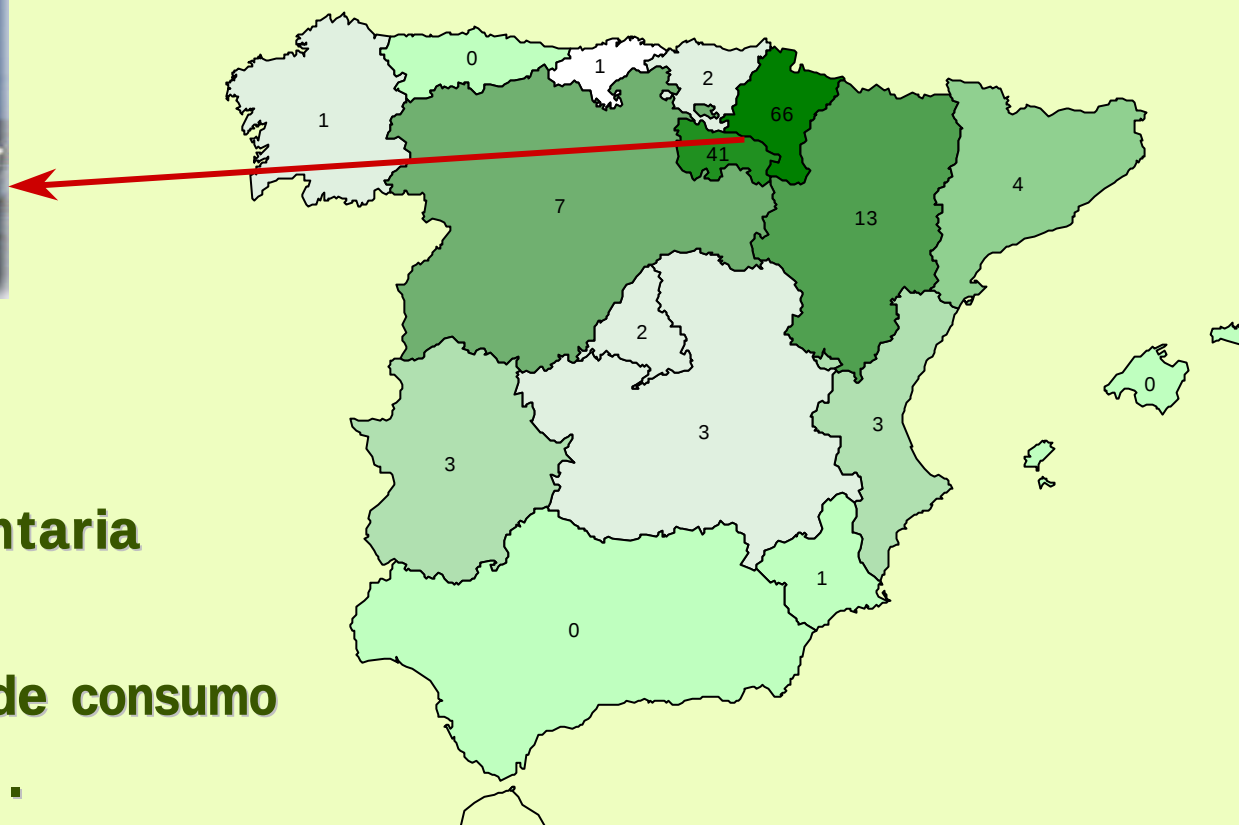


SERVICIO DEL CNTA EN MATERIA DE PATENTES Y VIGILANCIA TECNOLÓGICA

Ana Moreno Ruiz

30 Marzo 2004

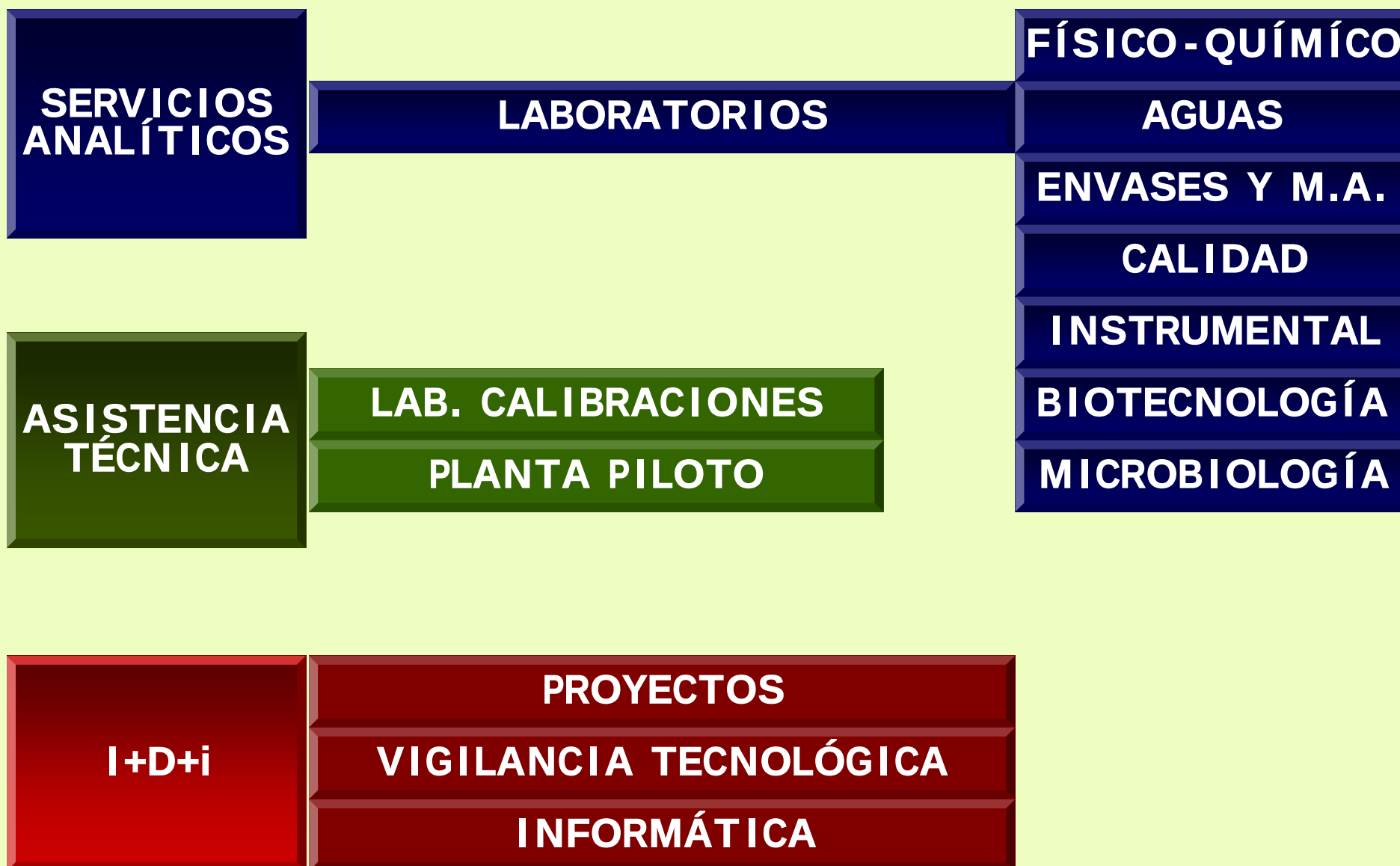




SERVICIOS:

- Industria agroalimentaria
- Aceites y grasas
- Aguas residuales y de consumo
- Productos cárnicos...

EMPRESAS ASOCIADAS CNTA: 160





VIGILANCIA TECNOLÓGICA



ENTRADA DIRECTA
www.alinnova.com

**ENTRADA A TRAVÉS DEL
CNTA**
www.cnta.es



miércoles, 12 de mayo de 2004

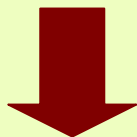
Dotar de una herramienta sencilla de información sobre todas aquellas áreas de interés tecnológico que puedan repercutir en una mejora de la competitividad de la empresa



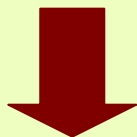
- Legislación
- Normativa
- Patentes y Marcas
- Técnicas Analíticas
- Productos
- Mercado- Nuevos Productos
- I+D+i
- Tecnologías de Producción
- Directorio de Empresas
- Publicaciones
- Tablón de Anuncios
- Foros
- Noticias

DIFUSIÓN ACTIVA

- Elaboración de las alertas de Vigilancia Tecnológica



PERIODICIDAD QUINCENAL O
MENSUAL DE LAS ÁREAS DEL PORTAL



Envío vía e-mail a los usuarios de ALINNOVA

- Servicios a demanda
- Elaboración de informes, estudios, búsquedas personalizadas
- Revisión y actualización de legislación comunitaria, nacional o autonómica de interés
- Gestión documentación de legislación, normas, patentes, artículos...

