

Dirección de Nuevas Creaciones
Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D.

Referencia: Solicitud de Privilegio para Patente de invención
Título: Composición que contiene alulosa para promover la excreción de lípidos vegetales del cuerpo
Solicitantes: CJ CHEILJEDANG CORPORATION
KYUNGPOOK NATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY-ACADEMIC COOPERATION FOUNDATION
Exp. No.: NC2019/0005180
Asunto: Respuesta a requerimiento No. 1.332 de 2021

JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.491.525 y con Tarjeta Profesional de Abogado No. 99.678 expedida por el Consejo Superior de la Judicatura, actuando como apoderado de las compañías CJ CHEILJEDANG CORPORATION y KYUNGPOOK NATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY-ACADEMIC COOPERATION FOUNDATION, por medio del presente escrito me permito dar respuesta al requerimiento de la referencia de la siguiente forma:

1. En las reivindicaciones

- Con el objetivo de cumplir con las disposiciones expuestas por el señor examinador, hemos modificado el capítulo reivindicatorio en donde se ha precisado específicamente sobre que tipo de alimento se pretende reivindicar que además comprende un tipo de grasas vegetales específica y un contenido de alulosa preciso en dichas grasas vegetales.

2. Determinación del Estado de la Técnica

En cuanto a la objeción por falta de nivel inventivo que su Despacho argumenta, agradecemos tener en consideración lo siguiente:

Primero, la descripción de la presente invención revela los datos experimentales que confirman el efecto de promover la excreción de los lípidos o grasas vegetales en la margarina. Al revisar la composición del alimento para el experimento (ver Tabla 1 de la especificación de la presente invención), el alimento experimental contiene 14.6% p / v de margarina y 5% p / v de la alulosa en donde la margarina consiste en 80 % en peso de los lípidos vegetales y la alulosa tiene una pureza del 98% en peso o más. Teniendo en cuenta lo expuesto, se calcula que el ejemplo experimental de la presente invención comprende 41,95 partes en peso de alulosa por 100 partes en peso de los lípidos vegetales de la margarina $[(5 * 0,98) / (14,6 * 0,8) * 100]$.

Sin embargo, los documentos D1 y D3 no revelan la margarina que comprende los lípidos vegetales en combinación de aceite de maíz, aceite de oleína de palma, aceite de estearina de palma y aceite de coco con alulosa. Además, el documento D1 no revela la relación en peso de alulosa y los lípidos vegetales se especifican como se describió anteriormente.

Por su parte, el documento D3 solo revela la composición alimenticia que comprende los lípidos vegetales en una cantidad considerablemente menor que la alulosa. De esta manera, no hay una divulgación que esté relacionada con el excelente efecto de promover la excreción de lípidos vegetales cuando se consume margarina que posee la composición anterior.

Es conocido que la composición de los ácidos grasos que contiene varía dependiendo del tipo de lípidos vegetales. Teniendo en cuenta eso, de ninguna manera es obvio predecir qué tipos de excreción de lípidos vegetales será promovido por la alulosa.

Por lo tanto, la presente invención especifica que los lípidos vegetales contenidos en la margarina como alimento son los tipos que muestran el efecto de excreción promovido por la alulosa. En particular, la característica técnica de la presente invención consiste en especificar el contenido de alulosa basado en el contenido de los lípidos vegetales.

De esta manera ni es posible, por medio de los documentos presentados como estado de la técnica relevante concluir que la composición de la margarina que tiene un excelente efecto de excretar lípidos directamente y que dichos efectos no son mostrados en los documentos D1 y D3, porque estos documentos no revelan el alimento que comprende los lípidos vegetales con una combinación de aceite de maíz, aceite de oleína de palma, aceite de estearina de palma y aceite de coco y la relación en peso entre alulosa y lípidos vegetales.

Finalmente agradecemos tener en consideración nuestros argumentos, por cuanto la presente invención cumple con los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial requeridos por la norma Andina 486. Por lo tanto, la presente invención es susceptible del privilegio de patente de invención.

Ruego a su Despacho continuar con el trámite respectivo y otorgar el privilegio de patente de invención.

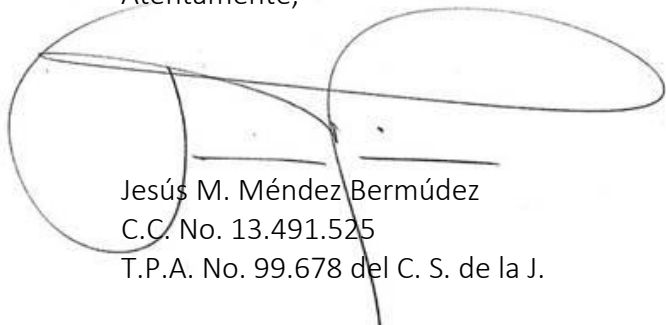
ANEXOS

1. Nuevo 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.

Atentamente,



Jesús M. Méndez Bermúdez
C.C. No. 13.491.525
T.P.A. No. 99.678 del C. S. de la J.

Reivindicaciones

1. Una composición alimenticia caracterizada porque comprende alulosa y lípidos de origen vegetal donde la composición alimenticia es margarina y los lípidos vegetales comprenden aceite de maíz, aceite de estearina de palma, aceite de oleína de palma, aceite de coco y la alulosa está presente en una cantidad de 30 a 50 partes por peso basado en 100 partes por peso de los lípidos de origen vegetal con base en los sólidos secos.

2. La composición alimenticia de conformidad con la reivindicación 1, donde además comprende 1 o más ingredientes que se seleccionan del grupo que consiste en agua, cloruro de sodio, leche, lecitina, un ácido orgánico y un emulsificante.