



TRIANA, URIBE & MICHELSEN

MINISTERIO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E.

S.

D.

REFERENCIA : SOLICITUD DE REGISTRO DE LA PATENTE
GALLETA INFANTIL SIN AZUCARES
AÑADIDOS Y PROCEDIMIENTO DE
PREPARACIÓN EXPEDIENTE No.
NC2019/0007745.

FERNANDO TRIANA SOTO, mayor y vecino de esta ciudad, identificado como aparece al pie de mi firma en mi calidad de apoderado de la sociedad **CUETARA, S.L.**, constituida de acuerdo con las leyes de España, y domiciliada en Villarejo De Salvanes (Madrid) - España, por medio del presente escrito doy respuesta al Oficio No. 941 de fecha 22 de enero de 2020, anexando los siguientes documentos requeridos por su Despacho:

1. Documento en donde se indican las reivindicaciones.
2. Documento en el cual se hacen las aclaraciones pertinentes a:
 1. Reivindicaciones de uso.
 2. Claridad de la solicitud.
 3. Falta de unidad de invención.
 4. Falta de novedad.
 5. Falta de nivel inventivo.

De conformidad con lo anterior, y en vista de que se ha dado cumplimiento a lo solicitado en el Oficio No. 941, manifiesto a usted que **RENUNCIO** al resto del término de ejecutoria y en consecuencia, le solicito ordenar la publicación de la solicitud de registro de la patente de modelo de utilidad de la referencia en la próxima Gaceta de la Propiedad Industrial, a la mayor brevedad posible.

De la Señora Directora,

FERNANDO TRIANA SOTO
C.C. No. 79.154.036 de Usaquén
T.P.A. 45.265 del C. S. de la J.

6523751093807/CJA
COLO 7718 0301 87755

REIVINDICACIONES

1. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil caracterizada por que comprende harina 50-70% en peso, agua 5-15% en peso, aceite 3-18% en peso, oligofructosacáridos 0,1-10% en peso, inulina 1 - 20% en peso y fibra 0,1-5% en peso y que no contiene ni polioles, ni edulcorantes intensos.
2. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según la reivindicación 1, caracterizada por que comprende además emulgentes (0-1% en peso), sal común (0-1% en peso), sales minerales (0-1% en peso), vitaminas (0-1% en peso), aromas (0-3% en peso), impulsores (0-2% en peso) y colorantes (0-2% en peso).
3. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según la reivindicación 1 o 2, caracterizada por que la harina es harina de trigo, harina de arroz, harina de maíz, avena, centeno y/o cualquier mezcla de las mismas.
4. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que el aceite es aceite de palma, aceite de girasol, aceite de soja, aceite de colza, aceite de oliva y/o cualquier mezcla de los mismos.
5. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que el grado de polimerización (DP) de los oligofructosacáridos es entre 2 y 8.
6. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que los impulsores son bicarbonato de sodio, bicarbonato potásico, metabisulfito sódico, bicarbonato amónico o una mezcla de los mismos.
7. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según cualquiera de las reivindicaciones 2 a 6, caracterizada por que los colorantes son (1) una mezcla de

paprika (extracto de pimentón) y 30 antocianina o (2) carbón vegetal, siendo decorada dicha galleta con dichos colorantes.

8. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según la reivindicación 7, caracterizada por que dichos colorantes están diluidos en propilenglicol y/o aceite vegetal.

9. Procedimiento de preparación de una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado por que comprende las siguientes etapas:

- a) pesaje y amasado entre 30 y 50 minutos a velocidad lenta;
- b) laminado y troquelado;
- c) horneado hasta que la humedad relativa sea inferior al 6%;
- d) rociado; y
- e) enfriamiento hasta una temperatura inferior a 70°C y envasado

10. Procedimiento, según la reivindicación 8, caracterizado por que comprende opcionalmente una etapa de impresión.

11. Procedimiento, según la reivindicación 10, caracterizado por que los colorantes utilizados en la 5 impresión son (1) una mezcla de paprika (extracto de pimentón) y antocianina o (2) carbón vegetal.

12. Procedimiento, según la reivindicación 11, caracterizado por que dichos colorantes están diluidos en propilenglicol y/o aceite vegetal.

