



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 PUBLICACION | SOLICITANTE | TÍTULO |
|-------------------|---|--|
| WO 2023181004 | CONTE GIANNI ARTURO MARIN FRANCESCO SALVADOR SERGIO VINCENZI SIMONE | Mixture for antifungal, antibacterial and antiviral treatment |
| WO 2023182535 | IWAMOTO CO LTD | Water for treating fish and shellfish, method for processing fish and shellfish, and method for manufacturing fish and shellfish products |
| WO 2023166459 | ESSECO S R L | Chitosan/phytate/polyaspartate polymer and use thereof in oenology |
| WO 2023180805 | IGEN BIOLAB GROUP AG | Aditivo postbiótico alimenticio |
| WO 2023129067 | UNIV SABANCI SABANCI UENIVERSITESI NANOTEKNOLOJI ARASTIRMA VE UYGULAMA MERKEZI SUNUM | A polymeric material for preserving the freshness of food products |
| WO 2023168063 | ALTERED LABS LLC | Reducing compositions and methods for preventing microbial contamination and controlling oxidative processes |
| EP 4205557 | PURAC BIOCHEM BV | Composition for maintaining or improving the quality of processed meat |
| EP 4248761 | CHR HANSEN AS | Yeast inhibition with bacillus subtilis via iron depletion |
| WO 2023171434 | NISSUI CORP | Packaged fish meat, frozen minced fish meat, and method for preventing agglutination of frozen minced fish meat |
| WO 2023172179 | AAK AB | Meat-analogue composition |
| WO 2023135567 | COROOS BEHEER BV | Refrigerated processed foods of extended durability and method for the conservation thereof |
| WO 2023130412 | GUANGZHOU INST TECH | Compound biological preservative application device based on fruit and vegetable freshness preservation |
| WO 2023128771 | BIO NATURAL SOLUTIONS S A C | Método para la extracción de flavonoles derivados de residuos de frutas tropicales para la preservación de alimentos frescos y cortados, y composición que los comprende |
| WO 2023157004 | GARDA TECH LTD | Profiling, modeling and monitoring temperature and heat flow in meat or food items in a cooking process |
| WO 2023139606 | BHAJEKAR DEEPA VIDYADHAR | Treatment of agricultural, food and related products for eliminating contaminants and enhancing shelf-life |

| Nº DE PUBLICACION | SOLICITANTE | TÍTULO |
|-------------------|-----------------------------------|---|
| WO 2023138107 | ZHEJIANG UNIV ZHONGYUAN INSTITUTE | Continuous quantitative spraying structure for fruit postharvest sterilization |
| WO 2023145792 | SUNTORY HOLDINGS LTD | Composition, method for microorganism growth suppression in composition for oral use, and agent for potentiation of microorganism-growth-suppressing effect of quercetin or glycoside thereof |
| WO 2023136810 | IMPACT BIOLIFE SCIENCE INC | Improved biologically derived food preservative |
| WO 2023140960 | POLLACK ALEX J | System and method of accelerated individual banana ripening |
| WO 2023154838 | UNIV ARIZONA STATE | Antimicrobial materials and nanoparticles and methods of use thereof |
| WO 2023139552 | DI BARTOLO SRL | System for the treatment of food products contaminated by aflatoxins |

VOLVER A
CONTENIDO

Envasado

| Nº DE PUBLICACION | SOLICITANTE | TÍTULO |
|-------------------|---------------------------------------|--|
| WO 2023169753 | SIDEL PARTICIPATIONS | Conditioning device for a packaging plant and packaging plant for the packaging of a pourable product |
| WO 2023178387 | AGRIGATE AUSTRALIA PTY LTD | Storage assembly, method and system of storing a perishable organic liquid |
| WO 2023155217 | UNIV JIANGSU | Temperature controlled-release three-layer preservative film for fruit and vegetables under action of mechanical driving force and preparation method therefor |
| WO 2023162818 | SUNTORY HOLDINGS LTD | Packaged liquid food |
| WO 2023132809 | SUETAS SUET UERUENLERI ANONIM SIRKETI | Packaging method for triangle formed processed cheeses |
| EP 4234427 | FRESCO DOG FOODS GMBH | Packaging arrangement for animal feed, animal feed product and method for preserving and storing |
| WO 2023145118 | TDK CORP | Stretchable food-freshness sensor module, and food packaging wrap and food container provided with same |

