



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 PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4651722	LIVA BIO PROTECTION TECH LTD [IL]	A bio-preservation sticker, methods of producing the same and uses thereof
EP4652849	POLITECHNIKA GDANSKA [PL]	Method of human milk preservation
EP4643880	QUALICAPS CO LTD [JP]	Hard capsule comprising coating containing light-blocking agent, hard capsule preparation solution, and hard capsule preparation method
EP4622468	APEEL TECH INC [US]	Coating compositions including wax
EP4654825	DEAD SEA BROMINE CO LTD [IL]	Edible coatings for fresh fruit
EP4627927	CRYOTEK GROUP S R L [IT]	Method for preserving pizzas in a modified atmosphere
EP4656061	SIMATEC AG [CH]	Method and system for controlled release of an active agent for maintaining and/or improving the storage and/or transportability of plant and/or animal products
ES1325361	POREXGAL S L [ES]	Device for improving the preservation of a fresh product during transport in a box (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES3041899	UNIV CORDOBA [ES]; NAVALPEDROCHE S L [ES]	A strain of the yeast Debaryomyces hansenii AS an agro-food preservative (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A  
CONTENIDO

# Envasado

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4628424	KYORAKU CO LTD [JP]	Packaging bag, cooking method for packaged food, method for producing packaging bag equipped with reinforcement member, and packaging bag unit
EP4648619	TESSARA PTY LTD [ZA]	Preservative and anti-fungal packaging device
ES3044558	BIORIBO SL [ES]; PICO CAUSERA JAVIER [ES]	Packaging with heavy metal removal coating (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A  
CONTENIDO

# Producción y Sostenibilidad

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4666858	PARIS CROISSANT CO LTD [KR]	Method for manufacturing bagel, and bagel formed thereby
EP4661681	GEN MILLS INC [US]	Extra thin tortilla and method of making
EP4648623	FRITO LAY NORTH AMERICA INC [US]	Coating to reduce oil uptake in fried snacks
EP4646933	ROQUETTE FRERES [FR]	Method of producing microwave-processed starch or flour
EP4640070	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Method for preparing retort processed ham for gimbap and retort processed ham for gimbap prepared thereby
EP4663765	AMANO ENZYME INC [JP]	Processed unsaturated fatty acid-containing composition production method and application of same
EP4650455	AMANO ENZYME INC [JP]	Method for producing processed oat protein-containing liquid composition
EP4627933	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Plant-based-protein-containing drink with minimized off-flavor and improved mouthfeel, and preparation method therefor
EP4663767	UNIV SHIZUOKA NAT UNIV CORP [JP]; S BRIDGES CORP [JP]	Method for producing extract of biological tissue and method and device for processing biological tissue
EP4652855	SUNTORY HOLDINGS LTD [JP]	Rebaudioside d-containing composition
EP4640066	EZAKI GLICO CO [JP]	Baked confections and method for producing same
EP4646934	TABLEMARK CO LTD [JP]	Dough or food product obtained by baking said dough, and method for manufacturing same
EP4666864	AJINOMOTO KK [JP]	Method for producing modified protein-containing food
EP4637363	INT N&H DENMARK APS [DK]	Use of a fungal protein comprising an over expressed native polypeptide to provide a plant-based meat alternative
EP4666868	AJINOMOTO KK [JP]	Method for producing modified protein-containing liquid food
EP4665167	COCA COLA CO [US]	Activated carbon extraction process for food and beverage ingredients
EP4627936	KAO CORP [JP]	Food/beverage composition
EP4644401	SAMYANG CORP [KR]	Allulose syrup with improved property
EP4649834	SHOWA SANGYO CO [JP]	Adipose tissue-like food
EP4623701	NAGASE VIITA CO LTD [JP]	Enzyme composition for producing food