1- Reivindicaciones de uso

El examinador objeta las reivindicaciones 13 y 14, argumentando que la materia objeto de las mismas no es susceptible de patentamiento por tratarse de reivindicaciones de uso. Con el fin de subsanar esta objeción, el solicitante presenta un nuevo capítulo reivindicatorio que consta de 12 reivindicaciones, en donde se han eliminado las reivindicaciones objetadas por el examinador.

2- Claridad de la solicitud

El examinador objeta la claridad del capítulo reivindicatorio, argumentando que “... *en la reivindicación 1, en relación con las proporciones de excipientes dentro de la composición de la galleta para consumo infantil, es del caso que se ajuste la proporción de inulina que aparece como 120%. En el caso de la reivindicación de procedimiento 9 es del caso que se indique la temperatura de enfriamiento correspondiente a la etapa e) en función de una unidad de medida como °C, toda vez que al indicar la temperatura de enfriamiento se indica que debe ser inferior al 70%.*”

Con el fin de subsanar estas objeciones, el solicitante presenta un nuevo capítulo reivindicatorio, en el cual se corrige la reivindicación 1 para indicar que la proporción de inulina es de 1 – 20%. El sustento para esta modificación se encuentra en la página 2, líneas 12 y 13 de la solicitud tal como fue presentada originalmente.

De igual forma, en el nuevo capítulo reivindicatorio también se corrige la reivindicación 9 para indicar que la temperatura de enfriamiento es inferior a 70°C. Esta modificación es simplemente una corrección de un error tipográfico, sin embargo la misma tiene sustento en la página 4, línea 14, de la descripción tal como fue presentada.

En vista de lo anterior, ninguna de las correcciones hechas a las reivindicaciones 1 y 9 constituye una ampliación de la materia tal como fue divulgada originalmente.

3- Falta de Unidad de Invención

El examinador objeta la unidad de invención de la presente solicitud, argumentando que se configuran dos grupos inventivos diferentes definidos de la siguiente manera:

- Un primer grupo, conformado por las reivindicaciones 1 – 6; y
- Un segundo grupo, conformado por las reivindicaciones 7 y 8.

El examinador establece que hay falta de unidad por cuanto “... *el problema técnico que busca solucionar la materia definida en las reivindicaciones 1 a 9 consiste en reducir el consumo de azúcares en la composición de la galleta para consumo infantil, en particular una galleta dulce que no contenga azúcares añadidos ni polioles ni edulcorantes intensos (Pág. 2 líneas 1 y 2 de la descripción). En contraste, en el caso de los colorantes lo que se busca es mejorar presentación y decoración del producto, mediante el uso de colorantes naturales que aporten bajas calorías (Pág. 2, líneas 7 a 9 de la descripción). En conclusión, no existen elementos que permitan concluir sobre la relación técnica que existe entre los dos grupos identificados.*”

Al respecto, el solicitante manifiesta su desacuerdo con el análisis efectuado por el examinador de la materia objeto de las reivindicaciones 7 y 8, y se corrige la reivindicación 7 para indicar que depende de las reivindicaciones 2 a 6. Particularmente, el solicitante considera que el examinador se equivoca al afirmar que “*en el caso de los colorantes lo que se busca es mejorar presentación y decoración del producto*” y que “*no existen elementos que permitan concluir sobre la relación técnica que existe entre los dos grupos identificados*”.

En primer lugar, se llama la atención de ese despacho al hecho a que la reivindicación 7 reclama ***“Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores...”*** en tanto que la reivindicación 1 reclama ***“Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil caracterizada por que...”***, lo cual significa que ambas reivindicaciones tienen como objeto *“... una galleta dulce que no contenga azúcares añadidos ni polioles ni edulcorantes intensos ...”*, en ninguna parte de la reivindicación 7 u 8 se menciona que los colorantes tengan la función que les asigna el examinador. Por lo tanto, el argumento del examinador carece de fundamento ya que se basa en una interpretación descontextualizada de la materia comprendida en las reivindicaciones 7 y 8.

