

ALERTA TECNOLÓGICA

Sector: Alimentos



Alimentos Sostenibles





consultas@ocpi.cu



www.ocpi.cu



II Trimestre 2024

SN1 Bacillus licheniformis cepa SN1 y agente microbiano de procesamiento d e residuos de alimentos sostenible

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
KR10-	KR	DANKOOK	-
1898660		UNIVERSITY IACF	2017-06-01

Resumen:

La presente invención se refiere a un microorganismo Bacillus licheniformis, y más específicamente, a un Bacillus licheniformis Cepa SN1, que presenta una excelente actividad proteolítica a media y alta temperatura y a alta salinidad, y a una ecoamigable. agente de eliminación de residuos de alimentos que contiene el mismo.

Fuente de alimento sostenible de hierba perenne

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
US20220151256 A1	US	GOLDBERG JOEL STEVEN	2022-01-31

Resumen:

Los pastos perennes pueden ser una fuente de suministro de alimentos sostenible y renovable. A diferencia de los esfuerzos en genética selectiva para producir granos con fenotipos perennes, esta invención procesa pastos perennes que pueden ser eficiente y extraído económicamente para producir un alimento fácilmente almacenado que no requiere refrigeración. Los pastos se cortan, el jugo es extraído, centrifugado, tratado con carbón de coco no activado, filtrado, examinado microscópicamente para asegurar un mínimo contenido de celulosa, y se deshidrata para producir un sólido estable que se puede rehidratar o incorporar a las harinas. rendimientos de la extracción de hierba fresca supera a

la de la rehidratación del heno. El carbón de coco no activado es un recurso renovable y recurso barato. Los pastos de pastos perennes cultivados con trébol u otras leguminosas requieren una fertilización anual mínima. Este proceso puede ser sostenible en sociedades sin electricidad.

Diseñar un sistema de inteligencia para la recomendación inteligente de alimentos usando mil para la salud sistema de gestión

Publicación	País de	Solicitante	Fecha de
	origen		prioridad
IN202241017140		Athira M A Bahl	2022-03-25
Α	IN	Vasudha Blessy	
		Manish Garg	
		Meenu	
		Jeevanandam J	
		Kumaresan M	
		Manu M R	
		Saravanan P	
		Sreeji S	
		Sushama	

Resumen:

Mantiene todas las formas de datos relacionados con la salud en un lugar seguro y manera privada a lo largo de la vida de una persona. Gracias a sensores inalámbricos y dispositivos portátiles que usan loT dispositivos, ahora es factible medir la capacidad de un individuo Actividad física, presión arterial y niveles de glucosa en tiempo real. Como resultado del uso efectivo de tales datos, la calidad de los servicios de gestión de la salud ha mejorado. Diabetes, artritis, enfermedad de Alzheimer y enfermedades del corazón son entre los trastornos crónicos por los que PHR se está convirtiendo más importante. El diseño actual es para el cuidado de la salud. privilegios, con un enfoque en la gestión individualizada de una del usuario necesidades de atención de la salud. Un sistema para combinar los datos de un usuario personal análisis de riesgo con los recursos utilizados por los servicios de salud médico prestadores de servicios, así como hábitos alimentarios, condición, y otras partes interesadas

[BOLETÍN DE ALERTA]

en el cuidado de la salud del usuario Toma de decisiones se presenta en la invención. El PHR plataforma, que contiene filtros basados en particular y bien conocido indicadores de riesgo para la salud, así como la preferencia del usuario modelos para cada paciente individual, respalda el tiempo real de PHR solución de control y gestión de la salud. Aquellos quién están preocupados por su propia salud pueden beneficiarse de un basado en móvil servicio de gestión de salud y personal salud registro. Los sistemas de vigilancia de la salud centrados en el paciente son rápidamente reemplazar los sistemas de monitoreo de salud centrados en hospitales en el campo médico. Para mejorar la recomendación sistema, usamos el filtrado colaborativo para la comida sugerencias Hay otros beneficios, como Estandarización de registros personales de salud, apoyo a un inteligente gestión de salud basada en asistente digital de alimentos sistema, concientización sobre la salud del paciente y de hospital a hospital datos intercambio. La IA está entrando en todas las partes de los sistemas alimentarios, sentido que los cambios sistémicos son posibles. Diseñadores tener un deber de entender y evaluar cuán artificial inteligencia (IA) podría ayudarnos a avanzar hacia una forma más sostenible alimento sistemas como intermediarios entre humanos, tecnología, y el medio ambiente

