

P-13210**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

Re: Expediente No. NC2017/0007966

Solicitud de patente a nombre **ALSEC ALIMENTOS SECOS S.A.S.**

Yo, CAROLINA DAZA MONTALVO identificada como aparece al pie de mi firma, domiciliada en la Carrera 11 No. 86-53, obrando como apoderada de la sociedad **ALSEC ALIMENTOS SECOS S.A.S.**, domiciliada en la Estrella, Antioquía, Colombia, solicitante de la patente de la referencia, en respuesta al Oficio No. **7767** notificado mediante notificación electrónica el 30 de junio de 2020, relacionado con el tercer concepto técnico de fondo, atentamente me permito presentar la siguiente información:

1. Modificación al capítulo reivindicatorio

Con fundamento en la facultad que confiere el Artículo 34 de la Decisión 486 al solicitante para modificar la solicitud de patente en cualquier momento del trámite, presento junto con este memorial un nuevo capítulo reivindicatorio, el cual consta de 1 reivindicación y reemplaza completamente el capítulo presentado anteriormente.

En el nuevo capítulo reivindicatorio se realizaron las siguientes modificaciones:

- 1.1** De acuerdo con la amable sugerencia del señor examinador, se ha mejorado la redacción de la reivindicación, señalando "Nanopartículas de aceite de café microencapsuladas en polvo, caracterizadas porque comprenden..."

- 1.2** Se eliminó la expresión “en el caso de alimentos” a fin de evitar confusión en el alcance de la invención.

En cuanto a estas modificaciones, me permito decir que las mismas no amplían de ninguna manera la materia objeto de la solicitud original y que fueron realizadas siguiendo las recomendaciones realizadas por el señor examinador, con el fin de superar las objeciones de claridad, concisión y sustento en la descripción planteadas en su concepto técnico, por lo que es posible afirmar que el nuevo pliego reivindicatorio se ajusta a las disposiciones del Artículo 30 de la Decisión 486/00.

2. Pago de tasas

En relación con el número de reivindicaciones, atentamente nos permitimos decir que no se adjunta pago de tasa por reivindicaciones adicionales, toda vez que el nuevo capítulo reivindicatorio tiene tan solo una reivindicación y corresponde a una aclaración del anterior pliego reivindicatorio.

Asimismo, considerando la fecha de publicación de la solicitud (9 de febrero de 2018) no se paga tasa por nuevo examen de patentabilidad dado que ya han pasado más de 18 meses y porque el nuevo pliego reivindicatorio es en esencia una limitación drástica del alcance del pliego anterior.

3. Claridad de la solicitud

El señor examinador indica que *“La reivindicación 1 no es clara, ya que no se señala si los portadores reclamados hacen parte integral del núcleo de la nanopartícula junto con el aceite de café, si se encuentran en la pared microencapsulante, o si dichos portadores pueden encontrarse tanto en el núcleo como en la pared encapsulante. Se sugiere definir estructuralmente la nanopartícula reclamada, de acuerdo al soporte presente en la descripción.”*

En este sentido, amablemente nos permitimos indicar que de acuerdo con lo establecido a lo largo de la memoria descriptiva, se entiende que los portadores reclamados hacen parte integral del núcleo de la nanopartícula junto con el aceite de café, por ejemplo en la página 3 tercer párrafo de la memoria descriptiva se establece que *“La presente invención está dirigida a un producto que son nanopartículas de aceite de café microencapsuladas en polvo. Las nanopartículas tienen un tamaño entre 1 y 500 nm, están comprendidas por aceite de café y un material encapsulante o portador farmacéuticamente aceptable y GRAS (Generalmente reconocido como seguro) en el caso de alimentos y que pueden comprender antioxidantes, emulsificantes, proteínas, reguladores de pH; colorantes, estabilizantes, almidones, carbohidratos, fosfolípidos, edulcorantes, y anticompactantes, entre otros componentes alimenticios o cosméticamente aceptables.”* Por tanto, la reivindicación 1 cumple con el requisito de claridad en cuanto a sus componentes y la estructura de la nanopartícula.

4. Nivel inventivo

El señor examinador ha indicado en el oficio No. 7767 con respecto al nivel inventivo que el documento D2 (CO14279296) que es un documento del mismo solicitante, reporta microcápsulas que contienen un compuesto activo de tamaño nanométrico recubierto por una matriz encapsulante de tamaño micrométrico y que el documento D4 (CHARACTERISTICS OF ENCAPSULATED COFFE OIL PRODUCED BY VARIATION OF GUM RABIC AND COFFE CONCENT QUE REPORTA ACEITE DE CADÉ ENCAPSULADO PRODUC) que enseña aceite de café encapsulado producido por la variación de las concentraciones de goma arábiga y aceite de café.

En este sentido, respetuosamente hacemos énfasis sobre el hecho que, el documento D2 que es del mismo solicitante, hace referencia a un **método** para la fabricación de microcápsulas que incluye etapas de elaboración de una nanoemulsión mediante la mezcla de una fase hidrofílica con una fase lipofílica, seguido de una etapa de microencapsulación de la nanoemulsión producto de la etapa (A) y luego la estabilización de las microcápsulas.