VOLVER A
CONTENIDO

Producción y Sostenibilidad

| Nº DE PUBLICACION | SOLICITANTE | TÍTULO |
|-------------------|---|---|
| WO 2023166229 | TALLERIZ RUIZ S A | Barrica hermética dotada con un dispositivo rotatorio, que incorpora fragmentos de madera y dosificación eolípica, para maduración de vinos o destilados y procedimiento para su implementación |
| WO 2023175446 | SIN REMORDIMIENTO S A S | Producto de panadería saludable sin harinas a base de aguacate y su método de fabricación |
| WO 2023170004 | FLORIDA FOOD PRODUCTS LLC SANONER PHILIPPE RENAULT EMILIE | Method for preparing dehydrated plant extracts rich in salts |
| EP 4206144 | WICHERSKI JAN | A method for obtaining clean drinking water from dewatered biological products and a device for dewatering such products |
| WO 2023170639 | AKA FOODS LTD | Food processing systems and methods |
| WO 2023174942 | KERN TEC GMBH | Method for reducing the content of cyanogenic compounds in plant seeds |
| WO 2023152344 | ALGAMA | Process for preparing microalgae-based haem proteins for food use |
| EP 4215058 | VE MA C SOC A RESPONSABILITA LIMITATA | Method for producing a cured raw ham |
| WO 2023169415 | QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD | Refrigerator and control method for ultrasonic treatment apparatus thereof |
| WO 2023124349 | ZHEJIANG UNIV ZHONGYUAN INSTITUTE | Reduced-chemical processing method for post-harvest preservation of myrica rubra fruit |
| WO 2023176544 | FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD | Method for producing bakery food |
| WO 2023149752 | ARMORED FRESH INC | Method for producing plant-based cheese using almonds |
| WO 2023181541 | HOUSE WELLNESS FOODS CORP | Heat-resistant emulsion composition |
| WO 2023158844 | ABBOTT LAB | Heat-treated powdered nutritional compositions and processes for maintaining (2s)-hesperidin |
| WO 2023176454 | J OIL MILLS INC | Vegetable protein odor suppressant, oil-and-fat composition for vegetable protein odor suppression, and utilization of same |
| EP 4223143 | OTERRA AS | Natural green coloring compositions for foods, drinks and pharmaceutical products |
| WO 2023153545 | YOUNGWOONGLOBAL CO LTD | Method for extracting sugar component from hydrangea serrata seringe var. Thumbergii sugimoto |
| WO 2023162282 | NISSHIN SEIFUN PREMIX INC | Processed starch for heated-dough food product, and mix for heated-dough food product |

| Nº DE PUBLICACION | SOLICITANTE | TÍTULO |
|-------------------|---|---|
| WO 2023167602 | FORTIFRUITSPOLKA Z OGRANICZONA ODPOWIEDZIALNOSCIA | The method of producing fruit or plant powder with fruit or plant extract with increased content of bioactive compounds and fruit or plant powder with fruit or plant extract with increased content of bioactive compounds |
| WO 2023163384 | KIM JONG HEON | Method for preparing plant-based soy yogurt and method for preparing soy quark cheese by using soy yogurt |
| WO 2023146057 | WOODEUMGEEFARM INC | Method for producing tomatoes having enhanced sweetness, and tomatoes produced thereby |
| WO 2023130027 | BENSON HILL INC | Soy protein concentrates and methods of producing and using thereof |
| WO 2023147379 | PORIFERA INC | Alcohol removal by dilution and concentration of alcoholic solutions |
| EP 4233559 | PURAC BIOCHEM BV | Composition for use in processed meat |

VOLVER A
CONTENIDO

Cadena Alimentaria

| Nº DE PUBLICACION | SOLICITANTE | TÍTULO |
|-------------------|--|--|
| WO 2023182896 | UNIV TECNOLOGICA DEL PERU S A C | Sistema automatizado para el recubrimiento de productos agropecuarios por ceras |
| WO 2023133186 | ALM HOLDING CO | Microwave heating applied to food additives |
| WO 2023180441 | SIDEL PARTICIPATIONS SAS | "Counter-current double-flow pasteurizer with conditioning control" |
| WO 2023175456 | 3RE LAB S R L | Device and method for the preparation of foods |
| WO 2023183341 | APEEL TECH INC | Gas phase treatment of produce |
| WO 2023128192 | YEO CHANG EUN CHOI WONSUK | Method for allowing sweet ingredient or ingredient useful to human body to penetrate fruit or vegetable, and device used in method |
| EP 4220045 | AIR LIQUIDE ITALIA S P A SIPREM INT S P A | Plant for continuously cooling foodstuffs through cryogenic liquid gas |
| WO 2023177724 | BRADLEY W C CO | Multi-point adjustable center-box smoker grill |
| WO 2023174417 | QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD | Refrigerator and control method for ultrasonic treatment apparatus thereof |
| WO 2023130292 | GUANGZHOU INST TECH | Waste shrimp head collecting and cleaning device based on chitosan production |
| WO 2023155666 | QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD | Air pressure adjustment device, oxygen treatment device, and refrigerator |
| WO 2023141637 | JOHN BEAN TECHNOLOGIES CORP | Spiral conveyor thermal processing system |
| WO 2023148687 | 7794754 CANADA INC | Device and method for shaping food, including dough |
| WO 2023125714 | TCL HOME APPLIANCES HEFEI CO LTD | Electromagnetic fresh-keeping structure and refrigerator |
| WO 2023128819 | OOO NOVYE PISHCHEVYE TEKH | Tunnel device for freezing water-containing food products |
| WO 2023160324 | QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD | Oxygen treatment apparatus and refrigerator comprising same |
| WO 2023136770 | BERKOS FOERSAELJNING AB | A smoke generator and a system for feeding smoke particles to a smoke cabinet |
| EP 4218425 | ALI GROUP SRL CARPIGIANI | Machine for processing liquid or semi-liquid food products and method for processing liquid or semi-liquid food products |
| WO 2023137369 | CARGILL INC | Alternative protein crumbles |

