del grupo que comprende acidulantes, preservantes, agentes leudantes, agentes reductores, gomas, enzimas y mezclas de los mismos.
5. Composición de masa para panificación de la reivindicación 8, caracterizada porque dicha masa es una tortilla.

