

EOI/Cátedra de Innovación y Propiedad Industrial Carlos Fernández-Nóvoa



El etiquetado, medio para evitar fraudes y mejorar la transparencia

El consumidor más activo y preocupado por su salud y bienestar, busca información sobre los productos antes de realizar la compra.

Desde la industria alimentaria y las instituciones y organismos de la UE se trabaja en mejorar la transparencia, reducir el fraude alimentario y mejorar la confianza del consumidor proporcionándole información de valor que le permita tomar decisiones fundamentadas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y ORIGEN DE LOS ALIMENTOS EN EUROPA

En diciembre de 2014 entraron en vigor los [cambios en el etiquetado de los alimentos marcados por la Comisión Europea](#), dejando para diciembre de 2016 la información nutricional.

A partir del 13 de diciembre en la Unión Europea será obligatorio, para todos los alimentos transformados, indicar la información nutricional en un lugar visible para el consumidor.

Las declaraciones se realizarán “por 100 g. o por 100 ml” con el propósito de facilitar la comparación entre distintos productos. La información por porción será de carácter adicional y voluntario.

Como mínimo, se deberá indicar el valor energético, y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. Se podrán incluir de forma voluntaria otros

nutrientes como los ácidos grasos mono y poliinsaturados, almidón, fibra alimentaria, polialcoholes, minerales y vitaminas.

En cuanto a la inclusión de pictogramas o símbolos para indicar los parámetros anteriores, se permitirán siempre y cuando sean inteligibles para los consumidores y no interfieran en la libre circulación de mercancías.

EL ORIGEN DE LOS ALIMENTOS EN EL ETIQUETADO

A finales de 2015, la Organización de Consumidores Europeos (BEUC) denunciaba la comercialización fraudulenta de productos a base de carne en la Unión Europea. Publicaron el informe [“Close-up on the meat we eat – Consumers want honest labels”](#) en el cual reivindicaban la sustitución de ciertos ingredientes por otros sin que se viese reflejado en la etiqueta entre otros aspectos.

SUMARIO

Editorial.....	1
Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos...	4
Biotechnología Aplicada al Sector Agroalimentario.....	7
Tecnología de Nuevos Productos Aplicada al Sector Agroalimentario.....	9

Publicado el abril, el [informe de NIELSEN sobre los factores que influyen en la decisión de compra](#) señala que los productos locales son preferidos en la categoría de alimentos y bebidas. En cuanto a alimentos frescos, los consumidores encuestados que suelen consumir este tipo de productos indica que prefieren los productos locales a los “globales”; en el caso de la carne el 66% y en el caso de los yogures, el 52%

En lo referente al origen de las materias primas en la elaboración de los alimentos, son necesarias medidas que mejoren la transparencia, eviten el fraude alimentario y refuercen la confianza del consumidor. En este sentido, el pasado mes de mayo el Parlamento Europeo aprobó una resolución no vinculante por la que se pide a la Comisión Europea la obligatoriedad de indicar en el etiquetado el origen de la carne, alimentos procesados en base carne, la leche y los productos lácteos.

Francia y el origen de los productos cárnicos elaborados

En Francia, el 22 de agosto se publicó el decreto que obliga a las empresas francesas de productos cárnicos elaborados y platos preparados a indicar en el etiquetado el país de origen de la carne empleada. El Ministerio de Agricultura galo está trabajando en la determinación de los porcentajes mínimos para incorporar información relativa al lugar de nacimiento del animal, el de cebo y el de sacrificio.

Será de aplicación en la carne de bovino, porcino, caprino, ovino y aves de corral que se empleen en:

- Elaborados cárnicos, preparados de carne y carne separada mecánicamente.
- Carne empleada como ingrediente en platos preparados como pizzas.

Se activará dos años de prueba del decreto en cuestión, comenzando el 1 de enero de 2017 y se dará a las empresas un periodo de adaptación que finalizará el 31 de marzo.