VOLVER A
CONTENIDO

Alimentación y Salud

| Nº DE PUBLICACION | SOLICITANTE | TÍTULO |
|-------------------|---|---|
| WO 2023175503 | ENERVIT S P A | Energetic product based on carbohydrates in the form of solid gelatin to increase performance during physical or sports activity |
| WO 2023173947 | SHANDONG ACAD OF AGRICULTURAL SCIENCES JINAN ASIA PHARMA TECH CO LTD | Liver-protecting and hangover-alleviating composite beverage and preparation method therefor |
| WO 2023152741 | ELSE NUTRITION GH LTD | Non-dairy formulae for use in improving growth and tolerance in a subject in need thereof |
| WO 2023178374 | BIOPROTON PTY LTD | Yeast with enhanced astaxanthin |
| WO 2023183580 | MARS INC | Compositions for drinking water |
| WO 2023135250 | MELLOW CHOCOLATE APS | A method of processing cocoa beans for producing a chocolate that is high in antioxidant content, and chocolate obtained from the processed cocoa beans |
| WO 2023135259 | INSTITUT NAT DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT AGROPARISTECH | Semi-integrated method for enzyme-assisted extraction and purification of p-hydroxycinnamic acids |
| WO 2023152414 | OLEOPALMA S A T UNIV SEVILLA | Carotenoid-enriched extra virgin olive oil, method for obtaining same and functional food comprising same |
| WO 2023125261 | DONG HUANHUAN | Slowly digestible puerariae thomsonii radix starch and preparation method therefor |
| WO 2023177867 | OCONNOR EUGENE PETER | Glycine-based nutritional food product and beverage compositions and methods of administering and manufacturing same |
| WO 2023136389 | KIM SE HO | Fermented spread containing beneficial ingredients through strain inoculation, and preparation method therefor |
| WO 2023172343 | ARCHER DANIELS MIDLAND CO | Novel starch-based compositions, manufacturing methods, and applications thereof |
| WO 2023168808 | QINGDAO VLAND BIOTECH INC QINGDAO VLAND BIOTECH GROUP CO LTD | Lactobacillus paracasei capable of regulating symptoms of intestinal immune disorders and use thereof |
| WO 2023146181 | DAESANG CORP | Novel chlorella genus strain having heme precursor production ability and method for preparing chlorella bacterial body containing heme precursor by using same |
| EP 4241580 | NUTRICIA NV | Protein compositions with high isoelectric proteins |

| Nº DE PUBLICACION | SOLICITANTE | TÍTULO |
|-------------------|---|--|
| WO 2023165323 | HEILONGJIANG FEIHE DAIRY CO LTD | Nutritional composition, formula food product and use |
| WO 2023143988 | ETH ZUERICH | New compounds and their use as anti-aging agent or as exercise enhancer |
| WO 2023148526 | SABZ BONYAN ARTIN | A process for improving protein digestion of animal feeds and a composition thereof |
| WO 2023132372 | MARUHACHI MURAMATSU INC NIPPON MEDICAL SCHOOL FOUNDATION | Functional food containing bonito-derived extract for preventing or ameliorating neuropsychiatric disorders |
| WO 2023163661 | NAT UNIV SINGAPORE | A yeast-based probiotic alcoholic beverage and a method of preparing the same |
| WO 2023126643 | HEALTH AND HAPPINESS H&H HONG KONG LTD | New infant milk formulations |
| EP 4245152 | NESTLE SA | Process for treating sweet whey such as to obtain a protein material suitable for hypoallergenic infant formulae |
| EP 4219732 | NISSUI CORP | Microbial oil and method for producing microbial oil |

VOLVER A
CONTENIDO

Seguridad Alimentaria

| Nº DE PUBLICACION | SOLICITANTE | TÍTULO |
|-------------------|--|--|
| WO 2023181765 | FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD | Dissolved oxygen reducing agent |
| WO 2023125566 | ANGEL YEAST CO LTD | Yeast protein having antibacterial function and preparation method therefor |
| WO 2023159960 | CHINA MEAT RES CENTER | Probiotic lactobacillus plantarum and application thereof in preparation of low-salt fermented meat food product |
| WO 2023133716 | GUANGZHOU INST TECH | Rose and chinese yam jelly processing system based on hazard analysis and critical control point system |

