

Cloruro de calcio	0-0.1
TOTAL	100

Además, el antecedente D2 se refiere a un método para aplicar un sabor más profundo a productos alimenticios mediante el uso de alulosa y describe la técnica de uso de alulosa incluyéndola en los alimentos. Aquí, D2 describe un ejemplo de mermelada de fresa que contiene alulosa como el Ejemplo 12 que tiene una composición de 30% en peso de fresa y 28% en peso de alulosa. Si el contenido de alulosa se calcula basándose en esta composición, D2 revela que el contenido de alulosa es 93,3 (28/30 * 100) partes en peso basado en 100 partes en peso de fruta (fresa).

En consecuencia, en el aspecto del contenido específico de alulosa basado en la fruta de la mermelada de frutas descrita en la reivindicación 1 de la presente invención, tiene una constitución completamente diferente de D1 y D2.

2) Adicionalmente, la reivindicación 1 de la presente solicitud especifica la dureza y capacidad de esparcimiento de la mermelada de frutas, pero tanto D1 como D2 no revelan nada con respecto a la dureza y capacidad de esparcimiento de la mermelada de frutas.

Haciendo referencia a los Ejemplos en la especificación de la presente solicitud, se puede encontrar que los Ejemplos 4 y 5 en los que la alulosa estaba presente en una cantidad de 200 y 300 partes en peso basado en 100 partes en peso de la fruta, respectivamente, exhibió la mayor Mejora en la prevención de que la mermelada hierva al preparar mermeladas (ver Ejemplo 2, Tabla 2) y estabilidad de almacenamiento (ver Ejemplo 5, Tabla 8, Figura 4), en comparación con los Ejemplos 1 a 3, que comprenden alulosa en una cantidad de 25 partes. en peso (Ejemplo experimental 1), 50 partes en peso (Ejemplo experimental 2) y 100 partes en peso (Ejemplo experimental 3) respectivamente. Puede verse que la dureza y la capacidad de esparcimiento de los ejemplos experimentales 4 y 5 son 21.9 gf, 16.2 gf, 1.1 $\Delta g/\Delta sec$, 0.8 $\Delta g/\Delta sec$, respectivamente (ver Ejemplo 3, Tabla 6).

Por lo tanto, los ejemplos anteriores encontraron que la dureza y la capacidad de untar de una mermelada de frutas debe estar entre **16.2 to 21.9 gf y 0.8 to 1.1 $\Delta g/sec$** , respectivamente, para exhibir el efecto de evitar que la mermelada hierva y mejorar la estabilidad de almacenamiento en la preparación una mermelada de frutas. Sin embargo, esto no significa que midieron la dureza y la capacidad de untar de una mermelada de frutas preparada simplemente usando alulosa.

3) Como tal, la reivindicación 1 de la presente invención se presentó con la propiedad de que una mermelada de frutas preparada con alulosa debe tener una dureza de 16,2 a 21,9 gf y una capacidad de untado de 0,8 a 1,1 $\Delta g / \Delta sec$ para evitar que la mermelada hierva y mejorar la estabilidad de almacenamiento. Además, la mermelada de frutas debe contener la alulosa en una cantidad de 200 a 300 partes en peso basado en 100 partes en peso de fruta para tener tales propiedades.

Los ejemplos de la especificación de la presente invención confirman que, de acuerdo con la presente invención, la tasa de retención de humedad se mantuvo a un nivel alto dependiendo del período de almacenamiento, lo que significó que la estabilidad de almacenamiento se incrementó sin la necesidad de conservantes adicionales, y su textura suave. se mantuvo incluso sin añadir un emulsionante adicional a la mermelada de frutas. Además, se confirmó que había una gran mejora en la prevención de que la mermelada hirviera durante el proceso.

Como se explicó anteriormente, la especificación de la presente invención describe que cuando la alulosa está presente en una cantidad de 25 partes en peso (Ejemplo experimental 1), 50 partes en peso del Ejemplo experimental 2) y 100 partes en peso (Ejemplo experimental 3), la dureza del mismo excede 21,9 gf mientras que la capacidad de esparcimiento también excede 1.1 $\Delta g/\Delta sec$. Sin embargo, estos afectan poco la cantidad de burbujas que se producen y la estabilidad de almacenamiento en comparación con la mermelada de frutas preparada por la presente invención donde la alulosa está presente en una cantidad de 200 partes en peso (Experimental 4) y 300 partes en

peso (Ejemplo experimental 5) basado en 100 partes en peso de fruta en la que la dureza de la mermelada de fruta es de 16,2 a 21,9 gf, y la capacidad de untar es de 0.8 to 1.1 $\Delta g/\Delta sec$.

Por tanto, la mermelada de frutas preparada según los ejemplos experimentales 1 a 3 comprende alulosa en un rango de contenido que varía de 200 a 300 partes en peso basado en 100 partes en peso de fruta y por lo tanto corresponde a la mermelada de fresa de D1 y D2. Entonces, está claro que el efecto de la reivindicación 1 de la presente invención es mucho mayor que los efectos de D1 y D2.

