



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, que aportó en 2023 aproximadamente el 9% del PIB nacional y 2.394.353 empleos (11,3% del total). Además, se trata de una industria exportadora, que supuso el 18,5 % de las exportaciones españolas de bienes<sup>(1)</sup>, siendo la Unión Europea su principal mercado.

La Oficina Española de Patentes y Marcas tiene entre sus objetivos la protección y fomento de la actividad

<sup>(1)</sup>[Fuente: Observatorio Agroalimentario Cajamar.2023](#)

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
EP4489578	FRITO LAY NORTH AMERICA INC [US]	Flour having improved organoleptic properties
EP4511015	PHYTOQUEST LTD [GB]	Bioactive molecules in yogurt
EP4512252	DUYNIE HOLDING B V [NL]	Potato starch composition
EP4491027	SONNEVELD GROUP B V [NL]	Sourdough starter having a prolonged shelf life
EP4523545	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD [JP]	Plant protein composition
EP4501132	AJINOMOTO KK [JP]	Color-fading inhibitor for chlorophyll-containing food, method for inhibiting color fading of chlorophyll-containing food, and production method for processed products of chlorophyll-containing food in which color fading is inhibited
EP4482312	PANIFICIO CREMONA ITALIA S R L [IT]	Vegetable-based dough, leavened food product obtained therewith, and relative preparation method
EP4508983	KIMCHI AND METHOD FOR PRODUCING SAME [KR]	Steven food tech co ltd
EP4489582	AAK AB PUBL [SE]	Meat-analogue composition
EP4501134	FUJI OIL HOLDINGS INC [JP]; AMANO ENZYME INC [JP]	Masking agent
EP4516110	MITSUBISHI CHEM CORP [JP]	Meat-like food product modifier and meat-like food product
EP4501135	FUJI OIL HOLDINGS INC [JP]	Flavoring agent
EP4498832	PHYTO TECH CORP [US]; YAN CUIE [US]; LEE DAHAE [US]	Calcium carbonate and zinc oxide-loaded microcapsules and uses thereof
EP4505879	HOUSE FOODS GROUP INC [JP]	Wasabi rhizome in which deterioration in quality is inhibited
EP4508983	STEVEN FOOD TECH CO LTD [KR]	Kimchi and method for producing same
WO2025045710	GIVAUDAN SA [CH]	Coloring composition for a meat analogue, a meat analogue including the coloring composition, and process for transforming the color of a meat analogue

VOLVER A  
CONTENIDO

# Envasado

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4527206	TOTALENERGIES ONETECH [FR]	Egg-coating fluid based on bio-sourced oils
EP4527411	TOWA PHARMACEUTICAL CO LTD [JP]	Membrane-forming composition, membrane-like composition, and use of same
EP4487695	SUNTORY HOLDINGS LTD [JP]	Packaged liquid food
EP4501119	FUJI OIL HOLDINGS INC [JP]	Oily food for coating
WO2025056631	CIBO VITA INC [US]	An edible product comprising a solid center and a coating of fatty material
WO2025056742	SWM HOLDCO LUXEMBOURG [LU]	Wetlaid material for oral pouched product
WO2025021931	MEYERHANS MUEHLEN AG [CH]	Packaged baking pre-product
WO2025040628	AVIKO BV [NL]	Food product

