



Productos alimenticios que contienen algas

Noviembre de 2020

Edición 116

CRÉDITOS

Este informe ha sido elaborado por Gloria Bravo Barrales, Carmen Gloria Castro, Paz Osorio Delgado y Miguel Cruz Martínez, profesionales del Instituto Nacional de Propiedad Industrial, INAPI.

La portada fue creada usando recursos diseñados por Freepik.

El presente informe “Tecnologías de dominio público” cuenta con el respaldo de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, OMPI.



DESCARGOS

ASPECTOS IMPORTANTES DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Este contenido se divulga conforme la función encomendada al Instituto Nacional de Propiedad Industrial, INAPI, y proviene de la información que cada solicitante ha proporcionado para los efectos de su solicitud de registro a nivel internacional y que se encuentra publicada en bases de datos públicas y gratuitas de patentes. De esta manera es importante señalar que INAPI no cuenta con la información acerca de la etapa de desarrollo o comercialización de las mismas, ni de su efectividad y seguridad.

La protección por patente se otorga con carácter territorial, es decir, está limitada a determinado país o región en donde fue solicitada y concedida. La información sobre patentes se divulga a escala mundial, por lo que cualquier persona, empresa o institución puede consultar la información del documento de patente, en cualquier lugar del planeta.

Entendemos por dominio público los documentos de patentes que no han sido solicitados en nuestro territorio, o bien, que habiendo sido solicitadas ha caducado su periodo de vigencia, ha sido rechazada su protección por no cumplir con alguno de los requisitos de patentabilidad o ha sido abandonada por su solicitante en el proceso de tramitación.

Las patentes protegen invenciones durante un período de tiempo específico, normalmente 20 años desde la fecha de la primera solicitud. Cuando una patente se encuentra en período de vigencia, el titular puede transferirla mediante un convenio, autorización o contrato tecnológico para uso y goce de beneficios de explotación de ese conocimiento. Cuando el periodo de vigencia de una patente ha expirado, la tecnología de productos, procesos o métodos, y la maquinaria, equipos o dispositivos pueden ser utilizados por cualquier persona, empresa o institución. De esta manera pasa a ser conocida como patente de dominio público.

Lo divulgado en las citaciones de este boletín no necesariamente es de dominio público, y puede que las creaciones se encuentren protegidos por otros derechos de propiedad intelectual, por lo que debe consultar al titular de dicha patente por el estado de aquélla o al titular de esos derechos para su utilización. Se recomienda siempre obtener una autorización expresa.

En relación con la necesidad de solicitar autorización al titular de una invención se debe tener en cuenta que existen:

- Invenciones o innovaciones de dominio público: son aquellas en que la protección provista por la patente ha cesado debido a causas establecidas por ley. Es decir, ha terminado el tiempo de protección, no ha sido solicitada en el territorio nacional aún estando vigente en otros países o fue abandonada. De igual forma, se considera dominio público cuando su creador renuncia a la propiedad intelectual y, por lo tanto, puede ser utilizado por cualquier persona. Se recomienda siempre obtener una autorización expresa.
- Invenciones o creaciones con patente, marca comercial o derecho de autor vigente: aquellas cuya patente está dentro del plazo de protección en el territorio nacional. Para su uso, el titular (propietario) debe expresamente autorizarlo. Para esto, el interesado debe contactarse con los titulares y acordar los términos del licenciamiento. La utilización maliciosa de una invención, marca comercial o de una creación protegida por derecho de autor es sancionada por la Ley de acuerdo al artículo 28, 52, título X de la Ley 19.039, o al Capítulo II de la Ley 17.336 según corresponda.
- Innovaciones: productos o procesos que no cuentan con patente, pero solucionan un problema de la técnica.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	6
-------------------	---

PATENTES DE DOMINIO PÚBLICO EN CHILE.....	8
---	---

Aditivo de alimentos y bebidas, en forma de partículas de gel comestible, a partir de alginato.....	9
---	---

Composición gelatinosa para facilitar la ingesta bucal que contiene carragenina.....	10
--	----

Producto de confitería congelado revestido al menos parcialmente con un gel preferentemente de alginato.....	11
--	----

Potenciadores del sabor/condimentación de algas y método de producción del mismo.....	12
---	----

Matriz de proteína moldeable que contiene frutas, hortalizas, chocolate o cacao, para aplicaciones alimentarias y proceso para su fabricación.....	13
--	----

