

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 2233

Ref. Expediente N° NC2019/0001192

Por la cual se otorga una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 11 de febrero de 2019, con el N° NC2019/0001192, por ZEA10, LLC, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “APLICACIÓN RELACIONADA DE POLVO DE PROTEÍNA A BASE DE GRANO USADO DE FERMENTACION”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/US2017/042368 del 17 de julio de 2017.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 858 el 30 de abril de 2019, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 14731, notificado el 17 de septiembre de 2021, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0001192 el 15 de diciembre de 2021, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 10 que reemplazan las originalmente presentadas.

Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina “*Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial*”.

Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 10 incluidas en el radicado bajo el N° NC2019/0001192 el 15 de diciembre de 2021, cumplen los requisitos indicados anteriormente, toda vez que refieren a un producto alimenticio y su método de preparación, que difiere del estado de la técnica más cercano, US20120302731, en que el producto alimenticio comprende polvo de proteína a base de grano gastado de cerveza tiene un PDCAAS (Puntaje de Aminoácido Corregido de Digestión de Proteína) de 0,7 a 1,0, está presente en una concentración de 20% o menos en peso de una solución líquida, y en que la solución líquida tiene un pH de 4.5 o menos. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia el efecto de un producto alimenticio líquido reforzado con proteína,



Resolución N° 2233

Ref. Expediente N° NC2019/0001192

altamente soluble y con excelentes propiedades espumantes. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 10 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

Que de acuerdo con la modificación presentada por el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2019/0001192 el 15 de diciembre de 2021 y teniendo en cuenta el objeto concedido, se modifica el título de la invención el cual quedará de la siguiente manera: “PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE UN POLVO DE PROTEÍNA DE GRANO GASTADO DE CERVECERÍA Y SU MÉTODO DE PREPARACIÓN”.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Otorgar patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

“PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE UN POLVO DE PROTEÍNA DE GRANO GASTADO DE CERVECERÍA Y SU MÉTODO DE PREPARACIÓN”

Clasificación IPC: A23L 1/308, A23L 1/164.

Reivindicaciones: 1 a 10 incluidas en el radicado bajo el No NC2019/0001192 el 15 de diciembre de 2021, de acuerdo con el anexo 1.

Titular: ZEA10, LLC.

Domicilio: 17859 George Moran Drive, EDEN PRAIRIE 55347 MINNESOTA ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.

Inventores: Ian MACKAY, Karl GREDEN, Kevin TOBOJA y J. David MINGUS.

Prioridad N° 15/07/2016, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 62/362,987.

Solicitud internacional N°: PCT/US2017/042368 **Fecha:** 17 de julio de 2017.

Vigente desde: 17 de julio de 2017

Hasta: 17 de julio de 2037.



Resolución N° 2233

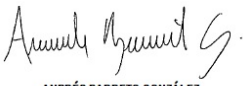
Ref. Expediente N° NC2019/0001192

ARTÍCULO 2: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

ARTÍCULO 3: Notificar el contenido de la presente resolución a ZEA10, LLC, advirtiendo que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 27 de enero de 2022



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2022.01.27
17:00:45 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.



ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un producto alimenticio mejorado en proteína que comprende:
un polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería que tiene un PDCAAS (Puntaje de Aminoácido Corregido de Digestión de Proteína) de 0,7 a 1,0, en donde el producto alimenticio es un producto alimenticio líquido y en donde el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería está presente en una cantidad de 20% o menos en peso de una solución líquida, y en donde la solución líquida tiene un pH de 4.5 o menos.
2. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería tiene un PDCAAS (Puntaje de Aminoácido Corregido de Digestión de Proteína) de 1,0.
3. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería tiene un PDCAAS (Puntaje de Aminoácido Corregido de Digestión de Proteína) de 0,7.
4. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 3, que además comprende una cantidad complementaria de lisina de modo que el PDCAAS del producto alimenticio mejorado supera 0,7.
5. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde la solución líquida tiene un pH de 4,5.
6. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde la solución líquida comprende una solución acuosa.

Resolución N° 2233

Ref. Expediente N° NC2019/0001192

7. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería tiene un peso molecular promedio de entre 500 a 15000 Dalton.
8. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería tiene un pico primario que corresponde a 4200 Dalton cuando se analiza bajo cromatografía líquida.
9. Un método para preparar un producto alimenticio mejorado en proteína, que comprende:
formular un producto alimenticio; y
adicionar un polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería al producto alimenticio, en donde la proteína a base de grano gastado de cervecería tiene un PDCAAS (Puntaje de Aminoácido Corregido de Digestión de Proteína) de 0,7 a 1,0, en donde el producto alimenticio es un producto alimenticio líquido y el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería se adiciona en una cantidad tal que el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería está presente en una cantidad de 20% o menos en peso de una solución líquida, y en donde la solución líquida tiene un pH de 4,5 o menos.
10. El método de la reivindicación 9, que además comprende:
adicionar una cantidad complementaria de lisina al polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería de modo que el PDCAAS (Puntaje de Aminoácido Corregido de Digestión de Proteína) del producto alimenticio mejorado supera 0,7.