

ALERTA TECNOLÓGICA

Sector: Alimentos



Alimentos Probióticos

78660557-59 78624395 Ext. 110



consultas@ocpi.cu



www.ocpi.cu



III 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 probióticos, los cuales tienen su origen en Japón en la década de los 80 y han llegado a nuestra cultura sustentados con el uso de la biotecnología. El término probiótico es de origen griego y significa "para la vida". Los criterios que debe cumplir un probiótico incluye que la cepa sea de origen humano, segura para su uso, además de estable en ambiente ácido y en presencia de sales biliares.

Los productos probióticos aunque susceptibles de mejorar la salud, hay que valorarlos en su real medida y disfrutar de otros, sabiendo que si bien no alivian todos los males, resultan beneficiosos y aportan un complemento saludable a una dieta apropiada y a un estil de vida activo.

Estructura del boletín:

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

• COMPOSICIONES PROBIÓTICAS RESISTENTES AL CALOR Y ALIMENTOS SALUDABLES QUE LAS COMPRENDEN

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
EP 2 451 300	IL	DeGama Probiotics	prioridad
B2		Ltd.	09.07.2009

Resumen:

La presente invención se refiere a productos alimenticios saludables, particularmente a productos probióticos de panadería. Siempre es un método de preparación de un producto que se somete a un tratamiento térmico en al menos una etapa de su preparación, manteniendo al mismo tiempo viva una cantidad suficiente de microorganismos probióticos.

MÉTODO DE SELECCIÓN DE UN PROBIÓTICO

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
EP 3 706 760 B1	EP	Société des Produits Nestlé S.A.	08.11.2017

Resumen:

La presente invención se refiere en general a probióticos, en particular probióticos capaces de bioconvertir polifenoles del olivo. La divulgación se refiere a un método de seleccionar una cepa probiótica o una mezcla de cepas probióticas. La invención se refiere al uso de una cepa probiótica o probiótico. mezcla de cepas para aumentar la eficacia de la aceituna polifenoles y en la

ALIMENTOS [BOLETÍN DE ALERTA]

potenciación de un efecto terapéutico. y/o un efecto profiláctico de la oleuropeína.

 PROBIÓTICOS Y COMPOSICIONES PROBIÓTICAS PARA REGULAR EL PESO CORPORAL

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
US 2023/0210918 A1	US	UNIVERSITY OF PITTSBURGH OF THE COMMOWEALTH SYSTEM OF HIGHER EDUCATION	17.03.2023

Resumen:

La presente divulgación se refiere a probióticos y composiciones probióticas que tienen metabolismos energéticos modificados (por ejemplo, modificando, metabolizando o almacenando moléculas de energía, por ejemplo, lípidos, antes de que las moléculas de energía sean absorbidas por un sujeto huésped), y modulando así la absorción de las moléculas de energía. por el sujeto anfitrión. La presente divulgación también se refiere a métodos para preparar dichos probióticos y composiciones probióticas. La presente divulgación se refiere además a métodos para regular (por ejemplo, mantener o reducir) el peso corporal en un sujeto (por ejemplo, un sujeto que tiene un IMC saludable, un sujeto que tiene un IMC obeso), usando los probióticos y composiciones probióticas descritas en el presente documento.

 Moléculas bacterianas probióticas y su uso en métodos para tratar/prevenir infecciones por bacterias dañinas y brindar salud nutricional

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
US 2023/0226139 A1	US	UNIVERSITY OF GUELPH	2023.02.13

Resumen:

Esta invención proporciona moléculas secretadas aisladas y caracterizadas de bacterias probióticas para su uso en composiciones y métodos para el tratamiento y/o prevención de infecciones por bacterias patógenas dañinas. Las moléculas secretadas aisladas también se pueden usar en productos alimenticios nutricionales o médicos que proporcionan probióticos al tracto gastrointestinal de un mamífero.

• Agente estabilizador para composición probiótica

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
US 2023/0256096 A1	US	Omya International Ag	2021.07.20

Resumen:

La presente invención se refiere al uso de carbonato de calcio que ha reaccionado en superficie como agente estabilizante para una composición probiótica, en la que el carbonato de calcio que ha reaccionado en superficie es un producto de reacción de carbonato de calcio molido natural o carbonato de calcio precipitado con dióxido de carbono y uno o más iones H3O+. donadores, en donde el dióxido de carbono se forma in situ mediante el tratamiento de donadores de iones H3O+ y/o se suministra desde una fuente externa.