VOLVER A
CONTENIDO

Consumidor

| Nº DE PUBLICACION | SOLICITANTE | TÍTULO |
|-------------------|---|---|
| EP 4205552 | BK GIULINI GMBH | Meat and seafood analogue products |
| WO 2023154552 | GEN MILLS INC | Extruded flattened high protein food pieces and methods of making |
| WO 2023126248 | UNILEVER IP HOLDINGS B CONOPCO INC DBA UNILEVER | Fat tissue mimetic |
| WO 2023180063 | FIRMENICH & CIE | Fatty acid amides and their use as flavor modifiers |
| WO 2023181028 | THE MEDITERRANEAN FOOD LAB LTD | Flavor materials and compositions containing same |
| WO 2023166491 | UNIV OF HOHENHEIM | Alkaline functionalization of plant-based protein compositions |
| WO 2023180911 | CIRCULAR FIBER S R L | Process for obtaining an artichoke-based flour and related artichoke-based flour |
| WO 2023124794 | SHENZHEN XINGQILING FOOD TECH CO LTD | Vegetable fatty meat and preparation method therefor |
| WO 2023177970 | CARGILL INC | Steviol glycoside concentrates and highly soluble steviol glycosides |
| EP 4209580 | DAESANG CORP | Method of producing flavor by mixed fermentation of heterologous microorganisms |
| WO 2023165764 | FIRMENICH & CIE | Purification process for polymethoxylated flavonoids and compositions obtained therefrom |
| WO 2023166390 | ITEM S R L | Apparatus and method for producing food pearls |
| WO 2023175027 | UNILEVER IP HOLDINGS B V CONOPCO INC DBA UNILEVER | Plant based semi-solid oil-in-water emulsified food composition comprising cellulose microfibrils |
| WO 2023135464 | PAVAN S P A | A process and an apparatus for producing instant noodles |
| WO 2023175141 | PURAC BIOCHEM BV CORBION BIOTECH INC | Method for reducing fermentation broth viscosity |
| WO 2023183832 | SWEEGEN INC MCCORMICK CASEY NALEWAJEK DARIA AGNIESZKA PRATT JENISE CHAYASING ORRANY XU JAMES | Sweetener comprising rebaudiose m and brazzein |
| WO 2023123562 | ANHUI GUANGZHENG FOOD CO LTD | Mixing and processing apparatus for beef products |
| WO 2023126061 | OATLY AB | Liquid oat composition and method for production thereof |
| WO 2023152492 | IVY FARM TECH LIMITED | Cell culture method, substrate assembly, bioreactor and artificial meat product |

| Nº DE PUBLICACION | SOLICITANTE | TÍTULO |
|-------------------|--|---|
| WO 2023172394 | FIRMENICH INCORPORATED | Flavanone compounds and their use as flavor modifiers |
| WO 2023126389 | INNOMY BIOTECH S L | Edible myceliated composition |
| WO 2023175150 | FUMI INGREDIENTS B V | Microbial cell extract |
| WO 2023124796 | SHENZHEN XINGQILING FOOD TECH CO LTD | Vegetable salmon and preparation method therefor |
| WO 2023161364 | NESTLE SA | Method of preparing a vegan fish analogue |
| WO 2023170824 | NAGASAKA SAYAKA | Koji, method for production of koji, miso using koji and method for production of miso |
| WO 2023181674 | NISSHIN OILLIO GROUP LTD | Flavoring agent and method for manufacturing flavoring agent |
| WO 2023140343 | SHINGEN FOODS CO LTD TABLE STOCK CO LTD | Precooked pasta, method for producing same, and seasoning liquid for pasta |
| WO 2023148312 | NESTLE SA | Texturized fruit-like inclusion product |
| WO 2023150406 | CORN PRODUCTS DEV INC | Low sugar low viscosity sugar syrup |
| WO 2023171141 | NISSHIN SEIFUN PREMIX INC | Cake donuts, method for producing same, and powder mix for cake donuts |
| WO 2023127999 | WORLD FOOD SERVICES CO LTD | Method for preparing arthrospira platensis extract having increased branched-chain amino acid content |
| WO 2023156541 | EKATERRA RES AND DEVELOPMENT UK LIMITED | An iron fortified herbal composition |
| WO 2023177094 | GREEN MYTH CO LTD | Method for preparing platycodon grandiflorus syrup and platycodon grandiflorus syrup prepared thereby |
| WO 2023176743 | FUJIFILM CORP | Plant-derived protein binder, chunk-meat-like meat alternative, and method for producing chunk-meat-like meat alternative |
| WO 2023177796 | CARUSO JOSEPH EDWARD | Cased protein product |
| WO 2023177997 | CORN PRODUCTS DEV INC | Corn starch from hybrid corn plant and use of the starch as a texturizing agent |
| WO 2023161420 | FÆRM APS | Process for the manufacture of a legume-based food product |
| WO 2023156542 | FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV | Powdered whipping agent having improved functionality |
| WO 2023164419 | CARGILL INC | Meat substitute product |
| WO 2023161813 | THE LIVE GREEN GROUP INC | A plant-only anti-freezing and anti-caking system for food products and methods of preparation thereof |
| WO 2023176651 | NISSHIN SEIFUN WELNA INC | Frozen noodle and method for producing same |
| WO 2023148017 | HILCONA AG | Plant-based imitation cold cuts and process for production thereof |