Por su parte, el documento D4 hace referencia a un estudio para conocer las características de aceite de café encapsulado producido por la variación de la concentración de goma arábica y aceite de café. De hecho, en el resumen del artículo D4 se establece que las concentraciones de goma arábica están entre un 10 y un 15% peso/volumen y concentraciones de aceite de café de 10, 22 y 30% peso/peso en relación con la goma arábica mediante un método de secado por aspersión. Si bien, este documento indica que a una concentración de 15% de goma arábica se obtienen una mayor eficiencia de encapsulación y un aroma de café más fuerte, también es cierto que D4 indica que los encapsulados presentan una mayor higroscopicidad, lo cual no sería una opción deseable para las nanopartículas de acuerdo con la presente invención ya que no se cumpliría con la condición de estabilidad de las nanopartículas obtenidas. Aún más, en D4 se sugiere que la goma arábica se utiliza porque tiene un contenido bajo de proteína en su composición (por favor mirar párrafo 3 segunda columna de la página 67 de D4, tan es así que en la parte de materiales y métodos, se enseña que la encapsulación del aceite de café se hace con una solución de pared que contiene goma arábica en agua destilada caliente y en donde se adiciona lecitina en un 10% peso a peso con relación a la goma arábica a fin de aumentar la estabilidad de la emulsión y luego se mezcla con el aceite de café en un homogenizador Ultra Turax IKA T 150 a una velocidad de 5.200 rpm por 10 minutos, obteniéndose microcápsulas en donde la eficiencia de encapsulación se debe mejorar mediante la adición de hexano (por favor ver cuarto párrafo de la primera columna de la página 68) a fin de separar el aceite que ha quedado en la superficie de dichas microcápsulas.

Aunado a lo anterior, en las conclusiones de D4 se establece que *"Siempre que se utilice la mayor concentración de aceite de café, la encapsulación, eficiencia, higroscopicidad, ligereza y la estabilidad de oxidación disminuyó, mientras que el aroma del café es más fuerte."* (la traducción es nuestra) con lo cual la conclusión del artículo D4, recomienda un porcentaje de 22.5% de aceite de café y un 15% de goma arábica.

Por tanto, haciendo un análisis de problema solución, la necesidad de una nueva matriz de nanopartículas de aceite de café microencapsuladas en polvo, donde no se perdiera las características organolépticas en los productos a base de café durante su la producción de dichos productos, no habría podido ser, de ninguna manera, solucionado

a partir de un documento como D4 que investiga las variaciones de goma arábica y aceite de café; junto con lo enseñado en D1 que trata del problema de la compactación de microcápsulas que contienen compuestos lipofílicos.

En este sentido, una persona medianamente versada en la materia que tuviera en consideración las enseñanzas del documento D4, no llegaría de manera evidente a la presente solicitud, ya que D4, como se demostró anteriormente, enseña que la goma arábica se emplea por su bajo contenido en proteína y una concentración de aceite de café hasta el 22.5%, por lo que dicha persona se vería motivada a no incluir proteínas dentro de la composición, y mucho menos en porcentajes hasta del 20% como sí se establece en la reivindicación 1 de la presente invención y tampoco se vería motivada a aumentar las concentraciones de aceite de caté, mucho menos en forma de nanopartículas de aceite de café hasta del 95% en la composición como se establece en la reivindicación 1.

Por tanto, respetuosamente nos permitimos indicar que el análisis de altura inventiva expuestos en la acción oficial 7767 corresponde a un enfoque de tipo retrospectivo o hindsight en donde, no se considera el problema técnico planteado por el solicitante (véase página 2 de la descripción) y la solución aportada por el mismo a través de las nanopartículas de café microencapsuladas en polvo que logan mantener las características organolépticas luego que se someta a la producción de productos tanto de naturaleza alimenticia, farmacéutica o cosmética; sino que se parte de documentos con problemas diferentes y soluciones también diferentes, como en el caso de D4 que evalúa la variación de la concentración de goma arábica y aceite de café junto con las enseñanzas de D1 sin que tengan estos documentos algún elemento conector que motive a la persona medianamente versada en la materia a solucionar un problema distinto a los planteados en ambos documentos.

En cuanto a los argumentos esgrimidos por el señor examinador a las explicaciones proporcionadas en la respuesta anterior, si bien es cierto que D2 reporta características similares para las nanopartículas reclamadas en la presente invención, también es cierto que D2 no menciona ni sugiere cuáles serían los compuestos activos de tamaño nanométrico y el nuevo documento D4 no enseña que el aceite de café esté en forma

de nanopartículas, por lo tanto, la persona medianamente versada en la materia que tuviera el conocimiento de estos dos documentos no encontraría la manera evidente de realizar nanopartículas de aceite de café microencapsuladas a partir de lo enseñado en D4 que no enseña ni sugiere que el aceite de café esté en forma de nanopartículas y que sugiere utilizar goma arábica como componente encapsulador por tener una menor concentración de proteína, con lo cual dicha persona medianamente versada se vería motivada a no utilizar proteína en las composiciones a encapsular, lo cual se enseña en la reivindicación 1 en donde las nanopartículas de aceite de café comprenden proteína en una proporción de 1% a 20%.

De otra parte, en relación con el hecho del aumento en la concentración del aceite de café en las nanopartículas, que de acuerdo con el concepto del señor examinador, es un efecto del método de obtención de la nanopartícula y no de la nanopartícula en sí, respetuosamente nos permitimos decir que discrepamos de tal aseveración dado que el efecto sí dependen también de la nanopartícula y sus componentes, tan es así que el documento D4 sugiere que la concentración del aceite de café sea hasta de 22.5% cuando está con goma arábica y resulta entonces sorprendente que las nanopartículas de aceite de café tengan hasta un 95% en la composición de acuerdo con la presente invención, lo cual resulta un salto técnico sorprendente sobre lo divulgado en D4. Por lo que es claro que la presente invención tiene nivel inventivo sobre lo reportado en los documentos D2 y D4.