Reino Unido se suma a la iniciativa Francesa

Según investigadores de Nielsen, [el 60% de los británicos considera el origen de los alimentos al menos tan importante como el precio o la calidad.](#)

Varias organizaciones de productores nacionales (Unión Nacional de Agricultores, Asociación Nacional del Cerdo...) señalan que la [medida adoptada por Francia es clave para mejorar la transparencia y facilitar a los consumidores británicos información para mejorar su toma de decisiones.](#) Así, han solicitado al secretario de Medio Ambiente mediante una carta firmada el etiquetado del origen de la carne y productos lácteos que llegan a los consumidores.

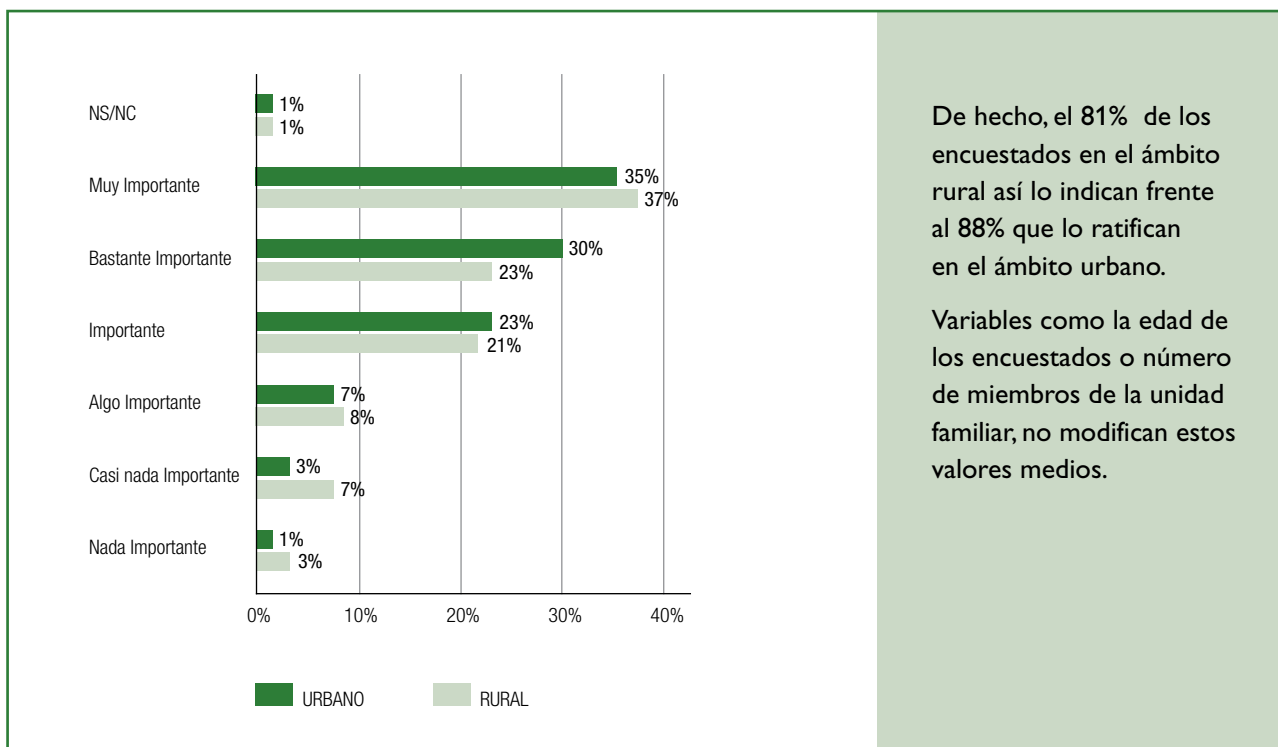
¿CUÁL ES LA PERCEPCIÓN DE LOS CONSUMIDORES ESPAÑOLES SOBRE EL ETIQUETADO?

La [encuesta de hábitos de consumo 2016](#) elaborada por el grupo de trabajo constituido por varias asociaciones de consumidores CEACCU, FUCI, CECU, UNAE y UCA/CAUCE y Mercadona, aborda el etiquetado de los alimentos y los hábitos saludables.

