ALERTA TECNOLÓGICA

Alimentos Sostenibles

SECTOR ALIMENTOS

78660557-59
78624395 Ext. 110

consultas@ocpi.cu

www.ocpi.cu

I Trimestre
2019

- PRODUCTO ALIMENTICIO QUE COMPRENDE UN INGREDIENTE BASE QUE COMPRENDE SEMILLAS DE CEREAL

Publicación	**País de origen**	**Solicitante**	**Fecha de publicación**
ES2688982	IT	MISTER BIO FOOD S R L; FRESCOLAT S.R.L.	Noviembre/2018

Resumen:

Producto alimenticio vegetal, libre de sacarosa, lactosa y huevo, que comprende un ingrediente base, en donde dicho ingrediente base comprende agua y partículas micronizadas de semillas de cereal sin gluten de grano integral y es en forma de fluido, en donde comprende espesantes y saborizantes, que dan a dicho producto alimenticio un carácter sustituto de alimento en forma de bebida de vegetal caracterizado por que dichos cereales sin gluten se seleccionan del grupo que consiste en: arroz, maíz, mijo, alforfón, sorgo, amaranto, quinoa, en que dicho producto alimenticio vegetal no contiene semilla de soja y en que dichas semillas de grano integral son semillas germinadas.

- UN MÉTODO PARA DESCONGELAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Publicación	**País de origen**	**Solicitante**	**Fecha de publicación**
ES2668211	EPO	**COOLNOVA UG**	Mayo/2018

Resumen:

Un método para descongelar productos alimenticios congelados, eligiéndose dichos productos alimenticios del grupo de pescado, carne, frutas y hortalizas, comprendiendo dicho método introducir los productos alimenticios en una cámara climática con un clima húmedo, un flujo de aire y una temperatura controlados, caracterizado por que los productos alimenticios congelados se someten a un aerosol que comprende gotículas de agua atomizadas que tienen un tamaño de partícula de 0,1 a 10 µm.

- MÉTODO PARA LA PRODUCCIÓN IN SITU DE UN EMULSIONANTE EN UN PRODUCTO ALIMENTICIO
  -

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de publicación
ES2661213	Gran Bretaña	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	Marzo/2018

Resumen:

Un método para la producción in situ de un emulsionante en un producto alimenticio compuesto de 10-98% de agua, en donde el método comprende la etapa de añadir una lípido aciltransferasa al producto alimenticio, y en donde la lípido aciltransferasa comprende una secuencia de aminoácidos que tiene una identidad de 75% o más con una cualquiera de las secuencias mostradas como SEQ ID NO: 2, SEQ ID NO: 3, SEQ ID NO: 4, SEQ ID NO: 5, SEQ ID NO: 6 o SEQ ID NO: 12.

- PROCEDIMIENTO PARA LA PASTEURIZACION Y/O ESTERILIZACION DE ALIMENTOS E INSTALACION PARA LA PUESTA EN PRÁCTICA DEL MISMO

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
ES2662702	España	ENERGESA S.L	Abril/2018

Resumen:

Procedimiento para la pasteurización y/o esterilización de alimentos e instalación para la puesta en práctica del mismo. El procedimiento consiste en llevar a cabo el cocinado y el proceso de pasteurización en una sola operación sometiendo a los alimentos, previamente envasados al vacío, a presiones de hasta 5 bares de presión de vapor, y presiones de vacío de hasta 1 bar de vacío, alternativamente con tiempos de tratamiento entre los 30 minutos y 180 minutos. Este nuevo diseño aprovecha el envasado al vacío del alimento para que los alimentos se cocinen en su propio jugo no perdiendo humedad ni almidones en su cocinado, conservando las cualidades organolépticas y consiguiendo un cocinado y pasteurizado a temperaturas inferiores en comparación con procedimientos tradicionales.

- PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA EL TRATAMIENTO CONTINUO DE ALIMENTOS MEDIANTE CAMPOS ELÉCTRICOS PULSADOS

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
WO2018138361	Alemania	DEUTSCHES INST FUER LEBENSMITTELTECHNIK EV	Agosto/2018

Resumen:

La invención se refiere a un método y un dispositivo para tratar continuamente alimentos con campos eléctricos pulsados, que tiene una cinta transportadora que se guía en una carcasa. La guía para la cinta transportadora encierra los bordes longitudinales de la cinta transportadora en huecos, que se proporcionan, por ejemplo, dentro de las paredes laterales de la carcasa, y están formadas preferiblemente por la base de la carcasa y las placas aislantes laterales unidas, espacio desde la misma, en el en el interior de las paredes posteriores o se forman como un surco dentro de las placas aislantes laterales. La hebra superior de la cinta transportadora se guía a través de las guías sobre la base del alojamiento dentro del alojamiento.

- DESHIDRATACIÓN MEDIANTE SECADO CON MICROONDAS AL VACÍO POR DEBAJO DEL PUNTO TRIPLE DEL AGUA.

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
WO2018209419	Canadá	ENWAVE CORP	Noviembre/2018

Resumen:

Se proporciona un método de esterilización para líquidos, mediante el cual se puede eliminar el deterioro del sabor mientras se asegura un efecto de esterilización, y un dispositivo de esterilización. El método de esterilización de acuerdo con la presente invención comprende irradiar una solución a tratar, que es una bebida distinta del agua, sustancialmente no con luz ultravioleta con una longitud de onda de emisión de 260 nm o menos, pero con luz ultravioleta con una longitud de onda de emisión de 280-320 nm inclusive.

- MÉTODO PARA INCREMENTAR LA VIDA ÚTIL DE ALMACENAMIENTO DE FRUTA, UTILIZANDO LUZ UV

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
WO2018229472	Gran Bretaña	WESTFALIA FRUIT INTERNATIONAL LTD	Diciembre/2018

Resumen:

La presente invención se refiere a un método para aumentar la vida útil de la fruta que comprende las etapas de: tratar una fruta con luz UV de una fuente de luz UV, empaquetar la fruta en una película de empaque que permite que la fruta se almacene en una atmósfera modificada dentro de dicha película, y almacenando la fruta envasada.

- PROCEDIMIENTO PARA REDUCIR LOS CONTAMINANTES EN MATERIA PROTEICA VEGETAL.

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
EP3400806	España	PEVESA BIOTECH	Noviembre/2018

Resumen:

Esta invención se refiere a un procedimiento para reducir contaminantes inorgánicos (metales pesados) y orgánicos (aflatoxinas, mohos, etc.) en materia vegetal de alto valor proteico, principalmente del arroz. La aplicación de dicho procedimiento a la materia vegetal cruda resulta en la obtención de derivados que presentan niveles de estos contaminantes significativamente más bajos que los límites legales establecidos por las autoridades sanitarias. Siguiendo el

procedimiento establecido en esta invención, se obtienen derivados de proteínas de alta calidad que se pueden utilizar para suplementos vitamínicos y nutricionales, fórmulas de leche para bebés, nutrición deportiva, nutrición clínica, ingredientes de alimentos para animales, etc.

- CEPA DE PEDIOCOCCUS ACIDILACTICI CAPAZ DE INCREMENTAR LA PRODUCCIÓN DE LECHE.

Publicación	**País de origen**	**Solicitante**	**Fecha de prioridad**
WO2018224420	Dinamarca	CHR HANSEN AS	Diciembre/2018

Resumen:

La presente invención proporciona una composición que comprende la cepa Pediococcus acidilactici depositada como DSM 32500 o una cepa mutante de la misma, así como a estas cepas. La presente invención se refiere además a un método para aumentar el rendimiento de leche de un mamífero, el método que comprende alimentar al mamífero con alimento, un suplemento dietético o agua a la que se le ha agregado una cepa de Pediococcus acidilactici de la invención.