

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 9125 de 29 de julio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

Señor
SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN)

TÍTULO DE LA SOLICITUD: **“INGREDIENTE PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS”**
NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/EP2017/057695
FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 31 de marzo de 2017.
PRIORIDAD: 1/04/2016, EP (EUROP PATENT ORGANIZATION(EPO)), 16163531.3

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Modificaciones presentadas (Art. 34 Decisión 486)

Se aceptan las modificaciones radicadas el 30 de junio de 2020, bajo el número NC2018/0010639, por ajustarse a los requisitos legales.

2. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada al momento de realizar el examen de patentabilidad consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486.

Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 17 del radicado N° NC2018/0010639 del 30 de junio de 2020.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un material particulado comestible, fibroso tipo salvado.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un material particulado comestible que comprende de 80 a 100 % en peso basado en el peso total de un material de tipo salvado, procesable, microbianamente liberado, de sabor aceptable, caracterizado por los siguientes parámetros:

- (i) el material de tipo salvado tiene un tamaño de partícula medio por volumen (Vol. MPS) de 5 a 100 micrones;
- (ii) el material de tipo salvado tiene una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) caracterizada por los parámetros: D90,3 menor que o igual a 350 micrones, y D50,3 menor que o igual a 50 micrones, y opcionalmente, D10,3 menor que o igual a 15 micrones,
- (ii) el material de tipo salvado tiene una esfericidad de partícula media como se mide por un Smedio mayor que o igual a 0,75;
- (iii) donde procesable denota que el material de tipo salvado tiene una capacidad de retención de aceite (OHC) de 0,7 a 1,5; donde



Oficio N° 9125 de 29 de julio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

(iv) donde microbianamente liberado denota que el material de tipo salvado satisface los criterios de que la Salmonella no se detecta en una muestra de 25 g del material comestible; y

(vi) donde sabor aceptable denota que el material de tipo salvado tiene: una actividad de lipasa (LA) menor que o igual a 2 U/g; una actividad de peroxidasa (PA) menor que o igual a 2 U/g y opcionalmente tiene un sabor tostado con calificación 2 o menos en una prueba de olfateo determinada por un panel sensorial como se describe en la presente descripción y/o una cantidad total de compuestos de pirazina como se describe en la presente descripción.

3. De la solicitud de patente

3.1. Título

De acuerdo con la modificación presentada por el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2018/0010639 del 30 de junio de 2020 y teniendo en cuenta el objeto de la solicitud, se acepta el título siguiente: "INGREDIENTE TIPO SALVADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS".

3.2. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

Se reitera que la reivindicación 1 no es clara porque el material comprende de 80 a 100% en peso de un material de tipo salvado y no especifica el 0 a 20% del otro material o materiales que contiene, adicionalmente el material comestible se caracteriza por sus parámetros (esfericidad, capacidad de retención de aceite, microbiológicos y sabor) que no son características técnicas esenciales, se requiere definir el material particulado por sus componentes, proporciones, entre otros.

La reivindicación 1 hace referencia a la descripción, según la expresión "*como se describe en la presente descripción*". Se requiere eliminar la referencia a la descripción.

Los términos "opcionalmente" e "y/o" de las reivindicaciones 1, 4, 12 y 15 son imprecisos, por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por un término preciso o un rango concreto.

La reivindicación 2 menciona que el material "*no tiene todas las propiedades*" de la reivindicación 1, se requiere redactar de forma positiva las reivindicaciones, ya que un material o producto se debe caracterizar de forma positiva, es decir por lo que sí contiene y no por lo que no está o está ausente o lo que no es.

Se reitera que las reivindicaciones 1 a 3 y 7 a 12 solamente caracterizan al material comestible por sus parámetros (esfericidad, capacidad de retención de aceite, microbiológicos, sabor y humedad) los cuales pueden estar presentes en las reivindicaciones, pero no le puede dar novedad ni nivel inventivo a un producto, dado que cuando se reivindica un producto alimenticio por sus parámetros de calidad y funcionalidad sirve para entender la funcionalidad del material en composiciones alimenticias, pero son solo los elementos esenciales los que pueden definir el material comestible, haciendo a los parámetros opcionales a tener en cuenta en el examen de patentabilidad. Es necesario incluir las características estructurales (los cereales de donde se saca el salvado, mezcla de estos y sus porcentajes) o las características técnicas esenciales que contribuyen a la obtención del material comestible con los parámetros mencionados.



