SECTOR AGROALIMENTARIO

VT 97 vigilancia tecnológica

1er trimestre 2024

NIPO: 220-24-022-2

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 2024058109	AMANO ENZYME INC	Enzyme agent for reducing floury tastelessness of plant-derived beverage or food or plant-derived beverage or food material
WO 2024002708	GIVAUDAN SA	Improvements in or relating to organic compounds
WO 2024014336	DENSO CORP	Freshness maintaining system
WO 2024034376	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD UNIV TOKYO	Saltiness enhancing agent, salty seasoning, food or drink, method for producing food or drink, and method for reducing salt in food or drink
WO 2024048176	J OIL MILLS INC	Food texture improving agent
WO 2024010087	AMANO ENZYME INC	Aroma change method and taste enhancement method for vegetable protein-containing composition
WO 2024052935	NAVORK INNOVATIONS PRIVATE LTD	Edible treatment composition for shelf-life extension of mushrooms
WO 2024040292	SURENUT PTY LTD	Improved method for classification of an edible seed and a scanning device therefor
WO 2024042549	FRUVETECH PRIVATE LTD	Gel based formulation for enhancing shelf life of agricultural products and method for preparation thereof
WO 2024024120	TAKASAGO PERFUMERY CO LTD	Fragrance composition and food or beverage
WO 2024028708	BUZZELET DEVELOPMENT AND TECHNOLOGIES LTD	Methods for sterilization of cannabis material

VOLVER A CONTENIDO

Envasado

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024059786	RYP LABS INC	Freshness enhancing labels, sheets, and sachets
WO 2024030675	CONAGRA FOODS RDM INC	Microwave food product with vent for roasting
EP 4335297	VOLYS STAR NV	Method for the packaging of food products
WO 2024024185	NISSHA CO LTD	Edible film and method for manufacturing same

VOLVER A CONTENIDO

Producción y Sostenibilidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4302612	UNIV DEGLI STUDI DI FOGGIA	A method of producing gluten-free beer and gluten-free spent grains
EP 4309512	ARGIOLAS S P A	One shot process for the simultaneous extraction of phytocomplex from agro-industrial processing waste and loading in extractive vesicles and their use
EP 4302606	CONSERVAS RIANXEIRA S A U	System for defrosting frozen food
WO 2024064199	DRY HARVEST LLC	Systems and methods for acclimatizing food
WO 2024063390	HAMSOA PHARMACEUTICAL CO LTD	Method for producing antler-schisandra chinensis composite powder for growth promotion having increased calcium absorption, and antler-schisandra chinensis composite powder produced thereby
WO 2024004893	ADEKA CORP	Imitation cheese, method for producing same, and food product using imitation cheese
WO 2024063289	KIM SANG YOON	Cryogenic aging method
WO 2024047191	NESTLE SA	Texturization of purees using pectin methylesterases
WO 2024009247	LELY PATENT NV	System for obtaining milk from an animal and processing that milk
WO 2024059358	TENDER FOOD INC	Plant and animal cell blended meat products and methods of producing the same
WO 2024003107	FUNDACIO INST CATALA DE NANOCIENCIA I NANOTECNOLOGIA ICN2 CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION INST CATALANA DE RECERCA I ESTUDIS AVANCATS ICREA	Fluid disinfection method, fluid disinfection device and metal filter for disinfecting pathogens of a fluid flow
WO 2024003207	HAMBURG DRESDNER MASCHF VERWALTUNGSGESELLSCHAFT MBH	Method for reducing germs in dried fruit containing oil and/or fat, and refining-grinding arrangement
WO 2024056582	HAARSLEV IND A/S	Process for producing dried fish meal
WO 2024061381	UNIV SOUTH CHINA TECH	Soaking-type green plum wine and production method with high-voltage pulse electric field-combined ultrasonic-assisted soaking
WO 2024008701	ARLA FOODS AMBA	Method of removing calcium citrate from a liquid dairy stream
EP 4324330	UNIV PRZYRODNICZY W POZNANIU	Bread containing fermented flaxseed meal and method of its production
WO 2024009898	NISSHIN SEIFUN WELNA INC	Coating material for fried foods and manufacturing method thereof

