

Abel+Imray

Oficina Europea de Patentes
80298 München
Alemania

Nuestra Ref.: P034344WO /SDH

Presentado en línea

30 de julio de 2021

Estimado examinador,

Solicitud de Patente Internacional (PCT) No. PCT/IB2020/059181

Almendra PTE. LTD

El Solicitante presenta por la presente una Solicitud de Examen Preliminar Internacional en virtud del Capítulo II del PCT, un conjunto modificado de reivindicaciones en virtud del Artículo 34 del PCT, y presenta los siguientes comentarios en respuesta a la Opinión Escrita de la Autoridad de Búsqueda Internacional.

En la hoja de tarifas adjunta se solicita que la tarifa del examen internacional de 1830 € y la tarifa de tramitación de 185 € se debiten de la cuenta de depósito número 28050061 a nombre de Abel & Imray. Si esas cantidades son incorrectas, pro favor deduzca las cantidades correctas.

Poder del Abogado

Se adjunta copia de Poder a favor de Abel+Imray para actuar como apoderados ante la EPO actuando como IPEA.

Enmiendas

Se adjunta páginas de reivindicaciones enmendadas para reemplazar las páginas de reivindicaciones previamente archivadas. También se adjunta páginas de reivindicaciones de reemplazo con marcas para la conveniencia de la IPEA.

Se solicita que se realice el IPE sobre las reivindicaciones modificadas que se presentan a continuación en las cuales:

La reivindicación 1, enmendada, corresponde a las reivindicaciones 1, 4 y 6, tal como se presentaron.

Las reivindicaciones 2 y 3 enmendadas corresponden a las reivindicaciones 2 y 3 presentadas, respectivamente.

La reivindicación 4, enmendada, corresponde a la reivindicación 5, tal como se presentó.

Las reivindicaciones 5 a 22 enmendadas corresponden a las reivindicaciones 7 a 24 presentadas, respectivamente.

La reivindicación 23 enmendada corresponde a las reivindicaciones 25, 46 y 48 presentadas, respectivamente.

Las reivindicaciones 24 a 43 enmendadas corresponden a las reivindicaciones 26 a 45 presentadas, respectivamente.

La reivindicación 44 enmendada corresponde a la reivindicación 47 tal como fue presentada. Las reivindicaciones 45 a 52 enmendadas corresponden a las reivindicaciones 49 a 56 presentadas, respectivamente.

La reivindicación 53 enmendada corresponde a las reivindicaciones 57, 83 y 85, tal como se presentaron. La reivindicación 53 se ha enmendado para hacer referencia a la mejora de la sensación en la boca.

Las reivindicaciones 54 a 78 enmendadas corresponden a las reivindicaciones 58 a 82 presentadas, respectivamente.

La reivindicación 79 enmendada corresponde a la reivindicación 84, tal como fue presentada.

Las reivindicaciones 80 a 86 enmendadas corresponden a las reivindicaciones 86 a 92 presentadas, respectivamente.

Se ha corregido la reivindicación 50 enmendada (correspondiente a la reivindicación 54 presentada). La reivindicación anteriormente se refería a "La composición". Ahora se refiere "Al método".

Las dependencias de reivindicaciones se han enmendado para tener en cuenta las enmiendas realizadas a las reivindicaciones.

Base para las enmiendas

La base para todas las enmiendas mencionadas anteriormente, excepto una, es evidente por sí misma a partir de las declaraciones anteriores en relación con las enmiendas a las reivindicaciones.

La base para la enmienda de la reivindicación 53 para hacer referencia a la mejora de la sensación en la boca se puede encontrar en toda la solicitud tal como se presentó, pero particularmente en:

Párr. 7:

"El componente modulador del sabor mejora las propiedades claves que se asocian con muchos agentes umami, que incluye las características de sabor amargo y sensación en la boca".

Párr. 55:

"El componente modulador del sabor mejora las propiedades clave que se asocian con los líquidos y alimentos comestibles, que incluye la respuesta general del sabor; mitigación de varios problemas del perfil del sabor; mejora los problemas del perfil de desensibilización/adaptación; y mejora las características de la sensación en cuerpo/boca".

Párr. 58:

"En varios aspectos, una composición que comprende una composición moduladora del sabor que se describe y un edulcorante calórico tiene una mayor sensación en la boca en comparación con la misma composición sin la composición moduladora del sabor que se describe".