Oficio N° 9125 de 29 de julio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

Se reitera que las frases de las reivindicaciones 1, 9, 11, 12 y 14 “los criterios de que la Salmonella no se detecta en una muestra de 25 g del material” (reiv. 1); “tiene una ausencia completa de cualquiera de los organismos” (reiv. 9); “un contenido de humedad menor que 5 %” (reiv. 11); “*de manera que después del tratamiento el material resultante esté microbianamente liberado y sea de sabor aceptable*”, “*para lograr una reducción de log o mayor en la cantidad de Salmonella como se mide en cfu/g*” (reiv. 12); y “*reduce el contenido de humedad del material en al menos 50 % en peso de la humedad total en el material antes de la etapa de tratamiento (b)*” (reiv. 14), son resultados a alcanzar y no definen al material y al método, puesto que las reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se requiere reemplazar por las características esenciales que contribuyen a la obtención de ese efecto. Se recuerda que un material o producto se define por sus componentes y proporciones; y un método de fabricación por las etapas o acciones a desarrollar y las condiciones de ejecución de la misma, no por lo que se obtiene o se logra.

La reivindicación 15 menciona un producto alimenticio, pero este no se define por sus características técnicas esenciales como sus ingredientes, porcentajes de los ingredientes y proceso de elaboración, se sugiere definirlo por las características que definen al producto. Adicionalmente un producto debe ser caracterizado de forma positiva, es decir por lo que sí contiene y no por lo que no está o está ausente o lo que no es, se requiere que reescribir la reivindicación.

El capítulo reivindicatorio no es conciso porque las definiciones de “un material de tipo salvado”, “partículas procesables”, “un producto alimenticio de no confitería”, “calentar térmicamente”, “una composición que no es producto alimenticio” son términos generales, como se encuentra redactado presentaría un sin número de posibilidades para obtener un material particulado de tipo salvado y composiciones que lo comprenden, se sugiere restringir a una razonable generalización del tipo de materiales que han sido probados, es decir, que se encuentren debidamente sustentados. Los ejemplos mencionan que el material particulado se selecciona de salvado de trigo (salvado de cereal), que el calentamiento se realiza por medio de microondas y las composiciones que comprenden el material son cremas y caramelos.

El método de la reivindicación 12 no es claro, las frases “*que tiene una carga microbiana inaceptable en él que no satisface los criterios establecidos en la característica (v)*”; “*opcionalmente, también es de sabor inaceptable que tiene una actividad de lipasa (LA) y/o una actividad de peroxidasa (PA) de más de 2 U/g*”, no definen los componentes de la mezcla o del material particulado que se va a procesar, se reitera que los parámetros no definen inequívocamente los componentes, se requiere hacer las aclaraciones necesarias.

Las reivindicaciones 15 y 16 no son concisas y no tienen sustento en el capítulo descriptivo porque las definiciones de un producto alimenticio de no confitería y el método para prepararlo son una generalización exagerada de la materia presentada en la descripción, se requiere restringir a una razonable generalización del tipo de alimentos que han sido probados, es decir, que se encuentren debidamente sustentados. Los ejemplos muestran que el alimento preparado es crema de relleno y caramelo.

La reivindicación 17 menciona una composición cosmética y/o farmacéutica, que no encuentra sustento en el capítulo descriptivo y se sale del sector técnico al que pertenece (de alimentos), sírvase eliminar la reivindicación 17.



Oficio N° 9125 de 29 de julio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

3.3. Descripción (Art. 28 Decisión 486 literal (c))

La descripción no divulga la invención de forma clara y completa para que pueda ser reproducida porque no divulgó la mezcla de componentes y las cantidades de mezcla para obtener el producto de interés. El capítulo descriptivo actual contiene ejemplos de un material tipo salvado que comprende 100% salvado de trigo. Es así el caso del ejemplo 1 y 2 (pág. 94), que trata de un salvado obtenido no tratado con calor y otro tratado con calor respectivamente; los ejemplos 3 a 12 mencionan un relleno de crema que comprende salvado de trigo (páginas 95 a 100) y los ejemplos 13 y 14 muestran composiciones de caramelo que comprenden salvado de trigo (páginas 100 a 104). Como se observa en los ejemplos del capítulo descriptivo, no se evidencia el desarrollo de un material particulado comestible de tipo salvado, que comprenda salvado de cereales de grano entero, material de cubiertas o capas externas de nueces comestibles y/o semillas de gimnospermas, material de cubiertas internas de drupa y/o cubiertas de frutas drupáceas; y sus proporciones, adicionalmente no se encuentra mención que el material de tipo salvado se incorpore en una composición cosmética y/o farmacéutica.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 1 de abril de 2016 que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Estado de la técnica			
Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US20140356506	"Process for modification of bran from grains and food usages thereof"	4 de diciembre de 2014
D2	KR20050046898	"Treated rice branny composition"	19 de mayo de 2005

El documento D1¹ divulga un material comestible micronizado de tipo salvado, caracterizado porque el tamaño de partícula medio entre 5 a 100 µm (resumen y figura 1).