5. Conclusiones

Con las modificaciones introducidas y los argumentos presentados puede concluirse que:

- i) El objeto y la descripción del mismo en la presente solicitud cumple a cabalidad con el artículo 30 de la Decisión 486 y por lo tanto, la presente solicitud es clara, concisa y cuenta con el debido sustento en el capítulo descriptivo, el cual también es claro para una persona normalmente versada en la materia.

- ii) El capítulo reivindicatorio actual cumple con los requisitos de patentabilidad, especialmente con requerimiento de Altura Inventiva.

Así, respetuosamente se solicita al examinador reconocer la novedad, el nivel inventivo y la aplicación industrial para la invención en el presente caso titulada "NANOPARTÍCULAS DE ACEITE DE CAFÉ MICROENCAPSULADAS EN POLVO" nombre de ALSEC ALIMENTOS SECOS S.A.S. y, por lo tanto, conceder el privilegio de patente, si los cumpliese; o si el señor examinador considera que subsisten razones para objetar la presente invención, rogamos comunicarnos los debidos motivos y razones que sustenten su objeción con el fin de que nuestro mandante tenga la posibilidad de exponer sus argumentos con base en la interpretación del Artículo 42 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo que señala que: *"Habiéndose dado oportunidad a los interesados para expresar sus opiniones, y con base en las pruebas e informes disponibles, se tomará la decisión, que será motivada. La decisión resolverá todas las peticiones que hayan sido oportunamente planteadas dentro de la actuación por el peticionario y por los terceros reconocidos"*, (el subrayado es nuestro).

6. Anexos

- 6.1** Memoria descriptiva que incluye el nuevo capítulo reivindicatorio que comprende una (1) reivindicación.

Señora Directora,


CAROLINA DAZA MONTALVO
C.C. 66.783.790 de Palmira Valle
TP-141563 CSJ
notificaciones@clarkemodet.com.co

P-13210 (Solicitud de Patente No. NC2017/0007966)

DESCRIPCIÓN MODIFICADA – RTA AO 7767

2020-09-24

NANOPARTICULAS DE ACEITE CAFÉ MICROENCAPSULADAS EN POLVO

CAMPO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a nanopartículas de aceite de café microencapsuladas en polvo para aplicaciones en campo de alimentos y cosmética.

RESUMEN

La presente invención se refiere a nanopartículas de aceite de café microencapsuladas en polvo, caracterizada al comprender un extracto de aceites de café y portadores farmacéuticamente aceptables y GRAS (Generalmente reconocido como seguro) en el caso de alimentos, en donde las nanopartículas tienen un tamaño de partícula entre 1 y 500 nm, con aplicaciones en el campo de los alimentos y cosmética.

ESTADO DE LA TÉCNICA

Se conocen en el estado del arte, patentes relacionadas con productos a base de café, por ejemplo, la patente US20060018986 que está asociada con una composición farmacéutica/cosmética/nutricional de administración oral, que estimula la función sebácea de la piel, que comprende una cantidad entre 1% al 80% (p/p) de un extracto de granos de café descafeinados, en donde dicho café puede ser del tipo arábico, robusta, canéfora o ibérica. Dicha composición cuenta con adyuvantes y otros compuestos, se puede encontrar en la forma de tabletas, gránulos, cápsulas, cápsulas de gelatina, solución o en suspensión.

De otra parte, se encuentra la patente US6793949 que se refiere a partículas aromatizadas que contienen un aceite vegetal, que está contenido en una cápsula soluble en contacto con el agua. Dicho aceite vegetal corresponde a aceite de café y está presente en una cantidad de 20% a 80% (p/p). El material encapsulante soluble al agua, puede ser

seleccionado de ciclodextrina, maltodextrina, gelatina, pectina, goma guar o arábica. Las partículas de café, presentan un tamaño entre 0,5 a 5 mm.

Por su parte, la patente AU2007291577 describe la obtención de micropartículas, mediante secado por atomización, partiendo de una suspensión en la escala nano, con tamaño de partícula menor a 500 nm y las micropartículas obtenidas, presentan un tamaño entre 0,5 a 70 micrómetros. El recubrimiento de las microcápsulas, parte de un material lipofílico, dentro de los que se encuentran aceites vegetales y mezclas de triglicéridos y aceites grasos saturados.

El problema técnico considerado en la presente invención es desarrollar una nueva matriz de nanopartículas de aceite de café microencapsuladas en polvo. En este sentido, resuelve la necesidad de resaltar las características organolépticas de productos a base de café que se pueden perder durante su producción, potencializar la capacidad antioxidante de los productos al ser de fuente natural y debido a su elevada carga volátil refuerza el aroma de productos alimenticios que contienen café.

Además de lo anterior, la presente invención proporciona una solución alternativa en la industria cosmética en el campo de filtros solares para la piel, toda vez que el aceite de café con sus propiedades antioxidantes y características foto protectoras actúan sobre el equilibrio fisiológico de la piel ayudando al bloqueo de los rayos con efectos nocivos.

Estas condiciones se satisfacen con el desarrollo de un novedoso ingrediente activo (aceite de café en polvo) mediante la combinación de nanotecnología, microencapsulación y secado por aspersión.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS FIGURAS

La figura 1 muestra una microfotografía que enseña las nanopartículas de aceite de café microencapsuladas en polvo de acuerdo con la presente invención, en donde se observa que tienen una forma homogénea.

La figura 2 muestra la presentación y apariencia final del polvo que comprende las nanopartículas de aceite de café microencapsuladas en polvo, en donde se observa un polvo fino.

