

HORIZONTE 2020 calienta motores y el viaje se inicia en enero de 2014, en cabina: ciudadanos, investigadores, PYMES y el tejido industrial europeo en general, *policy makers*. . . preparan un viaje para llegar a un destino llamado "resultados aplicados al mercado y para la sociedad". A diferencia de anteriores programas marco de investigación, H2020 pretende ser un cambio profundo y se propone un destino cercano y útil para la sociedad europea.

H2020 es un instrumento financiero, es un medio para un fin, y entre otros, uno de sus fines consiste en llevar a la práctica lo que se conoce como la "Innovation Union", esta destacada iniciativa europea está dirigida a asegurar la competitividad global de Europa y forma parte de la estrategia política Europa-2020.

H2020 va a dar apoyo a proyectos de investigación e innovación y a programas que van desde la investigación básica, la investigación aplicada, el desarrollo de proyectos de demostración y acciones de innovación cercanas al mercado. Todo ello se va a estructurar en 3 pilares, una estructura de salida más simple; el pilar I Excelencia en la Investigación Básica, el pilar II Liderazgo Industrial y el pilar III Retos Sociales.

El Pilar I incluye el consejo de investigación europeo (ERC), el programa Maria Sklodowska Curie, las tecnologías futuras y emergentes (FET) y el apoyo a las infraestructuras para la investigación; el Pilar II incluye el liderazgo europeo en tecnologías industriales facilitadoras, el acceso a la financiación de riesgo y el programa de innovación para las PYMES, mientras que el Pilar III aborda los retos sociales.

En estos momentos contamos con más información y podemos decir que las principales novedades de H2020 con respecto al FP7 son: la simplificación en las reglas de participación y que se cuenta con una nueva estructura basada en 3 pilares con reglas comunes para todo el programa. Pero más importante será el mayor énfasis que se va a poner para la participación de la industria, las actividades de innovación, la búsqueda de resultados con una clara aplicación al mercado desde las primeras fases de desarrollo del proyecto y el aumento del impacto de los resultados obtenidos a todos los niveles posibles.

H2020 pretende ser un instrumento simplificado que facilite la labor a todos aquellos que trabajan en investigación, desarrollo tecnológico e innovación, podemos decir que la balanza está desequilibrada hacia el lado de la innovación orientada al mercado y a lograr una industria más competitiva que ofrezca respuestas a las necesidades sociales. Tenemos por delante un viaje de 7 años para llegar a destino y comprobar en qué medida se ha cumplido.

## SUMARIO

Editorial.....	1
Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos ...	2
Biotechnología Aplicada al Sector Agroalimentario.....	4
Tecnología de nuevos Productos Aplicada al Sector Agroalimentario.....	6
Resto.....	8

## Solicitudes de Patentes Publicadas

Los datos que aparecen en la tabla corresponden a una selección de las solicitudes de patentes publicadas por primera vez durante el trimestre analizado.

Si desea ampliar información sobre alguna de las patentes aquí listadas, pulse sobre el número de patente correspondiente para acceder a la información online relativa a la misma.

## CONSERVACIÓN

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2013138159	AMGEN INC	Estados Unidos	Métodos para determinar la dosis de luz UV suministrada a una muestra, que comprende un fluido complejo de baja transmisión óptica.
WO2013137805	SIGGE & MARTIN AB PROF	Suecia	Composición gel natural protector a base de proteína/péptido.
WO2013137706	LLANES OCANA GUADALUPE	México	Aparato y método para aplicar ozono en silos.
WO2013133455	OKI HISAHARU	Japón	Método para esterilizar y conservar alimentos, utilizando vapor supercalentado y un polvo de óxido de calcio.
WO2013129654	MEIJI CO LTD	Japón	Método de esterilización para esporas bacterianas termorresistentes.
WO2013129516	SHARP KK	Japón	Método de cocinado mediante ionización química a presión.
WO2013127017	MONTENEGRO RIZZARDINI GLORIA	Chile	Método de obtención de extracto de polen de la abeja <i>Apis mellifera</i> .
WO2013123915	ZHONGKEYUN HEALTH SCIENCE & TECHNOLOGY TIANJIN CO LTD	China	Producto seco de fresas con elevadas actividades de enzimas SOD.
WO2013123912	ZHONGKEYUN HEALTH SCIENCE & TECHNOLOGY TIANJIN CO LTD	China	Producto seco de melón amargo con elevado contenido en vitamina C y método de preparación.
WO2013114048	ROQUETTE FRERES	Francia	Productos cocinados exentos de gluten.
WO2013112142	UNIV OKLAHOMA	Estados Unidos	Producción de hipotiocianita a partir de células halogenadas. El producto se utiliza como antimicrobiano.
WO2013106754	SAVARESE MARK	Estados Unidos	Productos vegetales deshidratados y sus métodos de obtención.
WO2013106277	TABIBZADEH SIAMAK	Estados Unidos	Procedimiento de conservación de alimentos con sulfuro de hidrógeno.
WO2013102871	NESTEC SA	Suiza	Composiciones lácteas termoprocesadas, estables al almacenamiento, y sus métodos de obtención.
WO2013101591	ABBOTT LAB	Estados Unidos	Métodos para reducir la contaminación microbiana de composiciones nutritivas en polvo mezcladas en seco.
WO2013098338	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	Dinamarca	Uso de enzima exoamilasa en el retraso del deterioro de la blandura y sensación en la boca de alimentos que comprenden proteínas animales y almidón.



