



NIPO: 116-19-017-X

Este Boletín de Vigilancia Tecnológica en el sector Agroalimentación viene realizándose desde la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) hace más de veinte años, y a partir de 2021 con la colaboración de la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS).

La Plataforma Tecnológica *Food for Life-Spain* (PTF4LS) es una estructura público-privada, liderada por la industria agroalimentaria y con participación de todos los agentes de la cadena de valor en el sector. Entre sus objetivos está el definir una visión de la I+D+i sectorial y fomentar la investigación, el desarrollo y la innovación en el Sector Agroalimentario español. Ha de tenerse presente que la industria de alimentación y bebidas es uno de los pilares de la economía española, supuso en 2019 aproximadamente el 2% del PIB total, cuenta con 30.730 empresas y supera los 436.700 empleos directos. Además, se trata de una industria exportadora, siendo la Unión Europea su principal mercado, con un 63,8% de esas exportaciones.

La Oficina Española de Patentes y Marcas tiene entre sus objetivos la protección y fomento de la actividad

de creación e innovación tecnológica en nuestro país, así como la transmisión de la información sobre propiedad industrial de que dispone para orientar la actividad investigadora, a través de sus servicios de información tecnológica, uno de ellos estos Boletines.

Este boletín, de forma similar a los demás Boletines que viene realizando la OEPM para distintos sectores tecnológicos, recoge con periodicidad trimestral, una selección de las solicitudes de patente publicadas a nivel internacional. También, incluye noticias sobre actividades relevantes de la OEPM y de la Plataforma Tecnológica PTF4LS.

Las solicitudes de patente incluidas en el Boletín se clasifican en los siguientes apartados: Calidad, Envasado, Producción y Sostenibilidad, Cadena Alimentaria, Alimentación y Salud, Seguridad Alimentaria y Consumidor. Se puede acceder a las solicitudes de patente para cada grupo, pulsando sobre los apartados que aparecen en el recuadro a continuación. Para cada documento de patente un enlace permite consultar el texto completo del mismo. Si se desea recibir este Boletín periódicamente basta con cumplimentar el correspondiente *formulario de suscripción*.

## Contenido

- CALIDAD
- ENVASADO
- PRODUCCIÓN Y SOSTENIBILIDAD
- CADENA ALIMENTARIA
- ALIMENTACION Y SALUD
- SEGURIDAD ALIMENTARIA
- CONSUMIDOR

# Calidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 3868214	WILD FLAVORS INC	Stable natural color process, products and use thereof
WO 2021176016	MAERSK CONTAINER IND A/S	Transport unit and method of controlling an atmosphere therein
WO 2021187472	AJINOMOTO KK	Mixture of organic acid and amino group-containing compound forming amorphous structure
EP 3847903	NARODNE POLNOHOSPODARSKE A POTRAVINARSKO CENTRUM CELPO SPOL S R O CENTRUM VEDECKO TECHNICKYCH INFORMACII SRL	Method for the production of puffed products with reduced acrylamide content
EP 3858153	CARGILL INC	Corn protein product having decreased free sulfite levels and method for manufacturing same
WO 2021156473	OENOTROPIC INNOVATION BIOLAFFORT	Additive for improving protein stability in a beverage
WO 2021187970	MARGREY IND S A DE C V	Wax-based coating for fruit and vegetables
WO 2021133255	NUTRITION SCIENCE DESIGN PTE LTD	Polyphenol compositions and sugars including vinasse and/or digestate and methods of their preparation
WO 2021130679	KERRY LUXEMBOURG S A R L	Methods for formaldehyde control
WO 2021131732	KOBAYASHI PHARMACEUTICAL CO LTD	Gelatin-containing composition and method for suppressing stringiness
WO 2021148509	ANKA ANGEWANDTE KAFFEETECHNOLOGIE GMBH	Enzyme for decomposing acrylamide
WO 2021145833	EM GROUP GIDA SANAYI TICARET LTD SIRKETI	Cigkofte with high nutritional value enriched in vitamin and mineral
WO 2021163439	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS DANISCO US INC	Improved yeasts for brewing
WO 2021185966	GROUPE LACTALIS	Long-life liquid nutritional composition with high protein content
WO 2021174950	SHANDONG VEZYME BIOTECH CO LTD	Polypeptide having epoxy-removing catalytic activity, coding nucleic acids of same, and uses thereof
WO 2021171860	MIZKAN HOLDINGS CO LTD MIZKAN CO LTD	Acetic acid-containing food or beverage