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024015473	AGOT CO	Image-based kitchen tracking system with order accuracy management using sequence detection association
WO 2024058982	BAYER CROPSCIENCE LP	Devices for use in treating seeds, and related methods
WO 2024003816	THE LIVE GREEN GROUP INC	Plant only seafood flavoring replacement system
WO 2024044811	FABLE HOLDINGS PTY LTD	Dehydrated mushroom ingredients, texturised mushroom products, and methods of producing the same
WO 2024052548	XEDA INTERNATIONAL	Method for processing plant products and corresponding processing unit
WO 2024041499	LIU GENGGUI	Method for industrially producing mogroside, fructus momordicae sugar/wine, and mannitol by using fresh fructus momordicae
EP 4321035	MIZKAN HOLDINGS CO LTD	Insoluble dietary fiber-containing solid composition and method for manufacturing same
WO 2024012178	ZHEJIANG HUAKANG PHARMACEUTICAL CO LTD	Method for preventing crystalline maltitol from caking during storage
WO 2024025588	PALO ALTO RES CT INC	Feedback-based nucleation control during supercooling
WO 2024011775	INSTITUTE OF AGRO PRODUCTS PROCESSING SCIENCE AND TECH SICHUAN ACADEMY OF AGRICULTURAL SCIENCES	Kiwi preservation method combining low-temperature plasma cold sterilization and controlled atmosphere storage
WO 2024016581	ZHEJIANG VEGAMAX BIO TECH CO LTD	Twice-cross-linked plant essential oil microcapsule, and preparation method therefor and use thereof
WO 2024025583	PALO ALTO RES CT INC	Feedback-based colloid phase change control
WO 2024037192	UNIV DALIAN POLYTECHNIC	Rhodotorula capable of efficiently degrading ethyl carbamate and use thereof
WO 2024029745	HOHO CO LTD	Method for preparing processed chicken breast, and aging and drying device used therefor
WO 2024014033	MITSUI DM SUGAR CO LTD	Method for producing granules, and granules
WO 2024048705	HOUSE FOODS CORP	Packaged frozen food composition
WO 2024048116	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Frozen food for microwave cooking and method for producing same
EP 4335905	OTERRA AS	Anthocyanin-based colorant
EP 4331368	VANDEMOORTELE LIPIDS	Edible product
WO 2024019639	ZHARIKOV ALEKSANDR DMITRIEVICH	Method for preserving garlic
WO 2024005099	MIZKAN HOLDINGS CO LTD	Starch-containing leavening composition and method for producing same, fermentation composition and method for producing same, and fermentation enzymatic treatment composition and method for producing same
WO 2024018951	BLUNCTEC INT CO LTD	Food product refrigeration method and food product refrigeration device
WO 2024053776	FOUND RES & BUSINESS SEOUL NAT UNIV SCI & TECH	Ohmic heating system and concentrated food processing method using same

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024045791	UNIV JIANGSU	Method for ultrasonic preparation of pickering emulsion containing lotus root starch and use thereof as functional food
WO 2024019067	LUMICA CORP	Pressure accumulation-type discharge product and method for producing same
WO 2024044620	OPTICAL ROASTING TECH INC	Illumination roasting
WO 2024044852	UNIV MCMASTER	High-throughput methods of synthesizing biofunctional microparticles and related compositions
WO 2024018462	YOFIX PROBIOTICS LTD	Systems and methods for manufacturing of food analogue products
WO 2024019254	CHOI WONSUK YEO CHANG EUN	Water drying system for fruit or vegetable surface
WO 2024035331	BIOCREATIONS SINGAPORE PTE LTD	Composition of a preservative free baked food product and method of preparing the same
WO 2024025780	AMFORA INC	Ultra-high protein soy flour and methods of making