DESCRIPCIÓN DE TALLADA DE LA INVENCION

La presente invención está dirigida a un producto que son nanopartículas de aceite de café microencapsuladas en polvo. Las nanopartículas tienen un tamaño entre 1 y 500 nm, están comprendidas por aceite de café y un material encapsulante o portador farmacéuticamente aceptable y GRAS (Generalmente reconocido como seguro) en el caso de alimentos y que pueden comprender antioxidantes, emulsificantes, proteínas, reguladores de pH; colorantes, estabilizantes, almidones, carbohidratos, fosfolípidos, edulcorantes, y anticompactantes, entre otros componentes alimenticios o cosméticamente aceptables.

El aceite de café es un aceite que resulta de cualquier extracto de las plantas de café de las variedades arábica y robusta y los cruces de estas. Adicionalmente, se puede emplear cualquier variedad de solvente o mezclas de solventes. Entre los solventes más conocidos y usados se tienen los solventes orgánicos grado alimenticio, por ejemplo, acuoso, alcohólico y mezclas de los mismos. También se puede emplear extractos liofilizados que son reconstituidos en agua o en cualquier otro solvente aceptable.

De acuerdo con la presente invención, el ingrediente principal o ingrediente activo es aceite de café que se encuentra en una proporción desde 5% hasta 95% en peso total de la composición.

La relación con los materiales encapsulantes o portadores de acuerdo con la invención, como su nombre lo indica, son los componentes que con ayuda de otros excipientes encapsulan el aceite de café. Dentro de los materiales encapsulantes que se pueden usar

en la presente invención se tienen: estabilizantes (carrageninas (K, α , λ , I), CMC, gomas (xantano, arábica, guar y algarrobo)), carbohidratos (maltodextrina, dextrosa equivalente (2 – 90), ciclodextrina y jarabe de maíz), proteínas (vegetales como, soya, alverja, arroz y trigo y de animales principalmente lácteas (caseinatos, séricas de suero) y colágeno) y almidones (yuca, arroz, plátano, maíz, papa), en donde las proteínas pueden estar presentes desde 1 a 20% en peso, estabilizantes desde 0,01% hasta 5% en peso, los almidones desde 1% hasta 30% y los carbohidratos desde 1% hasta 30% en peso.

Otro de los componentes que pueden participar en las nanopartículas microencapsuladas de café en la presente invención son los antioxidantes naturales o sintéticos tales como carotenoides, polifenoles, tocoferoles, antiocianinas, BHT y mezclas de los mismos; emulsificantes tales como α y mono glicéridos de ácidos grasos, monoleatos, TWEEN 80 (Polisorbato 80 o Monooleato de Sorbitán Polioxietilénico 80), SPAN 80 (Mono-9-octadecanoato de (Z)-sorbitano), lecitina y mezclas de los mismos; reguladores de pH como tripolifosfato de sodio y calcio, difosfatos sodio, calcio y potasio, sales de ácidos (lactato de sodio, citrato de sodio) y mezclas de los mismos; estabilizantes tales como carrageninas K, α , λ , I, CMC, y gomas tales como xantano, arábica, guar y algarrobo y mezclas de los mismos; fosfolípidos: lecitina y otros fosfolípidos de origen vegetal y mezclas de los mismos; edulcorantes y/o potencializadores lipofílicos tales como sorbitol, manitol, xilitol, isomalt, hidrolisatos de almidón hidrogenados y otros como, acesulfamo k, alitamo, aspartamo, ciclamato, neohesperidina dc, sacarina, sucralosa, steviosida, taumatina y mezclas de los mismos; anticompactantes: tales como silicas, fosfato tricalcico, carbonato de calcio y mezclas de los mismos y finalmente, agua.

De acuerdo con la presente invención, los antioxidantes pueden estar en una proporción desde 0,001% hasta 0,1%; los emulsificantes desde 0,1% hasta 5%; el regulador de pH desde 0,1 hasta 5%; colorantes desde 1% hasta 10%; estabilizantes desde 0,01% hasta 5%, fosfolípidos como estabilizantes desde 0,1% hasta 5%, edulcorantes desde 0,01% hasta 10%, anticompactantes desde 0,1 hasta 5%

Las nanopartículas microencapsuladas de café de la presente invención, se obtienen mediante un proceso que combina las etapas formación de nanoemulsión, microencapsulación y secado por aspersión en donde la nanotecnología comprende:

PREPARACIÓN FASE LIPOFÍLICA

Se entiende como toda molécula o mezcla de ellas que tienen afinidad por las grasas y gran solubilidad en los lípidos, entre otros compuestos se pueden mencionar los ácidos grasos, las vitaminas, las ceras, extractos liposolubles o aceites esenciales, para la presente invención, es la mezcla de:

- Aceite de café
- Emulsificantes
- Fosfolípidos

PREPARACIÓN FASE HIDROFÍLICA

Por fase hidrofílica se entiende aquella fase que tiene afinidad por el agua. En una disolución o coloide, las partículas hidrófilas tienden a acercarse y mantener contacto con el agua. Las moléculas hidrófilas son a su vez lipófilas, es decir no tienen afinidad por los lípidos o grasas y no se mezclan con ellas. Durante la preparación de la fase hidrofílica, se adiciona agua en un mezclador de fase hidrofílica, a la cual es necesario incrementar su temperatura en un rango entre 30°C y 100°C, preferiblemente 70°C. Posteriormente, se adiciona lentamente un surfactante hidrofílico de carácter no iónico con un HLB superior a 13. La mezcla que se forma es sometida a un proceso de agitación por medio de un agitador programado con una frecuencia de giro entre 100 y 1000 rpm, preferiblemente 500 rpm controlando la generación de espuma y la temperatura previamente alcanzada. Durante dicho proceso de agitación es adicionada una matriz encapsulante seleccionada del grupo conformado por carbohidratos como almidón y derivados, maltodextrinas, jarabes de maíz, ciclodextrinas, carboximetilcelulosa y derivados; gomas como arábica, xanthan, guar, gellan, tara, celulósicas, garrafin, tragacanto, karaya, mezquite, alginato de sodio, carragenina; lípidos como ceras, parafinas, grasas, fosfolípidos, glicéridos y ácidos grasos; proteínas como gelatina, proteína de soya o aislados de soya, caseinatos, proteínas de suero, suero de leche, caseína y mezclas de éstos.

