

Señores

DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Bogotá, D.C.

Re.: Expediente No. NC2020/0006844

Fase Nacional de Solicitud de

Patente PCT a nombre de

NCH CORPORATION

En relación con la solicitud contenida en el Expediente de la referencia y, en particular, con la publicación del extracto de la misma en la Gaceta de la Propiedad Industrial No. 901 de 21 de Agosto de 2020, por medio del presente escrito nos permitimos solicitarles se sirvan proceder a efectuar el **EXAMEN DE PATENTABILIDAD** de la solicitud aquí contenida.

Para tal efecto, acompañamos el comprobante de pago por concepto de la tasa respectiva, Recibo No.

Siguiendo precisas instrucciones de mi representada, acompañamos también un capítulo de reivindicaciones modificadas 1 a 21 para su examen, junto con el comprobante de pago por concepto de modificaciones a solicitudes en trámite relacionadas con el capítulo reivindicatorio, Recibo No. _____.

Igualmente, acompañamos el comprobante de pago por concepto de la tasa correspondiente a once (11) reivindicaciones adicionales a partir de la décima (10), contenidas en el capítulo reivindicatorio, Recibo No.

Les solicitamos entonces proceder con el estudio de este nuevo capítulo reivindicatorio.

De Ustedes Atentamente,


LUIS FELIPE CASTILLO GIBSONE
T.P. # 68.995 del C.S.J.

REIVINDICACIONES

1. Una composición probiótica de alimento o bebida para consumo humano, la composición probiótica comprende los siguientes componentes:
una o más especies de *Bacillus* en forma de espora;
uno o más L-aminoácidos;
cualquier variedad de producto en alimento o bebida que se calienta antes de ser consumido;
uno o más amortiguadores para mantener el pH de la composición cuando se adiciona al agua o cuando el alimento o bebida comprende agua en un intervalo de aproximadamente 6-8; y
que se caracteriza porque todos los ingredientes son GRAS (generalmente considerados seguros) para consumo humano de acuerdo con las normas federales de los EE. UU.
2. La composición probiótica de alimento o bebida de acuerdo con la reivindicación 1, que se caracteriza porque los uno o más L-aminoácidos son L-alanina, L-asparagina, L-valina, L-cisteína, un hidrolizado de proteína de soya, o una combinación de estos.
3. La composición probiótica de alimento o bebida de acuerdo con la reivindicación 2, que se caracteriza porque la composición además comprende por lo menos uno de los siguientes: (1) D-glucosa, (2) D-fructosa, (3) un osmoprotector o (4) una fuente de iones de potasio.
4. La composición probiótica de alimento o bebida de acuerdo con la reivindicación 1, que se caracteriza porque la composición además comprende por lo menos dos de los siguientes: (1) D-glucosa, (2) D-fructosa, (3) un osmoprotector y (4) una fuente de iones de potasio.
5. La composición probiótica de alimento o bebida de acuerdo con la reivindicación 2, que se caracteriza porque el amortiguador es un amortiguador de fosfato.
6. La composición probiótica de alimento o bebida de acuerdo con la reivindicación 2, que además comprende cloruro de potasio.

7. La composición probiótica de alimento o bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-6, que se caracteriza porque las especies de *Bacillus* son una o más de entre *Bacillus licheniformis*, *Bacillus subtilis*, *Bacillus amyloliquefaciens*, *Bacillus polymyxa*, *Bacillus thuringiensis*, *Bacillus megaterium*, *Bacillus coagulans*, *Bacillus lentus*, *Bacillus clausii*, *Bacillus circulans*, *Bacillus firmus*, *Bacillus lactis*, *Bacillus laterosporus*, *Bacillus laevolacticus*, *Bacillus pumilus*, *Bacillus simplex*, *Bacillus sphaericus*, *Bacillus sonorensis*, *Bacillus horneckiae*, *Bacillus axarquiensis*, *Bacillus mucilaginosus*, *Bacillus olivae*.
8. La composición probiótica de alimento o bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-6, que se caracteriza porque las especies de *Bacillus* son *Bacillus licheniformis*, o *Bacillus subtilis*, o una combinación de estos.
9. La composición probiótica de alimento o bebida de acuerdo con la reivindicación 8, que se caracteriza porque las especies de *Bacillus* son dos cepas diferentes de *Bacillus licheniformis* y por lo menos una cepa de *Bacillus subtilis*.
10. La composición probiótica de alimento o bebida de acuerdo con la reivindicación 9, que se caracteriza porque las especies de *Bacillus* comprenden cerca de 40 % de una primera cepa de *Bacillus licheniformis*, cerca de 40 % de una segunda cepa de *Bacillus licheniformis*, y cerca de 20 % de la por lo menos una cepa de *Bacillus subtilis*.
11. La composición probiótica de alimento o bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-6, que se caracteriza porque el alimento o bebida es cualquier variedad de té, café, chocolate caliente, sopa, salsa de carne, o salsa.
12. La composición probiótica de alimento o bebida de cualquiera de las reivindicaciones 1-6, que se caracteriza porque los componentes se encuentran en forma sólida o en polvo.

13. La composición probiótica de alimento o bebida de la reivindicación 12 que se caracteriza porque el alimento o bebida es uno al cual se le agrega un líquido antes de ser calentado y consumido.
14. La composición probiótica de alimento o bebida de la reivindicación 13 que se caracteriza porque el alimento o bebida es cualquier variedad de té, café, chocolate caliente, sopa, salsa de carne o salsa.
15. La composición probiótica de alimento o bebida de cualquiera de las reivindicaciones 1-6, que se caracteriza porque el producto en alimento o bebida se calienta hasta un intervalo de temperatura de 42 a 100 °C antes de ser consumido.
16. La composición probiótica de alimento o bebida de la reivindicación 2, que además comprende una fuente de iones de potasio.
17. Un método para preparar un alimento o bebida probiótica para consumo humano, el método comprende:
calentar (1) una composición probiótica o (2) por lo menos un componente de la composición probiótica si por lo menos un componente está separado de uno o más otros componentes, a una temperatura en un intervalo de 42 °C a 100 °C;
mezclar los componentes de la composición probiótica si están separados;
que se caracteriza porque la composición probiótica es una de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-16.
18. El método de la reivindicación 17 que se caracteriza porque el paso de calentamiento comprende agregar un líquido caliente a la composición probiótica o al por lo menos un componente de la composición probiótica.
19. El método de la reivindicación 17, que se caracteriza porque los componentes de la composición probiótica se mezclan en un primer recipiente permeable al agua y que se caracteriza porque el producto en alimento o bebida es cualquier variedad de té, y que se caracteriza porque el paso de calentamiento comprende:
poner el primer recipiente permeable al agua dentro de un segundo recipiente con agua caliente; e
remojar los componentes para formar un té bebible.

20. El método de la reivindicación 17, que se caracteriza porque los componentes probióticos se mezclan en un primer recipiente permeable al agua, y que se caracteriza porque el paso de calentamiento comprende poner el primer recipiente permeable al agua dentro de un segundo recipiente con agua caliente en una temperatura en un intervalo de 42 a 100 °C
21. El método de la reivindicación 19 o la reivindicación 20, que se caracteriza porque el paso de calentamiento además comprende dejar el primer recipiente permeable al agua en el segundo recipiente con el agua caliente durante 2 a 10 minutos antes de que el alimento o bebida probiótica sea consumido por un ser humano.