VOLVER A CONTENIDO

Cadena Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4310036	CLEVERTECH S P A	Apparatus for stacking layers of containers
WO 2024003948	IND ROLLI ALIMENTARI SPA	Process for the extraction and isolation of specific types of starches and derivatives thereof from legumes
WO 2024064188	DEGESCH AMERICA INC	Gas monitoring device
WO 2024013658	WEALTH & RES TRADING LTD	Apparatus and method for reducing the water content in vegetal or animal inorganic and/or organic compounds
WO 2024052127	KREUTZINGER JOHANN	Device for refining the taste of beverages
WO 2024050147	STARFIRE INDUSTRIES LLC	Food irradiation dose uniformity
WO 2024051491	HISENSE REFRIGERATOR CO LTD	Refrigerator and sterilization control method thereof
WO 2024014951	TOP B V	Rf inline heating
WO 2024027654	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Ultrasonic processing apparatus for food material processing and refrigerator
WO 2024028889	ORCHARD FARM FRESH VACUUM DRIED FRUITS INDIA PRIVATE LTD	A vacuum drying machine
WO 2024049378	ARCELIK AS	A refrigerator providing synthesis of vitamin d in foods
WO 2024010196	KIM MI RA	Method for manufacturing bread having design image implemented thereon
EP 4324334	VERSUNI HOLDING BV	Temperature control system for domestic food processor and food processing method
WO 2024038026	VERSUNI HOLDING BV	Temperature control system for domestic food processor and food processing method
WO 2024054376	INSTANT BRANDS HOLDINGS INC	Air fryer with rib, divider detection, and divider ejection
WO 2024052825	UPL LTD	An apparatus for supplying fluid from a fluid source to a container
WO 2024017277	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Refrigerator and ultrasonic treatment device thereof
WO 2024035001	AGRICULTURAL COMPANY CORP A LIFE CO LTD	Device for manufacturing textured vegetable protein
WO 2024010438	FEAGLE CO LTD	High-efficiency method for extracting active ingredient from vegetable solid raw materials and apparatus therefor
WO 2024022393	SHENYANG HAIER REFRIGERATOR CO LTD QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD HAIER SMART HOME CO LTD	Freshness preservation apparatus and refrigerator having said freshness preservation apparatus

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024044278	TEMPTIME CORP	Orientation-independent temperature sensor
WO 2024044204	BELSHAW BROS INC NIELSEN PETER DETTLOFF STAN	Donut frying machine and method thereof
EP 4327931	EVERTRON HOLDINGS PTE LTD	Moisture control apparatus, moisture control method, program, storage medium, produced object, product, apparatus, and facility

VOLVER A CONTENIDO

Alimentación y Salud

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024028396	LEIBNIZ INST FUER ALTERNSFORSCHUNG FRITZ LIPMANN INST E V FLI	Vitamin a-free nutritional compositions for treating dysfunction of liver fat metabolism
WO 2024004098	KK AIHO	Rice cooking system
WO 2024002816	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV	Fat composition to prevent infantile regurgitation
WO 2024004848	AMANO ENZYME INC	Enzymatic agent for lessening sugar in vegetable food or beverage
WO 2024047408	INDYVIT AG	Method and system for personalised manufacturing of nutritional supplements
WO 2024040630	NANJING SHENGDE INST OF BIOTECHNOLOGY CO LTD NANJING SHENG DE BAI TAI BIOLOGY SCIENCE AND TECH CO LTD	Composition for controlling blood glucose, preparation method therefor, and use of same in reducing gi value of foods
WO 2024041905	UNILEVER IP HOLDINGS B V CONOPCO INC DBA UNILEVER	A food product
WO 2024052577	NUTRICIA NV	Multi fiber composition with improved fermentation
WO 2024025934	ABBOTT LAB	Methods for promoting healthy catch-up growth
WO 2024042003	DSM IP ASSETS BV	Use of fat-soluble vitamin powders
WO 2024053499	OHTA OILMILL CO LTD	Functional food composition and manufacturing method thereof
WO 2024036693	UNIV SICHUAN	Nutritional composition for alzheimer's disease population or high-risk population, and preparation method therefor
WO 2024015035	CHIVALRIC REGULUS BIYOTEKNOLOJI ANONIM SIRKETI	A nano- or micro-sized encapsulation for making probiotic microorganisms resistant to external conditions and a method for encapsulation thereof
WO 2024050628	UNIV BRITISH COLUMBIA	Microparticle compositions comprising dietary fibers, methods of making, and use thereof
WO 2024043354	MEDIENCE CO LTD	Method for producing angelica gigantis radix extract containing ultra-fine decursin crystals
EP 4311433	STEFAN CEL MARE UNIV OF SUCEAVA	Nutritionally enriched gingerbread and process for obtaining it
WO 2024043774	INST TECNOLOGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE A C INST TECNOLOGICO DE TEPIC	Bebida de Jamaica (hibiscus sabdariffa) con alta concentración de antioxidantes y fibra dietética y proceso de obtención
WO 2024005151	HANAMARUKI FOODS INC	Method for producing koji-containing food product, and koji-containing food product

