



Yenitse Alvarez González

ALERTA TECNOLÓGICA



Sector Alimentos
Tema Conservación de alimentos

III TRIMESTRE

2020

Datos bibliográficos de los documentos de patentes relacionados con tecnologías para la conservación de alimentos.

Título: Conservante vegetal, método de preparación y método de conservación vegetal del conservante vegetal.

No. de publicación: **CN 107318964 A**

País de origen: CN

Solicitante: INSTITUTE OF AGRO FOOD SCIENCE AND TECH CHINESE ACADEMY OF AGRICULTURAL SCIENCES

Fecha de prioridad: 06/11/2017

Resumen:

La invención se refiere al campo técnico del almacenamiento y conservación de productos agrícolas y describe en particular un método de preparación de un conservante vegetal. El método comprende los siguientes pasos: las hojas de artemisa china se trituran completamente y se mezclan con agua destilada, se obtiene una primera mezcla, la primera mezcla se deja reposar y luego se hierve a fuego fuerte, y se recoge un evaporante; el evaporante recogido se somete a un tratamiento de condensación y se obtiene un líquido de volatilización de las hojas de artemisa china; se filtra la primera mezcla que queda después de recoger el evaporante y se obtiene el primer filtrado; el líquido de volatilización y el primer filtrado se mezclan para la preparación del conservante vegetal. El método es simple y fácil de operar, y el conservante de verduras preparado puede desempeñar un mejor papel en la conservación de verduras frescas y prolongar el período de almacenamiento en frío de las verduras. La invención proporciona además el conservante vegetal que es seguro, saludable, no tóxico y capaz de prolongar el período de almacenamiento de las verduras. La invención proporciona además un método de conservación vegetal del conservante vegetal y se proporciona el método de uso más eficaz para el tratamiento de conservación del conservante vegetal.

Título: Método de conservación del aceite esencial de cítricos.

No. de publicación: **CN 111187674 A**

País de origen: CN

Solicitante: INSTITUTE OF FOOD SCIENCE AND TECH CAAS

Fecha de prioridad: 04/02/2020

Resumen:

La invención proporciona un método de conservación de aceite esencial de cítricos, perteneciente al campo técnico de la conservación de frutas y hortalizas. El método de conservación comprende las etapas de pretratamiento, preparación de aceite esencial de cítricos, adición de un agente protector y un agente de secado, almacenamiento, filtración, destilación y similares. El método es de proceso simple y de bajo costo de producción, y el agente protector usado n-hexano puede reciclarse repetidamente. El método de conservación del aceite esencial de cítricos puede inhibir eficazmente la irradiación ultravioleta del aceite esencial de cítricos y el efecto destructivo del oxígeno sobre el aceite esencial de cítricos en el proceso de almacenamiento. Por lo tanto, la vida útil del aceite esencial de cítricos se puede

prolongar y se obtiene una alta eficiencia de procesamiento y almacenamiento de subproductos de cítricos.

Título: Recubrimientos de nanocelulosa para evitar daños en los alimentos.

No. de publicación: *US 9826750 B2*

País de origen: USA

Solicitante: **OREGON STATE UNIVERSITY**

Fecha de prioridad: 13/03/2013

Resumen:

En el presente documento se describen realizaciones de una composición para su uso en la formación de películas o recubrimientos que evitan daños en productos alimenticios, incluidas plantas, frutas y verduras. Las composiciones descritas comprenden un nanomaterial de celulosa y pueden comprender además un compuesto mineral a nanoescala y uno o más componentes adicionales. También se describen películas o revestimientos fabricados usando las composiciones divulgadas, así como métodos para preparar las composiciones divulgadas y métodos para usar las composiciones divulgadas.

Título: Método de conservación de papas recién cortadas en los alimentos.

No. de publicación: *CN 107279272 A*

País de origen: CN

Solicitante: **Institute Of Agro Food Science And Tech Chinese Academy Of Agricultural Sciences**

Fecha de prioridad: 12/07/2017

Resumen:

La invención describe un método de conservación de patatas recién cortadas. El método comprende los siguientes pasos: 1) se almacenan patatas frescas en una sala de almacenamiento para ser preenfriadas durante 12-15 horas a la temperatura de almacenamiento refrigerado de 8-12°C; 2) las patatas sometidas a almacenamiento refrigerado se limpian con agua limpia; 3) las patatas se cortan en rodajas de 5 a 8 mm de grosor después de pelarlas; 4) las rodajas de patata se sumergen en una solución compuesta durante 5-8 min, en la que la solución compuesta se prepara, en porcentaje en peso, 0,05% -0,3% de catequina, 0,5% de ácido málico, 0,5% -3% de VC y 0.05% -0.1% de bicarbonato de sodio; 5) las rodajas de patata se sacan y se secan al aire en condiciones de temperatura normal; 6) las rodajas de patata se esterilizan; 7) las rodajas de patata se envasan y se almacenan en refrigeración a una temperatura de 4°C. El método es sencillo de operar, cómodo de usar y de bajo coste de tratamiento; las patatas recién cortadas tratadas con el método tienen índices de tostado y tasa de pudrición reducidos en el proceso de almacenamiento a baja temperatura, pueden conservar mejor el color, aroma y sabor de las manzanas y tienen un período de almacenamiento de 7 días o más.

Título: Envases reutilizables para la conservación de frutas y verduras frescas.

No. de publicación: *AU 1997/045131 A*

País de origen: CA

Solicitante: **HER MAJESTY IN RIGHT OF CANADA AS REPRESENTED BY THE MINI OF AGRICULTURE AND AGRI FOOD CANADA, UNIV LAVAL**

Fecha de prioridad: **27/11/1996**

Resumen:

Se describe un contenedor duradero para almacenar y transferir cultivos, como frutas y verduras, del campo al mercado. El contenedor está adaptado para proporcionar una circulación eficiente de aire o agua para la conservación de los cultivos. Particularmente, el contenedor contiene aberturas en el piso y los lados del contenedor, que son de un tamaño y proporción definidos del área total, para permitir una circulación efectiva de aire o agua.

Título: Métodos de encapsulación de sabor y concentración asistida por matriz de alimentos y productos acuosos producidos a partir de ellos.

No. de publicación: *US 2017/0027208 A1*

País de origen: USA

Solicitante: **THE BOARD OF TRUSTEES OF THE UNIVERSITY OF ILLINOIS A BODY CORPORATE AND POLITIC OF THE STATE OF ILLINOIS**

Fecha de prioridad: **26/06/2009**

Resumen:

La encapsulación del sabor se realiza generalmente mezclando el sabor con una solución de prolamina y secando la mezcla en formas en polvo de sabor encapsulado. En una realización, el aroma y la zeína se dispersan por separado en una mezcla de agua y alcohol en una proporción apropiada antes de mezclar. En otra realización, se mezcla un alimento acuoso que comprende componentes bioactivos con la solución de prolamina, iniciando así la precipitación de la prolamina y la concentración de los componentes bioactivos en dicho alimento acuoso. Las formas en polvo resultantes de aroma encapsulado comprenden los componentes bioactivos del alimento acuoso. En otra realización, puede emplearse un proceso de secado de dos fases que comprende la eliminación de alcohol para el autoensamblaje inducido por evaporación de microestructuras de zeína, seguido de la eliminación del agua restante para producir dicha forma en polvo.

Título: Un método conservante físico y de mantenimiento fresco para frutas y verduras.

No. de publicación: *CN 104255904 A*

País de origen: CN

Solicitante: **Food And Proc Inst Of Liaoning Academy Of Agricultural Sciences**

Fecha de publicación: **24/09/2013**

Resumen:

La invención se refiere a un conservante físico y un método de conservación en fresco de frutas y verduras. El método de conservación física y conservación en fresco se caracteriza porque: las frutas y verduras y las frutas y verduras recién cortadas se

esterilizan mediante la adopción de un método de esterilización pulsada de alta luminosidad; y el método de conservación física y fresco incluye los pasos de (1) envasar las frutas y verduras con una película conservante, una bolsa de conservación o una caja de conservación que sean buenas en transmisión de luz y se utilicen especialmente para los alimentos antes de la irradiación; (2) durante la irradiación, poner las frutas y verduras verticalmente bajo un dispositivo de pulso e irradiar el reverso en las mismas condiciones después de irradiar el lado derecho; y (3) después de la irradiación, seleccionar las condiciones adecuadas de almacenamiento de acuerdo con las propiedades fisiológicas del almacenamiento o las demandas de consumo de diferentes frutas y verduras. El método de conservación física y de conservación en fresco inhibe eficazmente las enfermedades de almacenamiento de las frutas y verduras, prolonga la vida útil y el tiempo de almacenamiento a baja temperatura de las frutas y verduras, mantiene bien la calidad original de las frutas y verduras, garantiza el valor comercial y valor comestible de las frutas y verduras, y es un método eficiente, seguro, económico y conveniente.