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4622469	APEEL TECH INC [US]	Coating compositions including lecithins or derivatives thereof
EP4626238	NOVOZYMES AS [DK]	Baking at low-ph with thermostable glucoamylase variants
EP4623696	KABAYA CONFECTIONERY [JP]	Food raw material and method for producing same and food
EP4633389	ARCHER DANIELS MIDLAND CO [US]	Producing slowly digestible and resistant starch with gluten-free flours using multi-step hydrothermal treatments
EP4648769	LINKGEVITY LTD [GB]	Necrosis inhibitor
EP4658257	FORMICONI MARCO ALVISE [IT]; IACOPONI GIORGIO [IT]	Procedure for creating a recipe for patients suffering from phenylketonuria
EP4663025	ARISTOTLE UNIV OF THESSALONIKI E L K E EIDIKOS LOGARIASMOS KONDILION EREVNAS [GR]	Method for producing a natural colorant from coffee silver skin
EP4666867	AMANO ENZYME INC [JP]; AMANO ENZYME USA CO LTD [US]	Enzyme agent for producing viscous plant-based food or beverage
WO2025257125	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV [NL]	Whey protein composition with high heat stability
WO2025238185	MAURI TECH B V [NL]	Improver composition for a freezer-to-oven bakery product
WO2025242923	LESAFFRE & CIE [FR]	Gaba-enriched food products with health benefits
WO2025228679	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]; CONOPCO INC DBA UNILEVER [US]	Pasteurized meat analogue comprising pale fat mimicking phase and red muscle tissue mimicking phase with little colour migration
WO2025228962	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]; CONOPCO INC DBA UNILEVER [US]	Vegetarian rasher comprising muscle tissue and fat tissue mimetic phases with high contrast
WO2025210239	UNIV LJUBLJANI [SI]	Dehydrated wine, in a form of water dispersible powder or composition comprising same
WO2025237914	DSM IP ASSETS BV [NL]	Protein sprinkle
WO2025201649	NOVATICA TECH LTD [GB]	Advanced nitrite replacement in processed meats, fish, and dairy: multifunctional food ingredients for enhanced preservation and health benefits
ES3041496	UNIV SANTIAGO COMPOSTELA [ES]; I GRAPE LABORATORY S L [ES]	White grape extract and its uses (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A  
CONTENIDO

# Cadena Alimentaria

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4658141	SERVER PRODUCTS INC [US]	System and method for preparing food
EP4627929	HEFEI HUALING CO LTD [CN]; HEFEI MIDEA REFRIGERATOR CO [CN]; MIDEA GROUP CO LTD [CN]	Food material unfreezing method and apparatus, refrigeration device, medium, and computer program product
EP4652584	YISSUM RES DEV CO OF HEBREW UNIV JERUSALEM LTD [IL]; SAVOREAT LTD [IL]	Robotic chef incorporating feeder station, cooking station, and transport system including actuator for opening and closing the feeders
EP4646581	SMARTWASH SOLUTIONS LLC [US]	Process control of silver-ion-based food wash processes
EP4661683	ZERO ACRE FARMS INC [US]	Fryer cooking oil compositions and methods of use
EP4637367	BRADLEY W C CO [US]	Cold smoke system
EP4622483	METACIBUS S R L [IT]	Apparatus for the treatment of food products by ultrasound and method for the treatment of food products using such an apparatus
EP4633818	VAN LAER TECH B V [NL]	Electrostatic spraying system for electrostatic spraying an area or surface of an object
EP4652854	SODICK CO LTD [JP]	Processing apparatus, method of manufacturing food product, and food product
EP4652583	YISSUM RES DEV CO OF HEBREW UNIV JERUSALEM LTD [IL]; SAVOREAT LTD [IL]	Cooking apparatus for robotic chef with integrated drive system for multiple cooking spaces
EP4642251	METACIBUS S R L [IT]	Method and equipment for the treatment of food by ultrasound
EP4656053	AIR LIQUIDE [FR]	Apparatus and method for cooling products with a device for injecting a cryogenic fluid through the bottom of a mixer
EP4643646	ALI GROUP SRL CARPIGANI [IT]	Pasteurizing machine and method for treating liquid or semi-liquid food products
EP4629750	HEFEI HUALING CO LTD [CN]; HEFEI MIDEA REFRIGERATOR CO [CN]; MIDEA GROUP CO LTD [CN]	Control method, apparatus and device for radio frequency thawing device, and storage medium
WO2025233251	MULTIVAC HAGGENMUELLER KG [DE]	Device and method for the vacuum cooling of products
WO2025209756	MESSER SE & CO KGAA [DE]	Device and method for introducing carbon dioxide into fresh meat
WO2025202031	SJC TECH APS [DK]	An apparatus for treatment or preparing of semi liquid or pasty food products supplied to the apparatus
WO2025247523	SANTORSOLA S C A [IT]	Industrial process for the sanitization, disinfection and preservation of small fruits