Párr. 60:

"En varios aspectos, una composición que comprende una composición moduladora del sabor que se describe y un agente umami tiene una o más de las siguientes características

modificadas como se indica cuando se compara con la misma composición sin la composición moduladora del sabor que se describe: disminución del amargor y/o mejora de la sensación en la boca".

Párr. 193:

". La composición moduladora del sabor mejora las propiedades claves asociadas con muchos agentes edulcorantes, que incluye la máxima respuesta de dulzura; mitiga los problemas del perfil de sabor, tales como los sabores amargos y/o a regaliz; mejora el inicio del dulzor y las propiedades persistentes del regusto dulce; mejora los problemas del perfil de desensibilización/adaptación; mejora las características de la sensación en cuerpo/boca".

Párr. 243:

"En varios aspectos, la presente descripción se refiere a composiciones sápidas que comprenden un agente umami y una composición moduladora del sabor. La composición moduladora del sabor mejora las propiedades claves asociadas con muchos agentes umami; mitiga los problemas del perfil de sabor, tales como los sabores desagradables amargos; y mejora las características de la sensación en cuerpo/boca".

Inciso V

Novedad

Reivindicación 1

En el segundo párrafo del punto 2.1 de la Opinión Escrita, se argumenta que D1 divulga una composición moduladora del sabor que comprende cloruro de magnesio, lactato de calcio, citrato trisódico y ácido glutámico, separados del agua. No hay divulgación en D1 de que haya una composición moduladora del sabor separada del agua.

Además, la reivindicación 1 se refiere a las cantidades del primer y segundo componente modulador del sabor como concentraciones. El Examinador argumenta en el segundo párrafo del punto 2.1 de la Opinión Escrita que D1 divulga una composición moduladora del sabor, separada del agua. En ausencia de agua o algún otro disolvente, puede que no haya concentraciones y, por lo tanto, la supuesta composición moduladora del sabor de D1 no cae dentro del alcance de la reivindicación 1 enmendada.

Además, la reivindicación 1 enmendada requiere que el segundo componente modulador del sabor comprenda citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato o combinaciones de los mismos. D1 divulga un segundo componente modulador del sabor que comprende lactato de calcio (énfasis añadido).

Por lo tanto, la reivindicación 1 enmendada es novedosa respecto a D1.

Reivindicación 23

La reivindicación 23 se refiere a un método para inhibir el amargor que comprende añadir la composición moduladora del sabor como se definió en la reivindicación 1 a un producto que comprende una composición de esteviol. Por lo tanto, la reivindicación 23 es novedosa respecto a D1 por las razones citadas anteriormente en relación con la novedad de la reivindicación 1 respecto a D1.

Además, se argumenta en el punto 2.3 de la Opinión Escrita que dado que el Ejemplo 12 de D1 comprende ácido glutámico, los componentes moduladores del sabor y la composición de glucósido de esteviol que comprende principalmente rebaudiósido A, varias reivindicaciones carecen de novedad respecto a D1.

Al llegar a esta conclusión, la Opinión Escrita se refiere a:

- (i) Párr. 3 de D1 que supuestamente divulga que los esteviósidos pueden ser amargos;
- (ii) Párr. 1 de D1 que supuestamente enseña un método para evitar los efectos de sabor amargo de los edulcorantes HP de Stevia rebaudiana; y
- (iii) Párr. 45 de D1 que supuestamente enseña que empleando la composición de glucósido de esteviol de D1 es posible fabricar edulcorantes y otros productos alimenticios con cierto grado y calidad de dulzura, y sabor delicado, lo cual se considera plausible en vista del hecho de que el ácido glutámico es un agente umami que mejora por definición la sensación de boca llena y el sabor de los alimentos.

Se sostiene respetuosamente que el párr. 1 de D1 se relaciona claramente con el nuevo glucósido de esteviol en particular, en lugar de ser una enseñanza más general.

El párr. 45 enseña que los glucósidos de esteviol específicos proporcionan la capacidad de fabricar edulcorantes con las características deseadas y esto está relacionado con la composición específica de los glucósidos de esteviol divulgados, como se ejemplifica en la HPLC del párr. 45. El párr. 45 no enseña nada acerca del ácido glutámico.

