



# ALERTA TECNOLÓGICA

**Sector: Alimentos**



pisit\_tar676462 en <https://es.vecteezy.com>

▶ **Alimentos  
Sostenibles**

78660557-59  
78624395 Ext. 110



consultas@ocpi.cu



www.ocpi.cu



I Trimestre  
2024

La presentación de este Boletín de Información tecnológica supone la puesta en marcha de un Plan de acciones dirigidas a la toma de conciencia de las empresas y centros de investigación con el uso de las herramientas de Información Tecnológica para la toma de decisiones.

Con este Boletín, como servicio de Información Tecnológica, queremos presentar una información puntual y gratuita de las publicaciones de Patentes, así como los avances y novedades en el sector.

Es de todos conocidos que el sector de los alimentos es un sector sensible que apuesta fuertemente 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 este Boletín está referida a los alimentos sostenibles.

Una alimentación se considera sostenible cuando durante su producción se ha reducido el impacto medioambiental, no se agotan los recursos naturales, se respeta a la biodiversidad, y a través de cual se contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> ¿Qué es la alimentación sostenible? Cómo evitar devorar el planeta

<https://www.bbva.com/es/sostenibilidad/que-es-la-alimentacion-sostenible-como-evitar-devorar-el-planeta/>

Aunque los alimentos son el producto final, la meta es lograr una industria alimentaria que sea sostenible en todos los eslabones de la cadena, es decir, en todas las etapas por las que pasan desde su producción hasta su consumo, incluyendo su empaquetado, su transporte y su venta.

### **Estructura del boletín:**

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

- **Quiosco de procesamiento y venta de alimentos alimentado con energía solar**

<b>Publicación</b>	<b>País de origen</b>	<b>Solicitante</b>	<b>Fecha de prioridad</b>
CN 116856765 A	CN	Shenzhen Jingyuan Ind Development Co Ltd	09/01/2023

### **Resumen:**

La invención divulga una caseta de procesamiento y venta de alimentos alimentada con energía solar, y pertenece al campo técnico de la integración eléctrica. Un quiosco de procesamiento y venta de alimentos alimentado por energía solar comprende un cuerpo de quiosco de venta con una puerta de seguridad, y el cuerpo de quiosco de venta comprende un mecanismo tipo disco que se utiliza para colocar alimentos en una caja de embalaje y tiene una función giratoria, un sistema de aire acondicionado. está dispuesto entre la pared interior y la superficie trasera del cuerpo del quiosco de venta, y el cuerpo del quiosco de venta está situado en el cuerpo del quiosco de venta y está provisto de un mecanismo de toma de material correspondiente; Se adopta un mecanismo tipo disco en el quiosco de venta que se utilizará para descargar los alimentos en una caja de embalaje desde una ventana inteligente en cooperación con un mecanismo de toma de material, la frescura y calidad de los alimentos se mantienen en combinación con un sistema de aire acondicionado y un Se proporciona a los clientes un mecanismo de cocción, un canal de compra cómodo

y rápido y una pantalla de pago, y además, el quiosco de venta adopta además un conjunto de batería híbrida solar, de modo que se prolonga la vida útil del quiosco de venta. Se logra la utilización sostenible de la energía, se logran las ventajas de la conservación de la energía, la protección del medio ambiente y similares, y se puede ofrecer a los consumidores una mejor experiencia de compra y una selección de dietas saludables.

- **Bebida de té fermentada con Lactobacillus y método de preparación de la misma.**

<b>Publicación</b>	<b>País de origen</b>	<b>Solicitante</b>	<b>Fecha de prioridad</b>
CN 117204486 A	CN	Yangtze River Delta Smart Oasis Innovation Center of Zhejiang Univ	27/10/2023

### **Resumen:**

La invención proporciona una bebida de té fermentada con lactobacillus y un método de preparación de la misma, y pertenece al campo técnico de la ingeniería de fermentación de alimentos. Según el método de preparación de la bebida de té fermentada con lactobacillus proporcionada por la invención, los residuos del té se utilizan como sustrato de fermentación, los desechos del procesamiento profundo del té se utilizan eficazmente y se promueve el desarrollo ecológico y sostenible de la industria del té; el moho y el lactobacillus plantarum se utilizan para la fermentación segmentada de los residuos del té, el aspergillus destruye la estructura de la pared celular del té, se promueve que el lactobacillus plantarum fermente y descomponga la proteína de los residuos del té y aumenta el contenido de aminoácidos de la bebida de té. La bebida de té fermentada con lactobacillus preparada mediante el método de preparación se combina con diferentes extractos de té, de modo que no sólo no se ve afectada la fermentación de lactobacillus plantarum, sino que también se mantiene favorablemente el sabor del té, y la bebida de té obtenida tiene tanto el sabor

característico del té y el sabor de la fermentación de lactobacillus y tiene características obvias.