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021177208	TAIYO KAGAKU KK TOMINAGA ETSUKO SHIMIZU KAZUO MATSUMIYA YOSHIKI SHIMAMURA NAOKI YOKAWA TAKEO YONEMURA HIROKI NAKAHARA YOKO	Galactomannan decomposition product
WO 2021182315	FUJI OIL HOLDINGS INC	Water-in-oil type emulsion composition to be kneaded in
WO 2021172253	SAN EI GEN FFI INC	Method for inhibiting color fading of food or beverage composition and composition for inhibiting color fading
WO 2021173073	AGENCY SCIENCE TECH & RES	Colour control of plant-based meats by polyphenol oxidation
WO 2021176138	FLEXBRIGHT OY	Illuminating apparatus and method

VOLVER A  
CONTENIDO

# Envasado

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021154776	CARGILL INC	Packaged presliced ready-to-eat meat products and methods thereof
WO 2021181271	GIUSEPPE CITTERIO SALUMIFICIO S P A	Package for food and related method of packaging
WO 2021176109	SCHELLINGER BENEDIKT STORZ SIMON	Closure for the fluid-tight closing of a vessel filled with a substance, container having a vessel and a closure, and method for filling a container with a substance
EP 3847894	MUNDUS AER OY	System for a storage / transport space for removing ethylene present in the air from a closed space, and corresponding method
WO 2021157744	SUNACTIS CO LTD	Humidity control material for fruits and vegetables, container for storing fruits and vegetables, and method for storing fruits and vegetables
WO 2021185578	BSH HAUSGERAETE GMBH	Pef cooking appliance and removable container for products to be cooked therefor
WO 2021190012	HEFEI MIDEA REFRIGERATOR CO HEFEI HUALING CO LTD MIDEA GROUP CO LTD	Storage container and refrigerator
WO 2021195276	AVURE TECH INCORPORATED	Pressure vessel temperature control for bulk processing in high pressure application
WO 2021188302	PRAXAIR TECHNOLOGY INC	System for cooling non-liquid conveyable product
WO 2021164364	UNIV JIANGNAN	Sterilization method for fresh-keeping wet rice noodles
WO 2021138178	VIRGILLO RAFFAELE	Dispenser for beverage bottle
WO 2021155062	JL DARLING LLC	Water resistant materials for food-safe uses
WO 2021164921	CURUTCHET PABLO ROMAN CURUTCHET AGUSTIN ROMAN	Improved method for the packaging and long-term preservation of meat products without cold chain
WO 2021168532	ENWAVE CORP	Vacuum chamber apparatus with single roller for rotating container

VOLVER A  
CONTENIDO

# Producción y Sostenibilidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021144766	MONE NEELESH YASHWANT	A portable solar dome dehydrator
WO 2021148245	AIR LIQUIDE	Method for in-line measurement of the temperature of products travelling on a conveyor in a food processing operation
WO 2021132146	MARUHA NICHIRO CORP	Packed frozen food for deep frying, method for manufacturing packed frozen food for deep frying, and tray for frozen food for deep frying
EP 3861860	BARILLA FLI G & R	Process for the production of rusk slices
WO 2021152091	ELEA VERTRIEBS UND VERMARKTUNGSGESELLSCHAFT MBH	Method for frying a foodstuff with permeabilized cell membranes, and device for producing a fried foodstuff
WO 2021151685	ANKA ANGEWANDTE KAFFEETECHNOLOGIE GMBH	Method for producing decaffeinated raw coffee beans, decaffeinated roasted coffee beans or preparations produced therefrom, corresponding decaffeinated raw coffee beans, decaffeinated roasted coffee beans and preparation produced therefrom, corresponding uses and corresponding systems
WO 2021154077	KAVARING COOKING SYSTEMS B V	Airfrying system and method
WO 2021175745	MARS INC CHAPMAN PATRICK	The process for production of a meat analogue, and meat analogue prepared thereby
WO 2021153391	J OIL MILLS INC	Method for producing bakery food dough
WO 2021174477	CARGILL ANIMAL PROTEIN ANHUI CO LTD	Clean labeled snowflake beef and preparation method thereof
WO 2021183516	KEMIRA OYJ KEMIRA CHEMICALS INC	Performic acid production systems and methods
WO 2021194469	BRILL INC	Layer-by-layer production of 3-d sugar-based food products
ES 2856092	RUBIO HERRERO DESIDERIO MARTINEZ LAHUERTA JAVIER	Método y sistema de desescarche para frigoríficos de secaderos
WO 2021148551	ULMANN JURGEN	A method of production grain mass and a system for its production
WO 2021148699	PLA CORTES HUG SINGLA COMA PEDRO SINGLA SALVADOR ALBERT VIDAL HAUSMANN JORGE	Dispositivo ahumador para la preparación de alimentos o bebidas
WO 2021193698	FUJI OIL HOLDINGS INC	Vegetable protein production method and flavour-improvement method