PATENTES



ÁREAS



- Productos
- Procesos
- Maquinaria
- Novedades

PATENTES COMO FUENTE DE INFORMACIÓN TECNOLÓGICA

VENTAJAS

- 1. Primera publicación de una invención**
- 2. Estructura uniforme**
- 3. Cubren todos los sectores técnicos**
- 4. No difundida por otros medios**
- 5. Descripción clara y completa**
- 6. Presentan un breve resumen**
- 7. Clasificación internacional CIP**
- 8. Nombre y dirección del solicitante, inventor y titular**
- 9. Informatizadas**

PATENTES COMO FUENTE DE INFORMACIÓN TECNOLÓGICA

INFORMACIÓN TECNOLÓGICA

1. Investigación de patentes

- Vigilar el entorno competitivo en las actividades de desarrollo tecnológico y comercial
- Tendencias
- Análisis del mercado

2. Investigación sobre el estado de la técnica

- Determinar el "estado de la técnica" en un sector tecnológico determinado
- Posibilitar el seguimiento de la evolución tecnológica
- Disponer de una fuente de ideas para estimular la innovación y el desarrollo tecnológico

PATENTES COMO FUENTE DE INFORMACIÓN TECNOLÓGICA

OBSTÁCULOS

1. No son consideradas como fuentes de información tecnológica, desconocimiento
2. Problemas de acceso a los documentos
 - Elevado número de documentos existentes
 - Los diferentes idiomas en los que se encuentran

SOLUCIÓN

1. Clasificación Internacional de Patentes (CIP)
 - 8 secciones
 - permite acceso preciso a un área concreta de interés

PATENTES

- **SECCIÓN A.- Necesidades corrientes de la vida**
- **SECCIÓN B.- Técnicas industriales diversas, transportes**
- **SECCIÓN C.- Química, metalurgia**
- **SECCIÓN D.- Textiles, papel**
- **SECCIÓN E.- Construcciones fijas**
- **SECCIÓN F.- Mecánica, iluminación, calefacción, armamento, voladura**
- **SECCIÓN G.- Física**
- **SECCIÓN H.- Electricidad**

PATENTES

- **SECCIÓN A.- Necesidades corrientes de la vida**
 - **SUBSECCIÓN: Actividades rurales**
 - **SUBSECCIÓN: Alimentación, tabaco**
 - **SUBSECCIÓN: Objetos personales y domésticos**
 - **SUBSECCIÓN: Salud, protección, diversiones**

PATENTES

- **SECCIÓN A.- Necesidades corrientes de la vida**
 - **SUBSECCIÓN: Actividades rurales**
 - **SUBSECCIÓN: Alimentación, tabaco**
 - **CLASE A 21: Panadería, pastas alimenticias**
 - **CLASE A 22: Carnicería, tratamiento de la carne, tratamiento de las aves de corral o el pescado**
 - **CLASE A 23: Alimentos o productos alimenticios, su tratamiento no cubierto por otras clases**
 - **CLASE A 24: Tabaco, puros, cigarrillos, artículos para fumadores**
 - **SUBSECCIÓN: Objetos personales y domésticos**
 - **SUBSECCIÓN: salud, protección, diversiones**

SERVICIOS DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA OFRECIDOS POR EL CENTRO EN RELACIÓN AL TEMA DE PATENTES

1. Alertas informativas de Vigilancia Tecnológica de Patentes
2. Informes a demanda de Vigilancia Tecnológica
3. Informes del “estado de la técnica”

1.- ALERTAS INFORMATIVAS DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA DE PATENTES

- **Vigilancia de patentes mensual**
 - Patentes españolas (ES)
 - Patentes europeas (EP)
 - Patentes PCT (WO)
- **Selección**
- **Clasificación secciones**
 - Maquinaria
 - Procesos
 - Productos
- **Elaboración alertas Vigilancia Tecnológica de Patentes**

1.- ALERTAS INFORMATIVAS DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA DE PATENTES

Ejemplo alerta informativa patentes febrero 2004



**ALERTA INFORMATIVA
PATENTES**

VT 314

PATENTES – Febrero 2004

Solicitudes de patentes españolas, europeas y patentes tramitadas por el sistema internacional del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes publicadas durante el mes de febrero de 2004.