VOLVER A CONTENIDO

Seguridad Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4302615	ADM INT SARL	Food supplement comprising neohesperidin dihyrochalcone and peppermint oil

VOLVER A CONTENIDO

Consumidor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024063753	OLIVER TED KELLY	Coffee bean infusion of health & fitness supplements
WO 2024030778	CORN PRODUCTS DEV INC	Zero or reduced calorie sweetened beverages containing a high potency sweetener, rare sugar, and hydrocolloid
WO 2024028752	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	A nutrition bar, a core for a nutrition bar, and a method of forming the nutrition bars
EP 4305970	NESTLE SA	Meat analogs comprising thin flakes for food compositions
WO 2024047084	NESTLE SA	Fermented plant compositions prepared from integral oilseeds
WO 2024002537	KMC KARTOFFELMELCENTRALEN AMBA	Starch based gelatine replacement products
WO 2024029392	SUNTORY HOLDINGS LTD	Oral composition, and method for suppressing bitterness derived from ergothioneine or salt thereof
WO 2024050292	CARGILL INC	Sweet cocoa powders
WO 2024062996	NISSHIN OILLIO GROUP LTD	Gelatinous food product containing high dietary fiber, and method for imparting fruit juice sensation
WO 2024003323	MUSHLABS GMBH	Production of a fungal fermentation medium from brewer's spent grain
WO 2024047082	NESTLE SA	Savory product comprising stable polyunsaturated fatty acid
WO 2024047597	UNIV DEGLI STUDI DI PERUGIA UNIV DEGLI STUDI DI TERAMO MONINI S P A	Olive cream
WO 2024047560	VALENCIA AGUILAR JUAN CARLOS	Mezcla en polvo para suplementar grasas alimenticias optimizando contenido de ácidos grasos con poca carga calórica y alta plasticidad
WO 2024007375	HUNAN GRAIN GROUP CO LTD CENTRAL SOUTH FOOD SCIENCE INST OF GRAIN AND OIL CO LTD	Preparation method of low-sodium fine dried noodles, and low-sodium fine dried noodles
WO 2024013277	MATR FOODS APS	Fermented foods and methods for making same
WO 2024015846	NANOFIBER SOLUTIONS LLC	Edible scaffolds for cultured meat production
WO 2024046595	NOVOZYMES AS	Baking with thermostable amyloglucosidase (amg) variants (ec 3.2.1.3) and low added sugar
WO 2024004110	KIKKOMAN CORP	Fermented seasoning
WO 2024028523	RIDAURA AYATS KIMI	Procedimiento de esferificación de un líquido alimenticio, preparado para la realización de esferificaciones y método para la obtención del mismo

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP 4316247	DREAMFARM S R L SB	Vegetable stretched-curd cheese and method of production
WO 2024023258	KERRY GROUP SERVICES INT LTD	A streaky bacon substitute and a method of preparing same
WO 2024058666	COOEPERATIE KONINKLIJKE AVEBE U A	Gelatin-free mousse
WO 2024038201	FORMO BIO GMBH	Animal-free substitute food products comprising enzymes
WO 2024058190	SUNTORY HOLDINGS LTD	Chicken extract-containing beverage
WO 2024058697	AAK AB PUBL	Meat-analogue composition
WO 2024058731	DEMIR HAMIT	Aronian tomato juice and sauce
WO 2024033046	UNILEVER IP HOLDINGS B V CONOPCO INC DBA UNILEVER	Plant-based frozen confection
WO 2024039163	CJ CHEILJEDANG CORP	Novel schizochytrium sp. Strain for producing biomass containing high protein content, antioxidant pigments and omega-3 fatty acids, and use thereof
WO 2024058314	LEE MYUNGRANG	Ice tanghulu and manufacturing method therefor
WO 2024052531	NOVOZYMES AS	A method for preparing a baked product with reduced fat
WO 2024009945	FUJI OIL HOLDINGS INC FUJI OIL CO LTD	Method for producing textured protein material
WO 2024025407	PURECIRCLE SDN BHD CORN PRODUCTS DEV INC	Compositions with sugar-like characteristics
WO 2024026450	CORN PRODUCTS DEV INC PURECIRCLE SDN BHD	Flavor modifying composition
WO 2024006223	LIN EDWARD PEI HONG	Fermentation device, system and method for producing improved fermentation products
EP 4328296	MIRAI FOODS AG	Method for operating a bioreactor for cultivated meat and corresponding bioreactor
WO 2024042034	UNILEVER IP HOLDINGS B V CONOPCO INC DBA UNILEVER	Food product
WO 2024023180	NESTLE SA	Edible oil-in-water (o/w) emulsion comprising pea protein
WO 2024010517	AAK AB PUBL	Meat-analogue composition
WO 2024058257	OETVOES ATTILA	Ring-shaped sausage and method for manufacturing same
WO 2024054873	OUTSTANDING FOODS INC	Egg substitute compositions
WO 2024019076	MIZKAN HOLDINGS CO LTD MIZKAN CO LTD	Pungent-component-containing liquid seasoning and method for producing same
WO 2024021242	UNIV GUANGDONG OCEAN	Selenium-rich compound scallop protein powder and preparation process therefor
WO 2024043310	MORINAGA & CO	Soft candy and soft candy production method
WO 2024043195	OTSUKA PHARMA FACTORY INC	Carbonated jelly beverage
WO 2024038139	PLANT MEAT LTD	Meat analogues
WO 2024039216	CELLMEAT CORP	Method for culturing animal cells or animal cell line