Por otro lado, en cuanto al argumento del examinador de que *“no existen elementos que permitan concluir sobre la relación técnica que existe entre los dos grupos identificados”*, el solicitante llama la atención de ese Despacho al hecho que la reivindicación 7 depende de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6. Entre dichas reivindicaciones se encuentra la reivindicación 2, la cual reclama ***“Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según la reivindicación 1, caracterizada por que comprende además emulgentes (0-1% en peso), sal común (0-1% en peso), sales minerales (0-1% en peso), vitaminas (0-1% en peso), aromas (0-3% en peso), impulsores (0-2% en peso) y colorantes (0-2% en peso).”*** (Resaltado fuera del texto)

Lo anterior significa que la relación técnica entre los grupos 1 y 2 se define por el hecho que el objeto de las reivindicaciones 7 y 8 no es más que una parte del objeto de la reivindicación 2, que a su vez no es más que una parte del objeto de la reivindicación 1. Argumentar que dos reivindicaciones dependientes, que todo lo que hacen es definir los colorantes reclamados en otra reivindicación, tienen un objeto técnico diferente al de las reivindicaciones de las cuales dependen carece de fundamento.

El solicitante enfatiza que los colorantes utilizados en las galletas del grupo 2 buscan el mismo objetivo que el resto de ingredientes de las galletas del grupo inventivo 1, es decir, **reducir el contenido de azúcar de una galleta para consumo infantil y no utilizar edulcorantes intensos o polialcoholes**. En otras palabras, la presencia de los colorantes no modifica ni el objeto ni la naturaleza de la invención reclamada en las reivindicaciones 1 a 6, así como tampoco crea una nueva invención con características técnicas esenciales diferentes a las de la invención divulgada en las reivindicaciones 1 a 6. Por lo tanto, el solicitante no considera que exista falta de unidad de invención entre las reivindicaciones 1 a 6 y las reivindicaciones 7 y 8.

Es importante tener en cuenta que, en el campo de la fabricación de galletas y demás productos, es usual el uso de colorantes de distintos tipos. El colorante más comúnmente empleado es el color caramelo, el cual, como bien lo sabe el técnico con habilidad en la materia, se obtiene del azúcar, por lo que constituye una fuente de exactamente aquello que se propone eliminar mediante la presente invención, a saber, los azúcares de las galletas para consumo infantil.

Por lo tanto, la adición de colorante libre de azúcar a la formulación de galletas de la presente invención no configura falta de unidad de invención, ya que, por un lado, como se explica arriba, las características de la formulación no sufren cambios causados por la presencia de dichos colorantes y, por otro lado, el uso de colorantes es común en estado de la técnica, colorantes que, en algunos casos, aportan azúcares a la formulación.

4- Falta de Novedad

El examinador objeta la novedad de la reivindicación 1 de la presente solicitud, a la luz de lo divulgado por el documento CN106261724 (en adelante D1), el cual divulga una torta preparada a partir de los siguientes ingredientes de acuerdo con la siguiente proporción en peso: 82 a 83 partes de arroz, 39 a 40 partes de

péptidos de maní, 1,8 a 2 partes de probióticos, 3 a 4 partes de pigmento de cáscara de avellana, 9 a 10 partes de polvo de celulosa de inulina, 12 a 13 partes de fructooligosacáridos (FOS) de achicoria, 1,2 a 1,3 partes de polisacárido de soja soluble, 0,9 a 1 parte de aceite esencial de rosa, 16 a 17 partes de aceite de sésamo y una cantidad adecuada de agua. El documento también enseña un procedimiento de preparación que comprende combinar el péptido de maní con el arroz pegajoso. Por separado se mezcla la celulosa de inulina, los probióticos y el polisacárido de soja soluble y luego se combinan las dos premezclas.

De acuerdo con el análisis comparativo efectuado por el examinador en la tabla 1, **el documento D1 enseña una torta**, en tanto que la presente solicitud enseña galletas. Para el técnico con habilidad ordinaria en la materia es claro que una galleta y una torta no son iguales si bien ambos son productos de repostería, ese es la máxima extensión de la similitud entre los dos. Continuando con las comparaciones de la tabla 1, observamos que las tortas de D1 se fabrican **empleando arroz pegajoso**, en tanto que las galletas de la presente solicitud se fabrican empleando harina. De acuerdo con el documento D1, el arroz pegajoso se obtiene cocinando arroz, secándolo y luego moliéndolo en lugar de la harina empleada en la presente solicitud; en otras palabras, el arroz pegajoso del documento D1 no es igual a la harina de la reivindicación 1 de la presente solicitud.