Proceso para la preparación de queso que contiene hidrocoloides.....	14
--	----

Cartucho para la preparación de concentrados de bebidas que contiene alginato.....	15
--	----

Aparato para fabricar cápsulas de gelatina vegetal.....	16
---	----

Gomas y polvos súper dispersables y proceso para producirlos.....	17
---	----

Proceso de preparación de un producto alimentario gelatinoso que contiene alcohol.....	18
--	----

Producto dietético que comprende alginato.....	19
Método de tratamiento con composición de alimentos líquidos.....	20
Estructura de monómero de alginato con cristalito metálico incorporado, estructura de sal de alginato con cristalito metálico incrustado y método de producción de hidrogel de alginato.....	21
Harina de microalgas.....	22
Pasta de relleno de aceitunas.....	23
Composición que comprende por lo menos un alginato para el uso en el tratamiento y/o prevención de sobrepeso.....	24
Recipientes para cubrir materiales comestibles.....	25
Proceso para obtener un liofilizado de algas marrones y preparados cosméticos del mismo.....	26
Método y composición para preservar la frescura en productos alimenticios tipo pan.....	27
Producto reconstituido sobre la base de oliva y proceso de producción.....	28
Chocolate bajo en grasa.....	29
Productos con relleno de leche láctea y recubrimiento de gel.....	30

INTRODUCCIÓN

Las algas se caracterizan por una rica composición química y contenido de sustancias bioactivas. Debido a esto se han utilizado en muchos campos de la industria, siendo una de ellas la alimentaria. Sus propiedades gelificantes, espesantes y estabilizantes han conducido al desarrollo de productos tales como agar, alginato y carragenina. Además, las algas se utilizan en la industria alimentaria como complementos alimenticios y como complemento de alimentos funcionales¹.

Agar, alginato y carragenina son los principales polisacáridos obtenidos a partir de algas y utilizados en la industria de alimentos. Las algas rojas o macroalgas (*Rhodophyceae*) contienen galactanos sulfatados, como carragenina y agar, como los principales materiales estructurales de las paredes celulares y matrices intercelulares que se explotan comercialmente en la industria alimentaria. Las algas pardas (*Phaeophyceae*) se utilizan principalmente para la producción de alginatos. Las diferencias en la composición características y disposición conformacional en solución de carragenina, agar y alginatos producen un conjunto de polisacáridos, con un amplio espectro de propiedades físicas y químicas que se utilizan en una gran cantidad de alimentos².

Dadas sus propiedades nutricionales, las algas se han utilizado como alimento desde la antigüedad. En el Lejano Oriente y Asia, la tradición de comerlas es de larga data; mientras que en los países occidentales el interés por los productos sobre la base de algas es más reciente. A partir de este uso y tradición en el consumo de algas, hoy se cuenta con una diversidad de productos alimenticios que comprenden algas como parte de su composición. Es así como las algas se agregan en la actualidad a los productos cárnicos, como salchichas y embutidos, así como al pescado, productos pesqueros y aceites, para mejorar su calidad. También a los productos sobre la base de cereales, como la pasta, la harina y el pan, son otro grupo de productos enriquecidos con algas. Debido a sus propiedades, las algas también se pueden utilizar para la elaboración de productos fermentados, tal como quesos, lácteos y cremas, así como también son incorporados en productos de confitería^{1 y 2}.

Si bien, como se ha indicado, el consumo de algas como parte de la alimentación humana ha estado presente desde siempre, en el último tiempo se ha visto incrementado el interés por el desarrollo de productos funcionales, particularmente aquellos denominados nutraceuticos. Diversos estudios describen los efectos beneficiosos para la salud de una buena alimentación, lo que motiva investigar alimentos y compuestos que, a través de la dieta, puedan prevenir e incluso ayudar a tratar ciertas enfermedades. Entre las fuentes prometedoras de alimentos funcionales nutraceuticos, las microalgas están ganando atención en todo el mundo, debido a su riqueza en productos de alto valor.

¹ Ścieszka, S. & Klewicka, E. 2018. Algae in food: a general review. Crit Rev Food Sci Nutr.

² Katerina Alba, k. & Kontogiorgos, V. 2018. Seaweed Polysaccharides (Agar, Alginate Carrageenan). Research gate

De acuerdo con esto, los efectos beneficiosos de las microalgas en la salud y/o el bienestar humano podrían ser útiles en el futuro para prevenir o retrasar la aparición del cáncer y las enfermedades cardiovasculares. Durante las últimas décadas, la biomasa de microalgas se utilizó predominantemente en el mercado de alimentos saludables y más del 75% de la producción anual de biomasa de microalgas se empleó para la fabricación de polvos, tabletas, cápsulas o pastillas³.