## PROYECTO EASYFRUIT: ENVASE ACTIVO PARA ALARGAR LA VIDA ÚTIL DE LA FRUTA PELADA Y CORTADA

Un consorcio de siete empresas europeas participan en un proyecto del VII Programa Marco que trabaja en una solución de combinación del uso de tratamientos de mínimo procesado con el desarrollo de un envase activo para la fruta fresca cortada.

El objetivo es aumentar la vida útil de cítricos y piña pelada y cortada entre tres y cinco días más de los que se puede conseguir con las tecnologías actuales.

Con ello se pretende facilitar la comercialización de estos productos al superar las inconveniencias derivadas de su corta vida útil, mantener sus propiedades organolépticas y nutricionales durante más tiempo y fomentar el consumo de fruta tan recomendado por la OMS.

**Fuente:**

<http://www.easyfruit.eu/>

## BACTOCEASE™ NV: INGREDIENTE BASADO EN VINAGRE PARA AUMENTAR LA SEGURIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS

La empresa norteamericana Kemin ha presentado recientemente en su línea de ingredientes BactoCEASE el nuevo BactoCEASE™ NV. Se trata de un ingrediente *label-friendly* y que ayudará a los fabricantes a desarrollar productos alimenticios seguros.

Es un ingrediente tamponado a base de vinagre, para la intervención de *Listeria monocytogenes* y otros patógenos alimentarios en

productos cárnicos y aves de corral, así como algunas aplicaciones de carne fresca. Ofrece un control más consistente en comparación con los tradicionales lactatos, sin impactar negativamente en la calidad sensorial de la carne. Además se aplica en dosis más bajas que estos, lo que contribuiría a un coste más bajo de los ingredientes por kilo de carne y a una menor proporción de sodio en el producto terminado.

**Fuente:**

<http://www.kemin.com/news-and-events/press-releases/kemin-introduces-label-friendly-ingredient-to-control-food-pathogens>

## LA FENILETILAMINA COMO NOVEDOSO TRATAMIENTO PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN BACTERIANA POR *ESCHERICHIA COLI* O157: H7 EN CARNE DE VACUNO

La feniletilamina (FEA) es químicamente una amina aromática y es además un neurotransmisor. También se la encuentra en varios alimentos, como por ejemplo en el chocolate y ciertos quesos.

Investigadores de la Universidad *North Dakota State*, al probar una serie de sustancias químicas contra *E.coli* en caldo de res, han descubierto que la FEA puede reducir la virulencia de esta bacteria al reducir sus biofilms. Además hicieron pruebas en carne, donde vieron que reducía el número de células bacterianas en su superficie.

En un futuro esperan identificar qué mecanismo utiliza esta sustancia para inhibir el crecimiento de esta bacteria e incluso desarrollar

materiales y técnicas con FEA que puedan reducir *Escherichia coli* perjudicial en nuestra comida.