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021184857	TAICANG LINGCHUAN IND CO LTD	Ultrahigh-pressure food processor
WO 2021171116	NEXT FOODS R&S S R L UNIPERSONALE	Method for producing rice with a low glycaemic index and a low glycaemic load
WO 2021167522	ROSENQVISTS FOOD TECH AB	Multi-zone fryer and method of multi-zone frying
WO 2021173545	UNIV MASSACHUSETTS	Genetically engineered microorganisms that overexpress microcin-mge and methods of purification and use
WO 2021181377	HIGHPPER FOOD ROBOTICS LTD	System and method for preparing food autonomously
WO 2021178670	BESPOKEN SPIRITS INC	Systems and methods for refining spirits
WO 2021173020	NOMI BIOTECH CORP SP Z O O	Formulation of a turmeric extract comprising curcuminoids, method of production thereof, the use of the formulation and products comprising thereof

VOLVER A  
CONTENIDO

# Cadena Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 3847902	LUXIDUM GMBH	Apparatus for increasing the content of ergosterol-derived photoproducts in mushroom products and a method for increasing the content of ergosterol-derived photoproducts in mushroom products
WO 2021143459	JIANGSU XINYILI INFORMATION TECH CO LTD	Food heating device
WO 2021130507	HERGAR GYOZO	Apparatus for continuous food preparation
WO 2021155726	ZHOU XING	Food disinfection device
WO 2021148721	ACOUSTIC EXTRA FREEZING OY	Device and method for controllable growth of crystals in a process of freezing
EP 3875174	BIONATURAE S R L	System for the continuous spraying of ozonated water and device for ozone production to be used in such system
EP 3858154	MIDDLETON JAMES DEAN HEFEI HUALING CO LTD	Smoker
WO 2021190013	HEFEI MIDEA REFRIGERATOR CO MIDEA GROUP CO LTD	Fresh-keeping device and refrigerator
WO 2021172983	EATCH B V	Automated meal preparation apparatus
WO 2021185580	BSH HAUSGERAETE GMBH	Domestic pef cooking device
WO 2021162012	PANASONIC IP CORP AMERICA	Cooking assistance method, cooking assistance device, and program
WO 2021173494	DRYMAX DDG LLC	Radio frequency moisture-removal system
WO 2021174202	BRADLEY W C CO	Multi-mode cooker with advanced controls
WO 2021190007	HEFEI MIDEA REFRIGERATOR CO HEFEI HUALING CO LTD MIDEA GROUP CO LTD	Oxygen removal module, fresh-keeping device and refrigerator
WO 2021168550	CANDRY TECH INC	Dehydrating apparatus and method
WO 2021184698	NANJING CHUANGWEI HOUSEHOLD ELECTRONIC APPLIANCES LTD	Food thawing device on refrigerator

VOLVER A  
CONTENIDO

# Alimentación y Salud

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021144466	NESTLE SA	Compositions and methods for the treatment of mastitis
WO 2021150965	MIRITAUER LLC	Redefining livestock milk by removing folate receptor protein to decrease folate receptor autoimmune disorder in pregnancy and autism
WO 2021148974	CELERY S R L	New strains of lactic acid bacteria, food composition comprising them, preparation of such composition
WO 2021149672	MORINAGA MILK INDUSTRY CO LTD	Bacterium, composition and method for producing same, and prebiotics composition
EP 3871514	NESTLE SA	Nutritional products to promote safe swallowing for individuals with dysphagia
WO 2021152176	NUTRICIA NV	Nutritional composition for use in gut maturation
WO 2021146561	PROLACTA BIOSCIENCE INC	Feeding protocol for optimal growth of preterm infants
WO 2021148777	LINTBELLS LTD	Synergistic compositions
WO 2021156407	AKER BIOMARINE ANTARCTIC AS	Composition derived from krill
WO 2021133006	JEJU DOLDAMTTEUL AGRICULTURAL CORP	Composition, for reducing skin wrinkles or preventing skin aging, containing dried and roasted radish extract and functional health food comprising composition
WO 2021142053	INT FLAVORS & FRAGRANCES INC	Spray dried, low-sodium, salt composition for salt reduction
WO 2021159031	INNOFOS LLC	Digestive aid for plant-based proteins
WO 2021188163	MAYO FOUND MEDICAL EDUCATION & RES	Nutritional health supplements
EP 3854227	NESTLE SA	Infant nutrition delivering metabolic benefits
WO 2021191510	NUTRIEARTH	Ultraviolet treatment of transformed coleoptera larvae for vitamin d3 enrichment
WO 2021177571	NSTBIO CO LTD	Food composition for preventing and improving diabetes comprising fermented noni and method for preparing same
WO 2021183085	HLY AROMATERAPI HIZMETLERI KOZMETIK SANAYI TICARET ANONIM SIRKETI SFA ARGE VE OZEL SAGLIK HIZMETLERI TICARET LTD SIRKETI	Probiotic and oil combination
WO 2021177538	JANG YOUNG JIN	Functional composition for improving health, containing processed soybean product



Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021166285	AUB INC	Novel bacterium belonging to genus bifidobacterium and composition comprising same
WO 2021180996	CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION UNIV SEVILLA	Procedimiento para la obtención de un extracto fenólico procedente de alpeorujó
WO 2021182647	SONGOK ELIJAH	Fortification of foods with carica papaya seeds for treatment of schistosomiasis
WO 2021173944	LODAAT LLC	Highly resistant starch and manufacturing process therefor
WO 2021167562	MONTERO GIDA SANAYI VE TICARET ANONIM SIRKETI	Nutritional compositions for cancer patients undergoing chemotherapy and/or radiotherapy and/or pre-post surgery
WO 2021172726	NAT UNIV PUSAN IND UNIV COOP FOUND	Health functional food composition containing extract of sanguisorba officinalis l.
WO 2021176469	LAILA NUTRACEUTICALS	Synergistic compositions for improving brain health
WO 2021182714	INDUSTRY ACADEMIC COOPERATION FOUNDATION SOOKMYUNG WOMENS UNIV	Prebiotics comprising pear extract, synbiotic composition comprising same, and use thereof

VOLVER A  
CONTENIDO

# Seguridad Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021148960	YISSUM RES DEV CO OF HEBREW UNIV JERUSALEM LTD	Utilization of fgf activators in culture media
WO 2021184101	CTC CENTRO DE TECNOLOGIA CANAVIEIRA S A	Polynucleotide, pairs of primers, methods for detecting plant material, gene construct, kit for detecting presence in a sample of plant material, event CTC93209-4, insect-resistant plant, commodity product, method for producing an insect-resistant sugarcane plant and use of a plant, plant cell, part of a plant or seed
EP 3884782	KELLOG CO	Acrylamide inhibitor composition for thermal processing of a food product
WO 2021150954	OHIO STATE INNOVATION FOUNDATION	Bacterial topoisomerase inhibitors derived from isomannide
WO 2021161615	NAT AGRICULTURE & FOOD RES ORG TAKII & COMPANY LTD	Tobamovirus-resistant tomato plant, method for producing tobamovirus-resistant tomato plant, method for imparting tobamovirus resistance in tomato plant, method for screening for tobamovirus-resistant tomato plant, and method for detecting tobamovirus resistance in tomato plant