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2024058516	LEE GYEONG A JANG SEONG GYU	Sushi having gradient surface formed between overlapped raw fish
WO 2024043776	MOH CHEE BOON	A formulated and synthesised edible bird's nest and milk based nutritional product and methods for preparation thereof
WO 2024015011	AAK AB PUBL	Seafood analogue composition
EP 4331383	MIZKAN HOLDINGS CO LTD	Solid paste composition for cooking and method for producing same
WO 2024011228	MELIBIO INC	Plant based honey composition
WO 2024043859	GUENGOER REIS ELIF	Mineral-based additive and the method of production of this mineral-based additive
WO 2024038419	THE LIVE GREEN GROUP INC	Plant-only cheese flavoring replacement system in food products
WO 2024044601	PURE BRANDS INC	Protein beverage composition for nutritional comsumption with neutral to basic ph and low detectability

VOLVER A CONTENIDO

NOTICIAS

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

➢ **Producción y sostenibilidad**

Un nuevo sistema de economía circular para reducir el desperdicio alimentario en el campo

El 29 de septiembre se conmemora el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos

Las frutas y hortalizas representan aproximadamente el 32% de los alimentos que se desperdician anualmente a nivel mundial, seguidos de la carne y los productos animales que representan el 12,4 %, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Además, la FAO estima que el 31% de las emisiones de gases de efecto invernadero proceden del sistema agroalimentario global.

Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos es fundamental para la transición hacia sistemas agroalimentarios más eficientes y sostenibles que aseguren la disponibilidad de alimentos y una nutrición saludable de la población, pero que también sean respetuosos con el medio ambiente.

El proyecto europeo LIFE GLEANSMART contribuirá a reducir las pérdidas de alimentos de frutas, a través de una metodología probada, para planificar estratégicamente nuevos procedimientos de cosecha y recolección. La finalidad es mejorar la competitividad de los agricultores y disminuir las pérdidas de alimentos para su revalorización, introduciendo esas frutas no recogidas, en una nueva cadena de valor circular. De esta forma, también se reducirán los gases de efecto invernadero derivados del desperdicio alimentario.

Recuperación del 25% de las pérdidas de fruta y su transformación en ingredientes alimenticios

La incorporación de la innovación al campo puede impulsar nuevos modelos de negocio y mejorar la eficiencia de la industria agroalimentaria, reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y contribuir a acelerar un cambio hacia sistemas agroalimentarios más sostenibles. Para ello es imprescindible la introducción de estrategias circulares que prioricen la prevención de la pérdida y desperdicio de alimentos, la recuperación y redistribución de alimentos, así como la revalorización de los subproductos generados en cada etapa de la cadena de valor.

El proyecto LIFE GLEANSMART en el que colaborará un consorcio interdisciplinar, liderado por AINIA, y en el que participarán AVA-ASAJA, VisualNacert, Agrosingularity y Odyssey Robotics validará una metodología basada en tecnologías de inteligencia artificial y robótica para la recuperación de al menos, el 25% de las pérdidas actuales de fruta en la etapa primaria. Estas frutas recuperadas se transformarán, gracias a tecnologías de procesamiento de alimentos (homogeneización a alta presión, extrusión seca y húmeda, secado convectivo, molienda, etc.) en 6 ingredientes alimentarios en polvo validados para su posterior uso en la elaboración de productos alimenticios.