Por último, el examinador equipara el polisacárido soluble de soja que se le agrega a la torta del documento D1 con la fibra que se le agrega a las galletas de la presente invención. El técnico con habilidad ordinaria en la materia sabe que **el polisacárido soluble de soja es un espesante**, no una fibra, por lo que no se puede equiparar dicho ingrediente de D1 con la fibra de la presente solicitud ya que ni siquiera son funcionalmente similares.

En vista de lo anterior, el solicitante considera que el análisis de novedad hecho por el examinador carece de fundamento y está hecho de manera errada. El

objeto del documento D1 no es idéntico al objeto de la reivindicación 1 de la presente solicitud, tal como lo requiere la norma y como se aprecia en la comparación hecha arriba, por lo tanto, las enseñanzas del documento D1 no afectan la novedad de la presente solicitud.

Sumado a lo anterior, el solicitante quisiera enfatizar que existen otras diferencias entre el objeto de D1 y el de la presente solicitud. Por un lado, como se explica arriba, dicho documento D1 da a conocer un “pastel”, el cual se diferencia de la presente “galleta” en varios aspectos: el primero de ellos es que se hace a partir de arroz o harina de arroz, la cual se encuentra en concentraciones muy superiores a la concentración de harina en la galleta de la presente invención. Además, el pastel de D1 comprende entre 16 y 17% de aceite de sésamo, el cual no se encuentra entre los aceites preferentes de la presente invención.

De otro lado, el documento D1 hace referencia a un producto de pastelería, que se caracteriza porque parte de los ingredientes son “horneados” sin indicar temperatura de manera individual antes de ser mezclados para obtener el producto objeto de la patente. En el proceso de fabricación de una galleta todos los ingredientes son horneados conjuntamente sometidos a una curva de temperatura que, para obtener la humedad y textura deseada, supera los 200°C en alguna de sus fases, en tanto que en el documento D1 las temperaturas que indican son para sólo algunos de los ingredientes y son temperaturas más bajas de las temperaturas de cocción (100°C) y no indica temperatura de horneado. El que el producto sea horneado con todos los ingredientes mezclados o que estos sean cocinados de manera individual antes de mezclarlos, da lugar a que la textura y el sabor del producto se modifique sensiblemente dado el diferente comportamiento de las reacciones de Maillard que se producen durante el horneado.

Además, la humedad que se tiene en un producto de pastelería es sensiblemente superior a la de una galleta. Un producto de pastelería está normalmente con

humedades superiores al 15%, en tanto una galleta, tal y como recoge la reglamentación española ha de tener como máximo un 6%. Esta diferencia de humedad afecta evidentemente a la percepción sensorial del producto obtenido y de manera especial a su textura y sabor, así como también afecta al tiempo en que ambos pueden ser comercializados sin que haya problemas de seguridad alimentaria. Así una galleta puede tener una vida superior a los doce meses sin que sea necesario el uso de conservantes y un pastel tiene una vida útil reducida a una semana a menos que se utilicen conservantes.

En el caso del documento D1 además el hecho que no todos los ingredientes no sean “horneados” conjuntamente lleva a que su estabilidad microbiológica pueda ser inferior a incluso un pastel estándar. El mayor contenido en humedad de un pastel lleva también a que durante su periodo de comercialización pueda perder parte de esta humedad además de variaciones en la cristalización del almidón que da lugar a que el producto se endurezca “percepción de secado”, afectando a su textura y percepción sensorial.

Finalmente cabe destacar que el objetivo con el que se añaden la inulina y los FOS en D1 es el de enriquecer el pastel con probióticos y no la finalidad que tienen en la galleta de la presente invención, que es el de aportar un sabor dulce en sustitución del azúcar o edulcorantes que contienen las galletas conocidas en el arte y que no son adecuadas para niños.

En vista de lo anterior, el solicitante considera que la materia objeto de la reivindicación 1 de la presente solicitud es novedosa por sobre las enseñanzas del documento D1.