VOLVER A  
CONTENIDO

# Consumidor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021141659	QUAKER OATS CO	Nutrient dense stabilizer-free non-dairy plant based food products
WO 2021136825	DEVENISH RES DEVELOPMENT AND INNOVATION LIMITED	A dietary composition comprising an ingredient of interest
WO 2021145828	NAT UNIV SINGAPORE	A coffee-based beverage
WO 2021133805	CARGILL INC	Reconstituted soluble tapioca flour
WO 2021144829	CRD INC	Foaming agent and taste improving agent
WO 2021153779	SPIBER INC	Meat substitute composition
WO 2021183561	CARGILL INC	Sweetener composition
WO 2021153726	NISSHIN FOODS INC	Emulsified liquid for cream-type sauce, and cream-type sauce
WO 2021140978	ASAHI GROUP FOODS LTD	Composition for ameliorating off-flavor induced by high intensity sweetener
EP 3845071	HAANONG FOODS CO LTD	Coffee additive using black garlic extract and preparation method thereof
WO 2021132080	KIRIN HOLDINGS KK	Reduced-sugar fruit beverage and method for producing the same
WO 2021131995	SUNTORY HOLDINGS LTD	Oral composition, flavor improving method, flavor improving agent for chicken extract, and use of hydrolyzed collagen type ii
WO 2021141101	AJINOMOTO KK	Agent for forming crispy wings on gyoza dumplings
WO 2021180696	UNILEVER IP HOLDINGS B V CONOPCO INC D/B/A UNILEVER	Novel coated bulking agent particles
WO 2021158932	CARGILL INC	Glucose in solid form and process for manufacturing glucose in solid form
WO 2021151134	HAMA FOODSERVICE GMBH	Fresh-cheese-based spread for a snack product
WO 2021153309	J OIL MILLS INC	Bitterness inhibitor having carotenoid degradation product as active ingredient
WO 2021153311	J OIL MILLS INC	Sourness inhibitor having carotenoid degradation product as active ingredient
EP 3858148	HEY PLANET APS	Insect-based meat substitutes
WO 2021167024	SUNTORY HOLDINGS LTD	Liquid mineral concentrate composition
WO 2021160301	LEIBNIZ INST FUER NUTZTIERBIOLOGIE	In vitro meat production
WO 2021160889	LUCOZADE RIBENA SUNTORY LTD BRAIN BIOTECH AG	Sweetening ingredients
WO 2021157674	AKITA SUPER SANS CO LTD	Rice variety and mixed rice
WO 2021189738	UNIV JIANGNAN	Functional material prepared based on milk protein concentrate
WO 2021142157	BEYOND MEAT INC	Meat-like food products comprising sal butter and/or sal butter compositions

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021195216	TATE & LYLE INGREDIENTS AMERICAS LLC	Inhibited porous granular starches and methods of making and using them
WO 2021160877	FRAUNHOFER GES FORSCHUNG INST DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ITAL	Protein ingredient and oil preparation from the seeds of macauba fruit and method for preparing same
WO 2021188756	GEN MILLS INC	Shelf stable food coating
WO 2021157109	MIZKAN HOLDINGS CO LTD	Powder food containing insoluble dietary fiber-containing food material including localized insoluble dietary fiber regions, and beverage containing said powder food
WO 2021186477	SEA6 ENERGY PVT LTD	Composite, process for preparing the composite, and implementation thereof
WO 2021155701	UNIV CHINA AGRICULTURAL	Low-sugar fermented ziziphus jujube pulp beverage rich in polyphenol, and preparation method therefor
WO 2021191033	ROQUETTE FRERES	Porous starch as spray-drying aid in the preparation of flavor powders
WO 2021167028	SUNTORY HOLDINGS LTD	Mineral-containing composition for reducing chlorine smell
WO 2021170858	ALGAMA	Cooked fish substitute
WO 2021160054	ZHEJIANG HUAKANG PHARMACEUTICAL CO LTD	Enteral sustained-release sugar alcohol additive, preparation method therefor and application thereof
WO 2021167026	SUNTORY HOLDINGS LTD	Mineral-containing composition for improving flavor of water or beverage
ES 2848722	GRACOMSA ALIMENTARIA S A	Emulsión alimentaria de aceite de oliva para sazonar alimentos fríos o calientes, su método de obtención y su uso
WO 2021170354	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV	Process for the preparation of a fibrous product
WO 2021170517	BARILLA FLLI G & R	Emulsified food formulation
WO 2021172401	HOUSE FOODS CORP	Mixed spice and mixing composition that contains same
WO 2021167033	SUNTORY HOLDINGS LTD	Mineral-containing composition for improving foam quality of carbonated water or soda drink
WO 2021161802	MIZKAN CO LTD MIZKAN HOLDINGS CO LTD	Apple-containing liquid flavoring agent
ES 1276204	PEREZ BATALLER JAVIER MARCHUET CHAPA ROBERTO	Crema unttable de base vegetal
ES 1272409	IOANA STAN CARMEN	Piel de pollo con condimentos
ES 1272230	VILA BURGUES ALBERT	Crema de algarroba en base a concentrado de algarroba

VOLVER A  
CONTENIDO

## CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

➤ Calidad:

### ASINCAR, a la vanguardia de la tecnología alimentaria.

La Asociación de Investigación de Industrias de la Carne del Principado de Asturias (Asincar), participó el pasado 23 de septiembre en el Desayuno Jornada Virtual organizado por el Idepa y la Red de Clusters de Asturias en el que se abordó el tema: Sensores, Sistemas Embebidos e IOT. Espacio TEC 14.0.