VOLVER A  
CONTENIDO

# Producción y Sostenibilidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4520175	VEZZANI MARCO [BR]	Method for producing lipophobic breading flour and respective product obtained
EP4523536	BELTASTE HAMONT NV [BE]	Method for industrial preparation of frozen deep-fried snacks
EP4498829	CULINARY SCIENCES INC [US]	Extreme vacuum cooling with adaptive chamber pressure control for food flavor infusion
EP4494648	KAO CORP [JP]	Method for manufacturing labiatae hot-water extract
EP4486801	ESSECO S R L [IT]	Chitosan/phytate/polyaspartate polymer and use thereof in oenology
EP4510842	IND ROLLI ALIMENTARI S P A [IT]	System and method for the production of plant products as substitutes for pasta
EP4498831	TATE & LYLE SOLUTIONS USA LLC [US]	Method for arabinoxylan oligosaccharide extraction from corn material
EP4527205	CALIBREAD CONSULTING S R O [CZ]	Method of separation of endosperm and exosperm fractions from brewer's mash
EP4496476	APEEL TECH INC [US]	Gas phase treatment of produce
EP4516108	MAURI TECH B V [NL]	Method for preserving a bakery product using chitosan as ingredient
EP4487697	AJINOMOTO KK [JP]	Method for manufacturing fluid gel
EP4498811	CONTE GIANNI ARTURO [IT]; MARIN FRANCESCO [IT]; SALVADOR SERGIO [IT]; VINCENZI SIMONE [IT]	Mixture for antifungal, antibacterial and antiviral treatment
EP4520184	AMANO ENZYME INC [JP]	Thickener for vegetable protein-containing composition
EP4501123	MITSUBISHI CHEM CORP [JP]	Protein, protein particle dispersion and emulsion composition including said protein, and manufacturing methods thereof
EP4508985	NISSUI CORP [JP]	Emulsified gel, production method for emulsified gel, processed meat-like food, and production method for processed meat-like food
EP4486131	ALTERED LABS LLC [US]	Reducing compositions and methods for preventing microbial contamination and controlling oxidative processes
EP4487694	BIRRIFICIO BALADIN S S AGRICOLA [IT]; B BOTANIC S R L [IT]	Process and system for the extraction of essential oils from plant biomass and their use in liquid food products
EP4494637	KANEKA CORP [JP]	Solid composition containing formii-type crystal of reduced coenzyme q10

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4512247	THIRD WAVE BIOACTIVES LLC [US]	Fermented ph-independent solution spoilage control in food systems
EP4491034	M&WINE [FR]; CENTRE NAT RECH SCIENT [FR]; UNIV CLAUDE BERNARD LYON [FR]; INSTITUT NAT DES SCIENCES APPLIQUEES DE LYON INSA LYON [FR]; UNIV JEAN MONNET SAINT ETIENNE [FR]	Method for capturing metals in an ingestible liquid
EP4512253	OTERRA AS [DK]	Jet-milled natural red coloring compositions for snacks
WO2025032134	SAMPOCHEM GMBH [DE]	Acidic dry free-flowing food-borne toxin reducing composition
WO2025016559	ROQUETTE FRERES [FR]	Textured wheat proteins
WO2025012028	NICOVENTURES TRADING LTD [GB]	Methods of treating botanical material, treated botanical material and uses thereof
WO2025045796	NESTLE SA [CH]	Powdered food emulsion compositions with lentil proteins
ES3007623	PISCIMAR POOL S L [ES]	Procedure for preparation and packaging in its fruit juice of melon or watermelon (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES2993573	AGRO SEVILLA ACEITUNAS S COOP AND [ES]	Spreadable vegetable product made from olives and avocado that can be preserved without refrigeration for more than 12 months (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A  
CONTENIDO

# Cadena Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4525635	JOHN BEAN TECHNOLOGIES CORP [US]	Industrial carryover cooking
EP4525637	IMMERSION SYSTEMS INC [US]	Immersion defrost basket systems & methods
EP4525638	KHANANIA SOUHEL [US]	Cooking system and vessel
EP4516116	SIDEL PARTICIPATIONS [FR]	Tunnel pasteurizer with central heating system for a plurality of tunnel sections
EP4492982	3RE LAB S R L [IT]	Device and method for the preparation of foods
EP4485340	SAMSUNG ELECTRONICS CO LTD [KR]	Electronic device and control method therefor
EP4486585	LUMIPROLINE FINLAND OY [FI]	System for purifying air in a closed storage/transport space
EP4492983	BRADLEY W C CO [US]	Multi-point adjustable center-box smoker grill
ES1312656	MOMPARLER ALBORS JUAN ISMAEL [ES]	Cooking control device for gas burners for the preparation of paellas (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES1314966	SALVADOR ESPLUGAS ANGEL [ES]	Connector for generating high-density aromatized vapors (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A  
CONTENIDO