5- Falta de nivel inventivo

El examinador objeta el nivel inventivo de la reivindicación 9, a la luz de las enseñanzas de los documentos FR2934465 (en adelante D2) y el documento

“Consumer acceptability of low fat foods containing inulin and oligofructose” (en adelante D3). El examinador establece que el documento D2 enseña un producto de cocina enriquecido en fibras y proteínas que comprende: harina, fibras solubles elegidas del grupo que consiste en FOS, maltodextrinas ramificadas, inulina, IMO, TOS, GOS, pirodextrinas, polidextrosa y oligosacáridos solubles de origen oleaginoso o proteináceo, caracterizados porque además comprende: fibras insolubles de origen vegetal, y de 8 a 30%, preferiblemente de 15 a 25% de proteínas, y los porcentajes expresados en peso en comparación con el producto terminado. El documento también divulga un proceso de fabricación de un producto de cocina enriquecido con fibras y proteínas que consiste en: formar una masa que comprende harina, fibras insolubles de origen vegetal, fibras solubles elegidas del grupo que consiste en FOS, maltodextrinas ramificadas, inulina, IMO, TOS, GOS, pirodextrinas, polidextrosa y oligosacáridos solubles de origen oleico o proteico y de 8 a 30% en proteína, luego amasar, dejar crecer la masa y hornear.

De igual forma, el examinador establece que el documento D3 divulga productos de pastelería y métodos para elaborarlos. Las formulaciones comprenden inulina y FOS (Resumen) y el proceso comprende las etapas de mezclar azúcar cruda, harina, avena arrollada, coco desecado, miel, polvo de melaza y bicarbonato de sodio en orden descendente por peso. Luego, adicionar 110 g de mantequilla a temperatura ambiente a 60 ml de agua tibia antes de mezclar con un tenedor por 2 min. Adicionar cucharaditas de la mezcla, en forma en pequeñas bolas y colocarlas en una bandeja para hornear y presionarlas con un tenedor. Hornearlas en un horno eléctrico precalentado forzado por ventilador a 150 °C por 15 min.

El examinador argumenta que *“La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y método divulgado en el documento D2 consiste en que no hace referencia a las etapas de laminado y troquelado, rociado y enfriado de la mezcla horneada. El efecto que se logra al realizar las etapas en la secuencia que presenta el método es que se obtienen galletas de tamaño uniforme en máquina laminadora y troqueladora. Sin embargo, incluir las etapas de laminado y*

troquelado no parece conferir un efecto técnico inesperado porque la persona versada en la materia enfrentada al problema de conferir uniformidad al producto acudiría a la operación de laminado y el paso por la máquina laminadora, con el fin de reducir la deformidad en las galletas.”

En vista de lo anterior, el examinador concluye que “... la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir estas etapas en el proceso, aplicando las enseñanzas del documento D3 que enseña un proceso para elaborar productos de pastelería, en particular galletas en el que se mezclan los ingredientes: azúcar cruda, harina, avena arrollada, coco desecado, miel, polvo de melaza y bicarbonato de sodio en orden descendente por peso. Luego, se adicionan 110 g de mantequilla a temperatura ambiente a 60 ml de agua tibia antes de mezclar con un tenedor por 2 min. Adicionar cucharaditas de la mezcla, en forma en pequeñas bolas y colocarlas en una bandeja para hornear y presionarlas con un tenedor, con el fin de uniformizar el tamaño de las galletas, para luego hornearlas en un horno eléctrico precalentado forzado por ventilador a 150 ° C por 15 min (Pág. 1851). En consecuencia, la persona versada en la materia contaba con la información suficiente para desarrollar un proceso para elaboración de galletas como el reivindicado, por lo cual se considera obvio y sin nivel inventivo.”

El solicitante considera que el análisis del examinador es retrospectivo y que las enseñanzas de los documentos D2 y D3 no anticipan la materia objeto de la reivindicación 9. En primer lugar, el método mencionado por el documento D2, citado por el examinador en la tabla No. 2, no corresponde a un método para fabricación de galletas. Un técnico medio con habilidad en el campo de la fabricación de productos de panadería, repostería y/o galletería reconocería que la etapa de “dejar crecer la masa” no corresponde a una etapa de un proceso de fabricación de galletas, sino a un proceso de fabricación de productos leudados tales como, por ejemplo, productos de panadería.