Aunque el consumidor es poco constante en la lectura de las etiquetas (solo el 44% de los consumidores encuestados la leen siempre), el 71% indica que SI busca información sobre el producto antes de comprarlo y que la principal fuente es la etiqueta.

Algunos factores que cabe destacar del informe son:

- La fecha de caducidad, la composición y el precio los factores más valorados
- El origen de los alimentos: aun no siendo obligatorio, el 52% de los encuestados opina que es importante o bastante importante y el 35% que es muy importante.



De hecho, el 81% de los encuestados en el ámbito rural así lo indican frente al 88% que lo ratifican en el ámbito urbano.

Variables como la edad de los encuestados o número de miembros de la unidad familiar, no modifican estos valores medios.

- En cuanto a la composición nutricional, el 45% de los consumidores opina que el contenido en grasa es el que más valor les aporta; el 16% piensa que son los azúcares y el 12% la sal.
- Aproximadamente dos tercios de los encuestados valoran positivamente las alegaciones nutricionales.

Aunque la información que aparece es muy valorada por los consumidores, información adicional relativa a la trazabilidad del producto contribuiría a al proceso de decisión de compra y a reforzar la confianza que el consumidor tiene en los productos alimentarios.

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.

PROCEDIMIENTOS FÍSICOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
ES2570395	BONESIL EXPANSION S L	España	Cápsula monodosis para obtención instantánea de aceite de oliva. Comprende una cavidad en la que se aloja la pasta de aceitunas liofilizada, una membrana filtrante y una lámina superior para su cierre estanco.
ES2570877	BONESIL EXPANSION S L	España	Procedimiento de elaboración y conservación de pasta de aceitunas. Comprende las fases de: a) recolección; b) almacenamiento; c) lavado; d) triturado; e) envasado de la pasta; f) congelación de la pasta envasada; g) liofilización de la pasta congelada y h) envasado final en cápsulas monodosis.
ES2569542	ASOC NAC DE FABRICANTES DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS y otros	España	Equipo de pasteurización o esterilización de productos alimentarios que comprende un depósito, un equipo de recirculación de líquido y un sistema generador de ultrasonidos en los laterales.
WO2016056927	SATO MATSUOKA YAQUIR	Perú	Procedimiento para el envasado natural de todo tipo de alimentos manteniendo su sabor y calidad. Comprende esterilizarlos por calor dentro de frascos cerrados herméticamente.
WO2016096951	MICVAC AB	Suecia	Procedimiento y dispositivo para cocinar y/o pasteurizar productos alimentarios envasados. Consiste en introducirlos en un envase hermético provisto de una válvula sensible a la presión y de medios para evitar la deformación del envase durante el calentamiento.

PROCEDIMIENTOS QUÍMICOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2016094359	WISCONSIN ALUMNI RES FOUND	EE.UU	Composiciones y procedimiento para conservación de carnes curadas en un medio bajo en oxígeno. Comprende una solución tamponada con una enzima que elimina el oxígeno sin entrar en contacto con la carne.
WO2016090477	ALGAE DYNAMICS CORP	Canadá	Producto para esterilización de alimentos. Comprende un alga o derivado de alga y un desinfectante específico para <i>Agrobacterium tumefaciens</i> .
WO2016082053	UNIV SANTIAGO CHILE	Chile	Películas poliméricas con actividad antimicrobiana y antioxidante. Contienen un subproducto de la industria agroalimentaria (orujo de uva) y un polímero.
WO2016079345	VICENTE PERIS S A	España	Envase con atmósfera protectora para cucurbitáceas de tamaño y forma variada. Consta de una base de polipropileno termoformado transparente y antivaho en el que se introduce el gas protector en contacto con la fruta.



PROCEDIMIENTOS QUÍMICOS

N° DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2016086087	CMS TECHNOLOGY INC	EE.UU	Composiciones de sales de cobre con actividad antimicrobiana y su uso en el tratamiento de productos alimentarios y superficies.
WO2016098048	SYRAL BELGIUM NV y otros	Bélgica Francia	Composición antibacteriana para tratamiento de superficies. Comprende un acetal o un alquil hexitano éter de cadena larga.
WO2016064608	FONA INTERNAT INC/ NATURESEAL	EE.UU	Conservación de frutas frescas cortadas utilizando ascorbato cálcico y agentes químicos potenciadores del sabor.

