

Departamento de Información Tecnológica



Alerta Tecnológica

SECTOR ALIMENTOS



PRIMER TRIMESTRE 2018



Introducción

Es de todos conocidos que el sector de los alimentos es sensible y apuesta en gran medida por la innovación, por lo que tiene ante sí, importantes desafíos que debe afrontar con responsabilidad, ya que es vital para la sociedad.

Sin duda, el acceso a fuentes de información por parte de todos los actores implicados en la gestión de tales desafíos y de aquellos que se puedan plantear en el futuro, es de gran importancia, y en este sentido, las patentes juegan un papel fundamental como fuente de información tecnológica, comercial y legal. El conocimiento de la información de patentes por parte de investigadores, técnicos, asesores en Propiedad Industrial y emprendedores permitirá buscar soluciones de una manera mucho más eficaz y provechosa.

La temática que recopilamos en esta ocasión está referida a la aplicación del microbioma para sistemas alimentarios sostenibles.

Todo y todos estamos rodeados por microbiomas, y comprender la función que cumplen, qué son exactamente y cómo interactúan supone una nueva frontera de la ciencia que está al alcance gracias a los avances que se suceden con rapidez en las áreas del mapeo genómico, la robótica y el análisis químico. Por ahora se sabe que el microbioma afecta profundamente a la salud, a los alimentos que producimos, a los vegetales y animales y a los ecosistemas en general. Si se consiguiera desentrañar su complejidad, surgirían posibilidades inmensas de innovación y cambiarían drásticamente las reglas del juego de cara a gestionar los recursos del planeta con el fin de obtener alimentos y mejorar la salud¹.

1 Innovación y exploración gracias a investigación pionera sobre el microbioma. Tomado de: https://cordis.europa.eu/article/id/400693-innovation-and-exploration-through-cutting-edge-microbiome-research_es.html



Diversas instancias de diálogo y consulta han coincidido en que se requiere un cambio profundo para fortalecer, preservar o recuperar sistemas alimentarios que garanticen su sostenibilidad y capacidad de proveer una alimentación nutritiva y accesible para toda la población; incorporando una mirada integral, desde la preservación de los ecosistemas mediante un uso más eficiente y sostenible de la tierra y los recursos naturales, y la mejora de las técnicas de producción, almacenamiento, transformación, procesamiento y comercialización de alimentos; hasta la gestión de las pérdidas y desperdicios de alimentos y el fortalecimiento de un rol responsable de los consumidores como agentes clave en el sistema alimentario.

El **microbioma** interviene en la regulación de la productividad y salud de plantas y animales, lo que repercute directamente en la seguridad alimentaria. Además, está implicado en el procesamiento y metabolismo de los alimentos por parte de humanos y animales².

Es el conjunto de bacterias, parásitos y virus que conviven en nuestro cuerpo, encargado de proporcionar vitaminas, defendernos de los patógenos y de ayudar a digerir los alimentos³.

El binomio alimentación-salud se ha convertido en un referente de innovación para la **industria agroalimentaria**. Todas las grandes compañías del sector investigan activamente en estas temáticas con unas aproximaciones poco usuales hasta la fecha para la industria agroalimentaria.

² Boletín de Vigilancia Tecnológica de España, Sector Agroalimentario, 3er trimestre/2017

³ Los transgénicos no son malos para la salud, pero sí un microbioma alterado,
<http://agroavances.com/noticias-detalle.php?idNot=394>



DATOS BIBLIOGRÁFICOS DE LOS DOCUMENTOS DE PATENTES

Título; publicación; país de origen; solicitante, fecha de prioridad y resumen.

- COMPOSICIONES ANTIMICROBIANAS Y USO DE LAS MISMAS

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
WO2017158607	PCT	TECHNION RESEARCH & DEVELOPMENT FOUNDATION	2017.03.16

Resumen:

La presente invención, en algunas realizaciones de la misma, se refiere a composiciones poliméricas que comprenden uno o más aceites volátiles, procesos de preparación de los mismos y usos de los mismos como por ejemplo, en la reducción o prevención del crecimiento de microorganismos en envases.

- ALIMENTOS DE SOJA FERMENTADOS CON BACTERIAS DE ÁCIDO LÁCTICO Y BACTERIAS DE ÁCIDO LÁCTICO PARA ALIMENTOS DE SOJA FERMENTADOS CON BACTERIAS DE ÁCIDO LÁCTICO

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
WO2017164146	Japón	PELICAN	2016.03.24

Resumen:

Se proporciona una bacteria de ácido láctico para alimentos de soja fermentada con bacterias ácido lácticas, las mismas tienen un corto período de



fermentación incluso cuando se utilizan con materias primas de soja, con un amplio rango de temperatura óptimo, permitiendo solidificación en un corto período incluso a bajas temperaturas, y siendo extremadamente adecuado para la fermentación de materias primas de soja. También se proporciona un producto alimenticio de soja fermentado con bacterias de ácido láctico que contiene éstas bacterias, y un método para fabricar alimentos de soja fermentados con bacterias de ácido láctico. El producto alimenticio de soja incluye una bacteria de ácido láctico que tiene el número de acceso NITE BP-02207 y que pertenece a *Streptococcus thermophilus*, y la bacteria es preferiblemente del tipo yogurt.