El documento D2² divulga un proceso para tratar el salvado de arroz que comprende calentar el material a una temperatura de 130 a 140 °C y moler (resumen y ej. 3).

5. Examen de Patentabilidad (Art. 14 Decisión 486)

5.1. Novedad (Art 16 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: *"Un material particulado comestible..."* (Radicado N° NC2018/0010639 del 30 de junio de 2020).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica

¹https://sobjprd.questel.fr/sobj/servlet/get_pds/US20140356506A1.pdf?userid=RYYMUC1B&type=0&pdfid=57416144&ekey=948

²https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/description?CC=KR&NR=20050046898A&KC=A&FT=D&ND=3&date=20050519&DB=&locale=en_EP

Oficio N° 9125 de 29 de julio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

Características esenciales	D1
Un material particulado comestible que comprende de 80 % a 100 % en peso basado en el peso de un material de tipo salvado de cereales, nueces y/o semillas de gimnospermas, material de cubiertas internas de drupa y/o cubiertas internas de frutas drupáceas, caracterizado por los siguientes parámetros:	Un material particulado comestible de tipo salvado de cereal, caracterizado por: (pág. 1, párr. [0011])
un tamaño de partícula medio por volumen (Vol. MPS) de 5 a 100 micrones;	un tamaño de partícula medio entre 5 y 100 micrones (pág. 1, párr. [0003] y figura 1).
una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) caracterizada por los parámetros: $D_{90,3} \geq 350$ micrones, y $D_{50,3} \geq 50$ micrones, y opcionalmente, $D_{10,3} \geq 15$ micrones;	una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD): $D_{90,3} \geq 350$ micrones, y $D_{50,3} \geq 50$ micrones, y opcionalmente, $D_{10,3} \geq 15$ micrones (figura 1).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del material comestible de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 11 y 15 a 17 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

5.2. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 12 consiste en: “Un método para obtener un material particulado comestible...” (Radicado N° NC2018/0010639 del 30 de junio de 2020).

Tabla 2. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1	D2
Un método para obtener un material particulado comestible, que comprende	Un proceso para obtener un material particulado comestible, que comprende:	Un proceso para obtener un material particulado comestible, que comprende:
a. proporcionar un material de tipo salvado de cereales, nueces y/o semillas gimnospermas, cubiertas internas de frutas drupáceas	Proporcionar salvado de cereal (arroz, trigo, cebada, entre otros)	proporcionar un salvado de arroz (ej. 3)
b. calentar el material de tipo salvado a una temperatura de 95 a 160 °C por 1 a 10 minutos y/o calentar en microondas a una potencia de 100W a 990 W por 1 a 10 minutos	-----	calentar de 130 a 140 °C por 3 minutos (ej. 3)
c. moler el material en la etapa a y/o b., para obtener	Moler el salvado seco	Moler (ej. 3).
un tamaño de partícula medio por volumen (Vol. MPS) de 5 a 100 micrones;	un tamaño de partícula medio entre 5 y 100 micrones (pág. 1, párr. [0003] y figura 1).	-----
una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) caracterizada por los parámetros: $D_{90,3} \geq 350$ micrones, y $D_{50,3} \geq 50$ micrones, y opcionalmente, $D_{10,3} \geq 15$ micrones;	una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD): $D_{90,3} \geq 350$ micrones, y $D_{50,3} \geq 50$ micrones, y opcionalmente, $D_{10,3} \geq 15$ micrones (figura 1).	-----

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 12 porque divulga un método para producir un material particulado comestible, que comprende las etapas de proporcionar salvado de cereal, secar y moler

Oficio N° 9125 de 29 de julio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

para obtener un material con tamaño de partícula medio de 2 a 100 micras (resumen, pág. 1, párr. [0003] y [0006] y figura 1).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 12 y el método divulgado de D1 consiste en que se especifica la temperatura y tiempo de la etapa de calentado.

No se evidencia un efecto asociado al especificar la temperatura y tiempo en la etapa de calentado del material.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D1 con el fin de proporcionar un método alternativo?