Alineado con la estrategia europea “De la granja a la mesa” y los ODS

LIFE GLEANSMART contribuye a la consecución del nuevo Plan de Acción para la Economía Circular, la Estrategia de la Granja a la Mesa y el compromiso de la UE para alcanzar el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS 12). En este contexto, se enmarca la conmemoración el próximo

viernes 29 de septiembre, del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos que supone un llamamiento a la acción de entidades públicas y privadas para que contribuyan a reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos recogidos en la Agenda 2030.

Fuente: AINIA

Link directo a la fuente: *https://www.ainia.es/ainia-news/nuevo-sistema-economia-circular-reducir-desperdicio-alimentario-campo/*

TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

➢ Salud

Red de tecnologías ómicas aplicadas a la innovación y desarrollo industrial de alimentos funcionales y nutracéuticos

REFERENCIA DEL PROYECTO: CER–20191010

CONSORCIO: FUNDACIO EURECAT, AINIA, FUNDACION AZTI, CNTA Y ANFACO–CECOPESCA

FINANCIACIÓN: Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) y el Ministerio de Ciencia e Innovación (3.962.578 €)

CONVOCATORIA: Ayudas destinadas a Centros Tecnológicos de Excelencia "Cervera" 2019 La propuesta de creación de la Red de Excelencia Cervera TECNOMIFOOD tiene como misión la integración de las tecnologías ómicas para facilitar el acceso y optimizar su uso en todas las etapas de la cadena de valor del diseño industrial de alimentos funcionales y nutracéuticos.

Se ha configurado una propuesta de trabajo en red como medio para lograr un salto hacia la excelencia en la Tecnología Prioritaria 19 y asegurar la transferencia tecnológica de este conocimiento al sector empresarial alimentario. Para implementar la Red se ha concebido el Plan Estratégico TECNOMIFOOD en el que los Centros participantes se capacitarán de forma coordinada y complementaria en el desarrollo de ingredientes y alimentos funcionales y nutracéuticos mediante la aplicación de tecnologías ómicas.

El Plan Estratégico TECNOMIFOOD se estructura en cuatro ejes. Un eje principal de capacitación tecnológica y tres ejes soporte: eje de recursos, eje de internacionalización y eje de transferencia tecnológica, explotación y difusión de resultados.

En definitiva, como resultado de la puesta en marcha de la Red TECNOMIFOOD se espera poner a disposición de las empresas una metodología que abarata y acelera el desarrollo de productos funcionales, contribuyendo así a mejorar la dieta de los consumidores, aspecto clave para incidir en la reducción de las patologías de elevada incidencia fruto de una mala alimentación. Además, estas acciones también permitirán generar un ecosistema de innovación empresarial que impulse nuevos modelos de negocio y la movilización de empresas nacionales en proyectos internacionales.

Fuente: ANFACO-CECOPESCA

Link directo a la fuente: *https://anfaco.es/red-de-tecnologias-omicas-aplicadas-a-la-innovacion-y-desarrollo-industrial-de-alimentos-funcionales-y-nutraceuticos/*

➢ Consumidor

“ECOPROVEG – Desarrollo de una línea de patés y láminas a partir de vegetales ecológicos” (FEADER 2023/055B)

Entidades participantes:

TRASDEZA NATUR, S.C.G. e FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓXICO DA CARNE.

Duración:

2023 – 2026.

Financiación:

Axencia Galega da Calidade Alimentaria. Xunta de Galicia.

Presupuesto:

90.240,00 €. Ayudas destinadas a la publicidad, la objetividad y la competencia competitiva para el año 2023 y cofinanciadas por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader).

Convocatoria:

Resolución de 11 de julio de 2023 por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión, en concurso público, de ayudas para la ejecución de proyectos de los grupos operativos de la Asociación Europea de Innovación (AEI), cofinanciadas con el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común (PEPAC) 2023-2027, y están convocados para el año 2023 (código de procedimiento MR331B). (DOG nº 141, de 26 de julio de 2023).

Objetivo Principal:

El principal objetivo del proyecto es diseñar y desarrollar una línea de patés y láminas vegetales elaborados a partir de productos ecológicos. Buscamos una elaboración artesanal lo más natural posible, evitando al máximo el uso de aditivos químicos y conservantes artificiales.