# Alimentación y Salud

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS
EP4494480	LABORATORIO DELLA FARM S P A [IT]	High-protein composition in powder form
EP4482329	NOOTER/ERIKSEN INC [US]	Improved processes for producing omega-3 containing compositions from algae and related extractions
EP4514154	QUADRAM INST BIOSCIENCE [GB]; KING S COLLEGE LONDON [GB]	Satiety promoting compositions, foodstuffs and methods of production thereof
EP4497748	BASF SE [DE]	Improved multicomponent crystals of tocopherol mixtures and process of making
EP4514152	KETO INNOVATIONS LLC [US]	C5 ketone compositions, and related methods, for therapeutic and performance supplementation
EP4516916	KIKKOMAN CORP [JP]; AGENCY SCIENCE TECH & RES [SG]	Koji mold fermentation product with high vitamin b content
EP4502129	YAKULT HONSHA KK [JP]	Fermented food and production method thereof
EP4510921	ALCOR SCIENT LLC [US]	Flow sensor system and method for using same
EP4525982	FERTIS INDIA PVT LTD [IN]	Compositions comprising methylxanthines and disaccharides derived from enzymatic conversion of sucrose
EP4492988	FIRMENICH INCORPORATED [US]	Saturated fatty acids and their use to modify taste
EP4514144	SIDRA MEDICINE [QA]	Compositions and their uses in food intake modulation
WO2025027192	MJN US HOLDINGS LLC [US]; RECKITT BENCKISER HEALTH LTD [GB]	Human milk fortifier micronutrient supplementation kit
WO2025045657	NESTLE SA [CH]	Compositions comprising human milk oligosaccharides for use in a subject to support brain development and/or social-emotional development
WO2025045656	NESTLE SA [CH]	Compositions comprising human milk oligosaccharides for use in a subject to support brain development and/or vision development
WO2025003174	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]; CONOPCO INC DBA UNILEVER [US]	A process for producing a health drink product
WO2025032004	GERVAIS DANONE SA [FR]	Symbiotic milk products containing a probiotic and galacto-oligosaccharides
ES2994028	UNIV CARTAGENA POLITECNICA [ES]; JIMBOFRESH INT SL [ES]	Process for the production of a fermented functional beverage from brassica by-products and the fermented functional beverage thus obtained (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A  
CONTENIDO

# Seguridad Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4503953	TATE & LYLE SOLUTIONS USA LLC [US]	Sweetener composition, method for reducing browning, and food product

VOLVER A  
CONTENIDO

# Consumidor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4501121	FUJI OIL HOLDINGS INC [JP]	Oil-and-fat to be kneaded into processed food
EP4505881	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD [JP]	Method for producing nutrient-added food and method for providing nutrient-added food
EP4494475	FUJIFILM CORP [JP]	Method for producing clumped meat-like meat alternative and clumped meat-like meat alternative
EP4508989	KEWPIE CORP [JP]; KEWPIE EGG CORP [JP]	Premix of coagulated egg-like gelatinized product, method for producing coagulated egg-like gelatinized product, coagulated egg-like gelatinized product, and food
EP4494477	LOVELY DAY FOODS GMBH [DE]	Egg substitute
EP4491029	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]	A gelled proteinaceous food composition
EP4491030	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]	Meat analogue comprising cellulose microfibrils
EP4508984	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]	Non-dairy frozen confection
EP4494476	FUJIFILM CORP [JP]	Plant-derived protein binder, chunk-meat-like meat alternative, and method for producing chunk-meat-like meat alternative
EP4496486	THE MEDITERRANEAN FOOD LAB LTD [IL]	Flavor materials and compositions containing same
EP4492991	CORN PRODUCTS DEV INC [US]	Corn starch from hybrid corn plant and use of the starch as a texturizing agent
EP4503956	TERRAMINO INC [US]	Food products including carotenoids for improved coloring and methods of making the same
EP4521954	BENSOU DA YAHYA [MA]; EL BOUCHIKHI SOUMAYA [MA]	Alternative dairy products containing functional lipids, and manufacturing methods
EP4516110	MITSUBISHI CHEM CORP [JP]	Meat-like food product modifier and meat-like food product
EP4489578	FRITO LAY NORTH AMERICA INC [US]	Flour having improved organoleptic properties
EP4518669	TATE & LYLE SOLUTIONS USA LLC [US]	Low sugar, high fiber chewable sweets
EP4492989	FIRMENICH INCORPORATED [US]	Unsaturated fatty acids and their use to modify taste
EP4496478	NORTHERN WONDER HOLDING B V [NL]	Dry coffee bean substitute
EP4482316	CARGILL INC [US]	Meat substitute product
EP4525635	JOHN BEAN TECHNOLOGIES CORP [US]	Industrial carryover cooking
EP4508986	NISSUI CORP [JP]	Processed meat-like food production method, method for enhancing juicy feeling of processed meat-like food, method for preventing breakage of emulsified gel, and frozen emulsified gel
EP4501135	FUJI OIL HOLDINGS INC [JP]	Flavoring agent
EP4501136	FUJI OIL HOLDINGS INC [JP]	Flavoring agent