PROCEDIMIENTOS MIXTOS

N° DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2016072411	HITACHI LTD	Japón	Procedimiento para envasar productos vegetales evitando su pardeamiento. Consiste en incluir una etapa de esterilización con agua ozonizada y calor y almacenar en frío.
WO2016060869	LINDE AG / MADSEN SCOTT THOMAS	Alemania EE.UU	Aparato para enfriar productos fluidos tales como salsas. Comprende un contenedor de TEFLON, una cámara de inyección dentro del mismo y al menos una boquilla para proporcionar gas criogénico a la cámara.
WO2016049678	FARMSPEC PTY LTD	Australia	Dispositivo para modificar el aire o el gas protector en productos frescos envasados. Comprende un cuerpo hueco dentro del cual hay una fuente de luz UV y una superficie de óxido metálico. El aire o gas protector modificado es posteriormente dirigido hacia la atmósfera que envuelve el alimento a conservar.
EP3037003	AIR PROD & CHEM	EE.UU	Conservación de alimentos utilizando un proceso combinado de congelación y envasado en atmósfera modificada en cualquier orden.

PROCEDIMIENTOS BIOLÓGICOS

N° DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2016099250	QUIMICA ROSMAR SA DE CV	México	Composición conservante basada en bacterias acidolácticas heterofermentativas facultativas aisladas de productos cárnicos fermentados y de materiales de origen vegetal de la meseta central de México.
WO2016060562	PURAC BIOCHEM BV	Países Bajos	Aditivos para la conservación de productos cárnicos. Comprenden combinaciones de un surfactante catiónico y nisina. Producen además una mejora de la apariencia de la carne.

COMBINACIÓN DE ACEITES ESENCIALES Y ENVASADO ULTRALIMPIO PARA ALARGAR LA VIDA ÚTIL

Investigadores de la Universidad Politécnica de Cartagena ha registrado una patente sobre un método para alarga la vida útil de productos de pescado, carne, ensaladas y frutas frescas mínimamente procesadas y envasadas.

El método combina tecnologías de envasado ultralimpio y el uso de vapores de aceites esenciales (de romero, tomillo o naranja) con características antimicrobianas e inhibidoras de la flora alterante (como bacterias y hongos).

Entre las ventajas que aporta destaca la capacidad para duplicar o triplicar la vida útil de alimentos *Ready to eat* además de ser adecuado para el envasado de productos ecológicos, puesto que ha demostrado ser una alternativa a los lavados con agua clorada.

Fuente

Universidad Politécnica de Cartagena

GAMBAS MÁS FRESCAS Y SABROSAS CON LA APLICACIÓN DE POLISACÁRIDOS

El uso de polisacáridos como alternativa a los fosfatos en la retención de agua en gambas ha sido objeto de un estudio realizado por el Instituto de Alimentación y Ciencia Agrícola de la Universidad de Florida. Observaron que ciertas formulaciones de polisacáridos son capaces de retener agua sin un detrimento del sabor y aspecto de las gambas, ventaja diferencial frente al uso tradicional de fosfatos. Además, los resultados indican que se trata de una fuente de bajo coste, lo que puede suponer un ahorro tanto para los productores como para los consumidores.

Fuente

Polysaccharides as Alternative Moisture Retention Agents for Shrimp

FRUTA CON MAYOR VIDA ÚTIL A TEMPERATURA AMBIENTE

Una proteína presente en la seda puede ser empleada para preservar alimentos sin que repercuta en cambios en el aroma, sabor o apariencia. Las envolturas sedosas desarrolladas por la Universidad de Tufts (Estados Unidos), permiten alargar la vida útil a temperatura ambiente gracias a la reducción de la respiración celular y a la evaporación de agua. Estas envolturas son totalmente comestibles y podrían suponer una alternativa a las envolturas plásticas habituales.