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
ES132369	ACEVEDO GALICIA LUIS ENRIQUE [MX]; HERNANDEZ BUSTOS ALFONSO [ES]; DEL REAL TORRES ALEJANDRO [ES]; NIETO BENITO GILLERMO JAVIER [ES]; GUTIERREZ ANTUNEZ JOSE FRANCISCO [ES]	Device adapted for the industrial drying of algae using microwaves in combination with laminar flow of dry air (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A  
CONTENIDO

# Alimentación y Salud

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4661698	NUTRICIA EARLY LIFE NUTRITION SHANGHAI CO LTD [CN]	Preserving vitamin in a nutritional composition
EP4627938	INNER MONGOLIA YILI IND GROUP [CN]; INNER MONGOLIA DAIRY TECH RESEARCH INSTITUTE CO LTD [CN]	Composition for resisting enteritis and/or protecting integrity of intestinal barrier, and use thereof
EP4629842	GEN MILLS INC [US]	Vegetable fortified expanded food product and method of producing
ES1323801	DSM IP ASSETS BV [NL]	Infant formula with low level of arsenic
ES3037728	DIVERFRUIT SELECTION SL [ES]	Procedure for obtaining sweets based on fruits and vegetables and the product obtained (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
EP4665168	CODEX LABS CORP [US]	Dietary supplement for managing stress-induced inflammatory skin disorders
EP4649832	ROQUETTE FRERES [FR]	Microorganism protein isolate
EP4633389	ARCHER DANIELS MIDLAND CO [US]	Producing slowly digestible and resistant starch with gluten-free flours using multi-step hydrothermal treatments
EP4663765	AMANO ENZYME INC [JP]	Processed unsaturated fatty acid-containing composition production method and application of same
EP4667560	EVONIK OPERATIONS GMBH [DE]	Novel gaba-producing levilactobacillus brevis strain and its use
EP4656719	AMANO ENZYME INC [JP]	Enzyme preparation
EP4622471	UNIV MARYLAND [US]	Bovine colostrum-derived nutritional supplements and uses thereof
EP4650434	INFINITUS CHINA CO LTD [CN]; INST OF MICROBIOLOGY GUANGDONG ACADEMY OF SCIENCES GUANGDONG DETECTION CENTER OF MICROBIOLOGY [CN]	New hericium erinaceus he015 strain of hericium erinaceus, and molecular marker and use thereof
EP4629841	YILDIZ TEKNİK UNIV DONER SERMAYE İŞLETME MÜD [TR]; İSTANBUL SABAHATTİN ZAIM UNIV [TR]	Probiotic-containing sour cherry flavored drink
EP4633379	AAK AB PUBL [SE]	Meat-analogue composition comprising linoleic acid and alpha-linolenic acid residues
EP4661686	LUONNONVARAKESKUS [FI]	Method of producing a high-protein food product from brewer's spent grain
WO2025252789	NESTLE SA [CH]	Nutritional composition linked to brain myelination, brain structure, cognition and learning in typically developing school age children
EP4658082	SAVOR FOODS LTD [US]	Milkfat or butterfat formulations

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO2025219497	DSM IP ASSETS BV [NL]; DANSTAR FERMENT AG [CH]	Combination comprising bifidobacterium bifidum ha-132 and human milk oligosaccharides
WO2025229071	NUTRICIA NV [NL]	Synbiotic combination
WO2025238246	ROQUETTE FRERES [FR]	Microorganism protein isolate
WO2025233459	NUTRICIA NV [NL]	Nutritional composition for preventing intestinal barrier disruption
WO2025201649	NOVATICA TECH LTD [GB]	Advanced nitrite replacement in processed meats, fish, and dairy: multifunctional food ingredients for enhanced preservation and health benefits
WO2025247520	DSM IP ASSETS BV [NL]	Synthetic carbohydrate composition
WO2025262120	NUTRICIA NV [NL]	Process to prepare nutritional composition with large lipid globules
WO2025229000	NUTRICIA NV [NL]	Nutritional composition and uses
WO2025242673	ALOJA STARKELSEN SIA [LV]	Legume protein concentrates

VOLVER A  
CONTENIDO

# Seguridad Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
<b>No se han recuperado documentos publicados en el periodo cubierto por el presente boletín</b>		

