



ALERTA TECNOLÓGICA

Sector: Alimentos



▶ **Alimentos
Veganos**

78660557-59
78624395 Ext. 110



consultas@ocpi.cu



www.ocpi.cu



IV Trimestre
2021



Presentación

Las Alertas Tecnológicas proporcionan información actualizada sobre los documentos de patentes más recientes publicados a nivel internacional sobre temas de interés y de gran importancia para el país. Contiene los datos bibliográficos más relevantes y vínculo directo al texto completo del documento de patente en formato PDF.

Las áreas temáticas de cada Alerta pueden responder a necesidades de información concretas de alguna entidad para la investigación en los distintos sectores tecnológicos.

En este número se presentan documentos relacionados con el sector alimentos, específicamente sobre métodos y composiciones de alimentos veganos

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

Búsqueda de Información
MSc. Yenitse Álvarez González

Diseño y edición
Lic. Sandra Rodríguez Pérez

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

Método para preparar un producto alimenticio vegano, producto alimenticio vegano y uso.

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha prioridad
EP3620060	EP	HOCHLAND	2018-09-10

Resumen:

La invención se refiere a un método para producir un producto alimenticio, en particular vegano, preferiblemente un sustituto del queso vegano, que comprende al menos uno a partir de una cáscara de alimento fabricada a partir de una base, moldeando un producto elaborado a partir de una base preferiblemente una pluralidad, que comprende los pasos de e) formar la matriz usando al menos un paso de calentamiento, f) formar al menos un cuerpo alimenticio del material de la matriz, en particular triturando uno de los soportes en forma de matriz, preferiblemente curados, g) la adición de un primer precursor del producto de la reacción de Maillard y un segundo precursor diferente del mismo, se caracterizan por el hecho de que, al calentarse en una reacción de Maillard, estos juntos forman al menos un producto de Maillard, especialmente melanoides de reacción, en los que el primer y/o el segundo producto de reacción de Maillard se añade/medida el precursor de reacción después de enfriar la matriz y/o al menos un cuerpo alimentario al al menos un cuerpo alimentario, preferiblemente los elementos alimentarios. h) envasar el producto alimenticio con los no precursores en la reacción de maillard, preferiblemente una barrera contra la humedad y/o el oxígeno que contiene, preferiblemente al menos una capa de plástico y/o una capa de metal ancha, empaque, especialmente empaque final para el consumidor.

Composición de los alimentos veganos y método de elaboración de los mismos.

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha prioridad
EP3897174	EP	NESTLE	2018-12-20

Resumen:

La presente invención se refiere a una composición alimenticia vegana que comprende al menos un 30 % en peso de leguminosas y al menos un 20 % en peso de semillas no leguminosas o nueces no leguminosas en base seca, en la que dicha composición comprende al menos un 5 % en peso de fibra dietética

proporcionada por el leguminosa y al menos 22% en peso de proteína proporcionada por cualquiera o más de dichas leguminosas, semillas no leguminosas y nueces no leguminosas, y donde el tamaño de partícula D90 de dicha composición es inferior a 400 micras.

Alimentos veganos.

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha prioridad
EP3614864	DE	HOCHSCHULE FULDA	2017-04-25

Resumen:

La invención se refiere a un producto alimenticio vegano, a la producción de dicho producto alimenticio y al producto alimenticio obtenido según dicho método.

Producto alimenticio vegetariano o vegano que comprende un aglutinante.

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha prioridad
EP3434115	NL	MICHAEL JOSEPH GERARD MARIE RENET; RENET MICHAEL JOSEPH GERARD MARIE; RENET, MICHAEL JOSEPH GERARD MARIE	2017-01-04

Resumen:

La presente invención se refiere a un producto alimenticio que se compone de ingredientes de tipo vegetariano y vegano, a los que además se les adiciona uno o más aglutinantes naturales. La presente invención se refiere además a un método para preparar dicho producto alimenticio, por ejemplo mediante cocción, horneado y asado.

Preparaciones alimenticias a base de cereales integrales sin gluten y método para su preparación.

Publicación	País de origen	Solicitante	Fecha prioridad
--------------------	-----------------------	--------------------	------------------------

Resumen:

La presente invención se refiere a preparaciones alimenticias veganas o vegetarianas listas para comer y los métodos de preparación de las mismas. Dichos preparados incluyen un ingrediente estructural, un ingrediente dulce y un ingrediente ácido y se caracterizan porque se obtienen íntegramente a partir de cereales integrales sin gluten, preferentemente de arroz integral germinado. Actuando sobre dichos ingredientes y añadiendo una fracción menor de ingredientes externos, es decir, no derivados de cereales, es posible obtener diversos productos alimenticios veganos que imitan productos de la gastronomía tradicional, p. un sustituto vegano del sushi. Además, dichos preparados se caracterizan por un perfil nutricional rico en micronutrientes biodisponibles que satisfacen las necesidades dietéticas no solo de veganos/vegetarianos sino también de individuos que requieren regímenes dietéticos específicos como hipoproteicos o hiperproteicos.