| Nº DE PUBLICACION | SOLICITANTE | TÍTULO |
|-------------------|---|---|
| EP 4218427 | PURAC BIOCHEM BV | Particulate composition containing co-crystal of malic acid and alkali metal hydrogen malate |
| EP 4226775 | KINPO ELECT INC | Carrier set for wine tasting, wine tasting carrier, and producing method of the wine tasting carrier |
| EP 4248762 | CELANESE SALES GERMANY GMBH | Process for producing acesulfame potassium |
| WO 2023161814 | THE LIVE GREEN GROUP INC | A plant-only bulking and texturing system for food products and methods of preparation thereof |
| WO 2023162988 | ALPHA TEC CORP | Method for producing gelatinized starch dry powder, gelatinized starch dry powder, gelatinized buckwheat dry powder, and device for producing gelatinized starch dry powder |
| WO 2023172218 | ETI GIDA SANAYI VE TICARET ANONIM SIRKETI | Flavoured corn and rice puffs and production method thereof |
| WO 2023139314 | FAZER AB OY KARL | Method for preparing oat-based condiments |
| WO 2023154989 | VILLAS BOAS FLAVIA LOPES NATHALIE ALMEIDA | Process for obtaining resistant starch type 3 using ultrasound |
| WO 2023124797 | SHENZHEN XINGQILING FOOD TECH CO LTD | Plant-derived salted egg yolk and preparation method therefor |
| WO 2023168267 | ARCHER DANIELS MIDLAND CO | Starch based whitening and opacifying agents and uses thereof |
| WO 2023145921 | HOUSE FOODS CORP HOUSE FOOD ANALYTICAL LABORATORY INC | Processed onion product and production method therefor |
| WO 2023165627 | AGRICULTURAL GENOMICS INST AT SHENZHEN CHINESE ACADEMY OF AGRICULTURAL SCIENCES INST VEGETABLES & FLOWERS CAAS | Application of polynucleotide, protein and biological material in regulation and control of plant tuber development, and related product and cultivation method therefor |
| WO 2023137483 | CARGILL INC | A non-dairy creamer composition comprising lauric triglyceride and a method for preparing the same |
| WO 2023128882 | BALANU ORGANIK GIDA SANAYI VE TICARET ANONIM SIRKETI UNIV YILDIZ TEKNİK | Functional snack produced by cold gelling technique and the production method thereof |
| WO 2023159053 | MCCAIN FOODS LTD | Food products from root vegetables |
| WO 2023137192 | THE FYNDER GROUP INC KLOPF BRIAN WALTS ERICK ECKSTROM ELEANORE BROPHY | Meat replica fungal food product |
| WO 2023137391 | PLANTIBLE FOODS INC | Directional freezing of ribulose-1,5-bisphosphate carboxylate-oxygenase (rubisco) |
| WO 2023129938 | MYCOTECHNOLOGY INC | Sweet protein mutants from truffle |
| WO 2023131974 | ZEROCIRCLE ALTERNATIVES PVT LTD | A home-compostable, 100% natural, non-toxic, hydrophobic seaweed polysaccharide based film and process for preparing the same |

VOLVER A
CONTENIDO

NOTICIAS

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

➤ Producción y sostenibilidad

ENVIRODIGITAL: Impulsando la sostenibilidad en la industria alimentaria

SAIOA RAMOS y DAVID VILLANUEVA. Expertos en procesos eficientes y sostenibles en las empresas alimentarias. AZTI

La sostenibilidad se ha convertido en una preocupación global y, cada vez más, las empresas buscan soluciones innovadoras para reducir su impacto ambiental. En este contexto, AZTI ha presentado su revolucionario software ENVIRODIGITAL, diseñado específicamente para avanzar en la sostenibilidad de la industria alimentaria.

¿Qué es ENVIRODIGITAL? Es un software basado en la Huella Ambiental de Producto (PEF) que proporciona a las empresas del sector alimentario las herramientas necesarias para medir, gestionar y reducir su impacto ambiental a lo largo de todo el ciclo de vida de sus productos.

Una de las características clave de ENVIRODIGITAL es su capacidad para identificar los puntos con mayor impacto ambiental en el proceso productivo. Esto permite a las empresas conocer en qué etapas de su cadena de valor se generan los mayores impactos y tomar decisiones informadas para reducirlos.

Además, el software permite simular escenarios de reducción de impacto antes de implementar cambios en la producción. Esta función resulta especialmente valiosa, ya que brinda a las empresas la oportunidad de evaluar diferentes estrategias y tomar decisiones basadas en datos concretos.

ENVIRODIGITAL se presenta como una herramienta que transforma la información en acción y desde un enfoque integral. El software abarca todas las fases del Análisis de Ciclo de Vida del producto, permitiendo a las empresas tomar el control sobre su impacto medioambiental desde el propio envase. Esto incluye la posibilidad de recibir recomendaciones sobre diseño y materiales que puedan contribuir a mejoras significativas en el impacto total.

La herramienta cuenta con interfaz fácil e intuitiva, diseñada para facilitar la gestión del software incluso para perfiles no técnicos. Esto permite que equipos multidisciplinares, desde el equipo de estrategia hasta el equipo de monitorización, puedan aprovechar al máximo las funcionalidades del software.