VOLVER A  
CONTENIDO

# Consumidor

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4670509	ENZICAS BIO SL [ES]	Food ingredient, method of obtaining the same and its uses
EP4656059	PLANETARY SA [CH]	Vegetarian meat substitute
EP4661695	INCREDO LTD [IL]	Sweetener formulations
EP4635302	FUJI OIL CO LTD [JP]	Masking agent and masking method for off-flavor
EP4637363	INT N&H DENMARK APS [DK]	Use of a fungal protein comprising an over expressed native polypeptide to provide a plant-based meat alternative
EP4635299	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD [JP]	Plant protein composition
EP4630413	FIRMENICH INCORPORATED [US]	Flavanone compounds and their use as flavor modifiers
EP4626251	ENIFERBIO OY [FI]	Fungal biomass, method for the preparation and uses thereof, and edible compositions comprising said fungal biomass
EP4633377	KRAFT FOODS GROUP BRANDS LLC [US]	Plant-based cream cheese product and method of making a plant-based cream cheese product
EP4651731	BREVEL LTD [IL]	Edible mixotrophic-borne proteinic food products and methods thereof
EP4661694	HAILIA NORDIC OY [FI]	Food product and method for producing thereof
EP4642246	THE FYNDER GROUP INC [US]; ANVARI MOHAMMAD [US]; CHEGENI JACOB [US]	Methods and systems for inducing coalescence of fungal proteins, and fungal food products made thereby
EP4656060	NEGGST FOODS GMBH [DE]	Egg substitute product on a vegan basis in form of a boiled egg
EP4669120	FONTERRA COOP GROUP LTD [NZ]	Dairy product and process
EP4642244	INT N&H DENMARK APS [DK]	Methods for producing plant based food alternatives
EP4669127	MAMAME WHOLE FOODS PTE LTD [SG]	Tempeh chips with improved acid value stability and method of manufacturing the same
EP4652855	SUNTORY HOLDINGS LTD [JP]	Rebaudioside d-containing composition
EP4649829	BUEHLER AG [CH]	Vegetable milk substitute
EP4643721	COOL JAPAN INC [JP]	Frozen sushi thawing method and thawing appliance set
EP4648620	AAK AB PUBL [SE]	Dairy-analogue composition
EP4662232	DANISCO US INC [US]	Compositions and methods for producing heterologous globins in filamentous fungal cells
EP4642256	STEUBEN FOODS INC [US]	Hydrolysate compositions and methods for producing thereof

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4642252	LUCHINOS SOC A RESPONSABILITA LIMITATA SEMPLIFICATA [IT]	Method for making a snack having the form of the usual shapes of short or long pasta
EP4661699	AAK AB PUBL [SE]	Fermented dairy analogue food product
EP4622466	CELLA FARMS INC [US]	Methods of using protein ingredients to make doughs, baked products, soups, beverages, and snacks
EP4647467	OTERRA AS [DK]	Natural black coloring compositions
EP4622473	THE CHEESE DESIGN LLC [US]	Fermented plant and microbial-based food products
WO2025210250	ARLA FOODS AMBA [DK]	Plant-based whipping cream
EP4642253	WEFORESEA LTD [IL]	Use of microalgae and microalgae derived components in cultivated food production
EP4661692	MYCOTECHNOLOGY INC [US]	Honey truffle sweetener (hts) variants
EP4631363	NAGASE VIITA CO LTD [JP]	Agent for enhancing spiciness
EP4630570	TATE & LYLE SOLUTIONS USA LLC [US]	Methods for obtaining steviol glycosides
EP4666867	AMANO ENZYME INC [JP]; AMANO ENZYME USA CO LTD [US]	Enzyme agent for producing viscous plant-based food or beverage
EP4665158	ENZYMOFIT LTD [IL]	Biodegradable plant protein hydrogels, uses and preparation thereof
EP4624640	DWI LEIBNIZ INSTITUT FUER INTERAKTIVE MAT E V [DE]	Producing cell containing fibers for artificial meat
EP4670512	DMK DEUTSCHES MILCHKONTOR GMBH [DE]	Process for the preparation of food preparations re-dispersible with water in dry form
EP4631357	SAS C&DAC [FR]	Lactococcus bacterial strains for fermentation of plant-based preparation
WO2025209932	GIVAUDAN SA [CH]	Flavour modifying ingredient
WO2025224081	NUTRUMAMI APS [DK]	Process for producing plant-based fermented food or feed with umami-rich sensory profile, reduced off flavor and multifunction, products or ingredients obtained therefrom and uses thereof
WO2025223660	MUEHLENCEMIE GMBH & CO KG [DE]	Improved methods for couscous production using enzymes
WO2025242924	LESAFFRE & CIE [FR]	Novel gaba-rich masking product
WO2025233311	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV [NL]	Cold-set cheesecake filling
WO2025247989	NEGGST FOODS GMBH [DE]	Poached egg substitute product on vegan basis
WO2025228679	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]; CONOPCO INC DBA UNILEVER [US]	Pasteurized meat analogue comprising pale fat mimicking phase and red muscle tissue mimicking phase with little colour migration
WO2025228746	NESTLE SA [CH]	Instant sintered three-dimensional shapes
WO2025228962	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]; CONOPCO INC DBA UNILEVER [US]	Vegetarian rasher comprising muscle tissue and fat tissue mimetic phases with high contrast
WO2025229134	GELITA AG [DE]	Method for producing a gelling collagen component
WO2025228945	NESTLE SA [CH]	Edible chew for oral use by infants and young children

