



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
WO 2021106044	FULLLIFE CO LTD	Foamed foodstuff and production method for same
WO 2021085445	NISSHIN SEIFUN GROUP INC NISSHIN FLOUR MILLING INC NISSHIN FOODS INC NISSHIN SEIFUN PREMIX INC	Method for manufacturing pregelatinized cereal flour
WO 2021058665	WIRTH ROLAND EINENKEL JOERG	Ripening chamber and method for allowing astringent fruit to ripen
WO 2021063658	UNILEVER IP HOLDINGS B V CONOPCO INC D/B/A UNILEVER	Process for preparing a heat-treated vegetable and/or meat preparation, food composition and process for preparing said food composition
WO 2021118006	YANG GEONTAE	Non-heating processing method for edible snail
WO 2021126078	HOOW FOODS PTE LTD	Formulation, composition or foodstuff additives for the modification of glycemic response methods of manufacturing and using the same
WO 2021079072	LA REVOLUTION CHAMPIGNON	Method for preparing a protein-containing food ingredient comprising a mushroom mincing step
WO 2021126859	FAIRLIFE LLC	Preparation of high solids and high protein lactose-free aseptic milk concentrates and milk powders with forward osmosis
WO 2021080871	CORN PRODUCTS DEV INC	Baked good compositions containing allulose
WO 2021127600	MICHAEL FOODS INC	Method for producing cooked egg product having controlled curd size and/or shape
WO 2021122612	PURAC BIOCHEM BV	Method of preparing a preserved fruit composition
WO 2021098693	UNIV JIANGNAN	Nano antibacterial glucosyl composite particles and processing method and application therefor
WO 2021108952	UNIV JIANGNAN WUXI DELIN DEFENSE EQUIPMENT LTD COMPANY	Method for prolonging shelf lives of fruits and vegetables by a respiration model combining laser drilling-adjusted micropores and modified atmosphere packaging
EP 3834619	TETRA LAVAL HOLDINGS & FINANCE	A method for producing a heat-treated concentrated dairy product
WO 2021104619	SYMRISE AG	Particulate products and method for production thereof

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021105183	SYMRISE AG	Particulate products and method for production thereof
WO 2021090144	LOMBARD JUAN DOMINGO DE NARDO MARIANA	Método y cámara frigorífica para reducir la merma de enfriado de una canal
WO 2021113384	PRESERVATION TECH LLC	Systems and methods for disinfecting meat products
WO 2021081049	KALAMAZOO HOLDINGS INC	Light stable natural yellow colorant systems in pickled and fermented vegetable applications
WO 2021082155	SERICULTURAL & AGRI FOOD RES INSTITUTE GUANGDONG ACADEMY OF AGRICULTURAL SCIENCES	Application of rice quiescin sulfhydryl oxidase in improving flour processing quality
WO 2021080455	OSMAK ALINA VASILEVNA	Method for producing a dry food product
WO 2021113177	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	High-acid baked good and method of making baked good
WO 2021093636	CHENGUANG BIOTECH GROUP CO LTD	High-quality curcumin product, production method therefor and application thereof
WO 2021088177	UNIV JIANGNAN YANGZHOU YECHUN FOOD PRODUCTION AND DISTRIB INCORPORATED COMPANY	Preparation method for banana-kelp carbon quantum dot preservative and use thereof in extending shelf life of compound soymilk
WO 2021095816	KANEKA CORP	Sheet-shaped margarine and method for manufacturing same
WO 2021088178	UNIV JIANGNAN YANGZHOU YECHUN FOOD PRODUCTION AND DISTRIB INCORPORATED COMPANY	Preparation method for water-retaining nanoagent and applications thereof in quick-frozen crustacean shrimp product
WO 2021079693	J OIL MILLS INC	Taste-improving agent for high-intensity sweetener containing carotenoid degradation product as active ingredient
WO 2021096176	LEE HAN UM	Method for producing defatted walnut powder with increased mineral content, and processed food using same

