

Dirección de Nuevas Creaciones
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

Referencia: Solicitud de Privilegio para Patente de invención
Título: Salsa de tomate que incluye un concentrado de tomate y alulosa, y el método de preparación
Solicitante: CJ CHEILJEDANG CORPORATION
Exp. No.: NC2019/0003429
Asunto: Respuesta a requerimiento No. 3.406 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 la compañía CJ CHEILJEDANG CORPORATION, por medio del presente escrito me permito dar respuesta al requerimiento de la referencia de la siguiente forma:

1. Modificaciones del título de la invención, reivindicaciones y especificaciones

Con el objetivo de acatar las recomendaciones de su Despacho hemos modificado el título de la invención por "Salsa de tomate que incluye un concentrado de tomate y alulosa, y el método de preparación".

Hemos modificado el contenido de sólidos solubles del concentrado de tomate del 24% en peso o más del 24% en peso basado en el peso del concentrado de tomate, por un contenido de sólidos solubles del concentrado de tomate del 24% en peso al 50% en peso % basado en el peso del concentrado de tomate, lo cual hemos indicado en las reivindicaciones 1 y 6. La base para el rango numérico modificado anteriormente se puede encontrar en la especificación.

Hemos modificado el preámbulo de la reivindicación 6 de "un método para mejorar la conservabilidad de una salsa de tomate" a "un método para obtener una salsa de tomate con conservabilidad mejorada".

Hemos precisado en la reivindicación 6 que la alulosa está presente en una cantidad de 40 partes en peso a 100 partes en peso en relación con 100 partes en peso de los sacáridos en términos de contenido de sólidos secos".

En la [Tabla 5] del Ejemplo número 3 hemos especificado la unidad de centipoise denominada "cps" y los valores numéricos de acuerdo con el estándar de conversión de "1 cPS = 0,001 Pa • s".

Adicionalmente, se ha corregido el error tipográfico de "fructuosa" por "fructosa".

2. Argumentos respecto al nivel inventivo

El documento D1 no describe explícitamente que la estabilidad de almacenamiento de la salsa de tomate en sí pueda aumentarse añadiendo alulosa a la salsa de tomate.

El documento D1 describe que la alulosa puede ofrecer ciertos beneficios de procesamiento, por ejemplo, actuar como un estabilizador en una salsa o aderezo, sin embargo, el estabilizador puede ser un estabilizador contra los efectos del calor, el ácido o un determinado compuesto. Dada la enseñanza de tales "beneficios de procesamiento", se podría considerar que la alulosa puede ofrecer beneficios como un estabilizador que puede ser utilizado en el proceso de preparación de productos alimenticios. Por tanto, no sería

evidente o fácil esperar de la enseñanza anterior que el excelente efecto de mejorar la estabilidad en almacenamiento de la salsa de tomate en si misma después de haber sido preparada esto pudiera lograrse en virtud de la adición de alulosa.

Además, el documento D1 enseña que "la sacarosa puede ser inestable en condiciones ácidas de la salsa barbacoa, y que la alulosa puede ser usada para reemplazar la sacarosa", lo que, sin embargo, puede interpretarse como una enseñanza de que la sacarosa puede degradarse (es decir, descomponerse químicamente) ya que la descripción significa que la sacarosa en sí es inestable bajo condiciones ácidas de la salsa barbacoa. Por consiguiente, y de la misma manera, no es fácil deducir de las enseñanzas anteriores que el excelente efecto de mejorar la estabilidad de almacenamiento de la salsa de tomate después de ser preparada y que esto pudiera ser obtenido debido a la adición de la alulosa.

Adicionalmente, el documento D1 enseña que no hay diferencia en las propiedades sensoriales entre el caso en el que se agrega alulosa en la salsa barbacoa que contiene pasta de tomate y el caso en el que no se agrega alulosa y también revela los resultados de medición de la viscosidad, pH, acidez total titulable y grados brix de la salsa barbacoa. Sin embargo, D1 no revela la medición de un cambio en la estabilidad durante el almacenamiento de la salsa barbacoa, como un cambio en la calidad de la salsa barbacoa con el paso del tiempo.