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO2025224320	FEAST INGREDIENT APS [DK]	Production of an umami ingredient
WO2025202181	EVODIABIO APS [DK]	Terpenoid compositions and blends thereof
WO2025262287	FLORA FOOD GLOBAL PRINCIPAL B V [NL]	Cheese substitute comprising yeast protein
WO2025219611	SUPREME [FR]	Process for the preparation of marbled meat alternative
WO2025215260	UNIV LEUVEN KATH [BE]	Pulse seed processing

VOLVER A  
CONTENIDO

# NOTICIAS

## CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

### ➤ Producción y Sostenibilidad

### Sanos (cpp2024-011703)

#### Descripción

*Alternativas saludables y sostenibles a los Nitratos en la industria cárnica basadas en estrategias de fermentación dirigida de subproductos vegetales*

El aspecto clave del proyecto SANOS radica en desarrollar procesos biotecnológicos innovadores con el fin de aportar alternativas a los nitratos y nitritos adaptados a los requerimientos de la industria cárnica, desde un enfoque de economía circular al revalorizar subproductos vegetales.

#### Objetivos

Objetivo General del proyecto SANOS es desarrollar alternativas naturales, saludables y sostenibles frente al uso de nitratos y nitritos sintéticos en productos cárnicos a través de procesos de fermentación dirigida con subproductos vegetales ricos en compuestos bioactivos con capacidad de bioconservación.

El proyecto SANOS plantea abordar este objetivo a través de una propuesta de valorización de subproductos/destríos vegetales, alineándose con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (Agenda 2030), para la reducción de residuos alimentarios, mediante de la obtención de biocompuestos con capacidad de bioconservación en producto cárnico, a través de métodos de fermentación dirigida escalables a nivel industrial.

#### Resultados esperados

Se plantea aportar soluciones estratégicas innovadoras y sostenibles para sustituir a los nitritos sintéticos y fomentar el desarrollo de una nueva cadena de valor para la industria agroalimentario.

#### Información del proyecto

**Fecha de inicio:** 01/12/2025

**Fecha de fin:** 30/11/2028

**Responsable:** Cristina Viera Bardon

**Gestor de proyectos** Junior

cristinavb@asincar.com

#### Socio(s)

ASINCAR CENTRO TECNOLÓGICO

PREPARADOS ADITIVOS Y MATERIAS PRIMAS SA (PAYMSA)

**Fuente:** ASINCAR

**Link directo a la fuente:** <https://www.asincar.com/proyectos/700>

# TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

## ➤ Salud

### Disbiosis II

#### Modelos experimentales avanzados para reproducir desórdenes metabólicos asociados a la disbiosis intestinal II

- **Adjudicatario:** AINIA
- **Concedente:** IVACE
- **Nº Expediente:** IMDEEA/2025/69
- **Fecha adjudicación:** 21/07/2025
- **Duración:** Inicio 01/10/2025 | Fin 30/06/2026
- **Importe:** 167.006,68 €

#### Objetivo

El objetivo global del proyecto es avanzar en el conocimiento y tecnologías para modelizar la disbiosis intestinal *in vitro* para poder disponer de herramientas miniaturizadas de fermentación colónica y sistemas *organ-on-chip* que permitan evaluar o diseñar estrategias de prevención y/o de terapia con el fin de restaurar el equilibrio de la microbiota y con ello recuperar un funcionamiento saludable de las condiciones fisiológicas del organismo. El alcance del proyecto aplica a empresas de los sectores nutracéutico, alimentario, farmacéutico y biotecnológico.