Lo anterior significa que el documento D2 no constituye un documento válido del estado del arte ya que el proceso divulgado en dicho documento, particularmente en la reivindicación 10, se refiere a procesos de panadería y no a procesos de galletería, como en la presente solicitud. Por lo tanto, la selección del documento D2 como antecedente para evaluar el nivel inventivo de la presente solicitud, obedece a una decisión surgida del análisis retrospectivo de la misma y no de la relevancia técnica de las enseñanzas de dicho documento.

Para el solicitante es claro que el examinador escogió el documento D2 simplemente porque compartían ingredientes, pero así como la lista de ingredientes de dicho documento no es suficiente para afectar el nivel inventivo de las reivindicaciones 1 a 8, el proceso divulgado en la reivindicación 10 de D2 no es suficiente para afectar el método reclamado en la reivindicación 9, ya que no guarda ninguna relación con el mismo.

Además, D2 hace referencia a un producto horneado, entre los que incluye una galleta enriquecida con fibras y proteínas, entre las que se encuentran FOS e inulina, y en el que la finalidad de las mismas es el enriquecimiento nutricional y no la eliminación del azúcar y/o edulcorantes, como queda reflejado en los ejemplos descriptivos de la misma patente, en que utiliza maltitol como ingrediente formulativo de la galleta, que es un poliol con propiedades edulcorantes y reconocido en la legislación europea e internacional como edulcorante, diferencia esencial de la presente invención en que la reivindicación fundamental es la no utilización de azúcares ni edulcorantes entre los que se menciona de manera expresa el no uso de polioles.

Por lo tanto, el técnico medio con habilidad en la materia no encontraría en dicho documento D2 enseñanza o sugerencia alguna que le motivara a desarrollar una formulación para galleta infantil como la de la presente invención, completamente libre de azúcares o edulcorantes.

Respecto al análisis de las enseñanzas del documento D3, el solicitante considera que cuando el examinador equipara el proceso de laminado y troquelado de la presente solicitud con el paso de “*adicionar pequeñas cucharaditas a la lámina*” del documento D3 no es otra cosa que una interpretación burda de las enseñanzas del estado del arte. Un técnico medio con habilidad ordinaria en la materia reconocería con facilidad que dicha etapa de “*adicionar pequeñas cucharaditas a la lámina*” no es igual ni guarda semejanza alguna con la operación unitaria de laminado y troquelado. De hecho, las enseñanzas del documento D3 no son más que la descripción de los pasos de un proceso de laboratorio los cuales no motivarían al técnico medio a desarrollar un proceso industrial como el de la presente solicitud, al menos no sin un análisis retrospectivo de la misma, buscando similitudes entre la solicitud y el documento D3 and lugar de buscar enseñanzas en D3 que motivaran al técnico con habilidad en la materia a derivar de manera obvia la materia objeto de la presente solicitud.

Así mismo, el documento D3 hace referencia a productos bajos en grasa, en que el uso del FOS y la inulina tienen una finalidad de textura y sustitución parcial de grasa, en tanto que la finalidad de esta invención es eliminar (que no reemplazar parcialmente) los azúcares.

En vista de lo anterior, el solicitante considera que los argumentos del examinador no están debidamente sustentados, son interpretativos y tienen carácter retrospectivo. Por lo tanto, las enseñanzas de las reivindicaciones 9 – 12 son inventivas por sobre lo divulgado en dichos documentos D2 y D3, ya sea solos o combinados.

El solicitante enfatiza que las enseñanzas del estado del arte no se enfocan en eliminar los azúcares, solo en reemplazarlos o reducir el contenido de los mismos en las formulaciones que divulgan, los ingredientes que comparten los documentos citados con la formulación de la presente solicitud se emplean con fines completamente diferentes, por lo que el técnico con habilidad en la materia

no podría encontrar información o sugerencia en dichos documentos que lo motiven adecuadamente a desarrollar las formulaciones de la presente solicitud.