VOLVER A  
CONTENIDO

# Envasado

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021076763	CARGILL INC	Sliced rare, medium rare and medium cooked roast beef in modified atmosphere packaging
WO 2021112028	MARS COMPANY	Storage container and electrode structure
WO 2021059180	DARECCHIO ANDREA	Method and apparatus for uht-st sterilizing and aseptic filling in modified atmosphere, solid food, beverages, cosmetics or drugs inside primary packaging respectful of consumer health and the environment
WO 2021105423	CRISP SENSATION HOLDING B V	Packaged frozen breaded food product
WO 2021071680	ECO WARE CORP	Edible tableware and method of making the same
WO 2021106240	NISSHA CO LTD	Production method for edible film, film preparation, and edible film
WO 2021112786	BAYTECH YAZILIM SANAYI VE TICARET LTD STI	Wireless monitoring and management system for controlled atmosphere storage boxes for agricultural products
WO 2021107878	AGENCY SCIENCE TECH & RES	Edible coating films compatible with vegan, halal and kosher diets for preservation of fruits and vegetables
WO 2021083494	PREMIX OY	A food package and use
WO 2021068089	UNIV SANTIAGO CHILE	Envase activo antifúngico, poliolefina con recubrimiento polimérico soluble en agua y mezcla sinérgica de compuestos naturales volátiles, carvacrol y alil isotiocianato, útil para extender la vida útil de productos de panadería
WO 2021067470	ROESNER BRUCE B FREUND JOHN	Food preservation method
WO 2021079772	MARS COMPANY	Storage container
WO 2021090830	TOYO SEIKAN KAISHA LTD	Method for producing food contained in container
WO 2021093483	UNIV SOUTH CHINA TECH	Plasma active water vacuum-packed red meat fresh keeping system and method
WO 2021090961	KO EUI SUK KIM MIN JA	Food packaging materials comprising zinc polypeptide
WO 2021062488	IRTECH PTY LTD	Apparatus and process for irradiating materials with infrared radiation

VOLVER A CONTENIDO

# Producción y Sostenibilidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 3808189	FONG CHEN FROZEN FOOD CO LTD	Apparatus for making individually frozen instant tapioca pearls
WO 2021084316	BERMAN ERROL PATRICK	A process for producing substitutes for rice [and similar products such as couscous and vermicelli] by the processing of jackfruit ( <i>artocarpus heterophyllus</i> )
WO 2021110296	KRONES AG	Plant for pasteurizing foodstuffs or beverages filled into closed containers by way of a process liquid
WO 2021056723	SHANGHAI ZIYI PHOTOELECTRIC TECH CO LTD	Ultraviolet fluid treatment device
WO 2021101708	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	Methods and systems for reducing acrylamide concentration in heat-processed products
WO 2021078883	MESSER GROUP GMBH DAM TECH BVDA	Apparatus for introducing dry ice pellets into fresh meat
WO 2021084331	FREDDY HIRSCH GROUP PTY LIMITED FREDDY HIRSCH GROUP AG	Method and apparatus for browning food products
WO 2021102231	SPRAYING SYSTEMS CO	Electrostatic spray dried milk product and production method thereof
WO 2021077561	UNIV JIANGNAN	Microwave-coordinated three-dimensional printing apparatus, and accurate and efficient printing method for plant gel system
WO 2021118491	RAPID GIDA TEKNOLOJILERI IMALAT SANAYI VE TICARET LTD SIRKETI	Innovation in systems for explosion puffing drying of foods with microwave under vacuum
WO 2021126409	CARGILL INC	Isolated oleosome composition and process for preparing it
WO 2021126133	MET ILERI TEKNOLOJI SISTEMLERİ MUEHENDISLIK IMALAT ITHALAT VE İHRACAT TICARET LTD SIRKETI	Hybrid energy sourced high efficiency oven
WO 2021110832	VOMM IMPIANTI E PROCESSI S P A	Lactose-containing product in powder form and production process thereof
WO 2021085774	KIM DAE YONG	Method for preparing chicken using chicken powder
EP 3841883	BLANCTEC CO LTD	Ice, refrigerant, ice production method, method for producing cooled article, method for producing refrigerated article of plant/animal or portion thereof
WO 2021078173	UNIV SOUTH CHINA TECH	Emulsion gel embedding fat-soluble vitamin and pulsed electric field based production method therefor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021107853	OPTIFREEZE AB	Pef system for the treatment of biological material
WO 2021107182	OH HWAN JONG	Uv sterilization multi-cover
WO 2021077224	AGRI NEO INC	A method for providing a mixture of grain and a determined population of at least one pathogenic or non-pathogenic microorganism, the mixture so obtained and a method and use of said mixture for validating the sanitizing of a mill and by products obtained therefrom; and an improved method for tempering grain and controlling a population of pathogenic and/or non-pathogenic microorganisms
WO 2021071445	AYTACOGLU MURAT EMIN	Disinfection of disposable products used in beverage, food and health sector with gama rays
WO 2021080928	GALVEZ ALFREDO FLORES	Products and methods using sonication to increase bioactivity of soy peptides