ALIMENTOS [BOLETÍN DE ALERTA]

Recomendaciones dietéticas personalizadas para la salud basadas en inteligencia artificial impulsadas por IOT sistema de gestión

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad

[BOLETÍN DE ALERTA]

IN202241009148	IN	Banumathy D	2022-02-21
A		Buvaneswari M	
		Magendiran N	
		Muthusamy P	
		Nandhakumar R	
		Saraswat Birendra Kumar	
		Sharma Prashant Kumar	
		Sharma Tarun Kumar	
		Subramaniam G	
		Takuli Arun Kumar	
		Tewari Pragya	

Resumen:

Al examinar el estado nutricional de cada persona, una dieta servicio de sugerencias entrega ciertos alimentos que ayudan a liberar un estado de desequilibrio nutricional. Primero, en el método que considera las restricciones dietéticas generales impuestas por algunos médicos especialistas, especifica los alimentos que deben evitarse en la dieta prescrita por los médicos. simplemente da limitaciones relacionadas con las enfermedades, que pueden tener ciertos inconvenientes, como el hecho de que este método no considerar la actitud activa de los usuarios porque es una actitud pasiva prescripción dietética para usuarios que ignora la gravedad de enfermedades. Es un algoritmo que recoge las limitaciones del usuario (como antecedentes familiares y presión arterial de signos vitales) y calcula los nutrientes que se deben consumir. Eso también almacena la condición de enfermedad de los usuarios en DB, incluyendo la presencia de antecedentes familiares y sus grados, y obtiene algunos factores de los sensores (entrada directa o cableado/inalámbrico) entrada utilizando

LIMENTOS [BOLETÍN DE ALERTA]

sensores heterogéneos a través de un usuario adecuado interfaz), como la presión arterial, la pulsación y la sangre nivel de azúcar, para verificar el estado de salud actual de los usuarios. Además, calcula BMR teniendo en cuenta el usuario peso, altura y datos de entrada anteriores (sexo, edad y otros). Además, al sumar el BMR (tasa metabólica basal) y actividades, se pueden calcular los nutrientes necesarios. la IA es entrando en todas las partes de los sistemas alimentarios, lo que significa que los cambios son posibles. detección y clasificación de la dieta Recomendación usando CNN y los diseñadores tienen una responsabilidad de entender y considerar cómo artificial La inteligencia artificial (IA) podría ayudarnos a avanzar hacia sistemas más sostenibles. sistemas alimentarios como intermediarios entre humanos, la tecnología y el medio ambiente.

Sistema para el envasado y transporte de alimentos y su uso en un método alimentario sostenible

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha de prioridad
IT2016UA233 9 A1	IT	GARZILLO ALESSANDRA	2016-04-06

[BOLETÍN DE ALERTA]

Literatura no patente

ALIMENTOS [BOLETÍN DE ALERTA]

 Transformar los sistemas alimentarios para alcanzar los ODS.
/Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Santiago de Chile, 2019

Los sistemas alimentarios y sus factores impulsores, agentes y elementos no existen en forma aislada, sino que interactúan entre sí y con otros sistemas (como los de salud, energía y transporte).

Estos sistemas están vinculados entre sí e integrados en ciclos adaptables continuos de crecimiento, reestructuración y renovación (HLPE 2014).

Según su definición, un "sistema alimentario sostenible es un sistema alimentario que garantiza la seguridad alimentaria y la nutrición para todas las personas de tal forma que no se pongan en riesgo las bases económicas, sociales y ambientales que permiten proporcionar seguridad alimentaria y nutrición a las generaciones futuras" (HLPE 2014, 34).