

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. 14.713 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 sociedad 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. Capítulo Reivindicatorio

Hemos presentado un nuevo capítulo reivindicatorio en donde las reivindicaciones se refieren a una margarina acogiendo las observaciones del señor examinador.

2. Argumentos a favor del Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

➤ Diferencia con D4 (JP 2010018528) en términos de "margarina" como alimento

El examinador indica que el antecedente D4 describe una margarina que comprende lípidos vegetales y alulosa como se describe en la presente invención, el documento D4 revela una composición que contiene aceite de maíz y alulosa en el Ejemplo. Sin embargo, el documento D4 no sugiere que la margarina contenga aceite de maíz y alulosa, y simplemente describe la margarina como una composición dietética utilizada como alimento para ratas en el Ejemplo 1.

Específicamente, el documento D4 enseña el uso de una composición dietética que contiene aceite de maíz como materia prima mezclada con azúcar refinada y caseína en la dieta AIN-76 en el Ejemplo, confirmando así el efecto de pérdida de peso al combinar alulosa y fibra dietética mediante la adición de D-psicosa (alulosa) y dextrina no digerible a tal composición dietética.

Es decir, el documento D4 no describe la margarina como ejemplo, pero sugiere añadir alulosa y fibra dietética a una composición dietética general (pienso para animales) utilizada cuando se realizan experimentos con animales sobre aumento de peso, etc. sin usar margarina. En otras palabras, D4 simplemente enseña el uso de aceite de maíz en lugar de la margarina en el Ejemplo como otros tipos de grasas y aceites correspondientes al aceite de palma, aceite de oliva y aceite de

soja, que son otros ejemplos de la presente invención. Aunque la composición del alimento para animales descrita en la Tabla 1 del material de referencia es similar a la utilizada en el Ejemplo de D4, D4 simplemente describe una composición dietética y no describe la margarina que comprende lípidos vegetales y alulosa.

Tabla 1 del material de referencia

Table 1 Diet composition (g/kg)		
Diet ingredients	AIN-76A	AIN-93G
Casein	200	200
Corn starch	150	397.486
DL-Methionine	3	—
L-Cystine	—	3
Fiber (cellulose)	50	50
Sucrose	250	100
Dextrose	250	—
Maltose dextrin	—	132
AIN mineral mix 76A	35	—
AIN mineral mix 93G	—	35
AIN vitamin mix 76A	10	—
AIN vitamin mix 93	—	10
Choline bitartrate	2	2.5
Corn oil	50	—
Soybean oil	—	70
TBHQ	—	0.014

A pesar de que el documento D4 sugiere una margarina como alimento al que se puede aplicar la composición de fibra dietética y D-psicosa, D4 simplemente enseña una enumeración de casi todos los tipos de alimentos o bebidas aplicables a confitería, fideos secos, huevos, bebidas, favoritos, productos lácteos, etc. (véase el párrafo [0031] de D4). Particularmente, D4 enseña que la composición que contiene alulosa y fibra dietética puede usarse para el mismo propósito que un edulcorante, por lo que puede usarse para té, café, etc. (ver párrafo [0030] de D4). El documento D4 describe la adición de alulosa a la dieta AIN-76 como edulcorante (ver Ejemplo 1 de D4) o agregarla en la preparación de bebidas ácidas (ver Ejemplo 2 de D4).

Como tal, dado que no se prepara una margarina en el Ejemplo de D4, D4 simplemente enseña a enumerar la margarina como uno de los muchos alimentos a los que se puede aplicar un edulcorante y no revela ni sugiere explícitamente la margarina que comprende alulosa como se describe en la presente invención.

- Diferencia de D4 (JP 2010018528) y D5 (WO201292463) en términos de "tipo de lípidos vegetales" como "composición de margarina"

La presente invención se caracteriza por añadir alulosa a margarina que contiene aceite de maíz, aceite de oleína de palma, aceite de estearina de palma y aceite de palma como lípidos vegetales para promover la excreción de los cuatro tipos de lípidos vegetales en las heces.

Por el contrario, el documento D4 simplemente describe una composición que contiene aceite de maíz como composición dietética utilizada en el experimento como aceite vegetal y, como se mencionó anteriormente, el aceite de maíz no se incluye como una composición de margarina.

Además, el documento D5 describe una composición de grasa que comprende diacilglicerol, caracterizada porque los diacilglicerol pueden derivar de aceite de maíz, aceite de oleína de palma, aceite de estearina de palma y aceite de palma (véanse las líneas 3-14 en la página 11 de D5). Sin embargo, D5 no revela ni sugiere explícitamente que la composición de la margarina contenga los cuatro tipos de lípidos vegetales. Específicamente, aunque D5 enseña que el aceite se puede aplicar a la margarina, D5 simplemente describe el uso de aceites derivados de palma, pero no sugiere que la margarina incluya aceite de maíz o aceite de palma (ver líneas 19-23 en la página 31 de D5).

Por tanto, D4 y D5 no describen o sugieren la margarina que comprende los cuatro tipos de lípidos vegetales como se describe en la presente invención.

- La invención definida en la reivindicación 1 de la presente invención modificada exhibe un efecto superior en comparación con D4 y D5.