Además, el examinador argumenta que es plausible que la composición de glucósido de esteviol se pueda usar para hacer alimentos con un sabor delicado porque el ácido glutámico es un agente umami, y los agentes umami, por definición, mejoran la sensación de boca llena y el sabor de los alimentos. Respetuosamente se sostiene que la afirmación de que un agente umami, por definición, mejora la sensación de boca llena es incorrecta. Umami es el quinto tipo de sabor básico y no es lo mismo que la sensación en la boca.

Por lo tanto, las afirmaciones realizadas en relación con la novedad de la reivindicación 25 presentadas son incorrectas.

Reivindicación 53

La reivindicación 53 es novedosa respecto a D1 por las razones citadas anteriormente en relación con la novedad de la reivindicación 1 respecto a D1.

La reivindicación 53 también es novedosa respecto a D1 por las razones citadas anteriormente en relación con la novedad de la reivindicación 23 respecto a D1.

Actividad inventiva

Reivindicación 1

Ante las diferencias entre el objeto de la composición de la reivindicación 1 y la descripción de D1, el problema técnico a resolver es mejorar las características de amargor y sensación en la boca de un alimento que comprende un agente umami. No hay nada en D1 que sugiera que un experto en la materia llegaría al objeto de la reivindicación 1 enmendada (es decir, con una composición moduladora del sabor como se establece en la reivindicación 1) sin esfuerzo inventivo. A este respecto, D1 no enseña nada en el Ejemplo 12, ni en ninguna otra parte,

acerca de que el lactato de calcio, el cloruro de magnesio y/o el citrato trisódico del Ejemplo 12 mitigan el amargor o mejoran la sensación en boca. Un experto en la materia con acceso a las enseñanzas de D1 buscará mejorar las propiedades de sensación en la boca y amargor concentrándose en aquellas características que se enseñan en D1 como útiles para mejorar el amargor o la sensación en la boca. A este respecto, D1 enseña que una composición particular de glucósido de esteviol es útil para mitigar el amargor y mejorar la sensación en la boca. Un experto en la materia que busque mejorar el amargor y la sensación en la boca cambiaría la estructura del glicósido de esteviol de D1 y cambiaría la cantidad del glicósido de esteviol (o un glicósido de esteviol con una estructura modificada) utilizada en una composición. Un experto en la materia no llegaría al objeto de la reivindicación 1 a partir de D1. Por lo tanto, la reivindicación 1 es novedosa respecto a D1.

Reivindicación 23

La reivindicación 23 es novedosa respecto a D1 por las razones citadas anteriormente en relación con la naturaleza novedosa de la reivindicación 1.

Reivindicación 53

La reivindicación 53 es novedosa respecto a D1 por las razones citadas anteriormente en relación con la naturaleza novedosa de la reivindicación 1.

Inciso VIII

Punto 1 del Inciso VIII

Se eliminó la palabra "aproximadamente" de las reivindicaciones, respondiendo así a la objeción planteada en el punto 1 de la sección del Inciso VIII de la Opinión Escrita. El solicitante considerará la eliminación de "aproximadamente" de la descripción en la fase nacional.

Punto 2 del Inciso VIII

En el punto 2 de la sección del Inciso VIII, se plantean objeciones a la frase "en donde el producto de referencia consiste esencialmente de componentes idénticos al producto sin el componente modulador del sabor; y en donde el amargor se determina mediante el uso de un estudio de panel sensorial" en la reivindicación 25 como se presentó debido a que la frase es vaga y poco clara y deja al lector en duda en cuanto a la característica técnica a la que se refiere.

Cabe señalar que no se proporciona ninguna razón particular de por qué la frase es poco clara y vaga. En cualquier caso, se afirma respetuosamente que la frase no es poco clara ni vaga. A este respecto, el producto de referencia se define en la reivindicación como el producto sin el componente modulador del sabor. Esto facilita la comparación del amargor entre el producto (que incluye el componente modulador del sabor) y el producto de referencia (que no incluye el componente modulador del sabor). Además, la reivindicación establece que el amargor se determina mediante un estudio de panel sensorial. Este lenguaje es perfectamente claro, particularmente en relación con un experto en la materia de la tecnología de los alimentos. Un estudio de panel sensorial es una forma estándar de evaluar los alimentos y las cualidades de los alimentos, tal como el amargor y la sensación en la boca. Las personas en los paneles sensoriales se eligen sobre la base de que pueden determinar las cualidades relativas relacionadas con los alimentos, tal como el amargor, y además están capacitados para determinar las cualidades relativas relacionadas con los alimentos, tal como el amargor.