En relación con lo anterior, se ha demostrado que las algas producen un amplio espectro de metabolitos secundarios que pueden ser utilizados en el desarrollo de alimentos⁴. Particularmente, estos metabolitos secundarios son sustancias bioactivas valiosas, que incluyen proteínas, carbohidratos, lípidos, ácidos grasos poliinsaturados (PUFA), incluidos ácidos grasos omega-3, polisacáridos, polifenoles, esteroides y pigmentos (clorofila, carotenoides, ficobilinas)⁵ y ⁶. Este tipo de compuestos obtenidos a partir de algas son objeto de estudio con el propósito de ser utilizados en la formulación de alimentos altamente funcionales.

De acuerdo con este contexto, el presente boletín de tecnologías de dominio público reúne un conjunto de documentos de patentes relacionados con alimentos o productos alimenticios a partir de especies de microalgas como de macroalgas, haciendo uso de las propiedades de éstas y sus derivados desde el punto de vista nutricional, estructural, estabilidad u organoléptico. Se incluyen, además, algunos documentos relacionados con productos funcionales nutraceuticos.

Todas las tecnologías seleccionadas, debido a su condición jurídica, pueden ser utilizadas de forma gratuita y sin restricciones en el mercado nacional.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

Si desea más información sobre cómo proteger sus derechos de propiedad intelectual o le interesa participar en alguna actividad de formación en estos temas, escriba al Centro de Apoyo a la Tecnología y la Innovación (CATI) al correo cati@inapi.cl.

³ Galosso, C et al. 2019. Microalgal Derivatives as Potential Nutraceutical and Food Supplements for Human Health: A Focus on Cancer Prevention and Interception. *Nutrients*.

⁴ Dominguez, H (Ed). 2013. *Functional Ingredients from Algae for Foods and Nutraceuticals*. Hardcover ISBN: 9780857095121 eBook ISBN: 9780857098689 <https://www.elsevier.com/books/functional-ingredients-from-algae-for-foods-and-nutraceuticals/dominguez/978-0-85709-512-1>

⁵ Borowitzka, M. A. 2013. High-value products from microalgae-their development and commercialisation. *J. Appl. Phycol.* <https://www.deepdyve.com/lp/springer-journals/high-value-products-from-microalgae-their-development-and-xf6S9BrpeC>

⁶ Charoensiddhi, S. et al. 2018. Process and economic feasibility for the production of functional food from the brown alga *Ecklonia radiata*. *Algal Res.* <https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=US201800150172>

PATENTES DE DOMINIO PÚBLICO EN CHILE

Este capítulo del informe corresponde a patentes que, pudiendo estar vigentes en otras naciones, en Chile son de dominio público.

La presente selección ofrece diversas tecnologías que cuentan con solicitud de patentes en otras naciones y no fueron solicitadas en el Chile o, habiendo sido solicitadas, su periodo de vigencia caducó. También se incluyen solicitudes de registro en nuestro país que fueron rechazadas o abandonadas.

Aditivo de alimentos y bebidas, en forma de partículas de gel comestible, a partir de alginato

PAÍS
INVENTOR
SOLICITANTE
NÚMERO DE PUBLICACIÓN
FECHA DE PUBLICACIÓN
CLASIFICACIÓN CIP

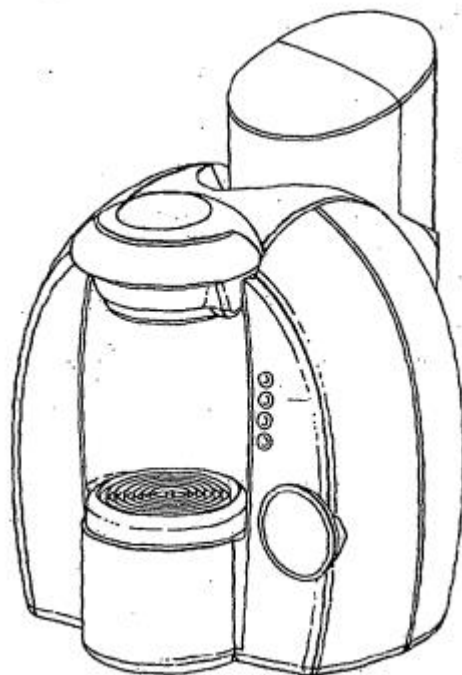
: Canadá
: John Melrose et al
: Kraft Foods R & D Inc
: CA2895163
: 16/10/2014
: A23L29/256
: Alimentos o productos que
contienen aditivos, de algas
marinas, por ejemplo,
alginatos, agar o carragenina

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
<https://bit.ly/2UGgLmy>

RESUMEN

La presente invención se refiere a un método para la fabricación de partículas de gel comestibles que tienen un diámetro medio más largo de 0,1 a 20 μm . El método comprende mezclar con alto cizallamiento una solución que contiene un alginato, mientras se añade una fuente de iones calcio a la solución.