Dicho surfactante hidrofílico puede ser seleccionado del grupo que forman aquellos de tipo alcoholes lineales etoxilados, alquil fenoles etoxilados, ésteres de ácidos grasos, derivados

de aminos y amidas, copolímeros óxidos de etileno-óxido de propileno, polialcoholes de polialcoholes etoxilados, tiolis (mercaptanos) etoxilados y mezclas de estos.

Adicionalmente puede adicionarse un enmascarante hidrofílico, el cual permite por su interacción con el surfactante disminuir la generación de espuma. La generación de espuma en el proceso de agitación evita que se presente una correcta homogenización de la fase hidrofílica debido a que partículas de aire se incorporan a dicha fase.

Dicho enmascarante hidrofílico puede ser seleccionado del grupo que forman las mezclas estadísticas de uno o varios edulcorantes y de uno o varios potenciadores hidrofílicos, tales como: los azúcares refinados, el jarabe de maíz de alta fructosa, la fructosa cristalina, la glucosa, la dextrosa, los edulcorantes provenientes del maíz, la miel, la lactosa, la maltosa, varios jarabes, los azúcares invertidos o el jugo concentrado de frutas, sorbitol, manitol, xilitol, isomalt, los hidrolisatos de almidón hidrogenados y otros como, acesulfamo k, alitamo, aspartamo, ciclamato, neohesperidina dc, sacarina, sucralosa, steviosida, taumatina y mezclas de los mismos.

Posteriormente la fase hidrofílica es mezclada con una fase lipofílica en el mezclador de fase hidrofílica. La fase lipofílica es preparada mediante la adición de un agente lipofílico o núcleo seleccionado del grupo constituido por lípidos, fosfolípidos, siliconas, parafinas, ceras entre otras, en un mezclador de fase lipofílica. Luego se realiza un primer aumento de temperatura hasta alcanzar un valor desde 35°C hasta 45°C, preferiblemente de 40°C.

Una vez alcanzada dicha temperatura se adiciona un agente preservante, el cual puede ser un antioxidante de origen natural o sintético, capaz de retardar o prevenir la oxidación de la fase lipofílica. Dentro de los antioxidantes que se pueden emplear se encuentra vitaminas A, E, C, oligoelementos, polifenoles o mezclas de estos. La mezcla que se forma es sometida a un proceso de agitación por medio de un agitador programado con una frecuencia de giro entre 500 y 1500 rpm, preferiblemente 800 rpm, controlando la generación de espuma. Durante el proceso de agitación se realiza un segundo aumento de temperatura hasta alcanzar un valor entre 45 y 80°C, preferiblemente 70°C. Posteriormente se adiciona de manera lenta un surfactante lipofílico de carácter no iónico con un HBL

inferior a 9. Adicionalmente puede adicionarse un enmascarante lipofílico y/o cualquier fuente lipofílica que permita por su interacción con dicho surfactante lipofílico mejorar las propiedades organolépticas del núcleo.

Dicho enmascarante lipofílico puede ser seleccionado del grupo que forman las mezclas estadísticas de uno o varios edulcorantes y de uno o varios potenciadores lipofílicos, tales como: los azúcares refinados, el jarabe de maíz de alta fructosa, la fructosa cristalina, la glucosa, la dextrosa, los edulcorantes provenientes del maíz, la miel, la lactosa, la maltosa, varios jarabes, los azúcares invertidos o el jugo concentrado de frutas, sorbitol, manitol, xilitol, isomalt, los hidrolisatos de almidón hidrogenados y otros como, acesulfamo k, alitamo, aspartamo, ciclamato, neohesperidina dc, sacarina, lúcralos, steviosida, taumatina y equivalentes conocidos por el técnico versado en la materia.

Una vez preparadas tanto la fase hidrofílica como la fase lipofílica se mezclan en un mezclador de fases y dicha mezcla es sometida a proceso de agitación entre 4000 y 9000 rpm, preferiblemente 5000 rpm, controlando la generación de espuma y la temperatura previamente alcanzada, generando una preemulsión.

ELABORACIÓN DE NANOEMULSIÓN

Con el fin de generar una nanoemulsión, la preemulsión previamente obtenida es sometida a la aplicación de un alto esfuerzo mecánico, el cual puede efectuarse a través de un proceso de agitación y/o alta presión. Durante la aplicación de dicho esfuerzo mecánico, la temperatura de la mezcla no debe superar los 100°C, preferiblemente 80°C.

Si la aplicación del esfuerzo mecánico es realizada a través de agitación, la frecuencia mínima de dicha agitación entre 30000-50000 rpm y 1000-3000 PSI (6,89 MPa a 20,68 MPa), con el fin de que la fuerza de cizalla efectuada sobre la mezcla sea lo suficientemente alta para disminuir el tamaño de gota de la emulsión formada a escala nanométrica, particularmente tamaños medios de gota entre 1- 500 nm.

Si la aplicación de un alto esfuerzo mecánico es realizada a través de alta presión, la presión mínima no debe ser inferior a 700 bar (70 MPa), con el fin de que la fuerza efectuada sobre la mezcla sea lo suficientemente alta para disminuir el tamaño de gota de la emulsión formada a escala nanométrica, particularmente tamaños medios de gota entre 1- 500 nm.