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4483723	NATURE PROTEIN APS [DK]	Plant-based protein drink
EP4494470	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV [NL]	Puffed grain protein product
EP4523545	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD [JP]	Plant protein composition
EP4527212	DARTA NV [BE]	Method for producing oven-bakeable frozen vegetables and/or fruits
EP4501133	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD [JP]	Bitterness masking agent for potassium chloride
EP4497331	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Food sauce composition for imparting crispiness and eating convenience, and food preparation method using same
EP4482330	ALGAECORE TECH LTD [IL]	Decolorized spirulina and methods for producing the same
EP4487697	AJINOMOTO KK [JP]	Method for manufacturing fluid gel
WO2025056708	BOLDER FOODS SA [BE]	Fermented food product and methods of producing
WO2025012343	NESTLE SA [CH]	Composition and process for a water-soluble dietary fibre containing instant oil fried noodle
EP4501128	FUJI OIL HOLDINGS INC [JP]	Egg substitute and method for producing egg substitute
EP4514143	TECHNION RES & DEV FOUNDATION [IL]	Plant based protein compositions for food applications
EP4498836	DUG FOODTECH AB [SE]	Vegan creams and ice creams
EP4499675	AMAI PROTEINS LTD [IL]	Proteins and products comprising the same
EP4523543	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV [NL]	Low fat whippable liquid dairy cream composition
EP4510846	VERSO FOOD OY [FI]	Textured fava bean protein product
WO2025012325	DSM IP ASSETS BV [NL]	Protein arginine deiminase
WO2025008472	PLANTER BOX APS [DK]	Chocolate alternative product and method of preparing said
WO2025051948	FRESENIUS KABI DEUTSCHLAND GMBH [DE]	High-protein vegan nutritional composition based on soy protein
WO2025012329	FOROUTAN AMIR [DE]	Instant product for preparation of an instant drink, containing alginate- and/or pectin-ensheathed beads, and process for production thereof
WO2025036973	DSM IP ASSETS BV [NL]	Single cell protein products containing high levels of essential amino acids
WO2025036683	GIVAUDAN SA [CH]	Fruit extracts from essence
WO2025012421	NAPIFERYN BIOTECH SP Z O O [PL]	Low-fat plant meals containing aggregated plant globulins, plant-globulin-enriched products, and related processes
WO2025003252	BARILLA FLI G & R [IT]	Dried pasta comprising meal of nixtamalized durum-wheat and a process for the production thereof
WO2025056441	NESTLE SA [CH]	Method of making fermented plant-based products having umami taste and products thereof
WO2025012103	NESTLE SA [CH]	Dairy product analogues comprising non-dairy acidic food ingredient
WO2025056527	BAUER MARTIN GMBH & CO KG [DE]	Flow-enhancing agent for use in bulk goods and bulk goods composition

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO2025003261	BARILLA FLLI G & R [IT]	Dried pasta and a process for the production thereof
WO2025056442	NESTLE SA [CH]	Method of making fermented plant-based products having kokumi characteristics and products thereof
WO2025061681	NOVOZYMES AS [DK]	Process for preparing a plant-based acidified dairy alternative food product with protein deamidase and transglutaminase
WO2025012104	NESTLE SA [CH]	Dairy product analogues comprising sesame seed fat
WO2025003523	NESTLE SA [CH]	Hard-boiled egg analogue product
WO2025008469	DSM IP ASSETS BV [NL]	Augmenting protein content of rapeseed protein meal
WO2025008364	NOVOZYMES AS [DK]	Methods for obtaining plant-based ready-to-drink coffee or tea beverages
WO2025012102	NESTLE SA [CH]	Dairy product analogues comprising vinegar
ES2997732	BELLAS REDON S L [ES]	Procedure for preparing and regenerating a hamburger and the hamburger obtained by said procedure (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES1312537	CONDIMENTOS SANCAN S L [ES]	Water-based marinade for seasoning food. (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES2993573	AGRO SEVILLA ACEITUNAS S COOP AND [ES]	Spreadable vegetable product made from olives and avocado that can be preserved without refrigeration for more than 12 months (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES1314216	GARCIA FAJARDO FERNANDO [ES]	Food product based on tiger nuts (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A  
CONTENIDO

## CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

### ➤ Producción y Sostenibilidad

## El proyecto FISH-ECOSUS impulsado por la investigadora del ICTAN Carmen Gómez seleccionado en la convocatoria II CSIC COCREA

*El proyecto 'Industria Procesadora de Pescado: Hacia un Modelo Sostenible y Rentable' (FISH-ECOSUS) en colaboración con la empresa Profand buscará la valorización integral de residuos y subproductos generados por la industria procesadora de pescados y mariscos con el objetivo de transformarlos en compuestos de interés tecnológico y bioactivo con alto valor comercial para la industria de alimentos funcionales, cosmética y farmacéutica.*

El proyecto FISH-ECOSUS impulsado por la investigadora *María del Carmen Gómez Guillén* del grupo *Desarrollo, Valorización e Innovación de Productos de la Pesca (INNOVAPESCA)* ha sido seleccionado como uno de los diez proyectos a participar en la *segunda edición de la convocatoria CSIC COCREA*.

Este proyecto busca “el aprovechamiento de residuos del procesado de pescado y mariscos, para desarrollar materiales innovadores, como envases biodegradables y recubrimientos comestibles con propiedades antimicrobianas y antioxidantes” explica la investigadora.

Esta colaboración público-privada se llevará a cabo con la multinacional Profand, especialista en el sector pesquero, que persigue el objetivo de sostenibilidad “residuo cero” así como la implementación de envases biodegradables de un solo uso para 2030.

“Se trata de un proyecto ambicioso dónde, por un lado, buscamos recuperar proteínas ricas en aminoácidos esenciales, lípidos como con alto contenido en omega-3, extractos minerales y antioxidantes naturales, a partir de espinas, escamas, vísceras, etc. que surgen del procesado de pescados, crustáceos, cefalópodos para poder ofrecérselo a un mercado secundario. Estos compuestos tienen un alto valor biológico que pueden ser usados como nutraceúticos o ingredientes por empresas farmacéuticas o alimentarias. Por otro lado, queremos innovar obteniendo un material que sirva para realizar envases biodegradables, como sustituto o complementario al plástico, que sea capaz de prolongar la vida útil del alimento evitando así el desperdicio” apunta Carmen Gómez.

Además, el proyecto incide en los recubrimientos comestibles que, al aplicarse directamente sobre los alimentos, ofrecen una barrera natural que evita la proliferación de microorganismos y retrasa la oxidación, lo que garantiza mayor frescura y seguridad alimentaria.

Este tipo de colaboración híbrida entre lo público y lo privado permitirá abordar y solucionar la problemática del elevado volumen de residuos que provoca el procesado de pescados y mariscos con fines comerciales y que supone un problema medioambiental grave cuya eliminación supone altos costes económicos para la empresa.

## Programa CSIC COCREA

El programa CSIC COCREA tiene como objetivo específico impulsar la colaboración público-privada mediante el desarrollo de proyectos de innovación abierta de cocreación y codesarrollo del CSIC con empresas para promover soluciones frente a los retos globales. En los proyectos de esta convocatoria se han premiado soluciones a retos para favorecer una cadena agroalimentaria sostenible y fomentar la economía circular.

CSIC COCREA está enmarcado en el hub de innovación abierta del CSIC, *Converge*, lanzado por la *Vicepresidencia de Innovación y Transferencia* del *Consejo Superior de Investigaciones Científicas*.

Acceso a la nota de prensa completa del CSIC: *La segunda convocatoria de CSIC COCREA ya tiene sus proyectos seleccionados en colaboración con empresas*

Comunicación ICTAN-CSIC

**Fuente:** ICTAN-CSIC

**Link directo a la fuente:** <https://www.ictan.csic.es/16261/proyecto-fish-ecosus-ictan-carmen-gomez-seleccionado-csic-cocrea/>

### ➤ Calidad

## El Área de Aceite de CICYTEX realiza un proyecto con variedades autóctonas de aceituna para optimizar el proceso tecnológico en la obtención del AOVE y el estudio de su vida útil en el cocinado

El proyecto pretende poner en valor variedades tradicionales de distintas especies vegetales, además de olivar, se incluyen otras como trigo, altramuz y vid. Las actuaciones abarcan también el desarrollo y digitalización de procesos.

