

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 26734

Ref. Expediente N° 16146399

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 3 de junio de 2016 con el N° 16-146399-00000-0000, por CORPORACIÓN UNIVERSIDAD DE LA COSTA CUC, presentó la solicitud de patente de invención titulada “PROCEDIMIENTO PARA OBTENER UN EXTRACTO DE DERIVADO LACTEO PARA ALIMENTOS”.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 813 el 15 de diciembre de 2017, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 830, notificado el 12 de marzo de 2019, 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° 16146399 el 07 de junio de 2019, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 8 que reemplazan las originalmente presentadas. 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 8 incluidas en el radicado bajo el N° 16146399 del 07 de junio de 2019, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refieren a un método para obtener un producto lácteo fermentado que difiere del estado de la técnica más cercano, EP1472931, en la adición de lactosuero, crema de leche pasteurizada, azúcar, una mezcla para crema agria, almidón fortificado, composición de ácido láctico, ácido cítrico y fosfato tricálcico. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia el efecto de obtener un suero apto para consumo humano que conserva el valor nutritivo y las características fisicoquímicas y organolépticas. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 8 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.

Resolución N° 26734

Ref. Expediente N° 16146399

SÉPTIMO: Que de acuerdo con la modificación presentada por el solicitante en el escrito radicado bajo el N° 16146399 del 25 de agosto de 2016 y teniendo en cuenta el objeto concedido, se modifica el título de la invención el cual quedará de la siguiente manera: “MÉTODO PARA LA OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO”.

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

RESUELVE

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

“MÉTODO PARA LA OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO”

Clasificación IPC: A23C 21/00, A23C 9/12, A23C 9/00

Reivindicación(es): 1 a 8 incluidas en el radicado bajo el N° 16146399 del 07 de junio de 2019, de acuerdo con el anexo 1.

Titular(es): CORPORACIÓN UNIVERSIDAD DE LA COSTA CUC.

Domicilio(s): CALLE 58 NO. 55 - 66 BLOQUE 1 PISO 3, BARRANQUILLA, ATLÁNTICO, COLOMBIA.

Inventor(es): Kateryn BONETT BALZA y Nataly Del Rosario PUELLO PEREIRA.

Vigente desde: 3 de junio de 2016

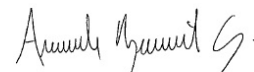
Hasta: 3 de junio de 2036.

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.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente resolución a CORPORACIÓN UNIVERSIDAD DE LA COSTA CUC, 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 8 de julio de 2019



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2019.07.08
17:01:39 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un método para obtener un producto lácteo fermentado caracterizado porque comprende los pasos de:
 - a) analizar el contenido de grasa, proteínas, sólidos solubles, lactosa, densidad, peso específico y temperatura de la leche;
 - b) homogenizar el contenido de grasa de la leche a un valor de entre 15% y 18%;
 - c) adicionar lactosuero a la leche en forma de hilo;
 - d) adicionar crema de leche pasteurizada a la mezcla del paso c);
 - e) agregar azúcar, una mezcla para crema agria, almidón fortificado, composición de Ácido láctico 270, ácido cítrico 330 y fosfato tricálcico 341iii a la mezcla del paso c) bajo agitación constante.
 - f) pasteurizar la mezcla del paso e) y dejar enfriar;
 - g) adicionar cultivo láctico a la mezcla fría del paso f) y mezclar;
 - h) dejar reposar la mezcla del paso g) y realizar el proceso de fermentación;
 - i) refrigerar la mezcla del paso h) por un periodo de hasta 12 horas; y
 - j) homogenizar la mezcla del paso i) rompiendo los glóbulos de grasa formados durante la refrigeración.en donde a la leche se le agrega 0,3% en peso de tripolifosfato y al lactosuero se le adiciona de 0,02% a 0,03% en peso de citrato.
2. El método de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque se adicionan cantidades iguales de leche y lactosuero.
3. El método de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el suero es saborizado una vez ha sido homogenizado.
4. El método de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque además comprende los pasos de:
 - a) homogenizar el contenido de grasa de la leche a un valor de entre 15% y 18%;
 - b) adicionar 0,3% en peso tripolifosfato a la leche del paso a);
 - c) adicionar entre 0,02% y 0,03% en peso de citrato al lactosuero;
 - d) calentar la leche hasta 60°C;
 - e) adicionar el lactosuero a la leche en forma de hilo;
 - f) adicionar 18% en peso total de la mezcla de leche y lactosuero de crema de leche a la mezcla del paso e);
 - g) adicionar azúcar, mezcla para crema agria, almidón fortificado, Composición de Ácido láctico 270, ácido cítrico 330 y fosfato tricálcico 341iii a la mezcla del paso e), agitando constantemente;
 - h) pasteurizar la mezcla del paso g) a una temperatura de 72°C por un tiempo de 15 minutos;
 - i) enfriar la mezcla resultante del paso h) hasta una temperatura de 38°C a 40°C;
 - j) inocular la mezcla fría del paso i) con cultivo láctico y mezclar;
 - k) dejar reposar la mezcla inoculada del paso j) a la temperatura de 38°C a 40°C hasta un pH de 4,3;
 - l) refrigerar la mezcla resultante del paso k) por un periodo de 12 horas;
 - m) homogenizar los glóbulos grasos formados durante la refrigeración del paso l);
 - n) adicionar saborizantes y estabilizantes a la mezcla homogenizada del paso m); y
 - o) envasar y refrigerar la mezcla del paso n).



Ref. Expediente N° 16146399

5. El método de acuerdo con la reivindicación 4, caracterizado porque en el paso g) se adicionan los siguientes ingredientes, las cantidades son expresadas en función del peso total de la mezcla de leche y lactosuero.
 - 0,25% en peso de mezcla para crema agria;
 - 0,25% de Composición de Ácido láctico 270, ácido cítrico 330 y fosfato tricálcico 341iii;
 - 3% en peso de azúcar;
 - 1% en peso de sal refinada;
 - 2% en peso de goma xantan;
 - 1% en peso de almidón modificado;
 - 2% en peso de pimentón.
6. El método de acuerdo con la reivindicación 5, caracterizado porque en el paso j) se adiciona 2% en peso de cultivo SVME.
7. El método de acuerdo con la reivindicación 4, caracterizado porque en el paso g) se adicionan los siguientes ingredientes, las cantidades son expresadas en función del peso total de la mezcla de leche y lactosuero:
 - 0,25% en peso de mezcla para crema agria;
 - 0,25% de Composición de Ácido láctico 270, ácido cítrico 330 y fosfato tricálcico 341iii;
 - 0,5% en peso de ajo;
 - 1,5% en peso de sal refinada;
 - 2% en peso de goma xantan;
 - 1% en peso de almidón modificado;
 - 0,3% en peso de finas hierbas.
8. El método de acuerdo con la reivindicación 7, caracterizado porque en el paso j) se adiciona 2% en peso de cultivo SVME.