Una vez generada la nanoemulsión, esta es sometida a un proceso de estabilización a través de un cambio de temperatura, el cual puede darse de forma rápida o lenta, partiendo de una temperatura de 1°C hasta llegar a un valor de 25°C.

ELABORACIÓN DE AGREGADOS DE PROTEINAS

Con el fin de generar agregados de proteína como polímero tipo octámero la nanoemulsión se le es agregada la proteína y luego sometida a un alto esfuerzo mecánico, el cual puede efectuarse a través de un proceso de agitación y/o alta presión. Durante la aplicación de dicho esfuerzo mecánico, la temperatura de la mezcla no debe superar los 100°C, preferiblemente 95°C, pH entre 3,5 y 5,2 preferiblemente 4,1. De esta forma el dímero proteico se polimeriza en un octámero de 100-180 kd. Este contenido de residuos de cisteína y cistina facilita la polimerización de la proteína por formación de puentes disulfuro intermoleculares durante el procesamiento a alta temperatura.

SECADO POR ATOMIZACIÓN

Posterior al proceso de estabilización de la nanoemulsión y generación de agregados de proteína se procede a la microencapsulación de dicha nanoemulsión. La microencapsulación inicia con un proceso de filtración de la nanoemulsión generada. En dicho proceso de filtración se hace pasar el producto de la nanoemulsión a través de un medio de filtración, el cual permite separar impurezas. El medio de filtración empleado en esta etapa se caracteriza porque el tamaño de partícula que lo atraviesa es inferior a 75 micrómetros. El producto de este proceso es recolectado en un tanque con agitación constante y control de temperatura. La agitación efectuada en dicho tanque debe

mantenerse entre 500 y 1000 rpm, preferiblemente 800 rpm, y la temperatura del producto en un valor constante entre 40 y 70°C, preferiblemente 65°C.

El medio de filtración puede ser seleccionado del grupo que forman los filtros abiertos, los filtros lentos, los filtros de gravedad, los filtros rápidos, los filtros de presión y los filtros cerrados.

Por impureza se entiende todo aquel componente constituido por material extraño que no hace parte de materias primas, grumos o partículas sólidas que no se encuentran disueltas.

El producto almacenado en el tanque homogenizador, posteriormente es llevado a un equipo de secado por aspersión (150 L de agua/h), a través de una bomba de presión positiva que permite alimentar dicho equipo de secado con un flujo superior a 2,3 litros por minuto, con el fin de efectuar un proceso de microencapsulación. El equipo de secado por aspersión puede emplear un medio de aspersión tipo boquilla o disco. En caso de efectuarse el proceso de secado con un equipo que emplea un medio de aspersión tipo boquilla, debe incorporarse un sistema de presión que permite controlar la presión de flujo al ingreso del equipo. Dicha presión de entrada al equipo de secado será 300 a 600 psi (2,07 MPa a 4,14 MPa). La temperatura de entrada al secador debe ser estar entre 130°C - 230°C, con el fin de disminuir la humedad de la emulsión. El tiempo de residencia de la partícula dentro del equipo debe ser entre 15 y 30 segundos y la temperatura mínima del aire de salida entre 75°C a 95°C. El producto microencapsulado a través de dicho proceso de secado es recogido en un medio recolector para posteriormente ser llevado a un proceso de tamizado.

ENFRIAMIENTO

Durante dicho proceso de tamizado pasado por malla número 10/80 se realiza una clasificación granulométrica del producto microencapsulado, con el fin de obtener partículas con tamaños medios inferiores a 1000 micrómetros, preferiblemente 400 micrómetros. Adicionalmente al efectuar dicho proceso de tamizado de las microcápsulas, se busca separar impurezas y controlar la calidad del producto obtenido. Posterior al proceso de

tamizado se desarrolla una etapa de estabilización de las microcápsulas, donde se busca disminuir gradualmente la temperatura del producto hasta un valor máximo de 10°C. Este proceso se realiza preferiblemente en un cuarto con control térmico.

Una vez el producto microencapsulado alcanza la temperatura deseada, este es sometido a un proceso de mezclado donde se agrega un agente anticompactante, el cual reduce la tendencia de las microcápsulas a cohesionarse, adherirse, agregarse o apelmazarse unas a otras debido a sus características higroscópicas. Dicho agente anticompactante está constituido por sustancias capaces de evitar la formación de estructuras agregadas o de grumos por aglutinación de partículas, y puede ser seleccionado del grupo compuesto por difosfato dicálcico, polifosfatos de calcio y sodio, polifosfatos de calcio, óxido de silicio, silicato cálcico, silicato de potasio y aluminio, silicato de zinc, silicato de sodio y aluminio, silicato de calcio y aluminio, ácido esteárico, estearato de aluminio, estearato magnésico, sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio, y todas sus posibles combinaciones.

Para la adición del agente anticompactante, primero se pesa la cantidad de producto microencapsulado al cual se le adicionará dicho agente, para posteriormente determinar la cantidad de agente que será adicionado. La cantidad de agente anticompactante en la mezcla está en un rango entre 0,1 y 5% preferiblemente 2%. El producto en polvo junto con el agente anticompactante son adicionados a un mezclador de producto terminado para la completa homogenización del producto microencapsulado.