Fuente

Silk keeps fruit fresh without refrigeration

ISOFLAVONAS Y PÉPTIDOS DE LA SOJA CON POTENCIAL ANTIMICROBIANO

El extensivo uso de antimicrobianos químicos puede dar lugar a un aumento de la resistencia de las bacterias a este tipo de productos. El laboratorio BioNano de la Universidad de Guelph han comprobado cómo los péptidos y las isoflavonas limitan el crecimiento de determinadas bacterias entre las que se encuentra la *Listeria*. Los investigadores señalan que los resultados podrían acabar con la destrucción indiscriminada de bacterias cuando se emplean las soluciones antimicrobianas actuales.

Fuente

Soy shows promise as natural antimicrobial agent: study

¿PAN DE MOLDE MÁS DURADERO?

Dos cepas de bacterias ácido-lácticas (*L. bulgaricus* y *L. plantarum*) permiten alargar la vida útil del pan de molde hasta 4 días. Este es el resultado de una investigación llevada a cabo por la Universidad de Valencia en la que además, se comprobó su capacidad para retardar el crecimiento fúngico y reducir la cantidad de aflatoxinas en el producto, observándose una reducción entre el 84.1 y el 99.9%.

Fuente

In vitro antifungal activity of lactic acid bacteria against mycotoxigenic fungi and their application in loaf bread shelf life improvement



BIOTECNOLOGÍA

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2016100883	DOW AGROSCIENCES LLC	EE.UU	Procedimiento para identificar el QTL (locus de un carácter cuantitativo) asociado con caracteres nutricionales deseables en plantas de canola utilizando marcadores de secuencia determinada.
WO2016080805	CTC BIO INC	Corea del Sur	Suplemento alimentario para rumiantes que contiene beta mananasa. Incrementa su tasa de crecimiento, la eficacia de los alimentos y la tasa de utilización de nitrógeno.
WO2016073740	MANUS BIOSYNTHESIS INC	EE.UU	Producción de esteviol glicósidos de gran pureza mediante ingeniería genética. Productos alimentarios, bebidas, edulcorantes y aromatizantes que contienen los esteviol glicósidos obtenidos.
WO2016071500	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	Dinamarca	Composición obtenida mediante secado por atomización. Comprende beta galactosidasa con actividad transgalactosidante en combinación con maltodextrina y/o cloruro sódico.
WO2016050552	EVONIK DEGUSSA GMBH y otros	Alemania	Procedimiento de cultivo de una biomasa productora de ácidos grasos poliinsaturados (PUFA) de elevada estabilidad celular. Consiste en utilizar elevadas dosis de sulfato
EP3018203	FERTINAGRO NUTRIENTES SL	España	Secuencias de ácidos nucleicos que codifican una proteína con actividad fitasa, su expresión en una célula huésped y su uso para alimentación animal.
WO2016065324	EVOLVE BIOSYSTEMS INC	EE.UU	Mezcla de bifidobacterias activadas y un oligosacárido complejo y su uso para el tratamiento de la disbiosis intestinal infantil.
WO2016086151	ABBOTT LAB	EE.UU	Fórmula infantil que mejora las capacidades intelectuales del niño. Incluye una combinación de RRR-alfa-tocoferol, 2'-fucosil lactosa y al menos un probiótico del género <i>Lactobacillus</i> o <i>Bifidobacterium</i> .
WO2016071692	OPTIBIOTIX LTD	Reino Unido	Composición prebiótica y su producción. Comprende un galacto-oligosacárido de <i>Lactobacillus plantarum</i> que actúa como medio selectivo para el crecimiento de una cepa probiótica determinada de <i>Lactobacillus plantarum</i> .

OKARA CON PROPIEDADES PREBIÓTICAS

Según un grupo de investigadores, entre los que se encuentra la Ciudad Universitaria, ha demostrado con ensayos *in vitro* el potencial de la Okara como prebiótico. La okara, o pulpa de la soja, es la fase insoluble que queda en el filtro cuando la soja se tritura. Compararon la Osaka y la Osaka tratada con Ultraflo y altas presiones con prebióticos fructo-oligosacáridos. Los resultados indicaron que las dos formas de Osaka daban lugar a mayores niveles de ácidos grasos de cadena corta y ácido láctico, además de mejorar el crecimiento de bacterias beneficiosas.