Además, los detalles del estudio del panel sensorial se proporcionan en la solicitud tal como se presentó.

No vale la pena que una breve búsqueda en Espacenet utilizando el término de búsqueda "panel sensorial" en la descripción de las solicitudes de patentes europeas publicadas revele más de 500 documentos, lo que indica claramente que el uso de paneles sensoriales es común.

Se plantean objeciones contra las reivindicaciones 26-37 presentadas sobre la base de que la inhibición relativa del amargor es vaga. Respetuosamente se afirma que este no es el caso. Como se mencionó anteriormente, los miembros de un estudio de panel sensorial son bien seleccionados y bien capacitados para determinar el amargor relativo y la inhibición del amargor. Por ejemplo, el párr. 373-378 establece los criterios estrictos para la selección y capacitación de los miembros del panel sensorial, y cómo se evalúan las cualidades de los alimentos.

Punto 3 del Inciso VIII

En el punto 3 de la sección del inciso VIII, se plantean objeciones a la frase "en donde el producto de referencia consiste esencialmente de componentes idénticos al producto sin el componente modulador del sabor; y en donde el amargor se determina mediante el uso de un estudio de panel sensorial" en la reivindicación 57 presentadas sobre la base de que la frase es vaga y poco clara y deja al lector en duda en cuanto a la característica técnica a la que se refiere. Respetuosamente se sostiene que la frase no es poco clara o vaga por las razones citadas anteriormente en relación con la reivindicación 25 tal como se presentó.

Se argumenta además en el punto 3 que el uso de "amargor" en esta frase es inconsistente con "Un método para mejorar la sensación en la boca..." en el preámbulo de la reivindicación. La reivindicación 53 enmendada (que contiene el objeto de la reivindicación 57 tal como se presentó) ha sido enmendada para referirse a "sensación en boca mejorada". Esta objeción es, por tanto, discutible.

Se plantean objeciones contra las reivindicaciones 58 - 69 tal como se presentaron sobre la base de que la mejora relativa de la sensación en la boca es vaga. Respetuosamente se afirma que este no es el caso. Como se mencionó anteriormente, los miembros de un estudio de panel sensorial son bien seleccionados y bien capacitados para determinar la sensación en boca relativa y la mejora de la sensación en boca. Por ejemplo, el párr. 373-378 establece los criterios estrictos para la selección y formación de los miembros del panel sensorial, y cómo se evalúan las cualidades de los alimentos.

Punto 4 de la sección del inciso VIII

Como es del conocimiento de la IPEA, ciertas oficinas nacionales de patentes permiten el uso de "incorporado ... como referencia", y por lo tanto el solicitante se abstendrá de abordar la objeción planteada en el punto 4 de la sección del Inciso.

Punto 5 de la sección del inciso VIII

Como es del conocimiento de la IPEA, el uso de afirmaciones como las del párr. 1217-1222 y 1295 está permitido por ciertas oficinas de patentes, por lo que el solicitante se abstendrá de abordar la objeción planteada en el punto 5 de la sección del Inciso.

Punto 6 de la sección del inciso VIII

Como es del conocimiento de la IPEA, las afirmaciones de tipo reivindicación como las del párr. 379-1216 son permitidas por ciertas oficinas de patentes y, por lo tanto, el solicitante se abstendrá de abordar la objeción planteada en el punto 6 de la sección del Inciso.

Observaciones finales

El Solicitante solicita respetuosamente que se reconsidere la patentabilidad de las reivindicaciones y que se emita un IPER positivo. En caso de que el Examinador contemple emitir una opinión negativa sobre la patentabilidad de la presente Solicitud Internacional, se solicita que se emita una segunda Opinión Escrita conforme a la regla 66.4 PCT que establezca la naturaleza de las objeciones en una declaración razonada de conformidad con el procedimiento establecido en el aviso de agosto de 2011 (OJ EPO 10/2011, 532).

