# ALERTA TECNOLÓGICA

## SECTOR ALIMENTOS

## PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

78660557-59
78624395 Ext. 110

consultas@ocpi.cu

www.ocpi.cu

II Trimestre
2020

**ALERTA TECNOLÓGICA**

***Sector Alimentos:***

**Producción de Alimentos**

## 1. PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE COMPRENDEN MICROORGANISMOS PROBIÓTICOS Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN

| Publicación | País de origen | Solicitante | Fecha de publicación |
|---|---|---|---|
| **US 2010/0074993** | ESTADOS UNIDOS | SENSIENT FLAVORS LLC | 24/03/2010 |

**RESUMEN:**

Un producto alimenticio modificado que comprende microorganismos probióticos y un proceso para hacer el producto alimenticio modificado. Un producto alimenticio está cubierto con capas de grasa, o una composición que contiene grasa y un microorganismo probiótico. Las capas pueden incluir opcionalmente una sal o un suero o producto lácteo. Los ejemplos de productos alimenticios incluyen, entre otros, cereales y patatas fritas de cereales.

## 2. MÉTODOS PARA PREDECIR ALIMENTOS APROPIADOS PARA LA EDAD O LA ETAPA DE DESARROLLO PARA NIÑOS

| Publicación | País de origen | Solicitante | Fecha de publicación |
|---|---|---|---|
| **US 9691029** | ESTADOS UNIDOS | NESTEC SA | 26/06/2017 |

**RESUMEN:**

La presente divulgación proporciona métodos para clasificar productos alimenticios y predecir edades apropiadas y / o etapas de desarrollo en las que los niños deben recibir ciertos productos alimenticios. En una realización, los métodos incluyen modelos matemáticos que usan las mediciones de atributos clave de textura para predecir la edad mínima y / o la etapa de desarrollo de los productos alimenticios. Usando los métodos de la presente divulgación, la clasificación de los productos alimenticios se puede dirigir durante el desarrollo temprano del producto. Además, los métodos de la presente divulgación han generado una comprensión de qué atributos clave de textura diferencian los productos apropiados en las etapas de desarrollo.

**ALERTA TECNOLÓGICA**

***Sector Alimentos:***

**Producción de Alimentos**

3. **MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE COMPRENDEN MICROALGAS Y PRODUCTOS DERIVADOS**

| Publicación | País de origen | Solicitante | Fecha de publicación |
|---|---|---|---|
| **WO 2018/178214** | PCT | GOLDEN CHLORELLA SA | 29/03/2017 |

**RESUMEN:**

La presente invención se refiere a un método de preparación de productos alimenticios ricos en proteínas y a un proceso para fabricar una mezcla rehidratable de alimentos secos ricos en proteínas que comprende microalgas altas en proteínas y productos alimenticios ricos en proteínas que comprenden microalgas, en particular Chlorella.

4. **ALIMENTOS INFANTILES PRODUCIDOS ASÉPTICAMENTE QUE TIENEN BAJAS CONCENTRACIONES DE SUBPRODUCTOS NO DESEADOS Y MÉTODOS PARA HACER LO MISMO**

| Publicación | País de origen | Solicitante | Fecha de publicación |
|---|---|---|---|
| **EP 2548454** | EP | NESTEC SA | 04/06/2019 |

**RESUMEN:**

Una gama de productos alimenticios infantiles en la que cada producto en el rango incluye niveles mínimos de subproductos no deseados producidos durante el procesamiento, como se indica por menos de aproximadamente 15 microgramos de furano por kg de producto alimenticio.

5. **PRODUCTO ALIMENTICIO Y MÉTODO DE HACER UN PRODUCTO ALIMENTICIO**

| Publicación | País de origen | Solicitante | Fecha de publicación |
|---|---|---|---|
| **US 2020/0163350** | ESTADOS UNIDOS | PRODUCTOS NATURALES INNOCAMPO S A DE C V | 27/05/2020 |

**RESUMEN:**

Se proporciona un producto alimenticio hecho de alimentos frescos, en el que dicho producto alimenticio comprende una primera cantidad de alimentos frescos y una segunda cantidad de

alimentos frescos y dicho alimento fresco puede ser una fruta o verdura fresca. También se proporciona un método para preparar dicho producto alimenticio.

### 6. ENVASADO DE ALIMENTOS BARRERA RESISTENTE A LA FLORACIÓN

| Publicación | País de origen | Solicitante | Fecha de publicación |
|---|---|---|---|
| **US 2015/0296810** | Estados Unidos | Dawn Food Products Inc | 21/10/2015 |

**RESUMEN:**

Un método resistente a la floración para congelar y envasar un producto alimenticio fresco.

### 7. ACIDIFICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

| Publicación | País de origen | Solicitante | Fecha de publicación |
|---|---|---|---|
| **WO 2012/003162** | ESTADOS UNIDOS | PROCTER & GAMBLE | 04/01/2012 |

**RESUMEN:**

Un proceso para acidificar un producto alimenticio. El proceso puede incluir proporcionar un producto alimenticio que tenga un pH inicial, agregar un primer ácido al producto alimenticio para ajustar el pH inicial del producto alimenticio a un pH intermedio del producto alimenticio, agregar un segundo ácido al producto alimenticio para para ajustar el pH intermedio del producto alimenticio a un pH final del producto alimenticio, en donde se produce un producto alimenticio acidificado que tiene el p final.

### 8. SISTEMA Y MÉTODO PARA RECUBRIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS

| Publicación | País de origen | Solicitante | Fecha de publicación |
|---|---|---|---|
| **US 2018/0343876** | ESTADOS UNIDOS | GEN MILLS INC | 05/12/2018 |

**RESUMEN:**

Un producto alimenticio se reviste aplicando un primer recubrimiento al exterior del producto alimenticio con un primer depositante. A continuación, el producto alimenticio se encuentra en un recipiente para masa. Luego, se aplica un segundo recubrimiento al exterior del producto

alimenticio con un segundo depositante. Luego, el producto alimenticio se hornea en un horno. Opcionalmente, antes de aplicar el primer recubrimiento, se aplica un agente adhesivo al exterior del producto alimenticio con un tercer depositante. En una realización preferida, se aplican múltiples recubrimientos de una combinación de azúcar y canela a los productos de masa rellena.

## 9. MEDICIÓN TÉRMICA Y CONTROL DE PROCESOS

| Publicación | País de origen | Solicitante | Fecha de publicación |
|---|---|---|---|
| **US 10602759** | ESTADOS UNIDOS | JOHN BEAN TECH CORPORATION | 30/03/2020 |

**RESUMEN:**

Un sistema de procesamiento y control térmico (300) incluye una estación de procesamiento térmico (312) para recibir productos alimenticios (14) que se transportan en un sistema transportador (316). Una primera estación de escaneo (318) está ubicada aguas arriba de la estación de procesamiento térmico (312) para escanear los productos alimenticios que transporta el transportador (316). Un actuador (420) conecta automáticamente los dispositivos de medición de temperatura (402) con productos alimenticios seleccionados (14). Un transportador desviador (324) desvía productos alimenticios seleccionados (14) del transportador (316) a un transportador transversal (326) para su posterior procesamiento o procesamiento alternativo, dependiendo de cómo esté configurado el sistema (300). Los dispositivos de medición de temperatura (402) se retiran automáticamente de los productos alimenticios en la estación (329).