Fuente

In vitro fermentability and prebiotic potential of soybean Okara by human faecal microbiota

CEBADA RESISTENTE A LA SEQUÍA

En previsión al aumento de la población que en 2050 se estima será 9 millones de personas, es necesaria la búsqueda de nuevas fuentes de alimentos así como la adaptación de los asistentes. Un grupo de científicos de la Universidad de Ciencia y Tecnología King Abdullah ha descubierto una anomalía genética que permite a la cebada crecer en condiciones salinas. Las plantaciones con la anomalía identificada tienen rendimientos un 30% superiores a los habituales.

Fuente

Yield-related salinity tolerance traits identified in a nested association mapping (NAM) population of wild barley

SECUENCIADO EL ADN DE UNO DE LOS PRINCIPALES HONGOS QUE ATACA A LAS BANANAS

El *Pseudocercospora fijiensis* o Sigatoka negro es uno de los hongos más agresivos contra las bananeras y los investigadores de la Universidad de Wageningen y la Universidad de California, Davis han secuenciado su ADN. Los agricultores se encuentran con la alta resistencia del hongo a los fungicidas comúnmente empleados. El hongo en cuestión, junto con *P.musae* y *Peumusae*, obligan a los agricultores a emplear 50 fungicidas al año para controlar la contaminación del cultivo. La secuenciación genética va a permitir el desarrollo de métodos más precisos para mejorar los rendimientos del cultivo.

Fuente

Combating a Global Threat to a Clonal Crop: Banana Black Sigatoka Pathogen *Pseudocercospora fijiensis* (Synonym *Mycosphaerella fijiensis*) Genomes Reveal Clues for Disease Control

INGREDIENTES Y ADITIVOS NATURALES DE LOS SUBPRODUCTOS DEL ACEITE DE OLIVA

Los subproductos generados en la producción del aceite de oliva tienen un elevado contenido fenólico. Un grupo de investigadores, entre los que se encuentra la Universidad de Granada, ha obtenido ramnolípidos y surfactinas de los subproductos de la producción de aceite de oliva, dos biosurfactantes que pueden emplearse en la industria alimentaria

como emulsionantes, espumantes, humectante o solubilizantes. El proceso seguido fue un pretratamiento de hidrólisis, la cual mejora la biodisponibilidad de los azúcares presentes en las fracciones celulósicas, seguido de una fermentación.

Fuente

Hydrolysis of olive mill waste to enhance rhamnolipids and surfactin production

EFSA APRUEBA EL USO DE UN FERMENTO DE LA SOJA COMO SUPLEMENTO PARA PREVENIR LA COAGULACIÓN DE LA SANGRE

La fermentación de un extracto de la soja permite obtener un producto rico en "nattokinasa" la cual es una serina proteasa compuesta de 275 aminoácidos. El ingrediente obtenido por los laboratorios japoneses Japan Bio Science Laboratory tiene efecto anti-coagulante, controla la presión arterial y disminuye la viscosidad de la sangre. Los investigadores opinan que se trata de un suplemento adecuado para prevenir los problemas de corazón.