A través de un proceso paso a paso, las empresas pueden medir, interpretar y reducir su impacto ambiental. El software brinda datos concretos y recomendaciones específicas, lo que permite a las empresas tomar decisiones informadas y comenzar a reducir su impacto desde el primer análisis.

ENVIRODIGITAL también ofrece acceso a la cadena de valor, lo que permite a los usuarios y proveedores involucrados en el proceso de producción recopilar datos de manera colaborativa. Esto asegura que toda la información relevante esté disponible y actualizada, facilitando el análisis y la toma de decisiones fundamentadas.

Capacidad para proporcionar un sello ambiental

Una de las ventajas competitivas de ENVIRODIGITAL es su capacidad para proporcionar un sello ambiental a los productos. Este sello certifica el compromiso de la empresa con la sostenibilidad y aumenta el valor diferencial de los productos en el mercado, captando la atención de los consumidores que buscan opciones más sostenibles.

ENVIRODIGITAL se basa en la metodología de la Huella Ambiental de Producto (PEF, por sus siglas en inglés) recomendada por la Unión Europea y cumple con las directivas y recomendaciones medioambientales establecidas. Esto asegura que las empresas que utilizan el software están siguiendo los estándares y criterios más actualizados en materia de sostenibilidad.

El software mide 16 categorías de impacto ambiental en el análisis de ciclo de vida del producto, lo que proporciona a las empresas una visión completa y detallada de su impacto ambiental, lo que les permite identificar áreas de mejora y adoptar medidas efectivas para reducirlo.

Una de las características distintivas de ENVIRODIGITAL es el **cálculo del ENVIROSCORE**, un etiquetado de comunicación ambiental desarrollado por AZTI y KU Leuven. A través de un algoritmo único, se clasifica el grado de sostenibilidad de los alimentos y bebidas a través de una escala ABCDE, lo que facilita comunicar al consumidor el posicionamiento de cada producto

En resumen, ENVIRODIGITAL es el único software de gestión ambiental especializado en la industria alimentaria basado en la Huella Ambiental de Producto. Con su enfoque integral, su capacidad para simular escenarios de reducción de impacto y su etiquetado de comunicación ambiental, el software ofrece a las empresas del sector alimentario las herramientas necesarias para avanzar en la sostenibilidad y responder a las demandas de los consumidores preocupados por el medio ambiente. Con ENVIRODIGITAL, las empresas pueden tomar el control sobre su impacto ambiental y trabajar hacia un futuro más sostenible.

Fuente: AZTI

Link directo a la fuente: <https://www.azti.es/envirodigital-impulsando-la-sostenibilidad-en-la-industria-alimentaria/>

➤ Calidad

Itainnova acoge una reunión de socios del proyecto Dat4Zero

Los días 4 y 5 de octubre, hemos acogido una reunión del equipo de socios del proyecto Dat4Zero, en el que participan nuestros compañeros José Manuel Rodríguez Fortún, David Abadía, Sergio Noriega, David Escuín y Ricardo Salillas.

DAT4.Zero es un proyecto respaldado por la Unión Europea que busca mejorar la calidad en las fábricas europeas. Este proyecto se está desarrollando por los equipos de tecnologías digitales y mecatrónica teniendo como objetivo el desarrollo de tecnologías innovadoras, para recopilar y analizar datos de los procesos de fabricación para permitir un mayor control sobre la producción. Mediante tecnologías innovadoras, se recopila y analiza datos de los procesos de fabricación, permitiendo un mayor control sobre la producción. Esto se traduce en productos de mayor calidad y entregas más rápidas para los consumidores. DAT4.Zero revoluciona la fabricación al brindar herramientas a las empresas para tener éxito en la Industria 4.0. Las fábricas inteligentes se vuelven autónomas, interconectadas y libres de defectos, lo que reduce los riesgos de lesiones laborales y cierres de fábricas en situaciones extremas. Además, proporciona mayor control y predictibilidad. Como usuario final, disfrutarás de productos con cero defectos, precios más bajos y entregas más rápidas, impulsando un avance tecnológico ágil.

Durante esta reunión, los asistentes tuvieron ocasión de conocer las instalaciones del Instituto Tecnológico de Aragón y de la empresa FERSA.

DATA.ZERO



This project is the European Union's Horizon 2020 Research and Innovation programme under Grant Agreement No. 958357 (InterQ), and Grant Agreement No. 958363 (DAT4.Zero).

Fuente: ITAINNOVA

Link directo a la fuente: <https://www.itainnova.es/blog/noticias/itainnova-acoge-una-reunion-de-socios-del-proyecto-dat4zero/>

TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

➤ Salud

Estos ingredientes alimenticios mejorarán la calidad de vida de los consumidores

A partir de materias primas procedentes del sector agroalimentario desarrollaremos alimentos y complementos alimenticios que mejorarán la calidad de vida de los consumidores, y aportarán una nutrición personalizada.