**Fuente:**

[http://www.foodsafetynews.com/2013/10/study-health-supplement-could-reduce-strength-of-e-coli/?utm\\_source=feedburner&utm\\_medium=feed&utm\\_campaign=Feed%3A+foodsafetynews%2FmRcs+%28Food+Safety+News%29#.UpEtePeDO72](http://www.foodsafetynews.com/2013/10/study-health-supplement-could-reduce-strength-of-e-coli/?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed%3A+foodsafetynews%2FmRcs+%28Food+Safety+News%29#.UpEtePeDO72)

## FILM 100% BIODEGRADABLE PARA ENVASE ALIMENTARIO

Investigadores del grupo BIOMAT de la Escuela Universitaria Politécnica de Donostia de la UPV/EHU han fabricado un innovador film basado en proteínas vegetales. Estas son materias primas renovables y abundantes, fácilmente obtenibles a partir de subproductos agroindustriales y que al ser biodegradables ofrecen importantes ventajas desde el punto de vista medioambiental y económico.

De este modo han conseguido un material compostable a través de la valorización de subproductos industriales, que incluso mejora algunas propiedades de los film comerciales actuales, como la transparencia y las propiedades barrera al oxígeno y a la luz ultravioleta. Además se puede sellar fácilmente en superficies como polietilentereftalato (PET), manteniéndose tanto el sellado como las propiedades mecánicas del biofilm a bajas temperaturas (-20 °C). Los resultados del estudio se han publicado en la revista científica *Journal of Cleaner Production*.

**Fuente:**

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652613005155>

## BIOTECNOLOGÍA

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2013133689	PURECIRCLE SDN BHD	Malasia	Rubusósido de elevada pureza y procedimiento de producción del mismo. Se utiliza como edulcorante en composiciones comestibles y masticables.
WO2013133419	UNIV KYUSHU	Japón	Nuevo gelificante derivado de azúcares
WO2013129660	NIPPON SUPPLEMENT INC	Japón	Agonista frente al receptor de oxitocina y/o antagonista frente al receptor de vasopresina.
WO2013129456	ROHTO PHARMA	Japón	Composición capaz de promover la proliferación de fibroblastos.
WO2013128121	ROQUETTE FRERES	Francia	Maltodextrinas hiperramificadas hipoglicémicas.
WO2013127148	UNIV JIANGNAN	China	Lactobacillus Rhamnosus capaz de aliviar la lesión hepática alcohólica crónica y su aplicación.
WO2013127146	UNIV JIANGNAN	China	Lactobacillus plantarum capaz de aliviar la toxicidad por plomo y su uso.
WO2013125622	MORINAGA MILK INDUSTRY CO LTD	Japón	Inhibidor de dipeptidil-peptidasa IV, agente hipoglucémico o para prevención de la disfunción vascular endotelial, que contiene un péptido que comprende Met-Lys-Pro como ingrediente activo.
WO2013125520	COCA COLA CO	Estados Unidos Japón	Inhibidor de fosfodiesterasa de AMP cíclico, contenido en un extracto de <i>Ilex paraguariensis</i> , materia prima para la infusión de mate.
EP2630869	DSM IP ASSETS BV	Holanda	Producto oleoso que contiene ácidos grasos poliinsaturados y su producción.
WO2013123032	HELIAE DEV LLC	Estados Unidos	Microalgas enriquecidas con minerales traza, utilizadas como alimento para animales acuáticos y composiciones fertilizantes.
WO2013113966	CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION	España	Bacterias acidolácticas que crecen en leche de soja e isoflavonas activas, producto que las contiene y sus usos.
WO2013110766	NOVOZYMES AS	Dinamarca	Uso de polipéptidos con actividad proteasa en alimentos para animales y detergentes.
WO2013108972	SEMPIO FOODS COMPANY	Corea del Sur	Hidrolizado de proteínas de maíz fermentadas y método para producirlo.
WO2013108771	AMANO ENZYME INC	Japón	Método para extraer lisil-oxidasa de la membrana de la cáscara de huevo.
EP2617294	VENTRIA BIOSCIENCE	Estados Unidos	Expresión de proteínas de leche humana en plantas transgénicas.
WO2013105781	CJ CHEILJEDANG CORP	Corea del Sur	Nuevo bacteriófago aislado con actividad bactericida específica frente a <i>V. harveyi</i> , y composición antibacteriana que lo comprende.
WO2013102430	DUPONT NUTRITION BIOSCIAPS	Dinamarca	Método de alimentación de un animal monogástrico con una fitasa, produciendo una mejora de sus características biofísicas.
WO2013099883	YAMADA BEE COMPANY INC	Japón	Nueva bacteria acidoláctica con actividad promotora de IgA y su uso para evitar infecciones bacterianas o víricas.