Fuente

Anti-blood clot fermented soybean extract safe says EFSA



NUEVOS PRODUCTOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
ES2571427	FUND CENTRO DE INNOVACION Y DEMOSTRACION TECNOLOGICA	España	Productos lácteos enriquecidos con Clorela y Espirulina en polvo en cantidades variables de ambos organismos y su uso como complemento alimentario.
ES2569548	UNIV CADIZ	España	Alimento funcional graso que contiene principalmente ácido oleico, así como espesantes vegetales y fuentes de fibra alimentaria, todo en una sola fase.
ES2569132	NOVEJARQUE CONDE JOSÉ ANTONIO y otros	España	Método para la obtención de extractos que comprenden compuestos hidroxicinámicos a partir de residuos vegetales y formulaciones que los contienen.
ES2566984	ELPOZO ALIMENTACION	España	Producto alimenticio basado en carne con propiedades nutricionales mejoradas. Comprende una matriz proteica y una matriz grasa con una formulación oleosa que es una mezcla de aceites naturales. Se usa para la prevención de la obesidad o de la enfermedad cardiovascular.
WO2016096929	ANABIO TECHNOLOGIES LTD	Irlanda	Procedimiento para producir una solución de proteína de guisante desnaturalizada y su uso para formar micropartículas a partir de microgotas de dicha solución.
WO2016079582	DI LUCCIA ALDO/ LA GATTA BARBARA	Italia	Procedimiento de obtención de ingredientes alimentarios partiendo de subproductos vegetales que no pueden ser molidos. Consiste en pulverizarlos después de congelados.
WO2016097450	CSIC / UNIV GRANADA	España	Uso de subproductos de la cascara de café ricos en ácido clorogénico y cafeína para la prevención y el tratamiento de enfermedades relacionadas con el síndrome metabólico y sus factores de riesgo.
WO2016084290	ASAHI GROUP HOLDINGS LTD	Japón	Alimento o bebida que contiene un componente insoluble en agua derivado de la fruta capaz de reducir el nivel de alcohol en sangre.
WO2016096468	NESTEC SA	Suiza	Composición comestible que contiene cafeína en forma de cápsulas de liberación controlada para el tratamiento no terapéutico de la somnolencia y para incrementar el estado de alerta mental.
WO2016104810	SUNTORY HOLDINGS LTD	Japón	Método para mejorar en sabor de una bebida mediante eliminación selectiva de compuestos orgánicos cíclicos por adsorción en un derivado de celulosa.
WO2016101318	ANYCHECK INFORMATION TECHNOLOGIES CO LTD y otros	China	Bebida funcional que incrementa las defensas y reduce la fatiga. Contiene extractos de té azul, sauco, seta, ginseng, nuez de cola, jujubes y romero, entre otros ingredientes.
WO2016100090	GEN MILLS INC	EE.UU	Tarta de queso rica en fibra que muestra una mayor vida útil en almacenamiento a temperatura ambiente sin necesidad de conservantes.
WO2016099240	INTERNAT BUSINESS ENTERPRISE S DE R L DE CV	México	Procedimiento para la separación de la lactosa de la leche. Comprende la aplicación sucesiva de una etapa de ultrafiltración otra de diafiltración y otra de nanofiltración.
WO2016093023	ASAHI BREWERIES LTD	Japón	Bebida espumosa no fermentada similar a la cerveza con un contenido reducido de ingredientes que contienen anillos de purina. Contiene además ácidos orgánicos y fibra dietética.
WO2016063821	ASAHI BREWERIES LTD	Japón	Bebida efervescente no fermentada similar a la cerveza. Comprende fibra dietética soluble en agua, una sustancia amarga y minerales.

NUEVOS PRODUCTOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2016085929	CODEXIS INC/ COCA COLA CO	EE.UU	Enzimas para la producción biosintética de cafeína y procedimiento para obtenerla.
WO2016081891	QUAKER OATS CO	EE.UU	Yogur con actividad de agua reducida y elevado contenido en sólidos lácteos. La actividad de agua puede reducirse más mediante deshidratación a vacío.
WO2016068565	CHO HYANG HYUN	Corea del Sur	Procedimiento para preparar proteína láctea reforzada con minerales orgánicos utilizando un ácido nucleico como catalizador.
WO2016063121	COCA COLA CO	EE.UU	Procedimiento para preparar extractos de hoja de té con diferentes sabores. Comprende utilizar una columna de extracción, recoger los extractos en diferentes segmentos de la misma, recombinarlos y ajustar el sabor.
WO2016051886	FUJI OIL HOLDINGS INC	Japón	Producto similar a la hamburguesa apto para personas con dificultades para tragar. Contiene proteína de soja texturizada.
WO2016096988	DSM IP ASSETS BV	Países Bajos	Procedimiento para extraer el colesterol de la grasa láctea mediante saponificación seguida de extracción con al menos un solvente no miscible en agua.
WO2016062567	UNILEVER NV / UNILEVER PLC y otros	Países Bajos Reino Unido	Agente espumante derivado de harina de lentejas y composición seca para reconstituir con agua con vistas a obtener sopas, salsas, espumas o rellenos conteniendo dicho agente.