D1 no revela claramente que se mejore la estabilidad de almacenamiento de la salsa de barbacoa, no es fácil esperar que la estabilidad de almacenamiento de la salsa de tomate se incremente al agregar alulosa, e incluso para una persona con conocimientos medios en la materia no lo habría sido fácil esperar que de las enseñanzas del documento D1 surgiera una motivación para adicionar alulosa, en lugar de azúcar para incrementar la estabilidad de almacenamiento de la salsa de tomate.

Además, D1 menciona solo la salsa barbacoa que contiene pasta de tomate en lugar de la salsa de tomate. Por lo tanto, no habría sido fácil para un experto en la técnica esperar de los datos obtenidos sobre la salsa de barbacoa el efecto de que la estabilidad de almacenamiento de la salsa de tomate podría incrementarse agregando alulosa en lugar de azúcar en la salsa de tomate, ***la cual es una composición alimenticia diferente de la salsa barbacoa.***

La salsa de tomate de la presente invención y la salsa barbacoa de D1 son dos tipos diferentes de composiciones alimenticias. En otras palabras, la salsa de tomate y la salsa barbacoa tienen una diferencia en el contenido de sólidos secos del concentrado de tomate. En la presente invención, el contenido de sólidos secos del concentrado de tomate está en un rango de 4.8 partes en peso - 40 partes en peso en relación al total de 100 partes en peso de la salsa de tomate salsa [20-80 partes en peso del concentrado de tomate, 24% -50% del contenido de sólidos solubles del concentrado de tomate con respecto a 100 partes en peso de la salsa de tomate]. Por otra parte, en D1, el contenido de sólidos secos del concentrado de tomate está presente en una cantidad máxima de 4,5 partes en peso con respecto a 100 partes en peso de salsa barbacoa ($= 15 * 30/100$), lo que lo hace diferente de la salsa de tomate declarada en términos de contenido de sólidos secos del concentrado de tomate. Y, la salsa barbacoa del documento D1, como se muestra en la Tabla 55, contiene los ingredientes tales como; harina de mostaza, cebolla en polvo, ajo en polvo, humo líquido, color caramelo, apio molido, pimienta negra molida, etc. Que generalmente no están contenidos en la salsa de tomate. Por lo tanto, dado que la salsa de tomate de la presente invención y la salsa de barbacoa de D1 son dos tipos diferentes de composiciones alimenticias, es difícil decir que los hechos anteriores sobre la salsa de barbacoa se apliquen a la salsa de tomate tal cual.

B. Diferencia frente al documento D2

La salsa de tomate del documento D2 no contiene alulosa, la salsa de tomate de D2 es

diferente de la salsa de tomate de la presente invención en relación con sus componentes.

C. Imposibilidad de la combinación de los documentos D1 y D2

Como se explicó anteriormente, D1 no enseña o sugiere que al agregar alulosa en la salsa de tomate, se puede aumentar la estabilidad de almacenamiento de la salsa de tomate incluso con el paso del tiempo. Por tanto, teniendo en cuenta las enseñanzas de D1, una persona experta en la técnica no podría haber derivado fácilmente la característica de añadir alulosa en lugar de azúcar para aumentar la estabilidad de almacenamiento de la salsa de tomate.