- o LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PARA EL ENTORNO GASTROINTESTINAL PARA PROPORCIONAR UNA MEJOR MICROBIOMA Y PERFIL METABÓLICO

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
CA2961879	Estados Unidos	MEAD JOHNSON NUTRITION MJN U S HOLDINGS MJN US HOLDINGS	2014-10-01

Resumen:

La presente descripción se refiere en general a la composición nutricional para producir un entorno gastrointestinal (GI) para proporcionar un microbioma mejorado y perfil metabólico en un paciente pediátrico. La composición nutricional incluye metabolitos bacterianos en combinación con un probiótico, como *Lactobacillus rhamnosus* GQs (LGG), y/o una composición prebiótica. Se proporcionan métodos para producir un entorno mejorado de GI con el fin de proporcionar microbioma optimizado y perfil metabólico.



- SUPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ALIMENTACIÓN HUMANA O ANIMAL BASADO EN UNA BIOMASA OBTENIDA DE ALGAS.

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
WO2017142906	Estados Unidos	ZIVO BIOSCIENCE	2016-02-16

Resumen:

La presente invención se refiere al soporte nutricional en animales y humanos, en particular en una composición que comprende materiales derivados de algas capaces de soportar un sistema inmune saludable y métodos de tratamiento de los mismos.

- MÉTODOS PARA MEJORAR LA PRODUCCIÓN DE LECHE MEDIANTE LA ADMINISTRACIÓN DE CONSORCIOS MICROBIANOS

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
UY--37069	Estados Unidos	ASCUS BIOSCIENCES	2016-01-07

Resumen:

La divulgación se refiere a microorganismos aislados, que incluyen nuevas cepas de los microorganismos-consorcios microbianos, y composiciones que comprenden lo mismo. Además, la divulgación enseña métodos de utilización de los microorganismos descritos, consorcios microbianos, y composiciones que lo comprenden, en métodos para modular la producción y el rendimiento de la leche y componentes de la leche en rumiantes.



○ MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CONSERVANTES DE ALIMENTOS
NATURALES

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
CN106136022	China	GAO DAYUAN	2016-06-27

Resumen:

La presente invención se refiere a un método para producir conservantes naturales de alimentos, pertenece al campo técnico de la conservación de alimentos. La presente invención supera la presencia de conservantes químicos inducidos por cáncer, así como fácilmente causa intoxicación alimentaria problema teratogénico, la presente invención residuo de vino de uva en el primer procesado, como sustrato de fermentación, jugo de salmuera a través de hidrocloreuro de cisteína a microorganismos en protección, aislamiento de bacterias de ácido láctico en el mismo, y especies Actinomycetes beneficiosas similares, qué especies se criban para reutilizar el medio de cribado, rastreos dirigidos de nuevo, la capacidad de mejorar las especies de supervivencia producen sustancias conservantes, que luego se mezclan con el sustrato de fermentación se somete a la fermentación, la descomposición de los residuos del vino de uva, en la creación de la sustancia polienzoica de protección contra la corrosión que tiene vino de glucosa, seguido de extracción, aislado y secado, produciendo así un conservante de alimentos naturales.



- PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR UN ALIMENTO SEGURO QUE CONTIENE UNA PREPARACIÓN PROCEDENTE DE UNA FERMENTACIÓN BACTERIANA PERO NO CONTIENE BACTERIAS VIVAS.

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
CA2969258	PCT	MICRO NATURE	2016-02-12

Resumen:

Se muestra un proceso para preparar un alimento seguro. El proceso incluye la introducción de una preparación de bacterias sobre o en un alimento para producir un alimento activado. La preparación está sustancialmente agotada de bacterias fermentadas.

- MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO UTILIZANDO LACTOBACILLUS CASEI

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
WO2017125600	EPO	CHR HANSEN	2016-01-21

Resumen:

La presente invención se refiere a un método para producir un producto de leche fermentada que comprende la adición de bacterias de ácido láctico a la leche, donde las bacterias comprenden Lactobacillus casei y al menos una cepa adicional de bacterias de ácido láctico de una especie distinta de Lactobacillus casei, donde la cepa adicional tiene una deficiencia en el