La presente invención describe una margarina que comprende alulosa y cuatro tipos de lípidos vegetales, lo que proporciona el efecto de promover la excreción de lípidos vegetales en la margarina en las heces. La presente invención sugiere como resultado experimental que en el caso de ingerir alulosa y margarina juntas en una dieta 'alta en grasas' para ratas en el Ejemplo, el contenido de triglicéridos y ácidos grasos libres es significativamente mayor cuando se analizan las heces de ratas, en comparación con el grupo de control en el que se alimenta a las ratas con margarina que no contiene alulosa (véase la Tabla 7 de la presente invención).

Por el contrario, D4 simplemente describe una composición que contiene alulosa y fibra dietética, pero no describe el efecto de promover la excreción de lípidos vegetales en las heces debido a la adición de alulosa. Específicamente, D4 sugiere usar la combinación de fibra dietética y alulosa para compensar las desventajas de cada una de estas sustancias (ver párrafo [007] de D4). En cuanto a la alulosa, como dice "la dulzura de la D-psicosa es refinada y refrescante, sin la incomodidad asociada con el amargor y la astringencia como la sacarina, pero más bien similar a la dulzura de la fructosa. El dulzor es aproximadamente el 70% de sacarosa ". (véase el párrafo [0021] de D4), D4 simplemente describe la función de la alulosa en términos de sabor y calorías. Además, aunque D4 enseña el efecto de mejorar la función biológica de la composición que contiene fibra dietética y alulosa en el Ejemplo, simplemente sugiere la reducción del nivel de glucosa en sangre y colesterol, pero no revela ni sugiere el efecto de promover la excreción en las heces. Más bien, con respecto a la cantidad de pérdida de triglicéridos, D4 enseña que se observó un aumento solo con la ingesta de alulosa, pero el aumento se suprimió al tomarla simultáneamente con fibra dietética, obteniendo así el efecto de pérdida de triglicéridos (ver párrafo [0044] de D4). D4 enseña que no se logra el efecto de promover la excreción de lípidos vegetales en las heces debido a la adición de alulosa.

Mientras tanto, D5 no enseña alulosa y, por lo tanto, no describe o sugiere el efecto de promover la excreción de lípidos vegetales debido a la adición de alulosa como se describe en la presente invención.

Por tanto, el efecto de promover la excreción de lípidos vegetales en la margarina que comprende alulosa como se describe en la presente invención corresponde al efecto distintivo que no se puede anticipar fácilmente a partir de la descripción de D4 y D5. Además, es difícil derivar la configuración y anticipar el efecto de promover la excreción de lípidos vegetales en las heces como se describe en la presente invención omitiendo la fibra dietética descrita en D4 y seleccionando solo alulosa para combinarla solo con aceite de maíz, aceite de oleína de palma, aceite de estearina de palma y aceite de palma seleccionados entre los aceites vegetales descritos en D5. A este respecto, no existe ninguna motivación para que un experto en la técnica derive la configuración y el efecto de la presente invención combinando la descripción de D4 y D5.

En este sentido creemos firmemente que la invención tal y como la definimos en el nuevo capítulo reivindicatorio tiene actividad inventiva frente a las anterioridades citadas por su despacho

3. Privilegio de Patente a la presente invención en otros países o jurisdicciones.

Solamente para efectos informativos indicamos que al solicitante se le ha concedido el privilegio de Patente en los Estados Unidos de América, bajo el número (16/468,345) que se registrará el 7 de diciembre de 2021, cumpliendo con cada uno de los requisitos de patentabilidad.

Resueltas cada una de las objeciones presentadas, amablemente solicitamos se continúe con el trámite y se conceda el privilegio de Patente de invención, toda vez que la solicitud cumple con novedad, nivel inventivo y aplicación industrial.

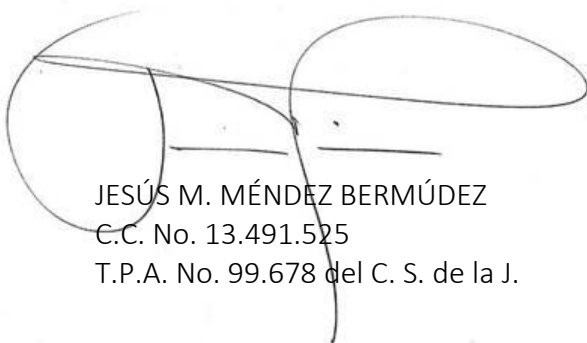
ANEXOS

1. Nuevo capítulo reivindicatorio anunciado donde se especifica y aclara el objeto reclamado.

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 Jefe,



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 margarina caracterizada porque comprende alulosa y lípidos de origen vegetal donde en donde 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 margarina de la reivindicación 1, donde además comprende uno o más ingredientes que se seleccionan del grupo que consiste en agua, cloruro de sodio, leche, lecitina, un ácido orgánico y un emulsificante.



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT: 800.176.089-2

COMPROBANTE DE RECAUDO SISTEMA SIPI

Radicado: NC2019/0005180
Recibo: 21-124491
Fecha: 13/12/2021

MONICA WOLF WASSERMAN
CC: 51.711.267
Pago PSE No: 614633
CUS: 1243309383

Patente PCT
COMPOSICIÓN QUE CONTIENE ALULOSA PARA PROMOVER LA EXCRECIÓN DE LÍPIDOS VEGETALES
DEL CUERPO

Detalle del pago

Id.	Rentístico	Concepto y Servicio	Cant.	Val. Unit.	Subtotal
1	50005-01-03	Modificaciones / Correcciones al registro Patente PCT (DESCUENTO INTERNET)	1	\$ 169,680	\$ 169,680
TOTAL					\$ 169,680