

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 9234

Ref. Expediente N° NC2017/0003116

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 30 de marzo de 2017 con el N° NC2017/0003116, por PAOLA REY ANGEL y ANDRES DARIO RENDON ARANGO, presentó la solicitud de patente de invención titulada “BEBIDA HIDRATANTE CON BASE EN AGUA DE COCO Y METODO DE OBTENCION DEL PRODUCTO PARA SU CONSERVACION”.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 822 el 28 de marzo de 2018, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 17905, notificado el 22 de noviembre de 2021, se requirió a los solicitantes en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentaran 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 los solicitantes mediante escrito radicado bajo el N° NC2017/0003116 el 15 de febrero de 2022 respondieron oportunamente el requerimiento formulado, y mediante escrito radicado bajo el N° NC2022/0001549 el 15 de febrero de 2022 presentaron las reivindicaciones 1 a 5 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 5 incluidas en el radicado bajo el N° NC2022/0001549 el 15 de febrero de 2022, cumplen los requisitos indicados anteriormente, toda vez que refieren a un método de obtención de una bebida hidratante con base en agua de coco y a una formulación de bebida hidratante procesada con base en agua de coco, donde el método difiere del estado de la técnica más cercano, Carvalho Costa, *Ciênc. agrotec*¹, en que el coco empleado es de 8 meses, es almacenado en

¹ <https://www.scielo.br/j/cagro/a/cNjQhrvSqB7frVDgRKfBmFS/abstract/?lang=pt> Costa L.M.C., Maia G.A., Costa J.M.C., Figueiredo R.W. de, Souza P.H.M. de, Avaliação de água-de-coco obtida por diferentes métodos de conservação, Cienc. Agrotec. (Brazil) 29 (2005) 1239–1247.



Resolución N° 9234

Ref. Expediente N° NC2017/0003116

racimos, en que las etapas se realizan a 4°C, en los aditivos y las concentraciones en que estos son agregados, así como en las condiciones puntuales de pasteurización, envasado y choque térmico. Asimismo, la bebida difiere del estado de la técnica más cercano, BRPI0804488, en que se emplea agua de coco en lugar de leche de coco, en el porcentaje de agua de coco, en incluir 0,0005% de nisina, y en la combinación y concentración específica de ácidos orgánicos empleados. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia que la bebida de agua de coco obtenida por el método de la invención es un producto sin turbiedad, sin presencia de precipitado o pardeamiento; su vida útil es de 4.5 meses (18 semanas) manteniendo la cadena de frío (refrigerada a 4 °C). Los parámetros fisicoquímicos (pH), microbiológicos (mesófilos aerobios, mohos y levaduras, coliformes totales, *E. coli*) y sensoriales (color, olor, sabor) son constantes, indicadores de un buen nivel de estabilidad de la bebida. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 5 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.

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

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Otorgar patente de invención para la creación titulada:

“BEBIDA HIDRATANTE CON BASE EN AGUA DE COCO Y METODO DE OBTENCION DEL PRODUCTO PARA SU CONSERVACION”

Clasificación IPC: A23L 2/00, A23L 2/38, A23L 2/02.

Reivindicación(es): 1 a 5 incluidas en el radicado bajo el N° NC2022/0001549 el 15 de febrero de 2022, de acuerdo con el anexo 1.

Titular(es): PAOLA REY ANGEL, y ANDRES DARIO RENDON ARANGO.

Domicilio(s): PAOLA REY ANGEL: CALLE 163 NO 62 - 71 TORRE 2 APARTAMENTO 301, BOGOTA 111156 CUNDINAMARCA, COLOMBIA
ANDRES DARIO RENDON ARANGO: CALLE 16 SUR NO. 25 B - 101 CASA 12 URBANIZACIÓN ALDEA DE SAN LUCAS, MEDELLIN ANTIOQUIA, COLOMBIA.

Inventor(es): Paola REY ANGEL.

Vigente desde: 30 de marzo de 2017

Hasta: 30 de marzo de 2037.

ARTÍCULO 2: Los titulares tendrán 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

Resolución N° 9234

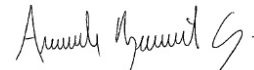
Ref. Expediente N° NC2017/0003116

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 PAOLA REY ANGEL, y ANDRES DARIO RENDON ARANGO advirtiéndole 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 28 de febrero de 2022



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2022.02.28
23:00:27 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.



ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Método de Obtención de la Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco para su Conservación CARACTERIZADO porque se compone de las siguientes etapas:

Etapa a. Recolectar el coco en nuez con madurez de 8 meses.

Etapa b. Transportar y almacenar en racimos.

Etapa c. Seleccionar por inspección los frutos de coco que estén en buen estado.

Etapa d. Lavar y Sanitizar con agua potable, en seguida desinfectar con solución de hipoclorito de sodio. Finalizar lavando de nuevo con agua potable hasta remover todo el hipoclorito de sodio.

Etapa e. Abrir y perforar de forma aséptica extrayendo el Agua de Coco a temperatura de 4 grados *Celsius*.

Etapa f. Filtrar el material grueso: remover partes de la cáscara y fibras, a temperatura de 4 grados *Celsius*.

Etapa g. Caracterizar la materia prima en cuanto a pH y grados Brix.

Etapa h. Formular y agregar los aditivos % Peso/Peso:

- Agua de Coco refrigerada a 4 grados *Celsius* por encima del 90, 90 a 98,8.
- Ácido ascórbico 0,01 a 0,05
- Ácido cítrico 0,01 a 0,5
- Ácido málico 0,01 a 0,2
- Ácido fumárico 0,01 a 0,07
- Sacarosa 6 a 10
- Estevia 0,01 a 0,35
- Nisina 0,0001 a 0,00125

e ir homogenizando a temperatura de 4 grados *Celsius*.

Etapa i. Pasteurizar a 85 grados Celsius durante 17 minutos e incrementar la temperatura. Mantener la temperatura por el tiempo indicado e ir homogenizando para Aseguramiento Microbiológico y la Inactivación de las Enzimas POD (Peroxidasa) y PPO (Polifenol Oxidasa).

Etapa j. Envasar, Rotular y Acondicionar: llenar en caliente a 65 grados Celsius, en envases esterilizados y sin espacio de cabeza. Utilizar envase traslúcido o envase opaco y la etiqueta cubriendo la mayor parte del envase.

Etapa k. Enfriar a temperatura de 4 grados *Celsius* por choque térmico. En un tiempo inferior a dos horas, entre la temperatura de pasteurización y la de llenado y luego entre la anterior y la de refrigeración. No congelar, en caso de requerir congelación alcanzar rápidamente -2 grados *Celsius* para impedir la formación de cristales con forma de aguja.

Etapa l. Refrigerar a temperatura de 4 grados *Celsius*.

Resolución N° 9234

Ref. Expediente N° NC2017/0003116

2. Formulación de Bebida Hidratante Procesada con Base en Agua de Coco CARACTERIZADA porque los componentes tienen en % Peso/Peso:

✓ Agua de Coco	98,3795 a 99,3795
✓ Ácido ascórbico	0,04
✓ Ácido cítrico	0,02
✓ Ácido málico	0,03
✓ Ácido fumárico	0,03
✓ Mezcla de Sacarosa y Estevia	0,5 a 1,5
✓ Nisina	0,0005 (5 ppm)

3. Formulación de Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco Mezclada con Jugo de Limón CARACTERIZADA porque los componentes tienen en % Peso/Peso:

✓ Agua de Coco	88,8797 a 89,8797
✓ Ácido ascórbico	0,04
✓ Ácido cítrico	0,02
✓ Ácido málico	0,03
✓ Ácido fumárico	0,03
✓ Sacarosa	9 a 10
✓ Nisina	0,0003 (3 ppm)
✓ Jugo de Limón	1

4. Formulación de Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco mezclada con Jugo de Limón de acuerdo a la reivindicación 3 CARACTERIZADA porque en lugar del Jugo de Limón puede mezclarse con piña, manzana, guayaba, copoazú, camu-camu, asaí, arazá, gulupa, mangostino y alimentos funcionales como el gel de aloe vera, las almendras, el café, la soya y la panela.

5. Formulación de Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco mezclada con Jugos de Frutas de acuerdo a la reivindicación 4 CARACTERIZADA porque puede adicionarse con aminoácidos, vitaminas, proteínas, minerales, extractos vegetales, acompañados de aditivos.