VOLVER A CONTENIDO

# Cadena Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021105525	HIPERBARICS A	Dispositivo para la detección de roturas en bolsas de procesado por alta presión
EP 3808186	SP IND INC	Energy recovery in a freeze-drying system
WO 2021124137	ORO KOI S R L	Process, apparatus and computer program for defrosting frozen or deep-frozen foods
WO 2021116426	UNIV LEUVEN KATH	Extraction process for the simultaneous recovery chitosan and β-glucan from fungal biomass
WO 2021064568	BERNABEI LUCA DEGLINNOCENTI DANIELE ZANOTTO MASSIMO	Automated system and related equipment for the preparation and distribution of food
WO 2021105616	LESAFFRE & CIE	Method for preserving cooked bakery products
WO 2021115975	NOVARIS AG	Drawer lid and method for monitoring a drawer interior
WO 2021066638	ROBOEATZ SIA	An end of arm tool for robotic cooking system
WO 2021066637	ROBOEATZ SIA	A robotic cooking system
WO 2021065799	DAIKIN IND LTD	Quality determination device

VOLVER A CONTENIDO

# Alimentación y Salud

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021106044	FULLLIFE CO LTD	Foamed foodstuff and production method for same
WO 2021085445	NISSHIN SEIFUN GROUP INC NISSHIN FLOUR MILLING INC NISSHIN FOODS INC NISSHIN SEIFUN PREMIX INC	Method for manufacturing pregelatinized cereal flour
WO 2021058665	WIRTH ROLAND EINENKEL JOERG	Ripening chamber and method for allowing astringent fruit to ripen
WO 2021063658	UNILEVER IP HOLDINGS B V CONOPCO INC D/B/A UNILEVER	Process for preparing a heat-treated vegetable and/or meat preparation, food composition and process for preparing said food composition
WO 2021118006	YANG GEONTAE	Non-heating processing method for edible snail
WO 2021126078	HOOW FOODS PTE LTD	Formulation, composition or foodstuff additives for the modification of glycemic response methods of manufacturing and using the same
WO 2021079072	LA REVOLUTION CHAMPIGNON	Method for preparing a protein-containing food ingredient comprising a mushroom mincing step
WO 2021126859	FAIRLIFE LLC	Preparation of high solids and high protein lactose-free aseptic milk concentrates and milk powders with forward osmosis
WO 2021080871	CORN PRODUCTS DEV INC	Baked good compositions containing allulose
WO 2021127600	MICHAEL FOODS INC	Method for producing cooked egg product having controlled curd size and/or shape
WO 2021122612	PURAC BIOCHEM BV	Method of preparing a preserved fruit composition
WO 2021098693	UNIV JIANGNAN	Nano antibacterial glucosyl composite particles and processing method and application therefor
WO 2021108952	UNIV JIANGNAN WUXI DELIN DEFENSE EQUIPMENT LTD COMPANY	Method for prolonging shelf lives of fruits and vegetables by a respiration model combining laser drilling-adjusted micropores and modified atmosphere packaging
EP 3834619	TETRA LAVAL HOLDINGS & FINANCE	A method for producing a heat-treated concentrated dairy product
WO 2021104619	SYMRISE AG	Particulate products and method for production thereof