Se evaluará la actividad neuroprotectora de los ingredientes desarrollados en el proyecto en la prevención de enfermedades cerebrovasculares con gran incidencia en la sociedad como el ictus, que además de generar gran discapacidad pueden producir deterioro cognitivo y derivar en enfermedades neurodegenerativas como la demencia.

Formamos parte de esta iniciativa de investigación, denominada FOOD4STROKE, en la que están implicadas siete empresas del sector agroalimentario, así como una empresa del sector sanitario: Indukern, S.A como líder del proyecto, Acer Campestres S.L, Cosmos Aromática Internacional S.A, Dcoop Sociedad Cooperativa Andaluza, Grupo Empresarial La Caña, S.L., Go Fruselva S.L, HT Médica y ECONATUR, además de otros organismos de investigación como son FISEVI-IBIS, IBVF y el CSIC.

Fuente: TECNALIA **Link directo a la fuente:** <https://www.tecnalia.com/noticias/desarrollamos-alimentos-con-efecto-neuroprotector-para-fomentar-un-envejecimiento-activo-de-la-sociedad>

Publicación del informe “La OEPM en cifras 2022”



Propiedad Intelectual de la Unión Europea (EUIPO).

[Leer noticia completa](#)

[OEPM en Cifras](#)

[Infografía](#)

Para poder saber hacia dónde vamos, es necesario saber de dónde venimos. Con este espíritu e inquietud, publicamos nuestro informe anual “La OEPM en cifras”.

En este informe se encuentran los datos y cifras sobre patentes, modelos de utilidad, marcas, nombres comerciales, diseños e Informes Tecnológicos de Patentes (ITP), relativos al año 2022, que hemos obtenido a través de las Bases de Datos de la OEPM, de la Oficina Europea de Patentes (OEP), la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) y la Oficina de

Conferencia de alto nivel de Propiedad Industrial

En el marco de la Presidencia española del Consejo de la Unión Europea, la Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM) organizó en Madrid una Conferencia de Alto Nivel sobre Propiedad Industrial (PI), los días 11 y 12 de septiembre.

El evento congregó a numerosos expertos de Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial, representantes de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), la Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea (EUIPO), la Oficina Europea de Patentes (EPO) y otras organizaciones nacionales e internacionales relacionadas con la materia, con el fin de dialogar sobre las futuras Directivas de Patentes, Indicaciones Geográficas y Diseños.

En la tarde del 11 de septiembre la Directora de la OEPM recibió a los asistentes en el Museo del Traje, dependiente del Ministerio de Cultura y Deporte, dando un discurso de bienvenida.

La segunda jornada, en la Real Fábrica de Tapices, fue inaugurada por el Subsecretario de Industria, Comercio y Turismo. Tras la ceremonia de apertura, comenzó una mesa redonda sobre el valor de la PI como activo intangible en Europa, con especial referencia a las patentes como motor de innovación. Fue moderada por la Directora de la OEPM, que destacó el rol de la PI como pieza clave en la “soberanía o autonomía tecnológica”.

Los participantes en la mesa, altos representantes de OMPI, EPO, y EUIPO, dialogaron sobre los retos de la monetización y acceso a financiación de los intangibles, y la función de la PI como soporte de la innovación y desarrollo tecnológico de los países.



El segundo panel, a propuesta de la Comisión Europea (CE), versó sobre uno de los expedientes actualmente en debate dentro del Grupo de Trabajo de PI del Consejo de la Unión Europea: la propuesta de Reglamento sobre Patentes Esenciales para las Normas (SEPs). Esta propuesta es una de las tres iniciativas del llamado "paquete de patentes", lanzado por la CE en abril de 2023, cuya intención sería favorecer un marco jurídico común e impulsar la innovación, la inversión y la competitividad en el mercado único.

El debate se centró en la función de control por parte de las oficinas nacionales de PI, sobre la esencialidad para mejorar la transparencia y aumentar la confianza, así como el establecimiento de un Centro de Competencia para gestionar el proceso.

Finalizada la sesión matinal, el Ministro de Industria, Comercio y Turismo acudió a la Conferencia y destacó la relevancia de la Presidencia española para sembrar las bases de un nuevo espacio de desarrollo económico, donde la PI juega un papel fundamental para las empresas españolas y su internacionalización.

La siguiente mesa redonda, moderada por la Directora del Departamento de Signos Distintivos de la OEPM trató sobre la propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas de los productos artesanales e industriales. Tiene como objeto complementar el sistema de protección de las indicaciones geográficas de la UE, que ya existía para los productos agrícolas y alimenticios, vinos y bebidas espirituosas, y permitir el cumplimiento efectivo de las obligaciones derivadas de la adhesión de la UE al Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

En la última mesa, moderada por la Directora del Departamento de Patentes e Información Tecnológica de la OEPM, se habló sobre la Directiva Comunitaria de Diseños y su Reglamento. Se analizó la situación actual de los diseños industriales, sus principales dificultades y las posibles herramientas de apoyo. Entre ellas el nuevo borrador del Reglamento sobre Ecodiseño, los programas de cooperación, y la participación de pymes y emprendedores en el sistema de registro y protección de los diseños mediante PI.