#### Actividades

1. Desarrollo de un nuevo modelo *in vitro* integrado miniaturizado capaz de simular la disbiosis y la mucosa intestinal
2. Optimización de un modelo *in vitro* miniaturizado capaz de simular el eje microbiota-intestino-cerebro
3. Viabilidad y uso de microbiota fecal para diagnóstico y obtención de agentes bioactivos
4. Coordinación y gestión.
5. Transferencia tecnológica y promoción de resultados.
6. Difusión y comunicación.

Difusión/Transferencia:

Poster DISBIOSIS II

**Fuente:** AINIA

**Link directo a la fuente:** <https://www.ainia.com/proyectos-publicos/disbiosis-ii/>

## ➤ Seguridad Alimentaria

# Conahi

## Control de Niveles de Acrilamida en Horno Inteligente

### Contexto

El pan es uno de los productos más consumidos en el mundo occidental y en su proceso de horneado puede dar lugar a la formación de acrilamida.

La acrilamida es una sustancia química que se crea de forma natural en productos alimenticios que contienen almidón durante procesos de cocinado cotidianos a altas temperaturas (fritura, tostado, horneado) y baja humedad, a través de la reacción de Maillard, dando lugar a un producto coloreado.

El consumo de altos contenidos de acrilamida podría aumentar el riesgo de desarrollo de cáncer, por lo que en 2017 se publicó el REGLAMENTO (UE) nº 2017/2158, donde se establecen unos niveles de referencia máximos de acrilamida para diferentes alimentos, siendo en el pan a base de trigo 50 microgramos por kilogramo y para otros panes 100 microgramos por kilogramo.

Actualmente existen una serie de problemáticas para el control de formación de acrilamida en el proceso de horneado, entre las que destacar: la corrección de la temperatura en base al criterio visual subjetivo del operario y su regulación manual a nivel intuitivo, niveles de acrilamida descontrolados en el producto final tras horneado, superándose en ocasiones los niveles establecidos en la legislación, mermas de producto hasta ajuste de la temperatura (gasto energético y económico).

### Objetivo

Desarrollar un sistema inteligente que permita ajustar automáticamente la temperatura del horno en función del umbral de color de la masa definido antes del horneado. Esto se logrará mediante un algoritmo predictivo que ofrezca:

- Control automático y preciso del contenido de acrilamida, manteniéndolo por debajo de los niveles legales
- Reducción de mermas y costes operativos
- Disminución de residuos contaminantes
- Mejor rendimiento en producción
- Mayor sostenibilidad, gracias a la reducción del desperdicio alimentario

### Impacto esperado

La implantación de este sistema supondrá mejoras notables en tres áreas clave:

- Seguridad alimentaria: al reducir la acrilamida en el producto final
- Eficiencia económica: minimizando desperdicios y ajustando recursos
- Sostenibilidad ambiental: gracias a la disminución del consumo energético y la huella de carbono

### Financiación

GASHOR

*Proyecto financiado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades y el Centro para el Desarrollo Tecnológico y la Innovación (CDTI) a través de fondos de la Unión Europea.*

**Fuente:** AZTI

**Link directo a la fuente:** <https://www.azti.es/proyectos/control-de-niveles-de-acrilamida-en-horno-inteligente/>

## Nuevo Estatuto de la OEPM



Con la entrada en vigor del Real Decreto 1186/2025, publicado EL 30 de diciembre de 2025 en el BOE, la **OEPM** dispone de un nuevo Estatuto que le permitirá afrontar con mayor eficacia los retos futuros, respetando la misión institucional que tiene legalmente establecida.

El nuevo Estatuto viene a ofrecer una base actualizada y más sólida para responder a los retos del organismo, en un contexto de creciente importancia de la innovación y la protección legal de los activos intangibles para la economía española.