Entre los compuestos activos lipofílicos o emulsificantes se incluyen los aceites cosméticos, aceites alimentarios, aceites esenciales, así como cualquiera de sus combinaciones. Los compuestos formados por grupos de flavonol, antocianina, fitoalexina, hidroxitirosol, ácido retinoico, retinal, retinol, calciferol, alfa-tocoferol, tocotrienol, fitomenadiona, alfa-caroteno, beta-caroteno, licopeno, capsantina, luteína, zeaxantina, xantofila, EPA, DHA, ácido linoleico, campesterol, estigmasterol, sitosterol, sus derivados, ésteres o sales farmacéuticamente o cosméticamente aceptables, o de grado alimentario, y sus mezclas. Ácidos grasos saturados e insaturados presentes en aceites de pescado, algas, oliva, linaza, canola, girasol, soya, chía, palma, maíz, aguacate, cacahuate, cártamo, mil pesos, coco, algodón sésamo, arroz, semillas de uva o combinaciones de los mismos, vitaminas

de la familia de vitaminas A, D, E o K; un fosfolípido; un carotenoide; un ácido graso; polifenoles tales como, por ejemplo, un flavonol (e.g., una catequina, una epicatequina, isoramnetina, kaempferol, miricetina, quercetina, etc.); una antocianina (e.g., cianidina, delfinidina, malvidina, peonidina, petunidina, etc.); una fitoalexina (e.g., resveratrol, etc.); hidroxitirosol, etc.; una vitamina liposoluble tal como, por ejemplo, vitamina A y sus derivados (e.g., ácido retinóico, retinal, retino 1, etc.); vitamina E y sus derivados (e.g., un tocoferol, por ejemplo, alfa-toco feral, etc., un tocotrienol, etc.); vitamina D y sus derivados (e.g., vitamina D₁, vitamina D₂ (ergo calciferol), vitamina D₃ (colecalfiferol), vitamina D₄ (22-dihidroergocalciferol), vitamina D₅ (sito calciferol), etc.); vitamina K o fitomenadiona y sus derivados (e.g., vitamina K₁ (filoquinona), vitamina K₂ (menaquinona), menadinona, etc.); un carotenoide tal como, por ejemplo, un caroteno (e.g., alfa-caroteno, beta-caroteno, criptoxantina, licopeno, etc.); una xantófila (e.g., astaxantina, cantaxantina, capsantina, criptoxantina, flavoxantina, luteína, rodoxantina,

Ejemplo

Las nanopartículas microencapsulada de café se obtuvieron mediante un proceso que combina las etapas de nanotecnología, microencapsulación y secado por aspersion en donde la nanotecnología comprende:

PREPARACIÓN FASE LIPOFÍLICA

Se realiza una mezcla del aceite de café, con las proteínas (vegetales como, soya, alverja, arroz y trigo y de animales principalmente lácteas (caseinatos, séricas de suero)) y colágeno, los emulsificante (α y mono glicéridos de ácidos grasos, monoleatos, TWEEN 80 (Polisorbato 80 o Monooleato de Sorbitán Polioxietilénico 80), SPAN 80 (Mono-9-octadecanoato de (Z)-sorbitano), lecitina) y los fosfolípidos (Lecitina y otros fosfolípidos de origen vegetal). Ver rangos en la tabla N 1.

PREPARACIÓN FASE HIDROFÍLICA

Durante la preparación de la fase hidrofílica, se adiciona agua en un mezclador de fase hidrofílica, a la cual es necesario incrementar su temperatura en un rango a 70°C. Posteriormente, se adiciona lentamente un surfactante hidrofílico de carácter no iónico con un HBL superior a 13. La mezcla que se forma es sometida a un proceso de agitación por

medio de un agitador programado con una frecuencia de giro de 500 rpm controlando la generación de espuma y la temperatura previamente alcanzada. Durante dicho proceso de agitación es adicionada una matriz encapsulante seleccionada del grupo conformado por carbohidratos como almidón y derivados, maltodextrinas, jarabes de maíz, ciclodextrinas, carboximetilcelulosa y derivados; gomas como arábica, xanthan, guar, gellan, tara, celulósicas, garrafin, tragacanto, karaya, mezquite, alginato de sodio, carragenina; lípidos como ceras, parafinas, grasas, fosfolípidos, glicéridos y ácidos grasos; proteínas como gelatina, proteína de soya o aislados de soya, caseinatos, proteínas de suero, suero de leche, caseína y mezclas de éstos.

Adicionalmente puede adicionarse un enmascarante hidrofílico, el cual permite por su interacción con el surfactante disminuir la generación de espuma. La generación de espuma en el proceso de agitación, evita que se presente una correcta homogenización de la fase hidrofílica debido a que partículas de aire se incorporan a dicha fase.

Dicho enmascarante hidrofílico puede ser seleccionado del grupo que forman las mezclas estadísticas de uno o varios edulcorantes y de uno o varios potenciadores hidrofílicos, 10 tales como: los azúcares refinados, el jarabe de maíz de alta fructosa, la fructosa cristalina, la glucosa, la dextrosa, los edulcorantes provenientes del maíz, la miel, la lactosa, la maltosa, varios jarabes, los azúcares invertidos o el jugo concentrado de frutas, sorbitol, manitol, xilitol, isomalt, los hidrolisatos de almidón hidrogenados y otros como, acesulfamo k, alitamo, aspartamo, ciclamato, neohesperidina dc, sacarina, sucralosa, steviosida, taumatina.

Posteriormente se mezclan las dos fases, luego se realiza un primer aumento de temperatura hasta de 40°C.

Una vez alcanzada dicha temperatura, se adiciona un agente preservante, el cual puede ser un antioxidante de origen natural o sintético, capaz de retardar o prevenir la oxidación de la fase lipofílica. Dentro de los antioxidantes que se pueden emplear se encuentra vitaminas A, E, C, oligoelementos, polifenoles o mezclas de estos. La mezcla que se forma es sometida a un proceso de agitación por medio de un agitador programado con una

frecuencia de giro de 800 rpm, controlando la generación de espuma. Durante el proceso de agitación se realiza un segundo aumento de temperatura hasta alcanzar un valor de 70°C. Posteriormente se adiciona de manera lenta un surfactante lipofílico de carácter no iónico con un HBL inferior a 9.