Atentamente,

/HASLAM, Simon David/

HASLAM, Simon David

Agente, Abel + Imray, Asociación No. 808

REIVINDICACIONES

1. Una composición que comprende:
un agente umami; y
una composición moduladora del sabor que consiste esencialmente de
un primer componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una primera sal que tiene un primer catión Mg^{2+} y un primer anión;
un segundo componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una segunda sal que tiene un segundo catión Ca^{2+} y un segundo anión; y opcionalmente
un tercer componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una tercera sal que tiene un tercer catión seleccionado de K^+ y Na^+ y un tercer anión;
en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de 0.1 mM a 10 mM;
en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de 0.1 mM a 10 mM;
en donde el tercer componente modulador del sabor, cuando está presente, está a una concentración de 0.1 mM a 25 mM;
en donde el agente umami está presente en una cantidad de 0.01 % en peso a 5 % en peso;
en donde el primer anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones; y
en donde el segundo anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.
2. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 10 mM; y en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 10

mM.

3. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 5 mM; y en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 5 mM.
4. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el primer anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
5. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el segundo anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
6. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 25 mM.
7. La composición de acuerdo con la reivindicación 6, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 15 mM.
8. La composición de acuerdo con la reivindicación 6, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de 5 mM a 15 mM.
9. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el tercer anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.
10. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el tercer anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
11. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la concentración del primer componente modulador del sabor es de 0.1 mM a 5 mM; en donde la

concentración del segundo componente modulador del sabor es de 0.1 mM a 5 mM; y donde la concentración del tercer componente modulador del sabor es de 0.1 mM a 25 mM.

12. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el agente umami comprende L-glutamato, ácido L-glutámico, una sal de ácido L-glutámico, L-glutamina, una sal de L-glutamina, ácido L-aspartico, una sal de ácido L-aspartico, un 5'-ribonucleótido, una sal de 5'-ribonucleótido de este, proteína autolisada, proteína hidrolizada o sus combinaciones
13. La composición de acuerdo con la reivindicación 122, en donde el agente umami se selecciona de guanosina 5'-monofosfato, inosina 5'-monofosfato, guanilato disódico, inosinato disódico, adenilato disódico; guanilato dipotásico, inosinato dipotásico, adenilato dipotásico, guanilato de calcio, inosinato de calcio, adenilato de calcio y sus combinaciones.
14. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el agente umami es un extracto, un puré o un puré que se prepara a partir de una levadura, un vegetal, un cereal, una carne, un pescado, un producto lácteo o una yema de huevo.
15. La composición de acuerdo con la reivindicación 144, en donde el agente umami se selecciona de proteína de levadura autolisada, proteína de levadura hidrolizada, proteína vegetal hidrolizada y sus combinaciones.
16. La composición de acuerdo con la reivindicación 14, en donde el agente umami se fermenta.
17. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el pH de la composición sávida es de pH 2.5 a pH 7.
18. Un producto que comprende la composición de acuerdo con la reivindicación 1.

19. El producto de acuerdo con la reivindicación 18, en donde el producto es una composición sávida.
20. El producto de acuerdo con la reivindicación 19, en donde la composición sávida es un producto alimenticio.
21. El producto de acuerdo con la reivindicación 20, en donde el producto alimenticio es un condimento, un producto de cereales, un producto de arroz, un producto de pasta, un producto de tapioca, un producto de sagú, un producto de panadería, un producto de galletas, un producto de pastelería, un producto de pan, un producto de levadura, un producto de mostaza, un producto de vinagre, un producto alimenticio procesado, un producto vegetal cocinado, una carne, un producto cárnico, un producto sustitutivo de la carne, un producto de huevo, un producto lácteo, un producto de queso, un producto sustituto de lácteo, un producto de soya, un aceite comestible o un producto graso.
22. El producto de acuerdo con la reivindicación 20, en donde el producto alimenticio es un producto de refrigerio tal como papas fritas, papitas crujientes, nueces, tortilla tostada, pretzels, refrigerios de queso, refrigerios de maíz, refrigerios de papa, palomitas de maíz listas para comer, palomitas de maíz para microondas, chicharrones, nueces, galletas saladas, refrigerios de galletas saladas; un producto de gelatina; un producto cárnico curado tal como un jamón o tocino; un producto cárnico para el almuerzo o el desayuno, tal como perritos calientes, fiambres y salchichas; un producto de tomate; un producto de margarina; un producto de mantequilla de maní; un producto de sopa tal como sopas claras, sopas enlatadas, sopas de crema, sopas instantáneas y productos de caldo de verduras o carne; un producto vegetal enlatado; o un producto de salsa para pasta.
23. Un método para inhibir el amargor, el método comprende:
añadir una composición moduladora del sabor al producto que comprende una composición de esteviol;