Maquinaria

Nº PATENTE	FECHA	PAÍS ORIGEN	DESCRIPCIÓN
WO03103419	2003-12-08	Países Bajos	APARATO PARA EL TRATAMIENTO DE PLANTAS CON BULBO O TUBEROSAS Aparato para el tratamiento de bulbos, particularmente cebollas. Tras el corte de ambos extremos del bulbo es el propio dispositivo el que orienta las cebollas con los medios de corte en base a la determinación seleccionada previamente.
WO03103417	2003-12-18	Suecia	APARATO Y MÉTODO DE TRATAMIENTO DE CALOR CON OBJETO DE AMPLIAR SU VIDA ÚTIL Método de tratamiento de calor de un producto embalado en un paquete, con objeto de ampliar su vida útil.
WO2004000027	2003-12-31	China	APARATO MEJORADO PARA EL PROCESADO DE ALIMENTOS Aparato para el procesado de alimentos con calentamiento eléctrico que permite el curado de los alimentos por ahumado y

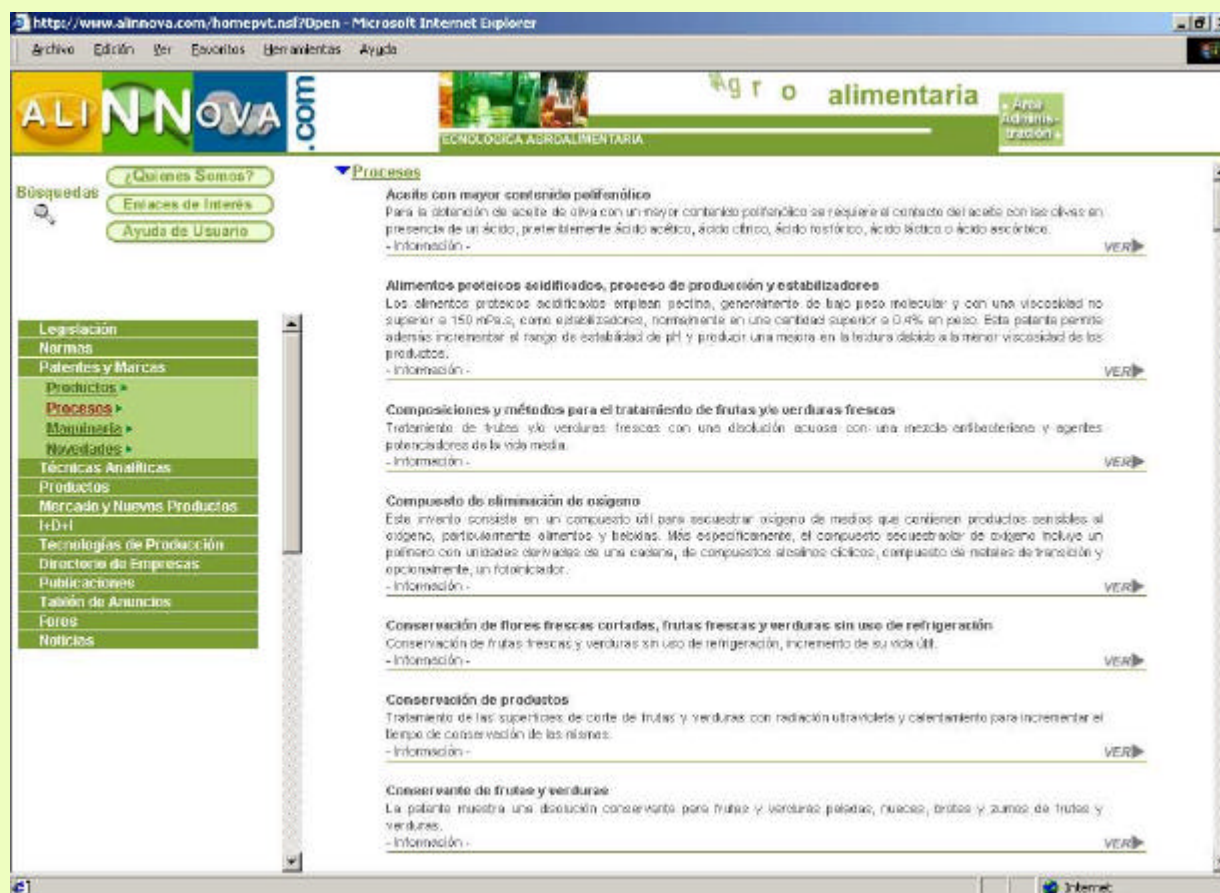
- Maquinaria
- Productos
- Procesos



- N° de patente
- Fecha publicación
- País de origen
- Descripción

1.- ALERTAS INFORMATIVAS DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA DE PATENTES

Ejemplo publicaciones patentes en ALINNOVA en el área de procesos



The screenshot shows the ALINNOVA website interface. On the left is a navigation menu with categories like 'Legislación', 'Normas', 'Patentes y Marcas', 'Productos', 'Procesos', 'Manipulación', 'Novedades', 'Técnicas Analíticas', 'Productos', 'Mercado y Nuevos Productos', 'I+D+i', 'Tecnologías de Producción', 'Directorio de Empresas', 'Publicaciones', 'Tablón de Anuncios', 'Foros', and 'Noticias'. The 'Procesos' section is active, displaying a list of patent entries. Each entry includes a title, a brief description, and a 'VER' link. The entries are:

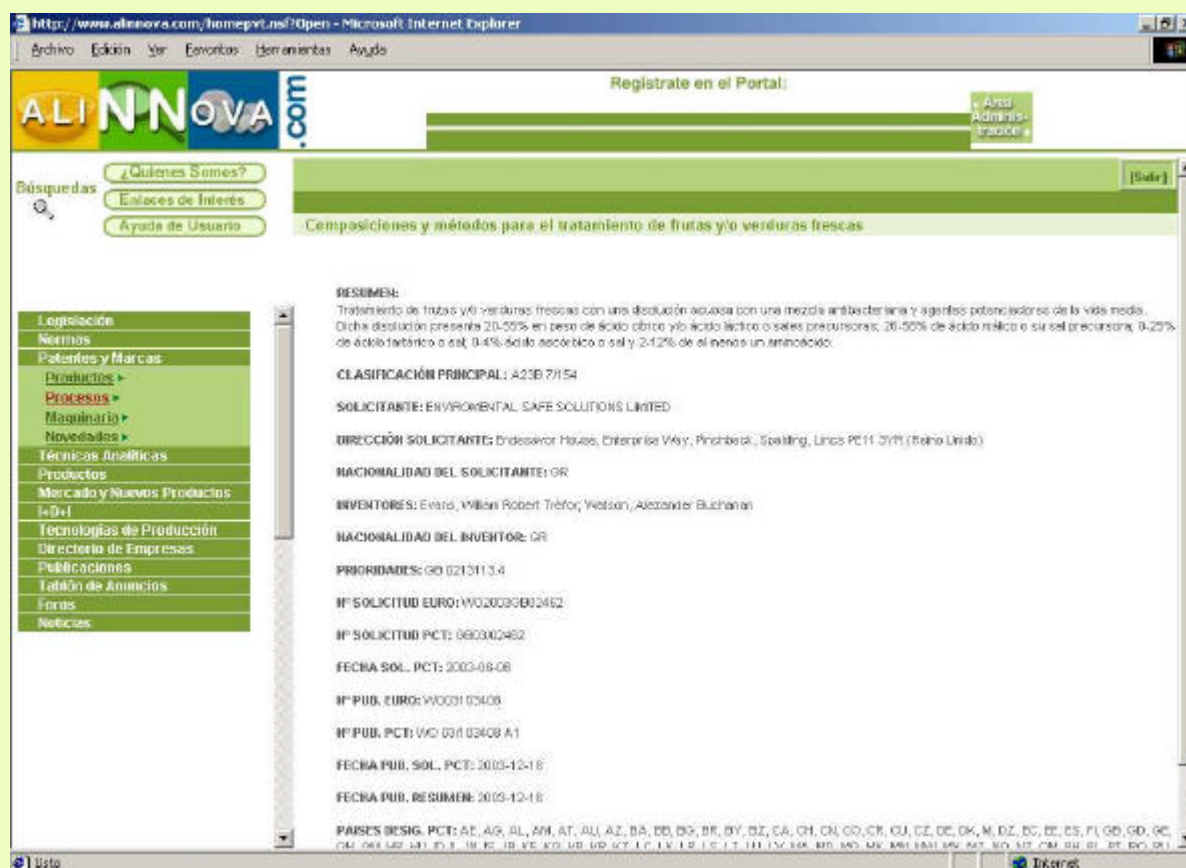
- Aceite con mayor contenido polifenólico**: Para la obtención de aceite de oliva con un mayor contenido polifenólico se requiere el control del aceite con las olivas en presencia de un ácido, preferentemente ácido acético, ácido cítrico, ácido tartárico, ácido láctico o ácido ascórbico.
- Alimentos proteicos acidificados, proceso de producción y estabilizadores**: Los alimentos proteicos acidificados emplean pectinas, generalmente de bajo peso molecular y con una viscosidad no superior a 150 mPa.s, como estabilizadores, normalmente en una cantidad superior a 0.4% en peso. Esta patente permite además incrementar el rango de estabilidad de pH y producir una mejora en la textura debido a la menor viscosidad de los productos.
- Composiciones y métodos para el tratamiento de frutas y/o verduras frescas**: Tratamiento de frutas y/o verduras frescas con una disolución acuosa con una mezcla antibacteriana y agentes potenciadores de la vida media.
- Compuesto de eliminación de oxígeno**: Este invento consiste en un compuesto útil para secuestrar oxígeno de medios que contienen productos sensibles al oxígeno, particularmente alimentos y bebidas. Más específicamente, el compuesto secuestrador de oxígeno incluye un primer con unidades derivadas de una cadena, de compuestos silíceos cíclicos, compuesto de molibdeno de transición y opcionalmente, un fotolizador.
- Conservación de flores frescas cortadas, frutas frescas y verduras sin uso de refrigeración**: Conservación de frutas frescas y verduras sin uso de refrigeración, incremento de su vida útil.
- Conservación de productos**: Tratamiento de las superficies de corte de frutas y verduras con radiación ultravioleta y calentamiento para incrementar el tiempo de conservación de los mismos.
- Conservante de frutas y verduras**: La patente muestra una disolución conservante para frutas y verduras peladas, nueces, frutos y zumos de frutas y verduras.



