

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

Referencia: Solicitud de Privilegio para Patente de invención
Título: Composición que contiene alulosa para promover la excreción de lípidos vegetales del cuerpo
Solicitantes: CJ CHEILJEDANG CORPORATION
KYUNGPOOK NATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY-
ACADEMIC COOPERATION FOUNDATION
Exp. No.: NC2019/0005180
Asunto: Respuesta a requerimiento No. 919

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 las compañías CJ CHEILJEDANG CORPORATION y KYUNGPOOK NATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY-ACADEMIC COOPERATION FOUNDATION, por medio del presente escrito me permito dar respuesta al requerimiento de la referencia de la siguiente forma:

1. En las reivindicaciones

- Con el objetivo de cumplir con las disposiciones expuestas por el señor examinador, hemos modificado el capítulo reivindicatorio en donde se atacado las objeciones relacionadas con la claridad en el sentido de presentar una composición caracterizada por los elementos cualitativos y cuantitativos. De igual forma se eliminó el objeto carente de patentabilidad de las reivindicaciones 10 y 11.
- De igual forma, hemos especificado que los lípidos de origen vegetal son seleccionados del grupo que consisten en aceite de oliva, aceite de palma, aceite de oleína de palma, aceite de estearina de palma, aceite de coco, aceite de canola, aceite de girasol, aceites hidrogenados de los mismos y combinaciones de los mismos.

2. Determinación del Estado de la Técnica

En cuanto a la objeción por falta de novedad que su Despacho argumenta, agradecemos tener en consideración lo siguiente:

- El estado de la técnica citado específicamente el documento D2 (Itoh, K., et al. Journal of Food Science Volume 80, Issue 7) revela un alimento en forma de Pellet que comprende de 2.5% a 5% D-alulosa y una fuente de grasa vegetal con base en los anteriores elementos el examinador a objetado la novedad de las reivindicaciones 6 y 7 a 9.

No obstante, lo anterior, creemos firmemente que, con las modificaciones presentadas en las nuevas reivindicaciones, se han superado las objeciones de novedad frente al estado de la técnica citado.

La característica específica de la presente solicitud consiste en la composición alimenticia la cual comprende lípidos de origen vegetal junto con alulosa; específicamente, los lípidos de origen vegetal que son seleccionados del grupo que consiste en aceite de oliva, aceite de palma, aceite de oleína de palma, aceite de estearina de palma, aceite de coco, aceite de canola, aceite de girasol, aceites hidrogenados de los mismos y combinaciones de los mismos.

Ahora bien, Por el contario el documento D1 (Han, Y., et al. Molecular Nutrition & Food Research Volume 60, Issue 7) revela únicamente composiciones alimenticias que compren aceite de maíz como un suplemento dietético. También poseen alulosa, pero no se observa ninguna revelación de lípidos de origen vegetal, excepto por el aceite de maíz. Por su parte, el documento D2 también usa un Pellet tipo CE-2 para administrar la alulosa. Revisando los componentes del Pellet CE-2 solamente se muestra aceite de soya como lípido de origen vegetal sin mencionar nada de otros compuestos de lípidos vegetales.

La composición de la presente solicitud comprende alulosa en una cantidad entre 20 a 150 partes por peso, basado en 100 partes por peso de los lípidos de origen vegetal basado en la composición de sólidos secos.

El estado de la técnica (D1-D2) citado por el señor examinador tan solo revela el contenido de alulosa basado en el peso total de la composición que contiene la alulosa, pero no indica la relación de contenido de la alulosa y los lípidos de origen vegetal incluidos en la composición, de tal manera que la presente solicitud es absolutamente diferente a los estados del arte citados (D1-D2). En la clase de lípidos de origen vegetal que contiene y el contenido de la relación entre la alulosa y los lípidos de origen vegetal. Para mayor comprensión realizamos la siguiente tabla comparativa entre la presente invención y los estados del arte citados:

Tabla de comparación

	Solicitud de patente (Antigua Reivindicación 6 – actual reivindicación 1)	D1	D2
1	Alulosa	Alulosa	Alulosa
2	Lípidos de origen vegetal	Aceite de maíz	Aceite de soya
3	Lípidos de origen vegetal son seleccionados del grupo que consisten en aceite de oliva, aceite de palma, aceite de oleína de palma, aceite de estearina de palma, aceite de coco, aceite de canola, aceite de girasol, aceites hidrogenados de los mismos y combinaciones de los mismos.		
4	El contenido de alulosa es de 20 a 150 partes en peso basado en 100 partes en peso de lípidos de origen vegetal basado en sólidos secos.	No existen elementos correspondientes (el contenido de alulosa es del 5% pero basado en el peso total de la composición)	No existen elementos correspondientes (el contenido de alulosa es del 2.5% o 5% pero basado en el peso total de la composición)
5	Alimento	Composición dietaria alimenticia	Composición dietaria alimenticia

Además, la presente solicitud se relaciona con una composición alimenticia que comprende alulosa y lípidos de origen vegetal que tienen el efecto de promover la eliminación de lípidos en un sujeto cuando se administra la composición específica de alulosa y lípidos de origen vegetal. A diferencia de lo anterior, el documento D2 no indica que exista tal efecto de eliminación de lípidos cuando de usa una composición de lípidos de origen vegetal y alulosa de manera conjunta. Por su parte, el documento D1 tan solo revela el efecto de la eliminación de lípido pero usando únicamente la alulosa no indica ningún resultado sobre promover el efecto de la eliminación de lípidos, cuando se administra de manera conjunta una alulosa específica y lípidos de origen vegetal específicos.

Finalmente agradecemos tener en consideración nuestros argumentos, por cuanto la presente invención cumple con los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial requeridos por la norma Andina 486.

Por lo tanto, la presente invención es susceptible del privilegio de patente de invención.

Ruego a su Despacho continuar con el trámite respectivo y otorgar el privilegio de patente de invención.

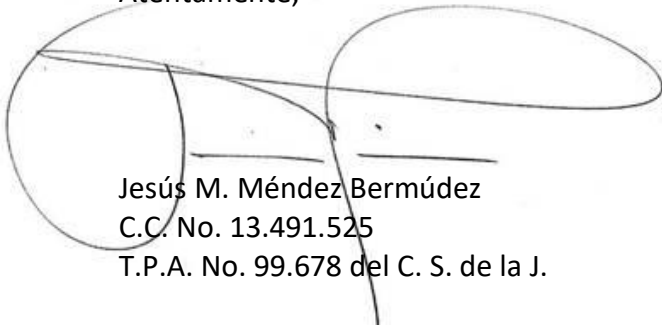
ANEXOS

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
T.P.A. No. 99.678 del C. S. de la J.

Reivindicaciones

1. Una composición alimenticia caracterizada porque comprende alulosa y lípidos de origen vegetal donde los lípidos de origen vegetal son seleccionados del grupo que consisten en aceite de oliva, aceite de palma, aceite de oleína de palma, aceite de estearina de palma, aceite de coco, aceite de canola, aceite de girasol, aceites hidrogenados de los mismos y combinaciones de los mismos, y la alulosa está presente en una cantidad de 20 a 150 partes por peso basado en 100 partes por peso de los lípidos de origen vegetal con base en los sólidos secos.

2. La composición alimenticia de la reivindicación 1 donde el alimento es margarina.

3. La composición alimenticia de conformidad con la reivindicación 2, donde además comprende 1 o más ingredientes que se seleccionan del grupo que consiste en agua, cloruro de sodio, leche, lecitina, un ácido orgánico y un emulsificante.