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021105183	SYMRISE AG	Particulate products and method for production thereof
WO 2021090144	LOMBARD JUAN DOMINGO DE NARDO MARIANA	Método y cámara frigorífica para reducir la merma de enfriado de una canal
WO 2021113384	PRESERVATION TECH LLC	Systems and methods for disinfecting meat products
WO 2021081049	KALAMAZOO HOLDINGS INC	Light stable natural yellow colorant systems in pickled and fermented vegetable applications
WO 2021082155	SERICULTURAL & AGRI FOOD RES INSTITUTE GUANGDONG ACADEMY OF AGRICULTURAL SCIENCES	Application of rice quiescin sulphydryl oxidase in improving flour processing quality
WO 2021080455	OSMAK ALINA VASILEVNA	Method for producing a dry food product
WO 2021113177	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	High-acid baked good and method of making baked good
WO 2021093636	CHENGUANG BIOTECH GROUP CO LTD	High-quality curcumin product, production method therefor and application thereof
WO 2021088177	UNIV JIANGNAN YANGZHOU YECHUN FOOD PRODUCTION AND DISTRIB INCORPORATED COMPANY	Preparation method for banana-kelp carbon quantum dot preservative and use thereof in extending shelf life of compound soymilk
WO 2021095816	KANEKA CORP	Sheet-shaped margarine and method for manufacturing same
WO 2021088178	UNIV JIANGNAN YANGZHOU YECHUN FOOD PRODUCTION AND DISTRIB INCORPORATED COMPANY	Preparation method for water-retaining nanoagent and applications thereof in quick-frozen crustacean shrimp product
WO 2021079693	J OIL MILLS INC	Taste-improving agent for high-intensity sweetener containing carotenoid degradation product as active ingredient
WO 2021096176	LEE HAN UM	Method for producing defatted walnut powder with increased mineral content, and processed food using same

VOLVER A CONTENIDO

# Seguridad Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021125324	ASAMA KASEI KK J OIL MILLS INC NIPPON CORP	Edible oil/fat composition having bacteriostatic effect
ES 2837528	ASOCIACION DE INVESTIG DE INDUSTRIAS CARNICAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS	Cepa de lactobacillus plantarum identificada como lactobacillus plantarum cect 9747
WO 2021079138	NOSHY LTD	Shelf-stable snack product
WO 2021089442	NESTLE SA	Extruded food product comprising bran and manufacturing process
WO 2021065717	SUNTORY HOLDINGS LTD	Solid composition having green laver scent
ES 1265944	E VILA PROJECTS & SUPPLIES S L SANCHEZ ALCAZAR RUFINO	Equipo esterilizador de recipientes para elaborar vino u otras bebidas alcohólicas por medio de radiación ultravioleta