En el caso del olivar se centra en variedades autóctonas (Morisca, Pico Limón, Manzanilla Cacereña, Corniche, Verdial de Badajoz) para la obtención de aceites de oliva virgen extra (AOVE). Las actuaciones a desarrollar incluyen caracterización de los aceites, optimización del proceso tecnológico para su elaboración, y el estudio de cómo afectan los ciclos de frituras a estos aceites en cuanto a su resistencia y vida útil.

El proyecto tiene tres tareas principales. Una de ellas es la caracterización del perfil aromático del aceite de cada variedad junto con el estudio de cómo influye el momento de recolección de la aceituna en estos parámetros. Hay que tener en cuenta que el estado de maduración de la aceituna es un factor importante asociado, por un lado, al rendimiento graso y la extractabilidad y, por otro, a la calidad del producto final.

También se trabaja en la optimización del proceso de batido, en cuanto a condiciones operacionales, para obtener los máximos rendimientos industriales con la mayor calidad posible del aceite, y en relación con un menor consumo energético del proceso productivo, para aminorar el impacto en la huella de carbono que tiene el proceso de obtención de AOVE. La tercera tarea es el estudio de la vida útil del aceite en el proceso de cocinado: cómo afectan los ciclos de fritura de AOVes de estas variedades autóctonas, en cuanto a su resistencia en relación a otros aceites, como el de girasol. Además, se estudiarán las interacciones que se producen entre el aceite y el alimento cocinado, en cuanto a su penetración en el mismo y en los cambios organolépticos que pueda producir el uso de diferentes aceites en el cocinado.

Este proyecto se denomina *VaVegEX*: Valorización de recursos naturales de origen vegetal, desarrollo y digitalización de procesos para mejora de la sostenibilidad y competitividad del sector productivo extremeño. Al englobar diferentes especies se desarrolla en tres áreas científicas del Instituto de Tecnológico Agroalimentario de Extremadura, centro adscrito a CICYTEX. Son las áreas de Aceite, Enología, y la de Postcosecha, Valorización Vegetal y Nuevas Tecnologías. El proyecto está cofinanciado por la Unión Europea, con cargo al Programa Operativo FEDER Extremadura 2021-2027 (Fondos FEDER).

## Taller didáctico

En el proyecto también se incluyen actividades didácticas. El responsable del área de Aceite de CICYTEX, *Manuel Alejandro Martínez Cañas*, impartirá un taller el jueves, 3 de abril, en el Instituto IESO Vicente Ferrer de la localidad de La Parra (Badajoz), en el marco de las actividades de este centro educativo con motivo de la Semana de la Salud. También intervendrán *Javier Matías Prieto*, del Área de Cultivos Extensivos de CICYTEX.

El taller versará sobre los beneficios de un desayuno saludable, basado en el consumo de productos como el aceite de oliva virgen extra, de variedades autóctonas, y pan elaborado con masa madre a partir de trigos ecológicos, máximos exponentes de la dieta mediterránea.

**Fuente:** CICYTEX

**Link directo a la fuente:** <https://cicytex.juntaex.es/-/el-area-de-aceite-de-cicytex-realiza-un-proyecto-con-variedades-autoctonas-de-aceituna-para-optimizar-el-proceso-tecnologico-en-la-obtencion-del-aove-?inheritRedirect=true&redirect=%2Fnoticias>

## TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

### ➤ Consumidor

El IRTA ha contribuido al desarrollo de nuevas metodologías para entender el comportamiento del consumidor de alimentos

A finales de febrero, asistimos a la conferencia final del proyecto europeo *Community on Food Consumer Science (COMFOCUS)*, celebrada en Wageningen (Países Bajos). Este proyecto ha tenido como objetivo integrar infraestructuras de investigación en el ámbito multidisciplinar de la ciencia del consumidor de alimentos, promoviendo su uso óptimo y su desarrollo conjunto.

COMFOCUS está formado por un consorcio de 14 instituciones europeas, entre universidades, institutos de investigación y empresas del sector, incluyendo el IRTA, bajo la coordinación de nuestro investigador Luis Guerrero del programa *Calidad y tecnología alimentarias*. A través del proyecto, se han ofrecido servicios y recursos de alta calidad para la comunidad académica y el sector privado, y se ha trabajado para armonizar y profesionalizar la investigación en ciencia del consumidor en Europa, siguiendo los principios FAIR (*Findable, Accessible, Interoperable & Reusable*) y los criterios de Investigación e Innovación Responsable (RRI).