Fuente: Centro Tecnoloxico da Carne, CTC

Link directo a la fuente: *https://ceteca.net/es/servizos/idi/proxectos/ecoproveg-desarrollo-de-una-linea-de-pates-y-laminas-a-partir-de-vegetales-ecologicos/*

Convocadas las subvenciones para el fomento de solicitudes de patentes y modelos de utilidad españoles y en el exterior para 2024

Con fecha de 18 de abril, se ha publicado en el Boletín Oficial del Estado el extracto de la Resolución de la Dirección de la Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A., por la que se convoca la concesión 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 2024.

El plazo de presentación de solicitudes comienza el 19 de abril y finaliza el 20 de mayo de 2024, ambos inclusive.

Esta convocatoria de subvenciones persigue promover la protección fuera de nuestro país con el fin de impulsar la explotación de tecnología española y fomentar, en su caso, la transferencia de

tecnología. Para ello, la convocatoria cuenta con un presupuesto total de 6.173.350 euros, está formada por dos programas:

1. Programa para el fomento de solicitudes de patentes y modelos de utilidad en el exterior, con el fin de impulsar la protección de la tecnología y mejorar la competitividad en mercados extranjeros.
2. Programa para el fomento de solicitudes de patentes y modelos de utilidad españoles para fomentar la protección nacional de la tecnología.

Más información:

España destaca en innovación: máximo histórico en solicitudes de patentes europeas en 2023

La Oficina Europea de Patentes (OEP) ha publicado los datos estadísticos correspondientes al "*Índice de Patentes 2023*" que recoge el número de solicitudes de patente europea presentadas en dicha oficina durante el pasado año.

En el año 2023 se presentaron un total de 199.275 solicitudes de empresas e inventores de todo el mundo, un 2,9% más que en 2022. En el caso de España, en 2023 se han presentado 2.111 solicitudes de patente europea. Las universidades y los centros públicos de investigación son los principales impulsores de estas solicitudes en España si bien también hay empresas privadas españolas entre los primeros puestos en 2023.

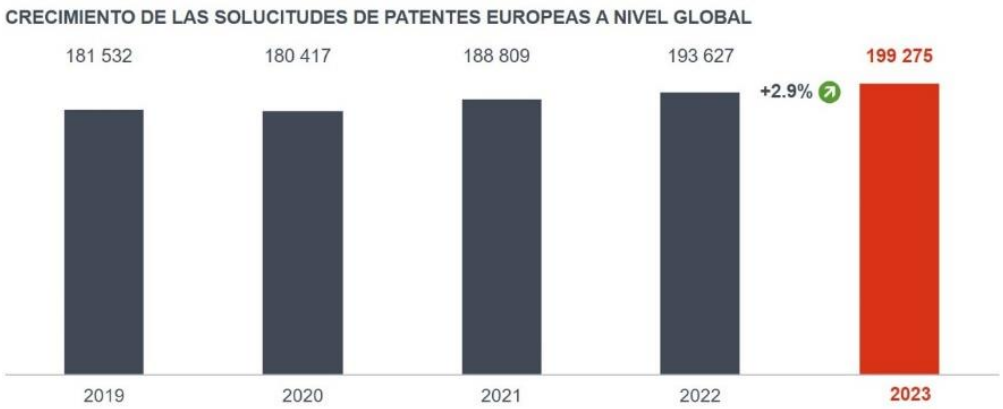
En cuanto a la distribución regional, Cataluña se posiciona en la cima del ranking, marcando un hito al registrar el mayor número de solicitudes de patentes, siendo la Comunidad de Madrid la que ocupa el segundo lugar.

En cuanto a la distribución por sectores, es el sector farmacéutico el que encabeza las solicitudes de patentes en Europa, seguido por el sector de la maquinaria, aparatos y energía eléctrica, que incluye tecnologías de energías limpias como las baterías y, en tercer lugar, el sector de la biotecnología.

Es importante destacar el papel de las mujeres en la innovación, ya que España sobresale en Europa con un impresionante 46% de las solicitudes de patentes que incluyen al menos a una mujer inventora. Según el Índice de Patentes de este año, España lidera las estadísticas de género entre los países con más de 2.000 solicitudes anuales, superando ampliamente el promedio del 27% de los Estados miembros de la OEP.

En los últimos 10 años, España ha experimentado el mayor crecimiento en solicitudes anuales de patente europea entre los principales países europeos, con un aumento del 43% desde 2014. Esto refleja una sólida inversión en innovación y posiciona a España como líder en invenciones en Europa.