## CEPAS PROBIÓTICAS REDUCEN LA COLONIZACIÓN INTESTINAL POR SALMONELLA AL COMPETIR POR EL HIERRO

Una cepa probiótica de *E. Coli*, Nissle 1917, disminuye la severidad de infecciones por *Salmonella* al competir con ella por el hierro. Este es un nutriente esencial que el patógeno adquiere en el intestino para replicarse. El probiótico sin embargo lo consigue de una manera más eficiente. Como resultado, cuando se administras Nissle durante la infección, la *Salmonella* decrece en el intestino.

La investigación ha sido llevada a cabo por científicos de la Universidad de California y el trabajo se ha publicado en *Cell Host & Microbe*.

### Fuente:

<http://www.foodproductdesign.com/news/2013/07/probiotic-strain-lessens-salmonella-severity.aspx>

## PATENTE PARA EL DIAGNÓSTICO DE TUMORES EMPLEANDO BACTERIAS PROBIÓTICAS

La empresa Biosearch Life ha anunciado la solicitud de una patente sobre bacterias probióticas cargadas con nanopartículas metálicas para el diagnóstico y tratamiento de tumores, así como para la aplicación en administración de suplementos minerales en humanos, mejorando su biodisponibilidad y reduciendo efectos secundarios.

La tecnología desarrollada por esta empresa permite la incorporación de nanopartículas magnética a las bacterias, haciéndolas visibles a través de Imagen por Resonancia Magnética Nuclear. Esto hace posible ver los tejidos donde se encuentran las partículas, abriendo una vía al desarrollo de una nueva

generación de agentes de diagnóstico orales y al tratamiento de tumores. Además, esta tecnología permite la incorporación de un gran grupo de minerales como calcio, hierro, zinc, selenio, etc. a las bacterias, lo que amplía el abanico de aplicaciones de estas bacterias altamente enriquecida con minerales.

### Fuente:

<http://www.foodingredientsfirst.com/news/Biosearch-Life-Applies-For-a-Patent-For-The-Diagnosis-of-Tumors-Using-Probiotic-Bacteria.html>

## BIOTREAT: MICROORGANISMOS QUE PURIFICAN EL AGUA POTABLE

Se trata de un proyecto europeo del Séptimo Programa Marco, actualmente en ejecución y en el que participan seis centros de investigación y cuatro pymes. El objetivo de BIOTREAT es desarrollar nuevas tecnologías para la biorremediación de los recursos de agua potable contaminada con microcontaminantes tales como pesticidas y productos farmacéuticos. Los microcontaminantes son aquellos contaminantes orgánicos que se encuentran en las aguas en muy bajas concentraciones pero que, sin embargo, superan el límite permitido por la UE. Se sabe muy poco sobre los procesos de degradación en concentraciones tan bajas, de ahí la necesidad de hallar nuevas técnicas.

El equipo ya ha caracterizado y secuenciado una bacteria (*Aminobacter* MSH1) que degrada un plaguicida común (2,6-diclorobenzamida, BAM). Los resultados preliminares en condiciones que simulaban un sistema de depuración de una planta depuradora, demostraron su capacidad para mineralizar vestigios de BAM, lo que sugiere un umbral de actividad entre muy

bajo e ínfimo. Los socios del proyecto BIOTREAT esperan ofrecer un sistema de biofiltración novedoso, asequible y sostenible basado en la biodegradación por microorganismos.

### Fuente:

<http://biotreat-eu.org/>

## TRAZABILIDAD DE CEPAS DE SALMONELLA RESISTENTES A ANTIBIÓTICOS

El número de aislados de *Salmonella Typhimurium* resistentes a antibióticos en humanos está aumentando constantemente, lo que sugiere que la diseminación de estas cepas resistentes es una grave amenaza para la salud pública. Investigadores de *Penn State University*, han desarrollado un nuevo enfoque para identificar cadenas resistentes a antibióticos de *Salmonella Typhimurium* centrándose en genes de virulencia y regiones de ADN de las bacterias conocidas como CRISPRs: *clustered regularly interspaced short palindromic repeats*.

En concreto, fueron capaces de usar CRISPRs para separar los aislados por su propensión a la resistencia a siete antibióticos clínicos humanos y veterinarios. Con su investigación demuestran que los CRISPRs son una novedosa herramienta para el seguimiento de la transmisión de *Salmonella Typhimurium* resistente a los antibióticos, de la granja al tenedor. Las investigaciones deben ahora continuar para intentar saber qué hace a esas cepas diferentes, porque algunas cepas adquieren resistencia mientras que otras no, aunque ambas están circulando ampliamente entre las poblaciones de animales. Con ello, se podrá tratar de controlarlas.

