



ALERTA TECNOLÓGICA

Sector: Alimentos



pisit_tar676462 en <https://es.vecteezy.com>

► **Conservación
de Alimentos**

78660557-59
78624395 Ext. 110



consultas@ocpi.cu



www.ocpi.cu



I Trimestre
2025

Estructura del boletín:

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

- **Sistema para la conservación de alimentos en un aparato de refrigeración.**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
ES2972881	DE	COFRESCO FRISCHHALTEPRODUKTE GMBH & CO KG + (Cofresco Frischhalteprodukte GmbH & Co. KG)	2017.09.27

Resumen:

Sistema para almacenar alimentos que comprende: una pluralidad de recipientes (1) para almacenar alimentos, estando dichos recipientes dispuestos en una unidad de envasado y provistos de diferentes codificaciones (4); una estación de entrada (10), en la que, cuando se deposita un recipiente (1) en un frigorífico, se puede introducir al menos información relativa a la codificación (4) y los alimentos dispuestos en el recipiente (1); una memoria para almacenar la información de entrada; una unidad de control, mediante la cual a cada contenedor se le asigna una fecha de caducidad (16); y una unidad de visualización (11), que genera una visualización al vencimiento o antes de una fecha de caducidad (16) e informa al usuario de la expiración de la vida útil del alimento. La invención se refiere además a un método para almacenar alimentos.

- **ATOMIZADOR CENTRIFUGO DUAL PARA CONSERVACION DE ALIMENTOS CON BAJAS TEMPERATURAS.**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
PE20231131	PE	UNIV PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS S A C	2021.12.28

Resumen:

El invento se refiere a un dispositivo compuesto por dos atomizadores centrífugos, los cuales trabajarán con dos fluidos diferentes, uno con temperaturas bajas (nitrógeno líquido) y el otro a temperatura ambiente (agua líquida). Ambos atomizadores producirán rocíos en formato cónico que colisionaran, provocando un cambio de fase brusco para el agua, pasando de estado líquido a sólido, este sólido particulado caerá sobre la superficie de los productos comestibles, formando una capa térmica sobre ellos y así conservarlos frescos por mucho más tiempo, sin necesidad de adquirir grandes cantidades de hielo.

- **Película polimérica con incorporación de nanopartículas de carbón activado para empaques de alimentos para incrementar su vida útil y mejorar su conservación**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
CL2021001730	CL	BIOELEMENTS CHILE S A	2021.06.25

Resumen:

Película polimérica que comprende nano partículas de carbón activado de un tamaño menor o igual que 100nm y un polímero o bioplástico termoplásticos seleccionados de Polietileno (PE), Polipropileno (PP), Poliestireno (PS), Polietileno tereftalato (PET), Ácido poliláctico (PLA), Polibutileno adipato tereftalato (PBAT), Poli hidroxí alcianoato (PHA), Poli hidroxí butirato (PHB), Policaprolactona (PCL), Ácido poliglicólico (PGA), almidón, celulosa o una mezcla de dos o más de los mismos, donde las partículas de carbón activado están presentes en una cantidad del 0,5 al 15% en peso total de la película.

- **SISTEMA Y PROCEDIMIENTO DE TRANSFERENCIA CON TEMPORIZADORES PARA DISPOSITIVOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
MX2021005318	WO	CLEVELAND RANGE LLC	2018.11.09

Un sistema para almacenar productos alimenticios a temperaturas predeterminadas incluye un armario de conservación de productos alimenticios receptor, un primer compartimento de almacenamiento en el armario de conservación para recibir una bandeja, un dispositivo de control de temperatura que está en comunicación térmica con la bandeja y un controlador que transfiere un temporizador seleccionado tocando una interfaz de usuario del armario de conservación, designando así el temporizador seleccionado para la transferencia que se asociará con el primer compartimento de almacenamiento.

- **Compuestos de S-nitrosotiol y sus combinaciones con agentes bloqueadores de nitrosamina para una conservación segura de los alimentos**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
ES2881761	US	YISSUM RESEARCH AND DEVELOPMENT COMPANY OF THE HEBREW UNIV OF JERUSALEM LTD	2017.08.01

Resumen:

Un procedimiento para tratar alimentos, que comprende la etapa de añadir al alimento S-nitroso-N-acetilcisteína: ****(Ver fórmula) **** o una sal o éster de alquilo C1-C5 de la misma fisiológicamente aceptable.

- **CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS MEDIANTE CHOQUE TERMICO Y MICROONDAS**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
NI201100039 (A)	CN	FRANCISCO CALLEJAS DESHON	2011.02.16

Resumen:

El problema consistente en la conservación de alimentos durante un prolongado período de tiempo, de forma segura y sana, sin que sea necesario agregar sustancias que los preserven, las cuales que pueden afectar la salud. Este problema técnico se soluciona mediante la elevación de la temperatura de los alimentos por arriba de los 78.0° C., lo más rápidamente posible para evitar que las bacterias termófilas tengan tiempo a formar su capa protectora y después bajar la temperatura también lo más rápidamente posible para que este cambio brusco de temperatura resquebraje la capa protectora de las bacterias termófilas que lograron escapar provocando la muerte de la mayoría de ellas, sin tener que llevar la temperatura por arriba de los 120°C. Este procedimiento se sigue una vez que los alimentos han sido cocinados o procesados y debidamente empacados en bolsas de plástico.

- **PROCEDIMIENTO Y SISTEMA ELECTROQUIMICO PARA LA CONSERVACION DE ALIMENTOS PERECEDEROS**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
MX2016014500 (A)	US	ARTURO SOLIS HERRERA	2014.05.06

Resumen:

Se describen procedimientos y sistemas electroquímicos para conservar alimentos perecederos; el procedimiento y sistema permiten la conservación de alimentos perecederos en la presencia de humedad de agua, melanina, o un precursor, derivado, análogo o variante de melanina, y energía electromagnética, como energía luminosa visible o invisible; en la técnica se necesitan métodos y procedimientos mejorados para conservar alimentos perecederos que superen ciertas desventajas asociadas con los métodos conocidos para la conservación de alimentos perecederos, como la adición de conservadores, refrigeración/congelamiento, secado/deshidratación del alimento, y almacenamiento al vacío; la invención satisface esta necesidad proporcionando un procedimiento y sistema para conservar alimentos perecederos en la presencia de humedad de agua, energía electromagnética, y melanina, precursores de melanina, derivados de melanina, análogos de melanina, o variantes de melanina.

- **Proceso de conservación de alimentos que combina congelamiento criogénico y envasado en atmósfera modificada**

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
ES2623374 (T3))	EP	AIR PROD & CHEM	2014.12.23

Resumen:

Un método de conservación de alimentos que comprende proporcionar un producto alimenticio congelado en un envasado en atmósfera modificada por las etapas de: - congelación criogénica del producto alimenticio; y - envasado en atmósfera modificada del producto alimenticio, en el que las etapas pueden realizarse en cualquier orden.

Literatura no patente

1. Métodos de conservación de alimentos.

Disponible en: <https://www.terrafoodtech.com/metodos-de-conservacion-de-alimentos/>