Más información



Nuevo informe de tecnologías de mitigación y adaptación del cambio climático

Desde la OEPM nos tomamos muy en serio el cambio climático, y por eso hemos elaborado un nuevo informe de Tecnologías de Mitigación y Adaptación del Cambio Climático (TMACC).

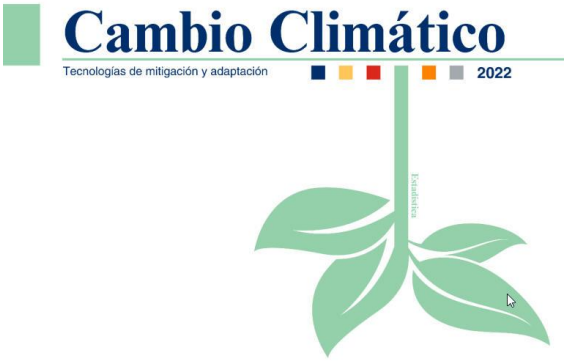
Este estudio examina la evolución del número de solicitudes en TMACC, las sub-clasificaciones de la Clasificación Cooperativa de Patentes (CPC) Y02 con más solicitudes, y el perfil del solicitante en estas tecnologías. Se utilizan las patentes publicadas como indicador principal, tanto en la OEPM como en patentes europeas de origen español.

Las tecnologías se agrupan en cinco categorías principales:

- Producción de Energía Baja en Carbono
- Tecnologías Instrumentales
- Tecnologías de Uso Final
- Gestión de Residuos y Aguas Residuales
- Adaptación al Cambio Climático.

Según el informe las categorías predominantes en España son la categoría de Producción de Energía Baja en Carbono, seguida de Tecnologías de Uso Final y Adaptación al Cambio Climático. Sin embargo, esta distribución difiere del panorama mundial, donde las Tecnologías de Uso Final son predominantes.

A su vez, las tecnologías que más destacan son la Energía Solar Térmica, la Energía Eólica y la Energía Fotovoltaica. Además, esta última ha experimentado un fuerte crecimiento en los últimos años, alcanzando la primera posición en número de invenciones.



Por otro lado, se aprecia que aumenta la presencia de mujeres entre los inventores en TMACC.

En cuanto a los mayores solicitantes en patentes y modelos de utilidad en TMACC destaca el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) seguido de la Universidad Politécnica de Madrid y BSH Electrodomésticos España S.A. En patentes europeas de origen español, Siemens Gamesa se posiciona en primer lugar, seguida de General Electric Renovables España y Airbus Operations.

En general, el informe destaca la relevancia de la tecnología española en TMACC, especialmente en la producción de energía baja en carbono, y señala áreas de crecimiento, tendencias de desarrollo y retos futuros en la lucha contra el cambio climático.

Informe

Publicado el Informe Anual de Seguimiento de Cartas de Servicios de la OEPM 2023

Como en años anteriores, hemos publicado en la página web de la OEPM el informe anual de seguimiento de Cartas de Servicios correspondiente al año 2023.

Este informe se elabora, a petición de la Subdirección General de la Inspección General de Servicios y Relación con los Ciudadanos del Ministerio de Industria y Turismo, con el objetivo de recoger el seguimiento del cumplimiento de las cartas de servicios en relación con los compromisos establecidos tras la aprobación y renovación de las mismas, con el fin de dar respuesta a las necesidades y expectativas de la ciudadanía y a la demanda de transparencia en la actividad pública.

Desde que se regularon las Cartas de Servicios, en el ámbito de la Administración General del Estado, mediante el Real Decreto 951/2005, la Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM) ha publicado ocho Cartas de Servicios, en las que se establecen compromisos con los usuarios en forma de estándares numéricos, tiempos de espera y plazos.

Las Cartas de Servicio constituyen uno de los pilares de las actuaciones del Programa de Calidad de la OEPM, siendo una importante herramienta de mejora continua.

Las Cartas de Servicios se encuentran disponibles para su consulta, a través de la página web de la OEPM, en español e inglés. Asimismo, los usuarios pueden consultar, también en la página web, los resultados mensuales actualizados del seguimiento de los compromisos de las cartas de servicio.

Informe anual de seguimiento de cartas de servicios 2023

Cartas de servicios

CC BY NC SA