D. Excelente efecto de estabilidad en almacenamiento de la salsa de tomate reclamada

Se confirmó a partir de los Ejemplos 2 a 5 y 7 que satisfacen todas las composiciones de la salsa de tomate reivindicada que: se mantiene la "calidad del sabor" hasta 12 meses (véase el Ejemplo 2, Tabla 4 de la presente invención); no hay "cambio significativo en la viscosidad" (ver Ejemplo 3, Tabla 5 de la presente invención); "Una tasa de deshidratación es significativamente baja" (ver Ejemplo 4, Tabla 6 de la presente invención); y en el aspecto de "estabilidad microbiana", el Ejemplo 3 y el Ejemplo 5 muestran que la estabilidad microbiana es significativamente excelente (véase el ejemplo 5, figura 1 de la presente invención). Por lo tanto, y dado que la salsa de tomate contiene una cierta cantidad de alulosa, como se apoya en los Ejemplos 2 a 5 de la presente invención, no hay cambios en la calidad del sabor durante el almacenamiento hasta 12 meses después de la preparación de la salsa de tomate, hay pocos cambios. en viscosidad, y se previene la deshidratación, proporcionando así conveniencia en el uso del producto, extendiendo la fecha de vencimiento manteniendo uniformemente la calidad y aumentando la estabilidad de almacenamiento para reducir el crecimiento de microorganismos. El efecto anterior de aumentar la estabilidad en almacenamiento de la salsa de tomate actualmente reivindicada no puede ser fácilmente derivada de los documentos D1 y D2.

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.

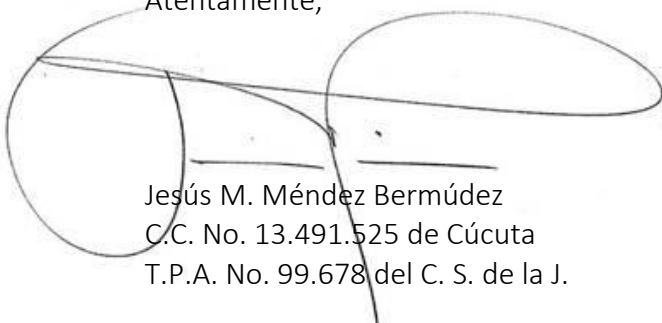
ANEXOS

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 de Cúcuta
T.P.A. No. 99.678 del C. S. de la J.

REIVINDICACIONES

1. Una salsa de tomate con capacidad de conservación mejorada, caracterizada porque comprende un concentrado de tomate, sacáridos que comprenden alulosa, vinagre, cloruro de sodio y agua purificada, en donde el concentrado de tomate está presente en una cantidad de 20 partes en peso a 80 partes en peso y los sacáridos están presentes en una cantidad de 10 partes en peso a 40 partes en peso, en relación a 100 partes en peso de la salsa de tomate,

donde el contenido de sólidos solubles del concentrado de tomate es del 24% al 50% en peso basado en el peso total del concentrado de tomate; y donde la alulosa está presente en una cantidad de 40 partes por peso a 100 partes por peso en relación a las 100 partes por peso de los sacáridos en términos del contenido de sólidos seco.

2. La salsa de tomate de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque el concentrado de tomate está presente en una cantidad de 20 partes en peso a 50 partes en peso, en relación a 100 partes en peso de la salsa de tomate.

3. La salsa de tomate de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque los sacáridos están presentes en una cantidad de 20 partes en peso a 30 partes en peso, en relación a 100 partes en peso de la salsa de tomate.

4. La salsa de tomate de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque el vinagre está presente en una cantidad de 5 partes en peso a 30 partes en peso, en relación a 100 partes en peso de la salsa de tomate.

5. Un método para obtener una salsa de tomate con una conservabilidad mejorada, caracterizado porque comprende:

mezclar sacáridos que comprenden alulosa con un concentrado de tomate, vinagre, cloruro de sodio y agua purificada,

en donde el concentrado está presente en una cantidad de 20 partes en peso a

80 partes en peso y los sacáridos están presentes en una cantidad de 10 partes en peso a 40 partes en peso en relación a 100 partes en peso de la salsa de tomate, donde el contenido de sólidos solubles del concentrado de tomate es del 24% al 50% en peso basado en el peso del concentrado de tomate; y donde la alulosa está presente en una cantidad de 40 partes por peso a 100 partes por peso en relación a las 100 partes por peso de los sacáridos en términos del contenido de sólidos seco.

5

10

15

20

25

30