

Dirección de Nuevas Creaciones
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

Referencia: Solicitud de Privilegio para Patente de invención
Título: Métodos para mejorar el resabio de bebidas
alcohólicas usando alulosa
Solicitante: CJ CHEILJEDANG CORPORATION
Exp. No.: NC2019/0003427
Asunto: Respuesta a requerimiento No. 981

JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.491.525 y con Tarjeta Profesional de Abogado No. 99.678 expedida por el Consejo Superior de la Judicatura, actuando como apoderado de la sociedad CJ CHEILJEDANG CORPORATION, por medio del presente escrito me permito dar respuesta al requerimiento de la referencia de la siguiente forma:

1. Reivindicaciones

Anexo al presente memorial se aporta un nuevo pliego reivindicatorio el cual fue modificado conforme las sugerencias del examinador. Básicamente, fue atendida la siguiente objeción.

- Las reivindicaciones 4, 5 y 8 han sido eliminadas con el objetivo de cumplir con las sugerencias de su Despacho.

2. Examen de patentabilidad (Novedad)

En cuanto a la novedad se refiere presentamos los siguientes argumentos que explican detalle las diferencias entre la presente invención y el arte citado como documento D1:

- 1) Primero, la presente solicitud y D1 son diferentes en la relación de contenido específico de alulosa y etanol.

Según la reivindicación 1, la cual ha sido modificada de la presente solicitud, la bebida alcohólica de la presente solicitud comprende alulosa en una cantidad específica que varía entre 16g a 170g por 1 L de etanol para mejorar el sabor de la bebida alcohólica.

Por el contrario, D1 describe la adición de azúcar isomerizada como la alulosa como aditivo para mejorar el sabor o la riqueza de una bebida alcohólica. Sin embargo, no tiene como objetivo reducir el regusto de alcohol causado por el alcohol (etanol), es decir, amargura en la boca u olor a alcohol, y por lo tanto no revela nada relacionado con el contenido de alcohol (etanol) en una bebida alcohólica.

Por su parte, D1 solo proporciona información sobre el contenido de un sacárido raro que contiene alulosa en toda la especificación y la riqueza de una bebida alcohólica que difiere según el contenido de alulosa basada en el sacárido raro completo. Por lo tanto, **D1 no revela ni sugiere nada relacionado con el contenido de etanol o la relación de contenido de etanol y alulosa. Como tal, D1 no describe la mejora del regusto de alcohol, que es un problema causado por el alcohol y también es un problema a resolver en la presente solicitud.** Es decir, no es posible

anticipar el efecto de mejorar el sabor de una bebida alcohólica debido a la proporción de contenido de etanol y alulosa de D1.

Como se indicó anteriormente, la presente solicitud y D1 difieren en su relación de contenido específico de etanol y alulosa.

2) Luego, la reivindicación 9 de la presente solicitud (método) tiene una diferencia en la adición de alulosa y etanol como componentes independientes para la producción de una bebida alcohólica.

El método para mejorar el regusto de una bebida alcohólica de la reivindicación 9 tiene la característica técnica de mejorar el regusto de una bebida alcohólica usando alulosa como azúcar. El método de la presente solicitud es agregar etanol y alulosa como componentes independientes a la bebida alcohólica.

Por el contrario, al revisar el documento D1, notamos que la característica técnica de D1 es agregar alulosa como aditivo cuando se produce una bebida alcohólica y una bebida con sabor a cerveza, proporcionar riqueza a través de la alteración de azúcares y alulosa durante la producción de bebidas y enmascarar el olor a alcohol (ver párrafo [0022] de D1).

Específicamente, haciendo referencia a los ejemplos de D1, se puede saber que D1 agrega azúcar isomerizada que contiene alulosa a la malta o la ciruela como aditivo y pasa por fermentación con levadura (Ejemplos 1 a 3) o fermentación por envejecimiento a temperatura ambiente (Ejemplos 4 , 5) para producir una bebida alcohólica.

Es decir, **D1 no agrega adicionalmente etanol a una bebida alcohólica y cerveza como un componente de alcohol durante la producción, sino que la bebida alcohólica y la cerveza de D1 contienen etanol generado a través de la fermentación de azúcares como un componente de alcohol.**

Como tal, la presente solicitud agrega alulosa junto con etanol como un componente independiente, mientras que D1 no revela nada relacionado con la adición de azúcares y etanol por separado para producir bebidas alcohólicas. Por lo tanto, el método para mejorar el regusto de una bebida alcohólica de la presente solicitud difiere de D1 en términos de comprender además el proceso de adición de alulosa y etanol independientemente.

3) Como tal, el método para mejorar el retrogusto de alcohol de la presente solicitud está relacionado con la adición de alulosa y etanol independientemente para producir una bebida alcohólica, en donde la cantidad de alulosa es de 16g a 170g por 1 L de etanol.