Composiciones y métodos para la salud digestiva en un animal.

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
US 2023/0263842	CN	Nestle Sa	2023.05.02

Resumen:

Un método para mejorar el microbioma dentro de un animal puede incluir administrar al animal una composición que contenga un probiótico y psyllium. El

probiótico tiene al menos una de cualquier cepa o subespecie adecuada de Enterococcus. También se proporcionan en el presente documento composiciones que contienen un probiótico y psyllium.

 Biomaterial que comprende celulosa bacteriana y probióticos y usos de los mismos

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
US 2023/0270799 A1	ES	Universidad De Granada	2020.07.01

Resumen:

La invención se refiere a biomateriales, que comprenden una matriz de celulosa bacteriana y probióticos atrapados en dicha celulosa bacteriana. La invención también se refiere a métodos para la obtención del biomaterial, así como a usos del biomaterial en medicina. También se refiere a productos alimenticios recubiertos en los que el recubrimiento está compuesto de dicho biomaterial en el que el recubrimiento actúa para prevenir la proliferación de bacterias no deseadas. También se refiere a dispositivos médicos empaquetados, en los que el paquete comprende dicho biomaterial que también previene el crecimiento de bacterias patógenas.

 Biomaterial que comprende celulosa bacteriana y probióticos y usos de los mismos

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
US 2023/0270799 A1	ES		2020.07.01

	Universidad De Granada	

Resumen:

La invención se refiere a biomateriales, que comprenden una matriz de celulosa bacteriana y probióticos atrapados en dicha celulosa bacteriana. La invención también se refiere a métodos para la obtención del biomaterial, así como a usos del biomaterial en medicina. También se refiere a productos alimenticios recubiertos en los que el recubrimiento está compuesto de dicho biomaterial en el que el recubrimiento actúa para prevenir la proliferación de bacterias no deseadas. También se refiere a dispositivos médicos empaquetados, en los que el paquete comprende dicho biomaterial que también previene el crecimiento de bacterias patógenas.

 Composición que incluye probióticos y método para aumentar la cantidad de inmunoglobulina A oral e inhibir patógenos orales mediante la administración de los mismos.

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
US 11759487	US	Glac Biotech Co. Ltd	2022.09.01

Resumen:

La invención proporciona un método para aumentar una cantidad de inmunoglobulina A (IgA) oral y/o inhibir patógenos orales en un sujeto que lo necesita, que utiliza una composición que incluye una cantidad terapéuticamente eficaz de probióticos como ingrediente eficaz. Los probióticos incluyen Lactobacillus plantarum LPL28, que puede aumentar de manera eficiente la

cantidad de IgA oral y/o inhibir los patógenos orales y, por lo tanto, tiene el potencial de prevenir las caries dentales y/o las enfermedades periodontales.

 Métodos, composiciones y aditivos alimentarios que combinan una vacuna f4/f18 y β-mananasa y/o un probiótico para el tratamiento y prevención de escherichia coli enterotoxigénica (etec) en cerdos

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
WO 2023172440	US	Elanco Us Inc	2022.03.07

Resumen:

Se proporcionan métodos, composiciones y aditivos alimentarios que combinan una vacuna y β-mananasa y/o un probiótico para el tratamiento y prevención de Escherichia coli enterotoxigénica (ETEC) en cerdos, opcionalmente una vacuna F4/F18.

Literatura no patente

1. Percepción y actitud de los consumidores hacia los alimentos probióticos.

Disponible en: [https://www.lens.org/lens/scholar/article/039-481-621-570-512/main/]

2. Seguridad de los probióticos

Disponible en: [https://www.lens.org/lens/scholar/article/063-355-904-648-

087/main]

3. Probióticos y prebióticos en los alimentos: calidad de la leche para el desarrollo de alimentos lácteos probióticos y prebióticos

Disponible en: [https://www.lens.org/lens/scholar/article/008-958-752-535-857/main]