

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° **3551**

Ref. Expediente N° NC2017/0003230

Por la cual se otorga una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 31 de marzo de 2017 con el N° NC2017/0003230, por UNIVERSIDAD DEL CAUCA, presentó la solicitud de patente de invención titulada “MÉTODO DE OBTENCIÓN DE HARINA PROTEICA HIDROLIZADA DE VÍSCERAS DE TRUCHA CON CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANA”.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 823 el 10 de abril de 2018, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 9123, notificado el 30 de julio de 2020, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2017/0003230 el 27 de octubre de 2020, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 7 que reemplazan las originalmente presentadas. Adicionalmente, mediante escrito radicado bajo el N° NC2020/0013534 el 27 de octubre de 2020, el solicitante presentó las reivindicaciones 1 a 7 que coinciden en su totalidad con las presentadas en la respuesta, para que sean tenidas en cuenta al momento de realizar el examen definitivo de la solicitud. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina “*Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial*”.

SEXTO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 7 incluidas en el radicado bajo el N° NC2020/0013534 el 27 de octubre de 2020, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refieren a un método que difiere del estado de la técnica más cercano, Goosen, Aquaculture Research, en la concentración de ácido fórmico, las etapas de ajustar el pH entre 3,0 y 3,2, moler y tamizar; así como en las condiciones, entre ellas el tiempo y la temperatura, de las diferentes etapas. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica

Resolución N° 3551

Ref. Expediente N° NC2017/0003230

y, se evidencia el efecto de producir una harina proteica hidrolizada con una alta concentración de proteína, con capacidad antioxidante y antimicrobiana, que puede ser empleada en procesos de alimentación animal. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 7 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

SÉPTIMO: Que de acuerdo con la modificación presentada por el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2017/0003230 del 6 de julio de 2020 y teniendo en cuenta el objeto concedido, se modifica el título de la invención el cual quedará de la siguiente manera: “MÉTODO DE OBTENCIÓN DE HARINA PROTEICA HIDROLIZADA DE VÍSCERAS DE TRUCHA CON CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANA PARA PROCESOS DE ALIMENTACIÓN ANIMAL, Y HARINA OBTENIDA”.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Otorgar patente de invención para la creación titulada:

“MÉTODO DE OBTENCIÓN DE HARINA PROTEICA HIDROLIZADA DE VÍSCERAS DE TRUCHA CON CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANA PARA PROCESOS DE ALIMENTACIÓN ANIMAL, Y HARINA OBTENIDA”

Clasificación IPC: A23L 1/305, A61K 38/01, C07K 1/12, A23J 3/30, A23J 1/04.

Reivindicación(es): 1 a 7 incluidas en el radicado bajo el N° NC2020/0013534 el 27 de octubre de 2020, de acuerdo con el anexo 1.

Titular(es): UNIVERSIDAD DEL CAUCA.

Domicilio(s): CALLE 5 # 4-70 POPAYÁN 190001 CAUCA COLOMBIA.

Inventor(es): José Luis HOYOS CONCHA y Edier GAVIRIA ACOSTA.

Vigente desde: 31 de marzo de 2017

Hasta: 31 de marzo de 2037.

ARTÍCULO SEGUNDO: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.



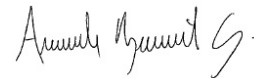
Resolución N° **3551**

Ref. Expediente N° NC2017/0003230

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente resolución a UNIVERSIDAD DEL CAUCA advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 3 de febrero de 2021



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZÁLEZ
Fecha: 2021.02.04
09:06:26 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Método de obtención de harina proteica hidrolizada de visceras de trucha con capacidad antioxidante y antimicrobiana para procesos de alimentación animal caracterizado porque comprende las etapas de:

- Adicionar ácido fórmico en relación 2,5% (peso/volumen) a vísceras de trucha;
- Agitar manualmente la mezcla conformada por vísceras y ácido fórmico entre 5 a 10 minutos;
- Ajustar el pH de la mezcla a pH entre 3,0 y 3,2;
- Disponer la mezcla conformada por vísceras y ácido fórmico en un cuarto frío a una temperatura de 15°C durante 144 horas;
- Separar la fase grasa de la fase proteica del hidrolizado obtenido mediante centrifugación;
- Secar la fase proteica obtenida a 70 °C por 16 horas;
- Moler la fase proteica seca;
- Tamizar la fase proteica molida;
- Obtener la harina proteica hidrolizada.

2. Método de obtención de harina proteica hidrolizada de visceras de trucha con capacidad antioxidante y antimicrobiana para procesos de alimentación animal de la reivindicación 1 caracterizado porque la separación de la fase grasa de la fase proteica del hidrolizado obtenido, se realiza mediante centrifugación a 70 Hz o 4500 rpm.

3. Método de obtención de harina proteica hidrolizada de visceras de trucha con capacidad antioxidante y antimicrobiana para procesos de alimentación animal de la reivindicación 1 caracterizado porque la molienda de la fase proteica se realiza en molino de martillos.

4. Método de obtención de harina proteica hidrolizada de visceras de trucha con capacidad antioxidante y antimicrobiana para procesos de alimentación animal de la reivindicación 1 caracterizado porque la etapa de tamizaje se realiza en una malla 30 (abertura de 0,595 milímetros).

5. Harina proteica hidrolizada obtenida mediante el método de la reivindicación 1, caracterizada porque contiene:

a)	Cenizas	10%;
b)	Grasas	9%;
c)	Proteína	69%;
d)	Fibra cruda	1%;
e)	Carbohidratos	11%;

donde el grado de hidrólisis de la proteína se encuentra entre 55% a 65%.

6. Harina proteica hidrolizada obtenida mediante el método de la reivindicación 1, caracterizada porque comprende los siguientes aminoácidos:

a)	Serina	3,73 % p/p
b)	Aspártico	0,92 % p/p
c)	Ácido Glutámico	3,46 % p/p
d)	Glicina	1,76 % p/p



Resolución N° **3551**

Ref. Expediente N° NC2017/0003230

e)	Histidina	0,70 % p/p
f)	Treonina	1,36 % p/p
g)	Arginina	2,20 % p/p
h)	Alanina	0,87 % p/p
i)	Prolina	0,90 % p/p
j)	Tirosina	0,85 % p/p
k)	Valina	1,02 % p/p
l)	Metionina	0,57 % p/p
m)	Lisina	2,22 % p/p
n)	Isoleucina	0,86 % p/p
o)	Leucina	1,62 % p/p
p)	Fenilalanina	0,77 % p/p

7. Harina proteica hidrolizada obtenida mediante el método de la reivindicación 1, caracterizada porque los péptidos presentan los siguientes pesos moleculares:

- a) 185,01
- b) 255,94
- c) 283,15
- d) 284,21
- e) 227,18
- f) 340,26
- g) 453,34
- h) 566,43
- i) 283,72
- j) 340,26
- k) 679,51
- l) 183,08
- m) 396,80
- n) 453,34
- o) 509,89
- p) 246,24
- q) 262,24
- r) 403,10
- s) 274,27
- t) 290,27
- u) 387,18
- v) 302,30