El ejemplo 2 de la presente solicitud, un experimento 'Preparación y análisis de calidad de Soju diluido por concentración por adición' confirmó que cuando la cantidad de alulosa era de 3g a 30g en 1000 ml de una bebida alcohólica que tenía una concentración de alcohol de 18%, el sabor amargo se redujo críticamente en comparación con cuando la cantidad de alulosa no estaba en el rango de contenido anterior (véanse los párrafos [0057] a [0069] de la presente solicitud) **Es decir, cuando la bebida alcohólica que contenía 180 ml de etanol contenía alulosa en una cantidad de 3 g (por 1L de etanol, 16.7 g (aprox. 16 g)) a 30 g (por 1L de etanol 1L, 166.7 g (aprox. 170 g)) por 1 L de etanol, se mejoró sustancialmente el efecto del regusto de la bebida alcohólica.**

Por el contrario, D1 usa etanol obtenido de la fermentación de azúcares como el azúcar isomerizado que contiene alulosa como ingrediente del alcohol al producir

una bebida alcohólica y cerveza, pero no revela la adición de etanol como un componente independiente junto con la alulosa como en la presente solicitud. Por lo tanto, la presente solicitud y D1 usan alulosa de una manera completamente diferente.

Además, la presente solicitud tiene como objetivo reducir el sabor amargo y el olor a alcohol causado por el alcohol (etanol) en una bebida alcohólica, mientras que D1 tiene como objetivo mejorar el sabor, el cuerpo (la riqueza) y la limpieza del retrogusto en licor fermentado o con sabor a cerveza. bebida. D1 no reconoce la tarea de reducir el sabor amargo o el olor a alcohol causado por el etanol, por lo tanto, tiene como objetivo lograr un efecto diferente de la presente aplicación.

Además, D1 no divulga ni implica la proporción de contenido de etanol y alulosa como anteriormente se demostró, ni mejora el regusto de una bebida alcohólica en la proporción demostrada anteriormente. Por lo tanto, no sería fácil ni siquiera para los expertos en la materia obtener el efecto de mejorar el regusto del alcohol al incluir la alulosa en una cantidad de 16g a 170g por 1 L de etanol como en la presente solicitud.

Con base en lo anteriormente expuesto y resueltas cada una de las objeciones presentadas por el examinador, considero que la presente solicitud cumple con los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial, por cuanto agradezco continuar con el trámite normal de acuerdo con la norma de patentes Decisión 486 de la Comunidad Andina.

Pido, por lo tanto, de manera respetuosa, a su Despacho continuar con el trámite establecido.

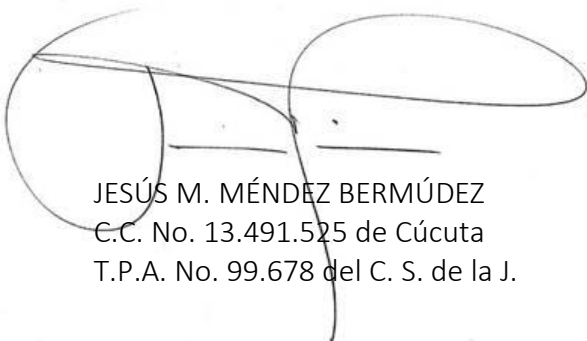
ANEXOS

1. Nuevo capítulo reivindicatorio.

NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en la Secretaria de este Despacho y en mi oficina, ubicada en la Calle 83ª No. 23-90 de esta ciudad.

Atentamente,



JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ
C.C. No. 13.491.525 de Cúcuta
T.P.A. No. 99.678 del C. S. de la J.

REIVINDICACIONES

1. Una bebida alcohólica con regusto mejorado caracterizado porque comprende sacáridos que contienen alulosa y etanol en donde la cantidad
5 de alulosa se encuentra en el rango de 16 g a 170 g por litro de etanol.

2. La bebida alcohólica de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque el etanol está presente en una cantidad de 6% en volumen a 70% en volumen con base en el volumen total de la bebida alcohólica.
10

3. La bebida alcohólica de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque la bebida alcohólica es una bebida alcohólica destilada.

4. La bebida alcohólica de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada
15 porque la alulosa está presente en una cantidad de 50 partes en peso a 100 partes en peso con respecto a 100 partes en peso de los sacáridos en términos de contenido de sólidos secos.

5. La bebida alcohólica de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado
20 porque los sacáridos que contienen alulosa están presentes en una cantidad de 0.1 g a 10 g por 1 L de la bebida alcohólica.

6. Un método para mejorar el regusto de una bebida alcohólica, caracterizado porque comprende:

añadir alulosa a la bebida alcohólica; o

- 5 agregar alulosa a una bebida, seguido de agregar etanol a la bebida, en donde la cantidad de alulosa se encuentra en el rango de 16 g a 170 g por litro de etanol en la bebida alcohólica.

10

15

20