- Título
- Breve resumen

1.- ALERTAS INFORMATIVAS DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA DE PATENTES

Ejemplo publicaciones patentes en ALINNOVA en el área de procesos



Registro en el Portal:

¿Quiénes Somos? [Salir]

Búsquedas: [Qué buscas?] [Estados de Interés] [Ayuda de Usuario]

Composiciones y métodos para el tratamiento de frutas y/o verduras frescas

RESUMEN:
Tratamiento de frutas y/o verduras frescas con una disolución acuosa con una mezcla antibacteriana y agentes potenciadores de la vida media. Dicha disolución presenta 20-55% en peso de ácido cítrico y/o ácido láctico o sales precursoras, 20-50% de ácido málico o su sal precursora, 0-25% de ácido tartárico o sal, 0-4% de ácido ascórbico o sal y 2-12% de al menos un aminoácido.

CLASIFICACIÓN PRINCIPAL: A23B 7/154

SOLICITANTE: ENVIRONMENTAL SAFE SOLUTIONS LIMITED

DIRECCIÓN SOLICITANTE: Indeskor House, Enterprise Way, Pinchbeck, Spalding, Lines PE11 3YH (Reino Unido)

NACIONALIDAD DEL SOLICITANTE: GR

INVENTORES: Eward, William Robert Tréfor; Watson, Alexander Buchanan

NACIONALIDAD DEL INVENTOR: GR

PRIORIDADES: GB 0213113.4

Nº SOLICITUD EURO: WO2003030462

Nº SOLICITUD PCT: GB0302482

FECHA SOL. PCT: 2003-08-08

Nº PUB. EURO: WO03030408

Nº PUB. PCT: WO 03030408 A1

FECHA PUB. SOL. PCT: 2003-12-18

FECHA PUB. RESUMEN: 2003-12-18

PAISES DESIGN. PCT: AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GM, GR, GU, HK, HN, IL, IN, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LA, LB, LC, LI, LU, LV, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MU, MV, MY, NI, NL, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PK, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, SM, SN, SR, ST, SV, SY, TD, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VE, VN, YU, ZA, ZM, ZW

- Título
- Resumen
- Clasificación principal
- Solicitante
- Dirección solicitante
- Nacionalidad solíc.
- Inventores
- Nacionalidad inventor
- Prioridades
- N° solicitud euro
- N° solicitud PCT
- Fecha solicitud PCT
- N° publ. euro
- N° publ. PCT
- Fecha publ. solíc. PCT
- Fecha publ. resumen
- Países designación PCT
- Fuente

1.- ALERTAS INFORMATIVAS DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA DE PATENTES

Ejemplo de alerta en formato HTML del área de patentes

PATENTES - FEBRERO 2004

Archivo Edición Ver Herramientas Mensaje Ayuda

Responder Responder... Reenviar Imprimir Eliminar Anterior Siguiente Direcciones

De: Eva Echavarrí <CNTA>
 Fecha: jueves, 25 de marzo de 2004 18:11
 Para: CNTA-Documentación
 Asunto: PATENTES - FEBRERO 2004

PATENTES FEBRERO 2004

MAQUINARIA

Nº	FECHA	PAÍS ORIGEN	DESCRIPCIÓN
W0202102419	2003-12-08	Países bajos	APARATO PARA EL TRATAMIENTO DE PLANTAS CON BULBO O TUBEROSAS Aparato para el tratamiento de bulbos, particularmente cebollas. Tras el corte de ambos extremos el bulbo se alinea sobre un dispositivo al que se le orienta las cebollas con los medios de corte en base a la determinación seleccionada previamente.
W0023103417	2003-12-18	Suecia	APARATO Y MÉTODO DE TRATAMIENTO DE CALOR CON OBJETO DE AMPLIAR SU VIDA ÚTIL Método de tratamiento de calor de un producto embalado en un paquete, con objeto de ampliar su vida útil.
W02004000022	2003-12-31	China	APARATO MEJORADO PARA EL PROCESADO DE ALIMENTOS Aparato para el procesamiento de alimentos con calentamiento eléctrico que permite el cocción de los alimentos por ahumado y el cocción de manera simultánea.