en donde la composición de glucósido de esteviol comprende al menos 95 % en peso de glucósidos de esteviol que comprenden al menos 50 % en peso de rebaudiósido A y el resto de los glucósidos de esteviol comprende una mezcla de compuestos que comprende una cadena principal de esteviol que se conjuga con una o más porciones de azúcar;

en donde la composición moduladora del sabor comprende

un primer componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una primera sal que tiene un primer catión Mg^{2+} y un primer anión;

un segundo componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una segunda sal que tiene un segundo catión Ca^{2+} y un segundo anión; y opcionalmente

un tercer componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una tercera sal que tiene un tercer catión seleccionado de K^+ y Na^+ y un tercer anión;

en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de 0.1 mM a 10 mM;

en donde el primer anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones;

en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de 0.1 mM a 10 mM;

en donde el segundo anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones;

en donde el tercer componente modulador del sabor, cuando está presente, está a una concentración de 0.1 mM a 25 mM;

en donde la composición de glucósido de esteviol está presente en una cantidad de 0.01 % en peso a 0.06 % en peso; y

en donde se inhibe el amargor cuando se compara con un producto de referencia; y

en donde el producto de referencia consiste esencialmente de componentes idénticos al producto sin el componente modulador del sabor; y en donde el

amargor se determina mediante el uso de un estudio de panel sensorial.

24. El método de acuerdo con la reivindicación 23, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en 50 %.
25. El método de acuerdo con la reivindicación 23, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia entre 10 % y 200 %.
26. El método de acuerdo con la reivindicación 25, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia entre 50 % y 200 %.
27. El método de acuerdo con la reivindicación 25, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia entre 100 % y 200 %.
28. El método de acuerdo con la reivindicación 25, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia entre 150 % y 200 %.
29. El método de acuerdo con la reivindicación 23, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en al menos 30 %.
30. El método de acuerdo con la reivindicación 29, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en al menos 40 %.
31. El método de acuerdo con la reivindicación 29, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en al menos 50 %.
32. El método de acuerdo con la reivindicación 29, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en al menos 50 %.
33. El método de acuerdo con la reivindicación 29, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en al menos 75 %.

34. El método de acuerdo con la reivindicación 29, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en al menos 100 %.
35. El método de acuerdo con la reivindicación 23, en donde el amargor de la composición disminuye en 5 veces en comparación con la composición de referencia.
36. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 20-35, en donde el producto es un producto alimenticio.
37. El método de acuerdo con la reivindicación 36, en donde el producto alimenticio es un condimento, un producto de cereales, un producto de arroz, un producto de pasta, un producto de tapioca, un producto de sagú, un producto de panadería, un producto de galletas, un producto de pastelería, un producto de pan, un producto de levadura, un producto de mostaza, un producto de vinagre, un producto alimenticio procesado, un producto vegetal cocido, una carne, un producto cárnico, un producto sustituto de la carne, un producto de huevo, un producto lácteo, un producto de queso, un producto sustituto de lácteo, un producto de soya, un aceite comestible o un producto graso.
38. El método de acuerdo con la reivindicación 36, en donde el producto alimenticio es un producto de refrigerio tal como papas fritas, papitas crujientes, nueces, tortilla tostada, pretzels, refrigerios de queso, refrigerios de maíz, refrigerios de papa, palomitas de maíz listas para comer, palomitas de maíz para microondas, chicharrones, nueces, galletas saladas, refrigerios de galletas saladas; un producto de gelatina; un producto cárnico curado tal como un jamón o tocino; un producto cárnico para el almuerzo o el desayuno, tal como perritos calientes, fiambres y salchichas; un producto de tomate; un producto de margarina; un producto de mantequilla de maní; un producto de sopa tal como sopas claras, sopas enlatadas, sopas de crema, sopas instantáneas y productos de caldo de verduras o carne; un producto vegetal enlatado; o un producto de salsa para pasta.

39. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 20-35, en donde el producto es una bebida.
40. El método de acuerdo con la reivindicación 39, en donde la bebida es un producto de jugo; un producto de jugo de frutas; un producto de jugo de vegetales; un producto de refresco carbonatado; una cerveza; un vino; un producto de chocolate caliente; un té; o una bebida de café.
41. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 20-40, en donde la composición de glucósido de esteviol comprende al menos 95 % en peso de glucósidos de esteviol que comprenden al menos 50 % en peso de rebaudiósido A y el resto comprende una mezcla de compuestos que comprenden una cadena principal de esteviol conjugada con cualquier número o combinación de las porciones de azúcar principales, tales como glucosa, ramnosa, xilosa, fructosa, arabinosa, galactosa y desoxiglucosa, en cualquiera de las orientaciones que se presentan en las hojas de *Stevia rebaudiana* Bertoni de acuerdo con la definición de JECFA 2017 (es decir, como se define en la Monografía de residuos preparada por la reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), 84ª reunión 2017, “Steviol Glycosides from *Stevia rebaudiana* Bertoni”).
42. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 20-41, en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 10 mM; y en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 10 mM.
43. El método de acuerdo con la reivindicación 42, en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 5 mM; y en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 5 mM.
44. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 20 a 43, en donde el primer anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.

45. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 20 a 44, en donde el segundo anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
46. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 20-45, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 25 mM.
47. El método de acuerdo con la reivindicación 46, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 15 mM.
48. El método de acuerdo con la reivindicación 46, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de 5 mM a 15 mM.
49. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 20-48, en donde el tercer anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.
50. El método de acuerdo con la reivindicación 49, en donde el tercer anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
51. El método de acuerdo con la reivindicación 20-50, en donde la concentración del primer componente modulador del sabor es de 0.1 mM a 5 mM; en donde la concentración del segundo componente modulador del sabor es de 0.1 mM a 5 mM; y donde la concentración del tercer componente modulador del sabor es de 0.1 mM a 25 mM.
52. El método de acuerdo con las reivindicaciones 20-51, en donde el pH del producto tiene un pH de 2.5 a pH 7.

53. Un método para mejorar la sensación en la boca, el método comprende:
añadir una composición moduladora del sabor al producto que comprende un agente umami;

en donde la composición moduladora del sabor consiste esencialmente de

un primer componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una primera sal que tiene un primer catión Mg^{2+} y un primer anión;

un segundo componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una segunda sal que tiene un segundo catión Ca^{2+} y un segundo anión; y opcionalmente

un tercer componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una tercera sal que tiene un tercer catión seleccionado de K^+ y Na^+ y un tercer anión;

en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de 0.1 mM a 10 mM;

en donde el primer anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones;

en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de 0.1 mM a 10 mM;

en donde el segundo anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones;

en donde el tercer componente modulador del sabor, cuando está presente, está a una concentración de 0.1 mM a 25 mM;

en donde el agente umami está presente en una cantidad de 0.01 % en peso a 5 % en peso; y

en donde se mejora la sensación en la boca cuando se compara con un producto de referencia;

en donde el producto de referencia consiste esencialmente de componentes idénticos al producto sin el componente modulador del sabor; y en donde la sensación en la boca se determina mediante el uso de un estudio de panel

sensorial.

54. El método de acuerdo con la reivindicación 53, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en 50 %.
55. El método de acuerdo con la reivindicación 53, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia de 10 % a 200 %.
56. El método de acuerdo con la reivindicación 55, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia de 50 % a 200 %.
57. El método de acuerdo con la reivindicación 55, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia de 100 % a 200 %.
58. El método de acuerdo con la reivindicación 55, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia de 150 % a 200 %.
59. El método de acuerdo con la reivindicación 53, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en al menos 25 %.
60. El método de acuerdo con la reivindicación 59, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en al menos 30 %.
61. El método de acuerdo con la reivindicación 59, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en al menos 40 %.
62. El método de acuerdo con la reivindicación 59, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en al menos 50 %.