TE DE CHOCOLATE, EXPRIMIENDO EL VALOR DE CACAO

Emprendedores estadounidenses han lanzado al mercado un nuevo producto, té de cacao. Aprovechando las cáscaras de la semilla de café, subproducto del proceso de elaboración del chocolate, han desarrollado este nuevo producto dirigido al segmento de consumidores de café o té que les gusta el sabor del cacao.

Fuente
Micacao

NUEVA FUENTE DE GELATINA, LAS PATAS DE PATO

La gelatina de uso alimentario se suele obtener del cerdo o de la vaca, motivo por lo que ciertos segmentos de consumidores no la pueden consumir por motivos religiosos o éticos. Un grupo de investigadores ha comprobado la viabilidad de la gelatina extraída de la pata de pato o de otro tipo de aves. Este producto se podría emplear en la producción de productos de confitería.

Fuente
Effects of sugars on the gelation kinetics and texture of duck feet gelatin

REDUCCIÓN DEL 35% DE GRASA Y CALORÍAS EN PRODUCTOS FRITOS

Dow pharma & food Solutions ha lanzado al mercado el producto "WELLENCE Fat Reduction Technology", el cual a base de gomas alimentarias de celulosa con propiedades optimizadas reducen la absorción de aceite durante la fritura. El uso de este producto permite a las empresas alimentarias utilizar el reclamo "bajo en grasa" además sin un detrimento de la calidad o sabor del producto. El producto crea una barrera al aceite, lo que evita la pérdida de agua resultando en productos más jugosos.

Fuente
WELLENCE, healthier foods without compromise



LAS PROPIEDADES DEL ACEITE DE OLIVA PERO SIN CALORÍAS, EXTRACTOS DE HOJA DE OLIVO.

Los extractos de la hoja de olivo se han empleado en productos cosméticos y suplementos dietéticos durante mucho tiempo, sin embargo hasta ahora no se habían empleado en alimentación y bebidas. La empresa Doehler ofrece extractos de la hoja de olivo los cuales tienen elevada concentración de antioxidantes lo que les hace ideales para su uso en alimentación, sobre todo para el desarrollo de alimentos funcionales.

Fuente

Döhler Olive Leaf Extract

CHOCOLATE BAJO EN GRASA QUE SE REDUCE EN LA BOCA

La combinación del limoneno y la temperatura en la temperatura de procesado de chocolate puede resultar en un producto suave y bajo en calorías. Los investigadores de la Universidad de KU Leuven en Bélgica comprobaron cómo la concentración de limoneno añadida y la temperatura influyen en la cristalización de la crema de cacao.

Fuente

Creating a reduced-fat chocolate that melts in your mouth

¿SON LOS INGREDIENTES PROVINIENTES DE LA MADERA EL FUTURO DE LOS ALIMENTOS?

Investigadores del VTT indican que el xylan, la celulosa fibrilada y lignina podrían ser ingredientes en un futuro para mejorar la textura y reducir el contenido calórico de algunos productos. Esto respondería a la búsqueda de la industria por ingredientes naturales, saludables y que mejoren la calidad de los productos.

Fuente

Wood-derived ingredients could be future of food



Cátedra de
**Innovación y
Propiedad Industrial**
Carlos Fernández-Nóvoa



OEPM
Paseo de la Castellana, 75
28071 Madrid
Tel: 91 349 53 00
Email: carmen.toledo@oepm.es
www.oepm.es

Boletín elaborado con la colaboración de:



OPTI
Observatorio de
Prospectiva Tecnológica
Industrial

EOI
Gregorio del Amo, 6
28040 Madrid
Tel: 91 349 56 00
E-mail: opti@eoi.es
www.opti.org

ainia

centro tecnológico

Valencia-Parque Tecnológico
Benjamín Franklin, 5-11
46980 Paterna (Valencia)
Tel: 96 136 60 90
Email: ttecnología@ainia.es
www.ainia.es