Sin embargo, el especificar la temperatura y el tiempo de secado, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a un método para obtener un material particulado de salvado de arroz, donde el salvado se calienta a 130 a 140°C por 3 minutos para posteriormente moler (resumen y ej. 3).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir una temperatura de 130 a 140°C por 3 minutos en la etapa de calentamiento del documento D2 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 12. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que el método de secado reduce el contenido de humedad del material al menos 50% en peso de la humedad total, ya que el contenido de humedad inicial del salvado es de 15% y al secar queda con un contenido de humedad de 7% (pág. 1, párr. [0011] y pág. 2, párr. [0013]) y es conocido por la persona normalmente versada en la materia que los molinos de chorro son ampliamente utilizados para micronizar fibras o materiales tipo salvado³ (pág. 1).

Las reivindicaciones dependientes 13 y 14 tampoco cumplen con el requisito de nivel inventivo.

6. Conclusión con respecto a novedad

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US20140356506	1 a 11 y 15 a 17	Novedad
		12 a 14	Nivel inventivo
D3	KR20050046898	12 a 14	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante manifiesta en el radicado No. NC2018/0010639 del 30 de junio de 2020, que la presente solicitud tal como está reclamada, sí cumple el requisito de novedad y señala los siguientes argumentos:

³<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0733521010001736>

Oficio N° 9125 de 29 de julio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

- 1) Señala que el capítulo reivindicatorio es claro, ya que define que el material particulado comprende de 80 a 100% del material de tipo salvado y en el nuevo capítulo reivindicatorio se aclara que el salvado proviene de cereales, nueces y/o semillas gimnospermas y/o cubiertas internas de frutas drupáceas. Por esta razón, sostiene que las características del material tipo salvado junto con los parámetros definidos son información suficiente para caracterizar el material reclamado y el método para obtenerlo. Adicionalmente, argumenta que los parámetros microbiológicos corresponden a características esenciales y que son definidos por los parámetros derivados del método de producción.
- 2) Indica que el capítulo reivindicatorio encuentra pleno sustento en la descripción y resalta el ejemplo 2 del capítulo descriptivo que describe como preparar el material reclamado.
- 3) D1 no afecta la novedad del nuevo capítulo reivindicatorio ya que se modificó y se añadió que el material tipo salvado proviene de cereales, nueces, semillas gimnospermas y/o cubiertas internas de frutas drupáceas. D1 no divulga un material particulado que comprende 80 a 100% de un material tipo salvado de cereales, nueces, semillas gimnospermas y/o cubiertas internas de frutas drupáceas; donde el material esta caracterizado por un tamaño de partícula de 5 a 100 micras; la distribución de tamaño de partícula; esfericidad, capacidad de retención de aceite, microbiológicos y sabor aceptable. Adicionalmente D1 no menciona o sugiere la molienda del salvado seco y se evidencia en la figura 1 una cola larga para partículas pequeñas en el rango de 1 a 10 micras aproximadamente, por lo tanto, no enseña una distribución de tamaño de partículas como lo menciona la presente solicitud.
- 4) D2 no afecta la novedad de método reclamado porque no menciona la etapa de molienda necesaria para llegar al tamaño de partícula de la presente solicitud.

Frente a tales argumentos, este Despacho se permite aclarar, respectivamente, lo siguiente:

- 1) Contrario a lo afirmado por el solicitante, el capítulo reivindicatorio no es claro, ya que no se entiende que comprende o que es el 0 a 20% del resto del material; usa términos como opcionalmente o y/o que no delimitan la invención; define el material particulado en términos de parámetros de calidad al mencionar valores de esfericidad, capacidad de retención de aceite, microbiológicos y sabor; los cuales no son características técnicas esenciales, ya que estos parámetros se obtienen o son derivados del método de producción, por ejemplo, al someter un material de tipo salvado a altas temperaturas se reduce la carga microbiológica, la actividad de enzimas como la lipasa y peroxidasa y la capacidad de retención de aceite de este tipo de materiales. Se aclara que un material particulado no lo hace nuevo sus parámetros de calidad, si no, su composición y/o su método de fabricación (Ver ítem 3.1).
- 2) Frente al segundo argumento esta Oficina se permite señalar, que el ejemplo 2 del capítulo descriptivo no sustenta plenamente el capítulo reivindicatorio, ya que en la página 94, en los ejemplos 1 y 2 se menciona que el material particulado es 100% salvado de trigo, no se encuentra que se haya realizado con otro tipo de salvado y en toda la descripción no se mencionan composiciones farmacéuticas y cosméticas.
- 3) Se aclara al solicitante que D1 enseña un material particulado apto como ingrediente para preparar composiciones de alimentos que comprende salvado de cereal (salvado