Además, incluso si los expertos en la técnica añaden alulosa a la fruta natural, no pueden predecir fácilmente cómo pueden cambiar las propiedades de la mermelada de fruta con alulosa añadida debido al cambio en los componentes incluidos en la fruta durante el proceso de fabricación. En particular, cuando se prepara una mermelada de frutas utilizando alulosa, el grado de ebullición y la estabilidad durante el almacenamiento no se pueden predecir fácilmente (párrafo [0031] de la especificación PCT). Por tanto, los expertos en la técnica no pueden predecir fácilmente que la mermelada de frutas que tiene una dureza de 16,2 a 21,9 gf y una capacidad de untado 0.8 to 1.1 $\Delta g/\Delta sec$ como en la reivindicación 1 de la presente invención tenga los excelentes efectos anteriores.

Conforme lo anteriormente expuesto, presentamos a su Despacho, traducción simple de la reivindicación 1 concedida en países como; Corea del Sur, Taiwan y Japón.

Corea del Sur:

Una mermelada de frutas que comprende una fruta y un sacárido que contiene alulosa, en donde la alulosa tiene una cantidad de 200 a 300 partes en peso basado en 100 partes en peso de la fruta; y la mermelada de frutas tiene una dureza de 16,2 a 21,9 gf y una capacidad de untado de 0.8 to 1.1 $\Delta g/\Delta sec$.

Taiwan:

Una mermelada de frutas que comprende una fruta y un sacárido que contiene alulosa, en donde la alulosa tiene una cantidad de 200 a 300 partes en peso basado en 100 partes en peso de la fruta; y la mermelada de frutas tiene una dureza de 16,2 a 21,9 gf y una capacidad de untado de 0.8 to 1.1 $\Delta g/\Delta sec$.

Japón:

Una mermelada de frutas que comprende una fruta y un sacárido que contiene alulosa, en donde la alulosa tiene una cantidad de 200 a 300 partes en peso basado en 100 partes en peso de la fruta; y la mermelada de frutas tiene una dureza de 16,2 a 21,9 gf y una capacidad de untado de 0.8 to 1.1 $\Delta g/\Delta sec$.

Como se puede observar las propiedades reclamadas de la mermelada de frutas de la presente invención relacionadas con la dureza y la esparcibilidad de las mismas fueron consideradas como características técnicas intrínsecas de la invención misma y no como resultados a alcanzar tal y como lo indica su Despacho. Por todas las razones anteriores debidamente expuestas solicitamos muy comedida y respetuosamente que sea tenido en cuenta el nuevo capítulo reivindicatorio que involucra las propiedades técnicas anteriormente discutidas para que sean concedidas de acuerdo con la Decisión Andina 486, toda vez que hemos demostrado las diferencias frente al estado de la técnica citado por su Despacho.

Resueltas cada una de las objeciones presentadas, amablemente solicitamos se continúe con el trámite y se conceda el privilegio de Patente de invención.

ANEXOS

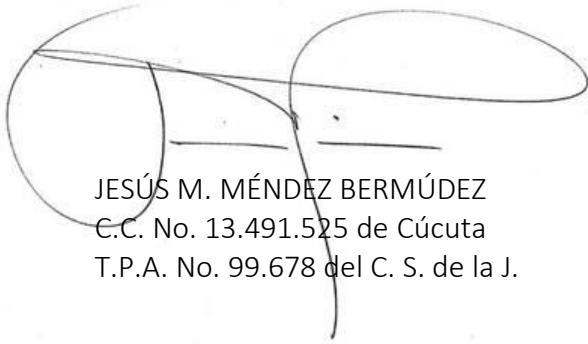
1. Nuevo capítulo reivindicatorio.

2. Recibo de pago por concepto de modificación a 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.

De la Señora Directora,



JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ
C.C. No. 13.491.525 de Cúcuta
T.P.A. No. 99.678 del C. S. de la J.

REIVINDICACIONES

1. Una mermelada de fruta caracterizada porque comprende una fruta y un sacárido que contiene alulosa donde la alulosa está
5 presente en una cantidad de entre 200 a 300 partes por peso basado en 100 partes por peso de la fruta y donde la mermelada de fruta tiene una dureza de 16.2 a 21.9 gf y una untabilidad de 0.8 a 1.1 $\Delta g/\Delta sec$.

2. La mermelada de fruta de conformidad con la
10 reivindicación 1, caracterizada porque la alulosa está presente en una cantidad de 50 a 100 partes en peso con base en 100 partes en peso del sacárido.

3. La mermelada de fruta de conformidad con la
15 reivindicación 1, caracterizada porque la mermelada de fruta no incluye sacarosa.

4. Un método para preparar una mermelada de fruta, caracterizado porque comprende:

20 (a) poner en contacto una fruta con un sacárido que contenga alulosa; y

(b) calentar el producto de la etapa (a).

Donde la alulosa está presente en una cantidad de 200 a 300 partes por peso basado en 100 partes por peso de la fruta en la etapa a y la mermelada de fruta teniendo una dureza 16.2 a 21.9 y una untabilidad 0.8 to 1.1 $\Delta g/\Delta sec$.

5

5. El método de conformidad con la reivindicación 7, caracterizado porque el método no incluye poner en contacto la fruta con sacarosa.

10

15

20