### Fuente:

<http://news.psu.edu/story/285630/2013/08/29/research/researchers-track-antibiotic-resistant-strains-salmonella-farm-fork>

## NUEVOS PRODUCTOS

N° DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2013138991	NESTEC SA	China	Composición que comprende lactoferrina para tratamiento o prevención de la diarrea.
WO2013134482	CHILDRENS MEDICAL CENTER	Estados Unidos	Métodos para mejorar la fertilidad o la función reproductiva, basados en la administración de un suplemento nutricional con ácido docosahexaenoico.
WO2013133649	SUN YUAN LU	Corea del Sur	Uso de extracto de Humulus japonicus para prevenir o tratar alteraciones metabólicas o hígado graso.
WO2013131125	GRATUK TECHNOLOGIES PTY LTD	Australia	Uso de suplemento dietético a base de fibra de caña de azúcar para mejorar los efectos de la diabetes.
WO2013129769	MOKPO NAT UNIV IND ACAD COOP	Corea del Sur	Composición para tratar o prevenir la hipertensión.
WO2013126384	UNIV OSLO	Noruega	Agentes cardioprotectores procedentes del kiwi.
WO2013138157	ABBOTT LAB	Estados Unidos	Composiciones nutricionales que incluyen RRR-alfa-tocoferol y ácidos grasos poliinsaturados.
WO2013135759	GIVAUDAN SA	Suiza	Composición y método para fabricar bebidas claras que comprenden nanoemulsiones con saponinas de Quilalla.
EP2628530	BASF SE	Alemania	Microcápsulas con paredes formadas por acilurea A.
WO2013113908	FINANC CORMOULS HOULES SOC	Francia	Método para preparar un alimento hipoalergénico, basado en realizar una dispersión del alimento en medio acuoso y procesar el homogeneizado con un microorganismo probiótico degradador de proteína.



### **BEBIDA FUNCIONAL BASADA EN PROTEÍNA VEGETAL DE GUISANTE**

Botan es una bebida basada en proteína vegetal soluble, en concreto proteína de guisante. Estos, además de ser un cultivo sostenible y de rápido crecimiento, contienen un 23% de proteína. Las proteínas de guisante contienen aminoácidos esenciales que el cuerpo no puede producir; son ricas en aminoácidos de cadena ramificada, que retrasan la fatiga durante el ejercicio, contienen arginina, que aumenta la inmunidad; y son ricas en lisina, que promueve la salud de los huesos.

La bebida Botan contiene además de la proteína vegetal de guisante, vitaminas B6 y B12, vitamina C, extracto de fruta del monje como edulcorante natural y bajo en calorías, además de stevia, y néctar orgánico de agave, edulcorante de bajo índice glicémico que proporciona energía e incrementa la absorción de calcio. Se presenta en tres sabores diferentes: Tomate-Limón, Piña-Coco, y Pepino-Fresa.

**Fuente:**

<http://www.drinkbotan.com/botan-products>

### **“MOUSSE DE HORTALIZAS”: INNOVACIÓN ENTRE LAS CONSERVAS VEGETALES**

Una nueva línea gourmet de hortalizas preparadas, caracterizada por una textura diferente de mousse, suave, esponjosa y con un marcado e intenso sabor; constituye una de las últimas innovaciones de la empresa almeriense La Gergaleña.

Se presentan en tarros de vidrio, listas para consumir o como base o acompañamiento de platos y consta de seis referencias: Mousse de Tomate, de Tomate Raf, de Pimiento Amarillo, de Pimiento Rojo, de Calabacín y de Berenjena. Los ingredientes principales son las hortalizas y el aceite de oliva, sin utilizar conservantes ni colorantes, por lo que son productos naturales.

**Fuente:**

<http://www.agronoticias.es/index.php/convenience/9390-convenience-la-gergalena-lanza-su-nueva-linea-mousse-de-hortalizas>

### **HELIX: SOLUCIÓN DE ENVASADO DE VINO SOFISTICADO Y DE ALTO RENDIMIENTO**

Un nuevo concepto de envasado de vino combina un tapón de corcho ergonómicamente diseñado y una botella de vidrio con un acabado de rosca interna en el cuello. Este ha sido el resultado de cuatro años de trabajo conjunto entre dos empresas líderes en la fabricación de tapones de corcho y envases de vidrio.