Oficio N° 9125 de 29 de julio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

de trigo, arroz, cebada, entre otros) con tamaños de partícula de 5 a 100 micras (pág. 1, párr. [0003]), una distribución de tamaño de partícula entre 10 a 100 micras con una cola similar en el rango aproximado de 1 a 10 micras a la de la figura 13 del capítulo descriptivo (figura 1), que son las características técnicas esenciales de la presente solicitud. Adicionalmente, D1 menciona que el método para obtener el material comprende las etapas de moler el salvado de cereal en seco (pág. 1, párr. [0006]). Frente a las modificaciones de las reivindicaciones 1, 4 y 12 esta Oficina señala, que tales modificaciones no realizan un aporte que permita sustentar la novedad, puesto que el mencionar que el material de tipo salvado proviene de salvado de cereales, nueces y/o..., están literalmente sugeridas en el documento D1 que divulga salvado de cereales (ver ítem 5.1), por lo cual se reitera que D1 afecta la novedad de la presente solicitud.

- 4) Frente a los argumentos de D2 se aclara al solicitante que tiene razón, D2 no divulga el tamaño de partícula del salvado que se obtiene al moler, sin embargo, sí describe las características técnicas esenciales del método para producir un material particulado que comprende las etapas de calentar a una temperatura de 130 a 140 °C por 3 minutos un salvado de cereal (salvado de arroz) para posteriormente molerlo (ejemplo 3), por esta razón D2 no afecta la novedad de la presente solicitud, pero si el nivel inventivo.

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Si como respuesta a este requerimiento, el solicitante modifica: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presenta un nuevo capítulo reivindicatorio deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única y la Dirección de Nuevas Creaciones seguirá el procedimiento descrito en el numeral 1.2.2.5.1.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.



Edna Marcela Ramirez Orozco
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



Oficio N° 9125 de 29 de julio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2018/0010639		1°		2°	X	3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/EP2017/057695		31 de marzo de 2017							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
01/04/2016				X					
Solicitante									
SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN)									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 17
Palabras clave utilizadas	dietary fiber OR bran AND spherical OR sphericity AND micronized AND jet mill OR cell mill “Physicochemical properties of dietary fiber” OR “physicochemical properties bran” AND OCH OR “oil holding capacity” “dietary fiber” AND process OR trated OR production AND milling AND heat “Dietary fiber composition” OR “Food compositions” AND “fiber micronized” AND “composition cosmetic” Bran AND flavor AND texture AND process
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23G 3/48, A23G 3/34, A21D 13/02
	CPC:

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
Orbit	US20140356506	4/12/2014	1 a 17	Resumen, página 1, párrafos [0003] y [0006] y figura 1	X Y
Espacenet	KR20050046898	19/05/2005	12 a 14	Resumen y ej. 3	Y
Espacenet	US20090238935	24/09/2009	-	-	A
GooglePatents	EP0117044	20/08/1984	-	-	A
Orbit	US4735814	5/04/1988	-	-	A
Orbit	US20050136173	23/06/2005	-	-	A
Orbit	US20130022562	24/06/2013	-	-	A
Espacenet	US20070269575	22/11/2007	-	-	A
STN	WO2014149810	25/09/2014	-	-	A
STN	(1)	2011	-	-	A
STN	(2)	1987	-	-	A

Oficio N° 9125 de 29 de julio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

(1) Hemery y., Chaurand M., Holopainen U., Lampi A. M., Lehtinen P., Piironen V., Sadoudi A., Rouau X., Potential of dry fractionation of wheat bran for the development of food ingredients, part I: Influence of ultra-fine grinding, <i>Journal of Cereal Science</i>", vol. 53, Issue 1, enero 2011, paginas 1-8. Recuperado desde: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0733521010001736 (2) Cadden A.M., Comparative effects of particle size reduction on physical structure and wáter binding properties of several plant fibers, <i>Journal of food science</i>, vol. 52, No. 6. Recuperado desde: https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1365-2621.1987.tb05886.x	
(2) Categorías de documentos citados	
"A" Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. "E" Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. "L" Documento citado para llamar la atención sobre, por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. "O" Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O, X, O, Y o bien O, A. "P" Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional, pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.	"T" Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. "X" Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. "Y" Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
Fecha del reporte de búsqueda: (27/07/2020)	
Examinador: NINI JOHANA SCARPETA ROMERO	