VOLVER A CONTENIDO

# Consumidor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021069205	UNILEVER IP HOLDINGS B V CONOPCO INC D/B/A UNILEVER	Dressing composition comprising plant protein
WO 2021125284	NIPPON CORP	Pasta containing whole wheat flour
WO 2021110760	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS DUPONT NUTRITION USA INC	Plant based food product
EP 3808190	RED BULL GMBH	Compositions, in particular sweetening compositions
WO 2021069804	FAZER AB OY KARL	Non-dairy crumb and method for its manufacture
EP 3831213	VEGA TRADE COMERCIO DE PERFUMERIA E BIJUTARIA LDA	Non-carbonated beverage comprising aloe vera and plant extracts
WO 2021126681	KRAFT FOODS GROUP BRANDS LLC	Peanut butter snack food
WO 2021069776	SAFRANTE GLOBAL COMPANY SLU	Procedimiento de obtención de colorante natural derivado del azafrán y producto así obtenido
EP 3837985	NUTRICIA NV	Improved process for the humanization of animal skim milk
WO 2021099506	BUNGE LODERS CROKLAAN B V	Meat analogue product and method
WO 2021098966	BUNGE LODERS CROKLAAN B V	Meat analogue product and method
WO 2021062101	KELLOG CO	Food product with reduced sugar grain binder composition
WO 2021078996	CIRCULAR FOOD TECH APS	Liquid food product comprising liquid fraction of brewer's spent grain
WO 2021086271	MARK ONE INNOVATION CENTER COMPANY LTD	A composition containing mulberry extract and production method thereof
WO 2021119035	FIRMENICH INCORPORATED	Taste modifying compositions and uses thereof
WO 2021116088	DSM IP ASSETS BV	Mixture comprising hydrogenated soybean oil and thymol
WO 2021126570	FIRMENICH INCORPORATED	Taste modifying compositions and uses thereof
WO 2021064616	ALMENDRA PTE LTD	Methods and compositions for improved taste quality
WO 2021125956	PROTIX B V	Method for the conversion of insects into insect pulp and nutrient streams, insect pulp and nutrient streams obtainable by this method
WO 2021104846	FIRMENICH & CIE	Powdered composition comprising a solid plant-based fat
WO 2021113985	UNIV GUELPH	Plant-based cheese product
WO 2021095034	REDEFINE MEAT LTD	Whole muscle meat substitute and methods of obtaining the same

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021062346	COCA COLA CO	Sweetener blends with improved taste
WO 2021060050	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Noodles for microwave cooking
WO 2021104068	UNIV GUILIN TECHNOLOGY	Method for processing fermented preserved passion fruit
WO 2021111086	LA REVOLUTION CHAMPIGNON	Mushroom-based protein food ingredient
WO 2021111196	AVANT MEATS COMPANY LTD	Methods of meat production by in vitro cell cultivation
WO 2021065441	J OIL MILLS INC	Umami enhancing composition, flavoring or extract, production method for umami enhancing composition, production method for flavoring or extract, and umami enhancing method for food
WO 2021094995	BERTAGNI 1882 SPA	A method of making fresh filled pasta and filled pasta obtained thereby
WO 2021074458	GRANIZADOS MARESME S L L	Sprayable aromatising composition for food use and method of use
WO 2021101728	UNIV OF FLORIDA RESEARCH FOUNDATION	Modular, oxygen-generating microbead materials for supporting cell viability and function
WO 2021094268	FIRMENICH & CIE	Gingerol compounds and their use as flavor modifiers
WO 2021078707	UNILEVER IP HOLDINGS B V CONOPCO INC D/B/A UNILEVER	Vegetarian burger
WO 2021072521	RISCHBIETER IVO BIONDO RONALDO	Composition, production method and use of nutritive sweeteners and blends
WO 2021097234	CORWELL JAMES ALBERT BENZAQUEN DAVID	System and method for using calcium chloride to create a flavored tomato product
WO 2021061805	PURECIRCLE USA INC	Stevia cultivar '320032' with super high rebaudioside a content
WO 2021090163	NAT RES COUNCIL CANADA	Integrated process for extraction of polypeptides, mucilage, and fibre from biomass
ES 2818425	MUÑOZ GONZALEZ VALENTIN	Perrunillas con pimentón de la Vera y escamas de pimiento de la Vera con denominación de origen

VOLVER A CONTENIDO

# NOTICIAS

## CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

### ➤ Sostenibilidad:

#### Principales estrategias de valorización de subproductos en la cadena alimentaria

La reducción del desperdicio alimentario es uno de los retos más importantes para la industria alimentaria en la actualidad, teniendo en cuenta datos como el que refleja que, en Europa, un tercio de la producción anual de alimentos se desperdicia y que, de ese tercio, un 40% se origina en las propias empresas del sector. Por esta razón, estrategias como la valorización de subproductos y residuos cobran un papel relevante para los operadores alimentarios en la búsqueda de la sostenibilidad, al abrigo de las políticas a nivel nacional y europeo.