Nuestra investigadora Leontina Lipan, del programa de *Fructicultura (IRTA Mas Bové)*, participó en la conferencia como beneficiaria del proyecto, tras haber sido seleccionada en una convocatoria abierta de COMFOCUS. Gracias a ello, pudo realizar una estancia de investigación en la *Psychology Research Infrastructure (PRI)* de la Universidad de Surrey (Reino Unido), donde trabajó con tecnología *eye tracking* para estudiar la valorización de las avellanas cultivadas en el Priorat. Su investigación tiene como objetivo promover el consumo de avellanas de producción local, potenciando su comercialización y aprovechando el enoturismo de la zona para atraer tanto a consumidores locales como internacionales. Los resultados de este estudio se presentarán próximamente.

Además, desde el *IRTA Monells*, acogimos un total de 11 investigadores en formación que realizaron estancias de entre dos y cuatro semanas para estudiar diferentes aspectos del comportamiento del consumidor. Durante este período, reclutamos a más de 1.000 consumidores que participaron en numerosos estudios relacionados con la neurociencia del comportamiento, realizados en condiciones controladas y en entornos simulados mediante realidad virtual y salas inmersivas.

La conferencia final de COMFOCUS abordó temas clave como el acceso abierto a la investigación y la interoperabilidad de datos. Se presentaron ponencias de expertos y se organizó un panel de discusión sobre nuevas metodologías en ciencia del consumidor. También se llevaron a cabo talleres prácticos sobre tecnologías emergentes aplicadas al estudio del comportamiento del consumidor, como la realidad virtual, el *eye tracking* y la encefalografía

(EEG), herramientas que están revolucionando la investigación en el consumo de alimentos y permiten un análisis más preciso de la experiencia y las preferencias de los usuarios.

La clausura de COMFOCUS deja como legado una red de investigación colaborativa y metodologías innovadoras que seguirán beneficiando tanto a la comunidad científica como a la industria agroalimentaria.

El proyecto COMFOCUS ha recibido financiación del programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea bajo el acuerdo de subvención n.º 101005259.

**Fuente:** IRTA

**Link directo a la fuente:** <https://www.irta.cat/noticia/participem-en-la-conferencia-final-del-projecte-europeu-comfocus-sobre-ciencia-del-consumidor/>

## Presentado el plan estratégico 2025-2027 de la OEPM: una hoja de ruta para afrontar el futuro con éxito



El pasado 14 de febrero se presentó el Plan Estratégico 2025-2027 de la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), que constituye la hoja de ruta a seguir para continuar prestando servicio a la ciudadanía con la calidad y excelencia debidas durante los próximos tres años.

Esta nueva planificación estratégica tiene en cuenta los retos y oportunidades que brinda el futuro más inmediato, así como los recursos con que cuenta la OEPM para afrontar esta nueva coyuntura. Todo ello, sin perder de vista la misión de impulsar el desarrollo económico, la innovación y la competitividad a través del fomento del conocimiento y el uso de la Propiedad Industrial (PI).

El Plan Estratégico se compone de cuatro grandes objetivos que coadyuvarán al cumplimiento de esta misión y al mantenimiento del rigor en la prestación de los servicios públicos. Primero de todo, se establece la necesidad de promover un mayor uso estratégico de la Propiedad Industrial, acercándola a la sociedad y haciéndola más accesible. Asimismo, se pretende aprovechar la coyuntura de transformación digital que experimenta nuestro país para incrementar aún más la calidad de los servicios prestados y, con ello, la satisfacción de los usuarios.

*Más información*

## La OEPM publica sus cifras definitivas para el 2024

Se han publicado desde la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) las cifras definitivas, correspondientes a las estadísticas de las distintas modalidades de propiedad industrial del 2024.

Analizando modalidad por modalidad, y en cuanto a los signos distintivos, 2024 ha sido el año con mayor número de solicitudes de registro de toda la serie histórica conjunta de marcas nacionales y nombres comerciales. Concretamente, las solicitudes de marcas nacionales crecen el 5,1% con respecto al año anterior y los nombres comerciales, el 2,1%, hasta situarse en su máximo histórico.

Respecto a las invenciones destaca el incremento, por segundo año consecutivo, de las validaciones de patentes europeas presentadas en España (+12,7%).

Las patentes nacionales, tras el repunte de 2023, descienden un 10,9% y vuelven a las cifras de 2022. Este decremento procede, sobre todo, de la caída de las patentes PCT (Tratado de Cooperación en materia de Patentes) en fase nacional, ya que las solicitudes de patente nacional suben el 2,2% respecto al año pasado.