### Más información:

<https://www.oepm.es/es/detalle-noticia/Nuevo-Estatuto-de-la-OEPM/enlace-BOE>

## España lidera el crecimiento de la innovación pública en toda Europa



La Oficina Europea de Patentes (**EPO**) ha presentado un nuevo estudio en el que analiza la dimensión que la actividad inventiva de los Organismos Públicos de Investigación (OPI) tiene en el conjunto del ecosistema de innovación en Europa.

España es el país que lidera el crecimiento de patentes solicitadas por entidades del sector público en toda Europa, con un espectacular incremento del 365% en las últimas dos décadas. Nuestro país pasó de 57 solicitudes en el año 2001 a un total de 265 en 2020. Estos datos sitúan a España como el quinto país europeo con mayor número de patentes solicitadas por Organismos Públicos de Investigación, con un total de 2994 solicitudes en ese intervalo de tiempo. Tan solo Francia, Alemania, Países Bajos y Bélgica ofrecen una cifra superior.

### Más información:

<https://www.epo.org/en/news-events/news/study-shows-vital-role-public-research-organisations-european-competitiveness>

## Publicación de la convocatoria del proceso selectivo de la Escala de OO.AA. del MICT (OEP 2025)

El 19 de diciembre de 2025 se publicó en el BOE la Resolución de 10 de diciembre de 2025, de la Subsecretaría, por la que se convoca proceso selectivo para el ingreso, por el sistema general de acceso libre, en la Escala de Titulados Superiores de Organismos Autónomos del MICT, especialidad de Propiedad Industrial, y se encomienda la gestión material de las pruebas selectivas a la Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A.



El número de plazas convocadas es de 35, repartidas de la siguiente forma:

Rama Técnica: 27 plazas para examinadores de patentes, con la siguiente distribución:

- Área mecánica: 9 plazas
- Área eléctrica: 9 plazas
- Área química: 9 plazas

Rama Informática: 4 plazas

Rama Jurídica: 4 plazas

Plazo para realizar la inscripción en el proceso selectivo: del **22/12/2025** al **21/01/2026**.

### **Más información:**

<https://www.oepm.es/es/sobre-OEPM/nosotros/empleo/trabajar-en-la-OEPM/convocatoria-titulados-superiores-2026/>

*Búsqueda de convocatorias*

## Intercambio de examinadores de la Oficina de Patentes Japonesa con la Oficina Española de Patentes y Marcas



En el mes de noviembre, seis examinadores de patentes de la Oficina Española de Patentes y Marcas, (*OEPM*) visitaron la Oficina Japonesa de Patentes (*JPO*) en el marco de un programa de intercambio de examinadores.

Durante la estancia los examinadores debatieron casos comunes de patentes en cinco campos técnicos: máquinas dinamoeléctricas y control, ingeniería de calefacción, refrigeración y aire acondicionado, dispositivos médicos, ingeniería genética e ingeniería celular. Además, los participantes intercambiaron información sobre métodos de búsqueda de antecedentes y la aplicación de directrices de examen. También se debatieron iniciativas orientadas al usuario y aplicaciones que utilizan la inteligencia artificial.

### Más información:

[https://www.oepm.es/cs/OEPMSite/contenidos/Revista\\_InfoPYM/2025/Diciembre/es/noticia4.html](https://www.oepm.es/cs/OEPMSite/contenidos/Revista_InfoPYM/2025/Diciembre/es/noticia4.html)

<https://www.jpo.go.jp/e/news/ugoki/202512/2025120402.html>

## Publicada la norma que regula las Indicaciones Geográficas de productos artesanales e industriales a nivel nacional

La Unión Europea extendió recientemente a la artesanía y a la industria la protección que otorgan las Indicaciones Geográficas, que hasta entonces se limitaban al sector agroalimentario. Estos signos distintivos conceden derechos de Propiedad Industrial (PI) a aquellos productos cuya elaboración esté estrechamente ligada a la tradición de un territorio concreto.

El *Real Decreto 1190/2025, de 26 de diciembre*, publicado el 30 de diciembre de 2025 en el Boletín Oficial del Estado, establece el procedimiento nacional para el registro de esta nueva modalidad de derechos de propiedad industrial.



Más información sobre las indicaciones geográficas de productos artesanales e industriales:

<https://www.oepm.es/es/indicaciones-geográficas/>