Desde el CNTA se ha elaborado un informe para desgranar los factores más importantes, las barreras y los retos que afrontan las empresas del sector agroalimentario a la hora de consolidar la valorización de subproductos como una estrategia de economía circular escalable y con potencial para introducirse en las cadenas de suministro en aras de la búsqueda de la sostenibilidad.

Algunas de esas tecnologías citadas en el trabajo de CNTA por su potencial para mejorar estos procesos y fomentar su expansión entre las industrias agroalimentarias son el secado por microondas, el secado por pulsos de combustión, los ultrasonidos, la homogeneización a alta presión, los pulsos eléctricos de alto voltaje o la extracción con disolventes supramoleculares. Estas tecnologías pueden aportar mejoras en la calidad del producto final, la preservación de los compuestos activos presentes, la reducción de los costes energéticos o el uso de disolventes orgánicos o los rendimientos de los procesos, entre otros aspectos.

Como caso de éxito se identifica, entre otras, la actividad de la empresa Natac, que lleva a cabo la valorización de hoja de olivo y alperujo para producir hasta 15 ingredientes funcionales con aplicación en los sectores nutracéutico, farmacéutico, alimentación, nutrición animal y cosmética.

Fuente: CNTA resalta en un informe el papel crucial de las tecnologías para superar los retos logísticos y económicos que supone implantar la valorización de subproductos en la cadena alimentaria

Link directo a la fuente: <https://www.cnta.es/noticias-y-eventos/notas-de-prensa/cnta-resalta-en-un-informe-el-papel-crucial-de-las-tecnologias-para-superar-los-retos-logisticos-y-economicos-que-supone-implantar-la-valorizacion-de-subproductos-en-la-cadena-alimentaria/>

### ➤ Calidad y Cadena Alimentaria:

#### La fotónica hiperespectral para la determinación de parámetros de calidad en alimentos

La Comisión Europea ha seleccionado la fotónica como unas de las tecnologías claves para sectores como el de la industria alimentaria. La implementación de estas tecnologías, además de mejorar el control de calidad en los alimentos durante los procesos de fabricación, permite automatizar los procesos de inspección, reducir las mermas de producto y las posibles incidencias. Además, gracias a la automatización de los procesos, se consigue una reducción de los costes de consumo de energía. Todos estos factores convierten esta tecnología en una palanca clave para la transformación hacia el entorno Industria 4.0.

El proyecto HSI-FOOD, “Investigación sobre la aplicabilidad industrial de tecnología fotónica hiperespectral para la determinación de parámetros de calidad en alimentos”, tiene por objetivo evaluar el encaje de tecnología fotónica hiperespectral dentro del proceso productivo de las

empresas, buscando mejoras en el control de calidad de las materias primas y los productos. Como resultado se desarrollarán modelos matemáticos predictivos de caracterización cuantitativa y/o cualitativa de materias primas, producto intermedio o de producto final.

ANFACO-CECOPESCA usará un prototipo de cámara hiperespectral para realizar mediciones de los parámetros de mayor interés para una serie de matrices alimentarias, con el objetivo de buscar correlaciones a través de un modelo matemático que habilite la predicción de estos parámetros objetivo. El objetivo final es habilitar la implementación efectiva de esta tecnología en los procesos industriales y así romper las barreras tecnológicas y reducir los costes actuales.