- **Método para cultivar brotes de soja utilizando un campo eléctrico de corriente continua y brotes de soja.**

<b>Publicación</b>	<b>País de origen</b>	<b>Solicitante</b>	<b>Fecha de prioridad</b>
CN 117256343 A	CN	Univ Wuhan	25/09/2023

### **Resumen:**

La invención describe un método para cultivar brotes de frijol mediante el uso de un campo eléctrico de corriente continua y los brotes de frijol, y el método comprende los siguientes pasos: poner semillas de frijol sometidas a la operación de remojo de frijol en el campo eléctrico de corriente directa con intensidad y dirección preestablecidas ser cultivado en un lugar oscuro; y cultivo para obtener un producto de brotes de frijol. Se adopta el campo eléctrico de corriente continua como factor de influencia, no es necesario agregar sustancias químicas y, por lo tanto, se reduce el riesgo de residuos químicos en los productos agrícolas, se mejora la seguridad alimentaria y se influye positivamente en la seguridad y la sostenibilidad. se logra el desarrollo de la industria alimentaria; Se estudia la influencia de campos eléctricos de corriente continua con diferentes direcciones y diferentes intensidades en el crecimiento de los brotes de frijol mungo, y el resultado muestra que la velocidad de crecimiento y el rendimiento de los brotes de frijol mungo se pueden mejorar en presencia de la luz directa adecuada. -campos eléctricos actuales, para aumentar el rendimiento de los alimentos y mejorar la eficiencia de la producción de alimentos.

- **Método de preparación de mantequilla natural vegetal sin sal a partir de jugo residual de cocción de garbanzos y aplicación de mantequilla natural vegetal sin sal.**

<b>Publicación</b>	<b>País de origen</b>	<b>Solicitante</b>	<b>Fecha de prioridad</b>
CN 117322477 A	CN	Guangdong Vocational College of Science and Trade	07/10/2023

### **Resumen:**

La invención se refiere al campo técnico del procesamiento de alimentos, en particular a un método para preparar mantequilla sin sal de origen vegetal natural a partir de jugo residual de cocción de garbanzos y a la aplicación de mantequilla sin sal de origen vegetal natural. La mantequilla natural vegetal sin sal se compone de las siguientes materias primas en partes en peso: 50-100 partes de jugo residual de garbanzo hirviendo sometido a tratamiento estandarizado y 0-50 partes de aceite vegetal. El jugo residual de ebullición de garbanzo sometido a tratamiento de estandarización toma como estándar el contenido de proteína en el jugo residual de ebullición; el contenido de proteína en el jugo residual de soja hirviendo después del tratamiento de estandarización es del 0,5 al 5% en peso; el método utiliza principalmente jugo residual de frijol hervido, subproducto del procesamiento de garbanzos, y aceite vegetal no hidrogenado para combinar y homogeneizar, el procedimiento de operación es simple, el requisito de equipo es bajo, el costo de preparación es bajo y se facilita el entorno ecológico y el desarrollo sostenible. El producto obtenido es de color blanco, de buen carácter y de sabor suave, tiene seguridad comestible y buena espumabilidad y estabilidad, y puede usarse para espumas de leche, coberturas de leche, helados, cremas proteicas, pasteles, postres y decoración decorativa de las

espumas de leche, las coberturas de leche, los helados, la crema proteica, las tartas y los postres.

- **Envasado de alimentos.**

<b>Publicación</b>	<b>País de origen</b>	<b>Solicitante</b>	<b>Fecha de prioridad</b>
US 2023/0415954 A1	EP	Pieper Stefan , Omairat Walid , Smart Catering Gmbh & Co Kg	09/08/2022

**Resumen:**

Envase, en particular preenvasado, para alimentos, que comprende una parte lateral. La parte lateral encierra un espacio de alojamiento para alimentos y una parte inferior. La parte inferior está conectada a la parte lateral. La conexión entre la parte lateral y la parte inferior incluye, al menos parcialmente, una conexión liberable. La conexión entre la parte lateral y la parte inferior incluye, al menos parcialmente, una conexión permanente. La conexión permanente es al menos parcialmente móvil. La configuración al menos parcialmente móvil de la conexión permanente permite un efecto de bisagra entre la parte lateral y la parte inferior. La parte inferior se puede plegar hacia abajo después de soltar al menos parcialmente la conexión liberable.

- **Proteínas de leche recombinantes y composiciones alimenticias que las comprenden.**

<b>Publicación</b>	<b>País de origen</b>	<b>Solicitante</b>	<b>Fecha de prioridad</b>
US 2024/0043900 A1	US	Nobell Foods Inc	13/09/2020

**Resumen:**

En el presente documento se proporcionan composiciones y métodos para producir proteínas lácteas, que permiten una producción segura, sostenible y humana de proteínas lácteas para uso comercial, tal como el uso en composiciones alimentarias. La divulgación proporciona proteínas de fusión recombinantes que comprenden al menos una primera proteína y una segunda proteína, en donde al menos una de la primera proteína y la segunda proteína es una proteína de la leche, o un fragmento de la misma. La divulgación también proporciona métodos para producir proteínas de fusión recombinantes y composiciones alimenticias que las comprenden.