Esta solución va especialmente destinada al segmento popular premium de vino de consumo rápido que realza la experiencia de beber vino a través de abrir y cerrar el envase cómodamente. Se trata de un producto 100% ecológico y moderno, fácil de usar y volver a cerrar. Además en diferentes y extensos tests realizados por ambas compañías, el vino envasado en botellas con este sistema no mostró alteración alguna en términos de sabor, aroma o color.

**Fuente:**

<http://www.interempresas.net/Vitivinicola/Articulos/111100-Helix-una-solucion-de-corcho-y-vidrio-con-un-'twist-inesperado'.html>

### **PAPEL IMPERMEABLE A LOS ACEITES MINERALES**

Cada vez más, las empresas buscan nuevos materiales de envasado que eviten la exposición de los alimentos a los aceites minerales y otros contaminantes a través de los envases de cartón compuestos de fibras de papel reciclado. Estos envases pueden presentar problemas de migración hacia los alimentos, debido a las tintas empleadas para impresión comercial que contienen aceites minerales que se usan como disolventes. Dado que los componentes de las tintas no se eliminan por completo durante el reciclaje del papel y el cartón, las fibras pueden seguir conteniendo aceites minerales. Si estos soportes reciclados se utilizan en envases alimentarios, los restos de aceite mineral pueden transferirse del cartón a los alimentos.

La alianza de tres empresas ha permitido sacar al mercado unos innovadores papeles estucados con barrera contra los aceites minerales, los papeles 'MOB Kraft' y 'MOB Gravure', cuyo proceso de desarrollo ha llevado un año de trabajo.

**Fuente:**

<http://www.alimarket.es/noticia/134556/Sappi-desarrolla-un-papel-impermeable-a-los-aceites-minerales>

## RESTO

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2013141722	TABOADA EVELYN	Filipinas	Procedimientos integrados para el tratamiento de residuos de mango y preparación de composiciones derivadas.
WO2013138728	ALLIED BLENDING & INGREDIENTS INC	Estados Unidos	Mezcla seca mejorada para fabricar análogo de queso.
WO2013136349	BIFFI HELPS S R L	Italia	Compuesto adyuvante a la digestión, que comprende un incrementador de volumen y al menos un ácido.
WO2013122235	MORISHITA JINTAN CO	Japón	Composición a base de capullo de rosa y derivado de xantina para prevenir o tratar el síndrome metabólico.
WO2013120856	BIONANOPLUS S L	España	Nanopartículas que comprenden una proteína vegetal hidrófoba y un disolvente orgánico no volátil, miscible en agua y sus usos.
EP2625968	UNIV KOEBENHAVN	Dinamarca	Composición a base de mucílago y uno o más compuestos activos para reducir el apetito y la digestibilidad de energía no grasa.
WO2013114185	PROBIOTICAL SPA	Italia	Bacterias probióticas microencapsuladas multicapa.
WO2013110576	GELITA AG	Alemania	Golosinas inocuas para los dientes. que comprenden trehalosa y una dextrina resistente.
WO2013109051	CJ CHEILJEDANG CORP	Corea del Sur	Composición para mejorar la memoria o la concentración, que contiene un extracto con ginsenguido RG3 como ingrediente activo.
WO2013108428	NIPPON SUISAN KAISHA LTD	Japón	Supresor de apetito que comprende ácido palmitoléico como ingrediente activo.

## Boletín elaborado con la colaboración de:



**OPTI**  
Observatorio de  
Prospectiva Tecnológica  
Industrial



MINISTERIO  
DE INDUSTRIA, ENERGÍA  
Y TURISMO



Oficina Española  
de Patentes y Marcas

**ainia**  
centro tecnológico

Gregorio del Amo, 6  
28040 Madrid  
Tel: 91 349 56 61  
E-mail: [opti@eoi.es](mailto:opti@eoi.es)  
[www.opti.org](http://www.opti.org)

Paseo de la Castellana, 75  
28071 Madrid  
Tel: 91 349 53 00  
Email: [carmen.toledo@oepm.es](mailto:carmen.toledo@oepm.es)  
[www.oepm.es](http://www.oepm.es)

Valencia-Parque Tecnológico  
Benjamín Franklin, 5-11  
46980 Paterna (Valencia)  
Tel: 96 136 60 90  
Email: [ttecnologia@ainia.es](mailto:ttecnologia@ainia.es)  
[www.ainia.es](http://www.ainia.es)