PRODUCTOS

Nº	FECHA	PAÍS ORIGEN	DESCRIPCIÓN
W0202102409	2003-12-19	Alemania	COMPOSICIONES Y MÉTODOS PARA TRATAR LA FRUTA FRESCA Y/O VERDURAS Tratamiento de frutas y/o verduras frescas con una composición que presenta una solución acuosa de una mezcla de agentes antibacterianos y agentes potenciadores de la vida media. La mezcla.

- Maquinaria
- Productos
- Procesos



- N° de patente
- Fecha publicación
- País de origen
- Descripción

2.- INFORMES A DEMANDA DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA

- Proporcionan, con la periodicidad deseada, referencias bibliográficas de las patentes publicadas en relación con el tema definido por el propio solicitante.
- Permiten a la empresa estar informada de la evolución y novedades más significativas del entorno tecnológico en el que se desarrollan sus actividades, así como de las tecnologías que patentan las empresas de la competencia.

Una vez conocidas las necesidades de los usuarios



- Estrategia de búsqueda
- Elaboración del informe
- Envío de los documentos

2.- INFORMES A DEMANDA DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA

Ejemplo: intensificación sabor salado, mejora en salado de pipas de girasol

Búsqueda en patentes Españolas (ES)

[ES2139807](#) Nueva dosificadora de sal con dispositivo extractor, aplicable en jamones y similares

[ES21234135](#) Procedimiento de adición de aditivos para sal común

[ES2168079](#) Procedimiento de salado de paletas de jamón

[ES2191561](#) Procedimiento de salado de bacalao y otras especies marinas, y dispositivo para su puesta en practica

[ES2127152](#) Procedimiento de descongelación y salado simultaneo, de piezas de carne o pescado

[ES2088751](#) Producto alimenticio precocido a base de harina en forma de torta con ingredientes salados y procedimiento para su obtención

[ES2123441](#) Un método de predicción de la intensidad del sabor y defectos en la fabricación de jamones curados y/o cocidos

2.- INFORMES A DEMANDA DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA

Búsqueda en patentes Europeas (EP)

[EP1163853](#) Method of strengthenig the taste of sodium chloride, agent for strengthening the taste of sodium chloride, sodium chloride-taste seasoning and food having strengthened taste of sodium chloride

Búsqueda en patentes PCT (WO)

No se obtuvieron resultados

2.- INFORMES A DEMANDA DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA

Búsqueda en patentes mundiales

[EP1163853](#); [AU1554201](#); [WO0139613](#); [CN1337856T](#) Method of strengthenig the taste of sodium chloride, agent for strengthening the taste of sodium chloride, sodium chloride-taste seasoning and food having strengthened taste of sodium chloride

[RU2087105](#) Taste addition - sodium chloride substituent

[US5370882](#) Taste-enhancement of sodium chloride-reduced compositions

[JP52083979](#) Food containing food grade sodium chloride substitute * imparting salty taste to food and sodium chloride substitute therefor

[JP2002345430](#) Method for enhancing salt taste, salt taste enhancer, salt taste seasoning, and salt taste-enhanced food and beverage

[US5176934](#) Seasoned food product with a salt enhancer

[US5145707](#) Salt enhancer

[WO8806850](#); [EP0305469](#); [AU1484388](#) Salt taste enhancer

2.- INFORMES A DEMANDA DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA

Selección de patentes

[EP1163853](#) Method of strengthenig the taste of sodium chloride, agent for strengthening the taste of sodium chloride, sodium chloride-taste seasoning and food having strengthened taste of sodium chloride

[US5145707](#) Salt enhancer

[WO8806850](#) Salt taste enhancer



- **Elaboración del informe**
- **Envío de los documentos**

3.- INFORMES SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

- Informes en los que se realiza un análisis en profundidad de las patentes publicadas en relación con un tema solicitado.
- Permiten conocer el “estado de la técnica” existente en un sector muy concreto, lo que puede ser definitivo para comenzar o replantear un determinado proyecto de investigación.
- Ayudan a superar dificultades encontradas en ciertas etapas del desarrollo de una tecnología, permitiendo mejorar un producto o aumentar el rendimiento de un proceso de producción.
- Ofrecen datos sobre los nuevos productos y líneas de investigación en un campo tan concreto como se quiera.