A lo largo del encuentro Pelayo González responsable de Innovación en el área de Digitalización de Asincar, expuso a través de la conferencia titulada “Sensores fotónicos en la industria alimentaria”, las diferentes oportunidades que tienen el sector cárnico y agroalimentario sobre la aplicación de sensores avanzados basados en Infrarrojo cercano (NIR) o Imagen Hiperspectral (HSI), en sus procesos productivos.

Pelayo González describió las principales tecnologías, así como potenciales aplicaciones para el control de calidad y la seguridad alimentaria y las posibilidades que ofrece la planta piloto de Asincar como laboratorio Livinglab para el ensayo, implementación y validación de nuevas tecnologías para la transformación digital del sector agroalimentario. Asimismo, mostró algunas aplicaciones que están siendo desarrolladas por el Centro como el control de la humedad y actividad de agua durante el proceso de maduración del chorizo asturiano.

El objetivo de esta jornada virtual fue dar a conocer a las empresas asturianas las soluciones tecnológicas que existen para la transformación digital y ver casos concretos de implantación de sensores o de sistemas de Internet de las cosas en empresas asturianas.

Asincar es referencia y un punto de encuentro único para el Sector Agroalimentario Asturiano, donde las empresas focalizan sus demandas, inquietudes y dificultades para que canalizarlas y solucionarlas.

El desarrollo profesional del equipo que forma parte de la entidad es uno de los principales objetivos, dotándoles de una formación técnica y específica que puedan poner a disposición de toda la sociedad y de las empresas agroalimentarias. Además, están comprometidos con el entorno y tratan de contribuir a la sociedad ayudando a través de otras asociaciones o grupos sociales.

Fuente: La Nueva España

*ASINCAR, a la vanguardia de la tecnología alimentaria*

## TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

➤ Seguridad Alimentaria:

### Metodología de análisis de óxido de etileno y su metabolito 2-cloro etanol en alimentos.

El óxido de etileno es una molécula con propiedades fungicidas y biocidas, utilizado en algunos países para evitar el crecimiento de bacterias, levaduras y mohos durante el transporte de productos alimenticios. En países, como Estados Unidos, el uso del óxido de etileno se encuentra autorizado en el ámbito alimentario para la desinfección de algunas especias y hierbas. Es un producto clasificado por el Reglamento (CE) nº 1272/2008 como un posible mutágeno, carcinógeno y tóxico para la reproducción.

En los últimos meses han surgido una serie de notificaciones al portal RASFF (Rapid Alert System Feed and Food) debidas a la presencia de óxido de etileno que han provocado la retirada del mercado de productos en los que se han usado ingredientes que contenían dicha sustancia.

A consecuencia de dicha alerta el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación (CTNC) ha puesto en marcha la metodología necesaria para la detección de óxido de etileno y su metabolito 2-cloro etanol mediante GC-MSMS en todo tipo de alimentos de origen vegetal. Los límites de cuantificación son los adecuados con los vigentes para cada matriz.

La definición reglamentaria de residuo para el óxido de etileno es la siguiente: Óxido de etileno (suma de óxido de etileno y 2-cloro-etanol expresada como óxido de etileno).

En el caso de materias primas la muestra se declarará no conforme:

- Si el contenido de óxido de etileno  $>0,05$  mg/kg en las semillas de sésamo, otras semillas y frutos oleaginosos y hierbas.
- Si el contenido de óxido de etileno es  $>0,02$  mg/kg en frutas, verduras y cereales.
- Si el contenido de óxido de etileno  $>0,1$  mg/kg en el té, las infusiones y las especias.

Productos procesados: La evaluación del cumplimiento debe basarse en el Límite Máximo de Residuos (LMR) del producto fresco.

En el caso de productos con varios ingredientes, se debe utilizar el LMR más bajo para esos ingredientes. Si se conoce un factor de transformación, sólo podrá aplicarse en el caso de que el tratamiento con óxido de etileno se haya aplicado antes de la transformación del producto.

Productos ecológicos: Para los productos procedentes de la agricultura ecológica, el valor para evaluar la conformidad de los productos, ya sean crudos, transformados o compuestos, es el valor de 0,01 mg/kg. En caso de que se constate un incumplimiento, el operador ecológico debe informar a su organismo de certificación y a sus clientes. En todos los casos mencionados, la incertidumbre de la medición no debe tenerse en cuenta en la interpretación de los resultados del análisis.