Las restantes modalidades de invenciones muestran comportamientos dispares. Mientras que las solicitudes de modelos de utilidad caen un 3,7% en 2024, las de certificados complementarios de protección experimentan un crecimiento del 9,6%.

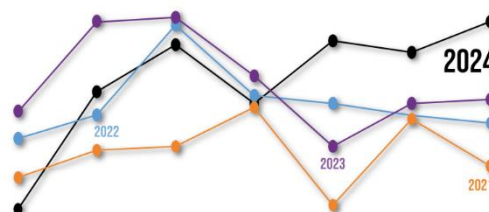
Las solicitudes de diseños industriales mantienen buenos números tras la exponencial subida de 2023. Así, aunque el número total de diseños desciende ligeramente (4,3%, cuando en 2023 hubo un incremento del 33,6% interanual), el número de expedientes continúa al alza (3,1%).

El porcentaje de concesiones asciende al 54% para el caso de patentes nacionales y al 86% en modelos de utilidad, marcas y nombres comerciales.

*Más información*

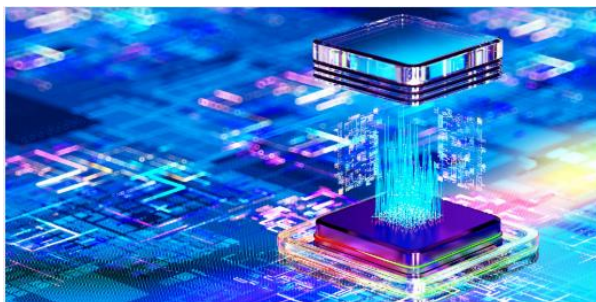
### ESTADÍSTICAS OEPM 2024

ESTADÍSTICAS DEL AÑO 2024



## España es el país de Europa que más crece en solicitudes de patentes europeas

Cada vez un mayor número de empresas e inventores españoles adquieren conciencia sobre la importancia de proteger adecuadamente sus invenciones. Así lo reflejan los datos del Índice de Patentes 2024, un informe anual publicado por la Oficina Europea de Patentes (EPO, por sus siglas en inglés) que analiza la situación del sistema de patentes en el ecosistema europeo de la innovación y la tecnología, a través de sus cifras.



investigación y los emprendedores españoles, lo que les permite competir en el mercado tecnológico europeo.

Las empresas e inventores españoles presentaron un total de 2192 solicitudes de patentes europeas en 2024, un 3% más que el año anterior. No obstante, si nos remontamos una década en el tiempo, España es el país de Europa que ha experimentado un mayor crecimiento, con un incremento acumulado del 44% desde 2015 hasta la actualidad. Esta tendencia pone de manifiesto la apuesta por la innovación de las empresas, los centros de

España lidera, además, el listado de países europeos con mayor porcentaje de mujeres inventoras nombradas en las solicitudes de patentes europeas presentadas ante la EPO. Concretamente, el 42% de las solicitudes provenientes de nuestro país incluía, a menos, a una mujer inventora. Esta cifra es muy superior a la media de los 39 Estados miembros de la EPO, que es del 25%. España se consolida, por tanto, como el máximo referente en términos de igualdad de género en este ámbito. Respecto al origen de las solicitudes, las universidades y los centros públicos de investigación continúan jugando un papel muy destacado, siendo el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) el mayor solicitante de patentes europeas de nuestro país.

*Más información*

## La OEPM reivindica el papel de la mujer en la propiedad industrial

La innovación femenina vive un momento dulce en nuestro país. Y es que España es el país de Europa que cuenta con un mayor porcentaje de mujeres inventoras, según se desprende de las cifras ofrecidas por la Oficina Europea de Patentes (EPO, por sus siglas en inglés).

La Oficina Española de Patentes y Marcas O. A. (OEPM) celebró el pasado 24 de marzo el acto 'Registrando el cambio. 50 años de innovación femenina en España' para analizar cómo ha cambiado el papel de la mujer en este ámbito y rendir homenaje a las pioneras que lo hicieron posible.

El acto, enmarcado en la iniciativa 'España en libertad. 50 años', contó con la presencia del ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu, encargado de su apertura y quien reivindicó que "mirar atrás sirve para celebrar lo conseguido y analizar los obstáculos que aún quedan por sortear".



*Más información*