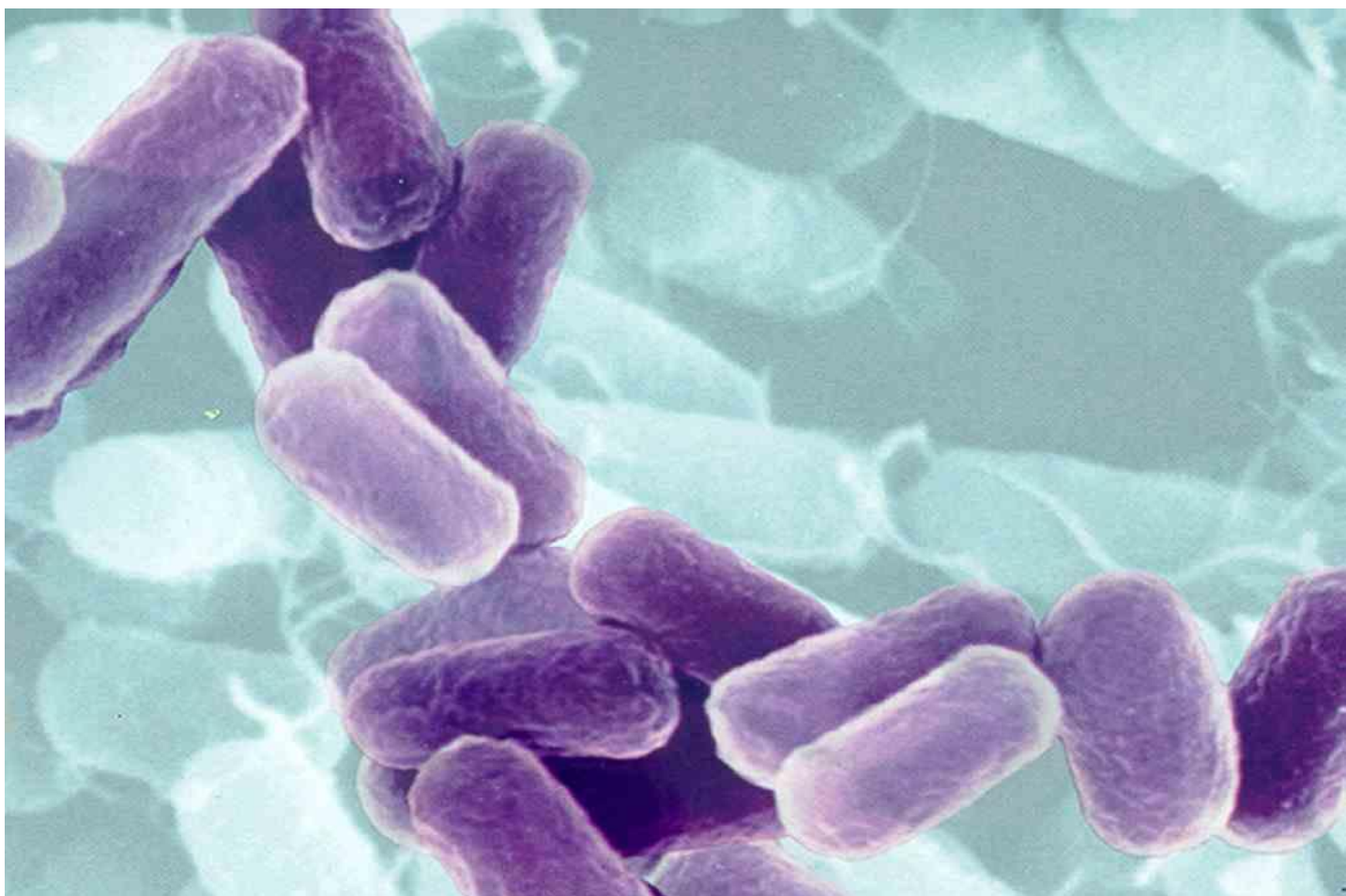
metabolismo de la lactosa pero es capaz de metabolizar uno o varios carbohidratos distintos a la lactosa presente en la leche.

- FORMULACIONES NUTRICIONALES TALES COMO YOGURES, CREMAS O POSTRES CONGELADOS, QUE COMPRENDEN UN AISLADO DE PROTEÍNA DE GUISANTE, Y SU USO COMO SUPLEMENTO ALIMENTARIO.

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
WO2017153669	Francia	ROQUETTE FRERES	2016-03-07

Resumen:

La presente invención se refiere a una formulación nutricional tal como yogurt, crema, postre de crema, postre congelado o sorbete, o queso, que contiene un aislado de proteína de guisante y caracterizado en que dicho aislado de proteína de guisante tiene entre 0.5 y 2% libre de aminoácidos. La invención también se refiere al uso de dicha formulación nutricional como fuente única de proteína o como alimento suplemento destinado a bebés, niños y/o adultos.



Departamento de Información Tecnológica
Oficina Cubana de la Propiedad Industrial (OCPI)



www.ocpi.cu



www.facebook.com/Oficina-Cubana-de-la-Propiedad-Industrial/