**Fuente:** El CNTC tiene puesta en marcha la metodología de análisis de óxido de etileno y su metabolito 2-cloro etanol en alimentos

*El CNTC tiene puesta en marcha la metodología de análisis de óxido de etileno y su metabolito 2-cloro etanol en alimentos - CTNC*

## ➤ Consumidor

Un nuevo queso con forma de embutido, una innovación del IRTA, Montbrú y Fibran Group.

El Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), Formatges Montbrú y Fibran Group han trabajado conjuntamente dentro del proyecto Grupo Operativo Embocheese para desarrollar la tecnología de fabricación y el sistema de maduración de un queso innovador con forma de embutido, el Cheesefuet. «El proceso ha consistido en embutir un queso de cabra con un casing de colágeno y realizar su maduración colgado con un cordel, señala Marta Garrón", técnica en innovación al IRTA.

El resultado es un producto innovador obtenido según la tecnología de embutición y en el que se han utilizado diferentes tipos de casings (o tripas), también alginatos, adaptados para este tipo de productos con el fin de embutir la cuajada. La elaboración del Cheesefuet es idéntica a la de un queso tradicional, si bien se añade el proceso de embutido y se cambia, así, el soporte donde se introduce la cuajada y la forma en que madurarán los quesos. «Contribuimos a satisfacer la demanda de productos de proximidad, de calidad, e innovadores, generando nuevos productos para dar un valor añadido a la leche y abrir nuevos mercados de venta, ya sean nacionales como internacionales», apunta Garrón.

Actualmente, los quesos pueden tener diferentes formas en función del molde que se utilice para poner la cuajada para su maduración. Habitualmente, suelen ser redondos, cilíndricos o cuadrados, pero también existen otras formas como la de zurrón o pirámide. En Italia, por ejemplo, se producen quesos donde el oreo y la maduración se realizan colgados.

Montbrú es una empresa que elabora quesos desde 1989 en la comarca catalana del Moianès, y que quiso ir más allá con el Cheesefuet, partiendo de la idea del procesado de un embutido cárnico curado, para conseguir que el queso producido mantenga y/o mejore las características sensoriales y nutricionales respecto un queso madurado según el sistema de producción actual. Además, al no tener ni piel ni corteza, no hay mermas o despilfarro al consumirlo. «Este proyecto

forma parte de la estrategia de mejora, tecnificación y optimización de productos Montbrú bajo la base de un queso de calidad artesanal», señala Oriol Antúnez, gerente de Queserías Montbrú.

Aparte del desarrollo tecnológico, en el proyecto Embocheese se ha usado casing de colágeno que se utiliza en la industria cárnica y que produce Fibran Group. Según explica Laia Serra, directora de producto de la empresa, «producimos tripa de colágeno para la industria cárnica, y hemos afrontado el reto de adaptarla a los productos lácteos; en concreto, en este proyecto, el queso de cabra».

Durante el proceso de obtención del queso de cabra embutido se ha utilizado la tecnología NIR para determinar la humedad del queso durante el proceso de la maduración. De este modo, se garantiza que el producto final cuenta con las mejores condiciones de maduración, textura, aromas y sabores.

La tecnología desarrollada en el marco del proyecto permite disminuir el tiempo de maduración del queso, con la consecuente reducción en el consumo energético de las cámaras de maduración; reduce su manipulación; da valor añadido al producto; diversifica la producción e introduce tecnología de sensorización para el control de calidad de procesos en la industria quesera.

**Fuente:** Un nuevo queso con forma de embutido, una innovación del IRTA, Montbrú y Fibran Group.

*Nuevo queso con forma de embutido (campaign-archive.com)*

## Nuevos convenios firmados por la OEPM

La colaboración entre instituciones resulta fundamental para el avance de la sociedad en general y de la economía del país. Desde la *OEPM* esto lo tenemos muy claro, y por ello impulsamos la firma de diferentes convenios con distintas entidades de ámbitos tan diversos como la alimentación, el agua, los muebles y metales, el plástico o la energía solar entre otros.



La finalidad de estos convenios es impulsar la competitividad de la industria española en el ámbito de la innovación y su protección mediante la Propiedad Industrial (PI). Para ello, en sus correspondientes resoluciones se contempla la realización de actividades conjuntas, entre otras las jornadas formativas sobre los derechos de PI, que pretenden dar a conocer la utilización de los servicios de información tecnológica que ofrece la OEPM, los mecanismos de protección de los resultados de investigación y desarrollo tecnológico. Además, la OEPM les ofrece el apoyo

necesario en la protección de sus activos intangibles con el fin de facilitar, impulsar y estimular el conocimiento y la utilización de los derechos de PI.