Dicha mezcla se pasa por un mezclador de fases y dicha mezcla es sometida a proceso de agitación de 5000 rpm, controlando la generación de espuma y la temperatura previamente alcanzada, generando una preemulsión

ELABORACIÓN DE NANOEMULSIÓN

Para generar la nanoemulsion, la preemulsión previamente obtenida es sometida a la aplicación de un alto esfuerzo mecánico la temperatura de la mezcla estuvo a 80°C. A una agitación de 10000 rpm y 1000 PSI (6,89 MPa),

Luego esta nanoemulsion se estabilizo con un cambio de temperatura 20 °C.

SECADO POR ATOMIZACIÓN

Se realiza la microencapsulación con un proceso de filtración de la nanoemulsión generada. En dicho proceso de filtración se hace pasar el producto de la nanoemulsión a través de un medio de filtración, el cual permite separar impurezas, luego se lleva la nanoemulsion al tanque del homogeneizador, y de allí pasa al equipo de secado por aspersion y es secado con boquilla, con una temperatura de salida entre 80°C

ENFRIAMIENTO

Posterior al proceso de tamizado se desarrolla una etapa de estabilización de las microcápsulas, donde se busca disminuir gradualmente la temperatura del producto hasta un valor máximo de 10 °C. Este proceso se realiza preferiblemente en un cuarto con control térmico. Luego se le agrego el anticompactante.

Tabla N 1

Ingrediente	Nanopartículas de Café
Aceite	Aceite de café 5 % - 95 %
Antioxidantes	0,001 % - 0,1 %
Emulsificantes	0,1 % - 5 %
Proteínas	1 % - 20 %
Regulador de pH	0,1 % - 5 %
Colorante	1 % - 10 %
Estabilizantes	0,01 % - 5 %
Almidones	1 % - 30 %
Carbohidratos	1 % - 30 %
Fosfolípidos	0,1 % - 5 %
Edulcorantes	0,01 % - 10 %
Anticompactante	0,1 % - 5 %

P-13210 (Solicitud de Patente No. NC2017/0007966)

REIVINDICACIONES MODIFICADAS – RTA AO 1952

02 de julio de 2019

REIVINDICACIONES

1. Nanopartículas de aceite de café microencapsuladas en polvo, caracterizadas porque comprenden:

- Nanopartículas de aceite de café en una proporción desde 5% hasta 95% en la composición en donde el aceite de café se selecciona de plantas de las variedades arábica y robusta o sus mezclas; y
- portadores farmacéuticamente aceptables seleccionados de:
 - proteínas en proporción de 1% a 20% en la composición en donde las proteínas se seleccionan del grupo que consiste en proteínas vegetales seleccionadas de soya, alverja, arroz y trigo, y proteínas lácteas seleccionadas de caseinatos y séricas de suero;
 - almidones en proporción de 1% a 30% en la composición, en donde los almidones se seleccionan del grupo que consiste en almidones de yuca, de arroz, de plátano, de maíz, de papa; y mezcla de los mismos;
 - carbohidratos en proporción de 1% a 30% en la composición en donde los carbohidratos se seleccionan del grupo que consiste en carbohidratos seleccionados de maltodextrina, dextrosa equivalente (2 – 90), ciclodextrina y jarabe de maíz;
 - antioxidantes naturales o sintéticos en proporción de 0,001% a 0,1% en la composición en donde los antioxidantes se seleccionan del grupo que consiste en carotenoides, polifenoles, tocoferoles, antiocianinas, BHT y mezclas de los mismos;
 - emulsificantes en proporción de 0,1% a 5% en la composición en donde los emulsificante se seleccionan del grupo que consiste en α y mono glicéridos de ácidos grasos, monoleatos, TWEEN 80 (Polisorbato 80 o Monooleato de Sorbitán Polioxietilénico 80), SPAN 80 (Mono-9-octadecanoato de (Z)-sorbitano), lecitina y mezcla de los mismos;

- reguladores de pH en proporción de 0,1% a 5% en la composición en donde los reguladores de pH se seleccionan del grupo que consiste en tripolifosfato de sodio y calcio, difosfatos sodio, calcio y potasio, sales de ácidos de lactato de sodio, citrato de sodio y mezclas de los mismos;
 - colorantes en proporción de 1% a 10% en la composición;
 - estabilizantes en proporción de 0,01% a 5% en la composición en donde los estabilizantes se seleccionan del grupo que consiste en carrageninas (K, α , λ , I), CMC, gomas xantano, arábica, guar y algarrobo y mezclas de los mismos;
 - fosfolípidos como estabilizantes en proporción de 0,1% a 5% en la composición en donde los fosfolípidos se seleccionan del grupo que consiste en lecitina, fosfolípidos de origen vegetal y mezclas de los mismos;
 - edulcorantes en proporción de 0,01% a 10% en la composición; , en donde los edulcorantes y potencializadores lipofílicos se seleccionan de sorbitol, manitol, xilitol, isomalt, hidrolisatos de almidón hidrogenados, acesulfamo k, alitamo, aspartamo, ciclamato, neohesperidina dc, sacarina, sucralosa, steviosida, taumatina y mezclas de los mismos y
 - anticompactantes en proporción de 0,1% a 5% en la composición en donde los anticompactantes son seleccionados del grupo que consiste en silicas, fosfato tricalcico, carbonato de calcio y mezclas de los mismos;
- en donde las nanopartículas tienen un tamaño de partícula entre 1 - 500 nm.