Fuente: ANFACO-CECOPESCA: *Innovación en la industria alimentaria mediante la tecnología fotónica hiperespectral*

Link directo a la fuente: [http://www.anfaco.es/blog\\_ct/index.php/2020/12/11/innovacion-en-la-industria-alimentaria-mediante-la-tecnologia-fotonica-hiperespectral/](http://www.anfaco.es/blog_ct/index.php/2020/12/11/innovacion-en-la-industria-alimentaria-mediante-la-tecnologia-fotonica-hiperespectral/)

## TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

➤ Alimentación y Salud:

### Tecnologías ómicas, cognitivas, de inspección y de reciclaje, tendencias innovadoras en alimentación para 2021

Las tecnologías ómicas son técnicas de alto rendimiento que permiten estudiar una gran cantidad de componentes en los resultados analíticos de una muestra. Engloban campos de investigación como la genómica, la transcriptómica, la proteómica o la metabolómica.

La investigación en este campo contribuirá al desarrollo de dietas personalizadas que favorezcan la salud física y mental de cada persona. En concreto, la proteómica se centra en el estudio a gran escala de las proteínas (su estructura, función y diversidad), clave en una sociedad donde el consumidor es cada vez más consciente de la importancia de la salud y demanda alimentos funcionales. Cabe destacar en este punto la búsqueda de nuevas fuentes sostenibles de proteínas que satisfagan a distintos perfiles de consumidores, como los veganos o vegetarianos, y que reduzcan la presión que actualmente hay sobre ciertas fuentes de origen animal.

Son numerosas las aplicaciones en el sector alimentario, por ejemplo: para el diseño de nuevos productos con ingredientes funcionales añadidos; o para el estudio de la riqueza proteica de productos ricos en proteínas que surgen en el mercado, como aquellos que incorporan insectos, microalgas o lemna entre otros.

Fuente Ainia: *Tecnologías ómicas, cognitivas, de inspección y de reciclaje, tendencias innovadoras en alimentación para 2021*

Link directo a la fuente:<https://www.ainia.es/noticias/prensa/tecnologias-omicas-cognitivas-inspeccion-reciclaje-tendencias-innovadoras-alimentacion-2021/>

## Subvenciones para el fomento de las solicitudes de patentes y modelos de utilidad. Convocatoria 2021



La *OEPM* continúa impulsando en el ejercicio 2021 la utilización de la Propiedad Industrial por las empresas españolas como herramienta de acceso a los mercados internacionales. Con tal finalidad, el pasado 10 de mayo de 2021 se publicó en el *BOE* la convocatoria de subvenciones en régimen de concurrencia competitiva para el fomento de las solicitudes de patentes y modelos de utilidad españoles y en el exterior para el año 2021.

Las ayudas ofrecidas en la convocatoria han sido:

- Subvenciones a la extensión de una solicitud de una patente o de un modelo de utilidad, ante las oficinas nacionales de países terceros u oficinas regionales de patentes. Entre otros conceptos subvencionables, se incluyen: trámites de solicitud, informe de búsqueda, examen o concesión, anualidades de la EPO y validación de patente europea.
- Subvenciones a las actividades realizadas dentro del procedimiento internacional PCT: trámites de solicitud, búsqueda internacional o examen preliminar.
- Subvenciones a las solicitudes de patentes y modelos de utilidad españoles: trámites de solicitud y/o informe del estado de la técnica (IET) para solicitudes de patentes y modelos de utilidad, y examen sustantivo para solicitudes de patentes.

*Más información sobre la convocatoria de subvenciones*

*Información general de ayudas para la protección de la propiedad industrial útil para las pymes*

## Publicación del folleto e infografía "la OEPM en cifras 2020"

La **OEPM** ha publicado los datos y cifras de patentes, modelos de utilidad, marcas, nombres comerciales y diseños relativos al año 2020. Además, se han incluido por primera vez los datos sobre solicitudes de **Informes Tecnológicos de Patentes (ITP)**, que es el servicio de información tecnológica no gratuito de la OEPM más demandado por los solicitantes.