Sin duda alguna, estos convenios van a resultar una herramienta de cooperación muy útil para la promoción de la PI y sus beneficios en el desarrollo científico, económico y social de nuestro país.

### Más información

*La Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A., y la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) firman un nuevo convenio de colaboración*

*La OEPM firma cuatro nuevos convenios de colaboración en materia de propiedad industrial con las siguientes plataformas y asociaciones tecnológicas: AIMPLAS, PLATECMA, PTECO2 y SOLAR CONCENTRA – PROTERMOSOLAR*

*La OEPM y la Plataforma Tecnológica Española del Agua firman un nuevo convenio de colaboración en materia de Propiedad Industrial*

*Nuevo convenio de colaboración entre la OEPM y el Instituto Tecnológico Metalmecánico, Mueble, Madera, Embalaje y afines, para impulsar la Propiedad Industrial dentro de la plataforma Tecnológica Forestal Española, PTFOR*

# Cómo proteger tus Derechos de Propiedad Industrial (DPI) si eres una Pyme, empresa o emprendedor

## ¿Sabrías cómo proceder si infringen uno de tus Derechos de Propiedad Industrial?

La *Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM)* ha publicado recientemente un folleto que recoge las pautas de cómo actuar y defenderse si sufrimos vulneración de una creación que implique un Derecho de Propiedad Industrial (DPI): una marca, un diseño, o una invención.

Dividido en cuatro líneas principales, el folleto desglosa qué medidas deben tomarse frente al uso no autorizado de terceros de nuestros DPI:

1. **Comenzando un negocio:** registra los activos intangibles para poder probar que son tuyos. Aprovecha los servicios de asesoramiento gratuitos que ofrece la OEPM, como el Servicio de Apoyo a la Empresa y evita los errores más comunes.
2. **Gestiona tu negocio:** infórmate sobre los servicios de vigilancia y haz un seguimiento activo del estado de tus DPI.
3. **Haz que tu negocio crezca:** infórmate de cómo proteger tus marcas, diseños e invenciones si vas a exportar o a exhibirlas en ferias o exposiciones. También valora la idoneidad de informar a aduanas.
4. **Defiende tu negocio:** se pueden tomar diversas vías y todas tienen ventajas e inconvenientes y debe decidirse cuál es la más adecuada según el caso. Muchas veces es una cuestión de elección del perjudicado de una vía u otra y otras veces, en función de dónde se produce la infracción o cuál es el resultado que se desea obtener. Por tanto, siempre es buena idea disponer de asesoramiento profesional. Se debe estudiar bien la situación y valorar costes y beneficios. Recabar todas las pruebas posibles de la presunta infracción. En el folleto también se ofrece una guía de actuación dependiendo del lugar donde se produce la infracción: en el mercado español, en la frontera de España, en el mercado interior de la Unión Europea, en terceros países o en el mundo digital.



**Protege tu negocio.** Mientras determinadas empresas apuestan por la calidad y la innovación de sus productos para crear valor añadido y diferenciarse de la competencia, existen agentes, en muchos casos mafias, que no dudan en infringir los derechos exclusivos y aprovecharse de la reputación ajena. Protege tus DPI, para que puedas defenderte y otros no se aprovechen de tus creaciones e invenciones.

El folleto puede descargarse [aquí](#) y también pueden visualizarse en el portal [Stopfalsificaciones](#).



## Ventajas de trabajar en la OEPM



La *Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM)* es un organismo dependiente del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo dedicado a la Propiedad Industrial, de carácter dinámico y con vocación internacional.

¿Te interesaría trabajar en la OEPM? ¡Conoce las ventajas de trabajar en la OEPM!

Recientemente, se ha publicado un folleto explicativo y un catálogo en el que figuran los motivos por los que es atractivo trabajar en la

Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM).

El objetivo de estos documentos no es otro que el de atraer talento y hacer más visible a la OEPM como destino para trabajar, dentro de un contexto de una competitividad cada vez mayor y unos recursos humanos cada vez más escasos.

### Más información:

[https://www.oepm.es/es/sobre\\_oepm/empleo/index.html](https://www.oepm.es/es/sobre_oepm/empleo/index.html)

[Folleto Ventajas OEPM](#)

[Catálogo Ventajas OEPM](#)