La Presidencia de España del Consejo de la Unión Europea y la Propiedad Industrial



La presidencia rotatoria de España del Consejo de la UE, se inició el 1 de julio de 2023 y cubrirá todo el segundo semestre de 2023. Este periodo ha coincidido con una actividad muy intensa en temas de Propiedad Industrial (PI). Actualmente están muy avanzados, ya que se habían iniciado mucho antes, dos expedientes legislativos de la Comisión Europea, uno relativo a las Indicaciones Geográficas de Productos Industriales y Artesanales y el otro relativo a los *Diseños Comunitarios*.

Lo que ha sido una novedad ha sido el lanzamiento del llamado «paquete de patentes», presentado por la Comisión Europea

en abril de 2023. Son un conjunto de propuestas de nuevas normas armonizadas de patentes, cuya intención sería favorecer un marco jurídico común e impulsar la innovación, la inversión y la competitividad en el mercado único. El paquete se compone de tres iniciativas:

- *Reglamento sobre patentes esenciales para estándares o normas* (Standard Essential Patents–SEPs),
- Revisión de la legislación sobre Certificados Complementarios de Protección de medicamentos y productos fitosanitarios (CCP)
- Reglamento para la concesión de licencias obligatorias de patentes en situaciones de crisis (LLOO)

Este paquete de patentes ha coincidido plenamente con la Presidencia española del Consejo de la UE, lo que está implicando la presidencia y vicepresidencia de la delegación española del Grupo de Trabajo de

propiedad intelectual, donde se debaten estos asuntos y algunos más, como por ejemplo la coordinación de la posición de la UE en los debates que se llevan a cabo en la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI).

El orden de prioridades durante nuestra presidencia, será el siguiente:

- Paquete de diseños.
- Indicaciones Geográficas de Productos Industriales y Artesanales. Objetivo aprobación definitiva durante la Presidencia.
- Patentes esenciales para las normas.
- Certificados Complementarios de Protección. De las modalidades propuestas, avanzar en los centralizados.

[Leer noticia completa](#)

España se encuentra entre los 30 países con mayor rendimiento de innovación según el Índice Mundial de Innovación 2023

El pasado 27 de septiembre de 2023 se presentó el Índice Mundial de Innovación 2023 (GII). Este informe analiza el rendimiento de la innovación de 132 economías y estudia las tendencias de la innovación a nivel mundial utilizando 80 indicadores. En esta edición, las conclusiones del informe se han enmarcado en un ámbito de incertidumbre provocado por los tipos de interés, los conflictos geopolíticos y la lenta recuperación económica tras la pandemia COVID-19.

El GII lo elabora la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) en colaboración con el Instituto Portulans y sus socios corporativos. Se trata de una clasificación de las capacidades de innovación y los resultados de las economías mundiales.

Como novedad, esta edición del Índice de 2023 incluye un nuevo indicador relacionado con las empresas unicornio. Se considera empresas unicornio a aquellas empresas emergentes privadas valoradas en más de 1 000 millones de dólares estadounidenses.



El ranking de innovación lo lidera, un año más, Suiza, seguido de Suecia, país que en esta edición desbanca a Estados Unidos, que pasa a ocupar la tercera posición. Singapur entra dentro del top 5 al subir dos puestos respecto al año anterior posicionándose en quinto lugar del ranking.

En lo que se refiere a España, el GII 2023 la sitúa en el puesto 29, conservando la misma posición que el índice anterior, y con unos resultados acordes con su nivel de desarrollo y de ingresos. En relación a Europa, España se sitúa en el puesto 18 entre las 39 economías de Europa.

El índice analiza las inversiones en innovación, y concluye que, en el 2022, el valor de inversión de capital riesgo ha disminuido, tras niveles extraordinariamente altos en 2021, y el crecimiento de solicitudes internacionales de patentes según el PCT se ha detenido.

Respecto a los sectores industriales, las tecnologías de la información, la salud, la movilidad y la energía siguen logrando grandes avances tecnológicos, lo que crea nuevas oportunidades para el desarrollo internacional.

Conclusiones Generales del GII:

– Tras la pandemia COVID-19 las perspectivas mundiales sobre innovación están cambiando. Además, a esta circunstancia de recuperación, hay que añadir la situación de incertidumbre

geopolítica. En consecuencia, algunos de los cambios en la clasificación del Índice del año 2023 muestran tendencias a corto plazo. Entre dichas tendencias, destaca el cambio entre los primeros 20 países más innovadores del 2023, donde los países nórdicos se sitúan en los puestos de mayor solidez.

– Se observa una continuidad en la tendencia del año anterior sobre el aumento de economías de renta media y baja que se pueden beneficiar de una mejora más sistemática y gradual de la configuración de su ecosistema de innovación.

Más información:

[Índice Mundial de Innovación 2023 \(inglés\)](#)

[Resumen del Índice Mundial de Innovación \(español\)](#)

[Posición de España en el Índice Mundial de Innovación 2023 \(inglés\)](#)