El folleto también incluye solicitudes internacionales de origen español mediante el sistema PCT, mediante el sistema de Madrid (marca internacional) y el sistema de la Haya (diseño internacional); así como solicitudes regionales de origen español, Patente Europea, Marca de la Unión Europea y Diseño Comunitario.

Del informe, se destaca que por primera vez en diez años el número de solicitudes para la protección de invenciones ha aumentado, invirtiendo la tendencia al descenso sostenida en los últimos años que se acusó aún más desde la entrada en vigor de la Ley 24/2015 de Patentes el pasado 1 de abril de 2017. Este incremento, aproximadamente del 20% es debido, en parte, a la pandemia causada por la enfermedad COVID19, estando estas solicitudes de patentes y modelos de utilidad relacionadas con tecnologías médicas.

Más información:

*Noticia*

*La OEPM en cifras 2020*

*Infografía 2020*

## 8 junio 2021: Día Mundial Antifalsificación

Con motivo del Día Mundial Antifalsificación la **OEPM** ha celebrado los siguientes eventos centrados en la protección de los Derechos de Propiedad Industrial (DPI) y la lucha contra su vulneración:

- Mesa redonda: “*Conexión entre los delitos contra los derechos de propiedad industrial y otros delitos graves. El rol de Europol en la lucha contra las falsificaciones*”.
- Mesa redonda: “*La salud y seguridad de los consumidores frente a la falsificación de productos*”
- Mesa redonda: “*El papel de las entidades locales en la lucha contra las falsificaciones*”

Así mismo, el día 8 de junio el Observatorio de la EUIPO presentó la SPRING CAMPAING, campaña paneuropea de sensibilización frente a las falsificaciones que se ha lanzado simultáneamente en todos los países de la UE.



La incertidumbre de los consumidores en relación a los productos falsificados es un motivo de preocupación para los ciudadanos europeos y ha aumentado durante la pandemia de la COVID-19 debido al incremento de compras en el comercio electrónico y a la proliferación de medicamentos falsificados. Las falsificaciones no solo afectan a los consumidores, la economía de la Unión Europea (UE) y las pymes también se ven perjudicadas. Para más información sobre esta campaña puede seguir los siguientes enlaces:

[Enlace a la nota de prensa](#)

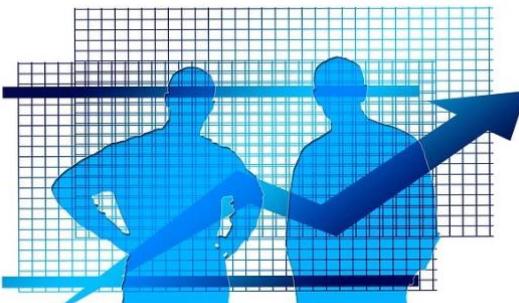
[Enlace a la infografía](#)

[Enlace al vídeo](#)

[Enlace al informe: Riesgos y daños que plantea la vulneración de los DPI en Europa](#)

## Compromiso del gobierno de España con los derechos de propiedad intelectual e industrial como palancas de estímulo de la creación, la innovación y el desarrollo tecnológico y científico

El 20 de abril de 2021, el Consejo de Ministros aprobó una Declaración Institucional con motivo del Día Mundial de la Propiedad Intelectual-Industrial, que se celebró el 26 de abril, a iniciativa de la [OEPM](#) y la Dirección General de Industrias Culturales, Propiedad Intelectual y Cooperación y propuesta del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, el Ministerio de Cultura y Deporte, el Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación y el Ministerio de Ciencia e Innovación.



Con motivo de la celebración el día 26 de abril del Día Mundial de la Propiedad Intelectual, declarado así por la Organización Mundial para la Propiedad Intelectual (OMPI), el Gobierno de España manifestó su compromiso con el uso y protección de los derechos de Propiedad Intelectual e Industrial como palancas de estímulo de la creación, la innovación y el desarrollo tecnológico y científico.

[Más información](#)

