

Ref. Expediente N° NC2019/0011049

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 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 4 de octubre de 2019, con el N° NC2019/0011049, por Amanulla Asadullaevich SULTANXODJAEV, y Abror DADAKHODJAEV, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "METODO PARA LA OBTENCION DE ALIMENTO UTILIZANDO RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ARROCERA", que corresponde a la solicitud internacional PCT/UZ2018/000001 del 5 de abril de 2018.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 876 el 31 de octubre de 2019, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 181, notificado el 06 de enero de 2022, 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 el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0011049 el 31 de marzo de 2022 respondió oportunamente el requerimiento formulado y mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0011049 el 31 de marzo de 2022 presentó las reivindicaciones 1 a 2 que reemplazan las originalmente presentadas. Posteriormente, mediante escrito radicado bajo el N° NC2022/0004245 el 01 de abril de 2022 presentó las reivindicaciones 1 a 2 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 2 incluidas en el radicado bajo el N° NC2022/0004245 el 01 de abril de 2022, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refieren a un método para la obtención de un alimento, que difiere del estado de la técnica más cercano, US20100248320, en que se muele una materia prima vegetal que comprende cascarilla y salvado de arroz, se procesa dicha materia prima molida mediante un tratamiento hidrotérmico a una temperatura de 110-120°C hasta una humedad de 50-60% a una presión de 1-2 atmósferas durante 1.5-2 horas, para luego agregar una masa biofermentada de *Trichoderma lignorum* 19 en una cantidad de 5-15% de la masa de la materia prima procesada. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia el efecto la obtención de un alimento a partir de cascarilla de arroz. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.



Resolución N° 59208

Ref. Expediente N° NC2019/0011049

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 2 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 a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

“METODO PARA LA OBTENCION DE ALIMENTO UTILIZANDO RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ARROCERA”

Clasificación IPC: A23L 1/00.

Reivindicaciones: 1 a 2 incluidas en el radicado bajo el N° NC2022/0004245 el 01 de abril de 2022, de acuerdo con el Anexo No. 1

Titulares: Amanulla Asadullaevich SULTANXODJAEV, y Abror DADAKHODJAEV.

Domicilios: Amanulla Asadullaevich SULTANXODJAEV Mukhbir str.35 Tashkent, 100179 UZBEKISTÁN.

Abror DADAKHODJAEV ul. Mirzo Golib, 7, passage 20 Almazar district Tashkent, 100174 UZBEKISTÁN.

Inventores: Amanulla Asadullaevich SULTANXODJAEV, y Abror DADAKHODJAEV.

Prioridades N°: 11/05/2017, UZ (UZBEKISTÁN), IAP 20170176.

Solicitud internacional N°: PCT/UZ2018/000001 ***Fecha:*** 5 de abril de 2018.

Vigente desde: 5 de abril de 2018

Hasta: 5 de abril de 2038.

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 Amanulla Asadullaevich SULTANXODJAEV, y Abror DADAKHODJAEV, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser



Resolución N° 59208

Ref. Expediente N° NC2019/0011049

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 31 de agosto de 2022



Firmado digitalmente
por: JUAN CAMILO
DURAN TELLEZ
Fecha: 2022.08.31
17:00:11 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

ANEXO No. 1

Página 3 de 4

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un método para la obtención de alimento, caracterizado porque comprende los pasos:

moler una materia prima vegetal en donde dicha materia prima vegetal comprende cascarilla y salvado de arroz, que es molida hasta obtener un tamaño de partícula de 0.2-0.5 mm;

procesar la materia prima molida mediante un tratamiento hidrotérmico a una temperatura de 110-120°C hasta una humedad de 50-60% a una presión de 1-2 atmósferas durante 1.5-2 horas;

agregar una masa biofermentada de *Thrichoderma lignorum* 19 en una cantidad de 5-15% de la masa de la materia prima procesada; sellar la mezcla resultante en una tolva hermética para realizar un proceso microbiológico de saturación y acumulación de la masa proteínica durante 24-48 horas;

y secar la biomasa obtenida a una temperatura de 50-60°C hasta una humedad de 13-14,5%.

2. El método para obtención de alimentos según la Reivindicación 1, caracterizado porque se agrega a la mezcla bagazo de uva, bagazo de manzana y residuos de la producción de azúcar.