63. El método de acuerdo con la reivindicación 59, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en al menos 75 %.
64. El método de acuerdo con la reivindicación 59, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en al menos 100 %.
65. El método de acuerdo con la reivindicación 59, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con la composición de referencia en 5 veces.
66. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 53-65, en donde el producto es un producto alimenticio.
67. El método de acuerdo con la reivindicación 66, en donde el producto alimenticio es un condimento, un producto de cereales, un producto de arroz, un producto de pasta, un producto de tapioca, un producto de sagú, un producto de panadería, un producto de galletas, un producto de pastelería, un producto de pan, un producto de levadura, un producto de mostaza, un producto de vinagre, un producto alimenticio procesado, un producto vegetal cocido, una carne, un producto cárnico, un producto sustituto de la carne, un producto de huevo, un producto lácteo, un producto de queso, un producto sustituto de lácteo, un producto de soya, un aceite comestible o un producto graso.
68. El método de acuerdo con la reivindicación 66, en donde el producto alimenticio es un producto de refrigerio tal como papas fritas, papitas crujientes, nueces, tortilla tostada, pretzels, refrigerios de queso, refrigerios de maíz, refrigerios de papa, palomitas de maíz listas para comer, palomitas de maíz para microondas, chicharrones, nueces, galletas saladas, refrigerios de galletas saladas; un producto de gelatina; un producto cárnico curado tal como un jamón o tocino; un producto cárnico para el almuerzo o el desayuno, tal como perritos calientes, fiambres y salchichas; un producto de tomate; un producto de margarina; un producto de mantequilla de maní; un producto de sopa tal como sopas claras, sopas enlatadas, sopas de crema, sopas instantáneas y productos de caldo de verduras o carne; un

producto vegetal enlatado; o un producto de salsa para pasta.

69. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 53-65, en donde el producto es una bebida.
70. El método de acuerdo con la reivindicación 69, en donde la bebida es un producto de jugo; un producto de jugo de frutas; un producto de jugo de vegetales; un producto de refresco carbonatado; una cerveza; un vino; un producto de chocolate caliente; un té; o una bebida de café.
71. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 53-70, en donde el agente umami comprende L-glutamato, ácido L-glutámico, una sal de ácido L-glutámico, L-glutamina, una sal de L-glutamina, ácido L-aspartico, un sal de ácido L-aspartico, un 5'-ribonucleótido, una sal de 5'-ribonucleótido de este, proteína autolisada, proteína hidrolizada o sus combinaciones
72. El método de acuerdo con la reivindicación 71, en donde el agente umami se selecciona de guanosina 5'-monofosfato, inosina 5'-monofosfato, guanilato disódico, inosinato disódico, adenilato disódico; guanilato dipotásico, inosinato dipotásico, adenilato dipotásico, guanilato de calcio, inosinato de calcio, adenilato de calcio y sus combinaciones.
73. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 53-70, en donde el agente umami es un extracto, un puré o un puré que se prepara a partir de una levadura, un vegetal, un cereal, una carne, un pescado, un producto lácteo o una yema de huevo.
74. El método de acuerdo con la reivindicación 73, en donde el agente umami se selecciona de proteína de levadura autolisada, proteína de levadura hidrolizada, proteína vegetal hidrolizada y sus combinaciones.

75. El método de acuerdo con la reivindicación 73, en donde el agente umami se fermenta.
76. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 53-75, en donde el pH del producto tiene un pH de 2.5 a pH 7.
77. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 53-76, en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 10 mM; y en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 10 mM.
78. El método de acuerdo con la reivindicación 77, en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 5 mM; y en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 5 mM.
79. El método de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 53-78, en donde el primer anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
80. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 53-79, en donde el segundo anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
81. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 53-80, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 25 mM.
82. El método de acuerdo con la reivindicación 81, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de 1 mM a 15 mM.
83. El método de acuerdo con la reivindicación 81, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de 5 mM a 15 mM.

84. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 53-83, en donde el tercer anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.
85. El método de acuerdo con la reivindicación 84, en donde el tercer anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
86. El método de acuerdo con la reivindicación 53-85, en donde la concentración del primer componente modulador del sabor es de 0.1 mM a 5 mM; en donde la concentración del segundo componente modulador del sabor es de 0.1 mM a 5 mM; y donde la concentración del tercer componente modulador del sabor es de 0.1 mM a 25 mM.