3.- INFORMES SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

Ejemplo: altas presiones como método de higienización y mejora de propiedades organolépticas en frutas

Búsqueda en patentes Españolas (ES)

[ES2170011](#) Maquina para tratamiento de productos por alta presión

[ES2199674](#) Maquina para tratamiento de productos líquidos por alta presión

Búsqueda en patentes Europeas (EP)

[EP1256375](#) Device and method for continuous high-pressure treatment

[EP1295537](#) High temperature/ultra-high pressure sterilization of low acid foods

[EP1327392](#) Machine for high pressure processing of products

[EP1201252](#) Method for inactivating microorganisms using high press processing

[EP1219184](#) Ultra high pressure, high temperature food preservation process

[EP1180945](#) Inactivation of food spoilage and pathogenic microorganisms by dynamic high pressure

3.- INFORMES SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

Búsqueda en patentes PCT (WO)

No se obtuvieron resultados

Búsqueda en patentes mundiales

[CN2576007U](#) Automatic efficient-high-temp. High-pressure sterilizing machine for steepingbinlang (fruit)

[JP2003125745](#) Method for producing high temperature steam at normal pressure using microwave and development of sterilization system by microwave application, germ-free distribution system of fruit and vegetable and development of food processing and cooking system

[ES2162583](#) Preservation of fruit treated with antioxidant consists of high pressure cold processing in sugar solution

[PL344398](#) Method for preserving fruit preparation by very high pressure processing and resulting fruit preparation

[CN1308873](#) Method for freshness-retaining fruit or vegetable in batches and its special high negative pressure generatorx

3.- INFORMES SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

[ES2154588](#) Process for obtaining citrus fruit juice stabilized by means of pressure, also applies to other acid fruits involves combined treatment of high pressure and temperature without any prior additional heat treatment

[EP1082020](#); [AU3832799](#); [WO9962346](#) Method for preserving fruit preparation by very high pressure processing and resulting fruit preparation

[FR2779034](#) Preserving fruit preparations by treatment at very high pressure and relatively low temperature

[NZ221942](#) Liquidising fruit or vegetables: raw material de-aerated and then subjected to high pressure

[US5328703](#); [EP0480422](#); [CA2051849](#) Method for treating fruit juice with high pressure

[FR2690854](#) High pressure stabilisation of fruit juice - in which liq. Prod. Is treated in high pressure chamber with double action jack

[JP5176708](#) Method for producing flavor and taste component solution of fruit by high pressure treatment

[JP4148666](#); [JP4148642](#); [JP4148641](#); [JP5041945](#) Production of high-pressure treated fruit product

3.- INFORMES SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

Selección de patentes

[ES2162583](#) Preservation of fruit treated with antioxidant consists of high pressure cold processing in sugar solution

[ES2154588](#) Process for obtaining citrus fruit juice stabilized by means of pressure, also applies to other acid fruits involves combined treatment of high pressure and temperature without any prior additional heat treatment

[EP1082020](#); [WO9962346](#) Method for preserving fruit preparation by very high pressure processing and resulting fruit preparation

[FR2779034](#) Preserving fruit preparations by treatment at very high pressure and relatively low temperature

[US5328703](#); [EP0480422](#) Method for treating fruit juice with high pressure

[FR2690854](#) High pressure stabilisation of fruit juice - in which liq. prod. is treated in high pressure chamber with double action jack

3.- INFORMES SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

Solicitantes de patentes seleccionadas

- **Patentes ES:** NC. AMAHE, S.A. (ESPAÑA)
- **Patentes EP:** THE JAPAN STEEL WORKS (JAPÓN)
KONEKA CORPORATION (JAPÓN)
KAL KAN FOODS (ESTADOS UNIDOS)
NC. AMAHE, S.A. (ESPAÑA)
UNIVERSITÉ LAVAL (CANADÁ)
- **Patentes mundiales:** CSIC MADRID (ESPAÑA)
PERNOD RICARD, S.A. (FRANCIA)
ACB, S.A. (FRANCIA)
TOPPAN PRINTING CO. LTD (JAPÓN)

3.- INFORMES SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

- **Elaboración del informe**
- **Copias de los documentos de interés**

- **Adicionalmente búsqueda:**
 - **Localizador de marcas nacionales**
 - **Marcas internacionales**
 - **Marcas comunitarias**

Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria

Tel. +34 948670159

Fax +34 948696127

www.cnta.es

www.alinnova.com