FIGURA



Composición gelatinosa para facilitar la ingesta bucal que contiene carragenina

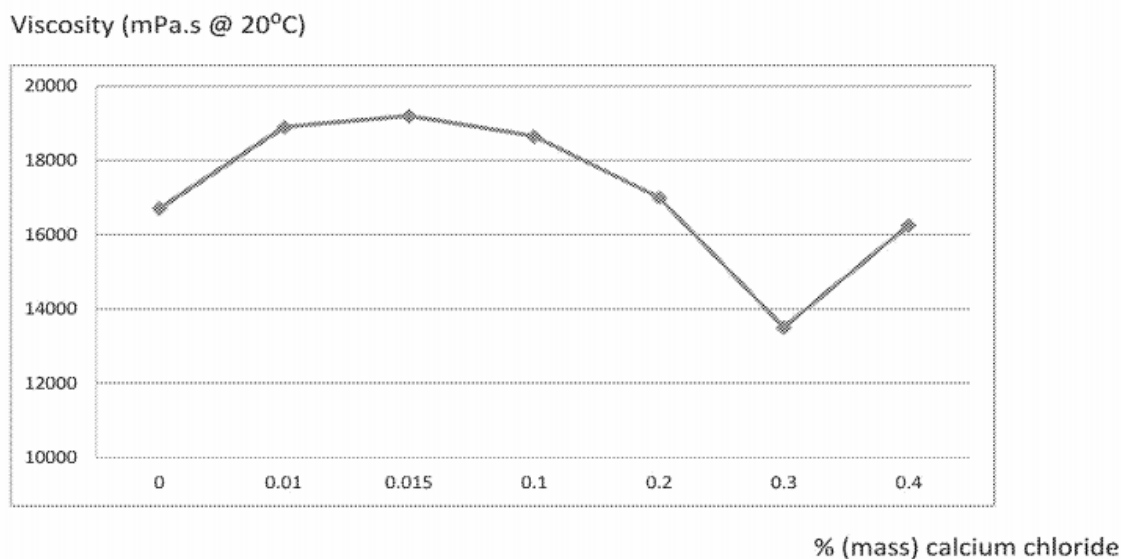
PAÍS : Estados Unidos
INVENTOR : Ron Bruijns
SOLICITANTE : Paxtree Ltd
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : US2014294948
FECHA DE PUBLICACIÓN : 02/10/2014
CLASIFICACIÓN CIP : A23L29/256
: Alimentos o productos que contienen aditivos, de algas marinas, por ejemplo, alginatos, agar o carragenina

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
<https://bit.ly/3fgfoET>

RESUMEN

La invención se refiere en una composición, específicamente una jalea, cuyo uso como medio auxiliar es para facilitar la toma de medicación oral en forma sólida, cuya composición comprende carragenina como gelificante y ácido cítrico como agente salivante, caracterizado porque la composición comprende además maltodextrina. En otro aspecto, la composición comprende un secuestrante de calcio para ajustar la actividad del ion Ca de la composición. Donde la composición comprende 0,7-1,0% en masa de carragenina, 0,06-0,07% en masa de ácido cítrico, 5% en masa de maltodextrina, todo en relación con la masa total de la composición, y una cantidad de un secuestrante de calcio de manera que la actividad de iones de Ca de la composición esté entre 20 ppm y 80 ppm.

FIGURA



Producto de confitería congelado revestido al menos parcialmente con un gel preferentemente de alginato

PAÍS

: Estados Unidos

USO DE LA PATENTE

INVENTOR

: Allan Sidney Bramley et al

Dominio público

SOLICITANTE

: Allan Sidney Bramley et al

Patente no solicitada en Chile

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

: US2014134300

ENLACE

FECHA DE PUBLICACIÓN

: 15/05/2014

<https://bit.ly/3ntuM3w>

CLASIFICACIÓN CIP

: A23G9/48

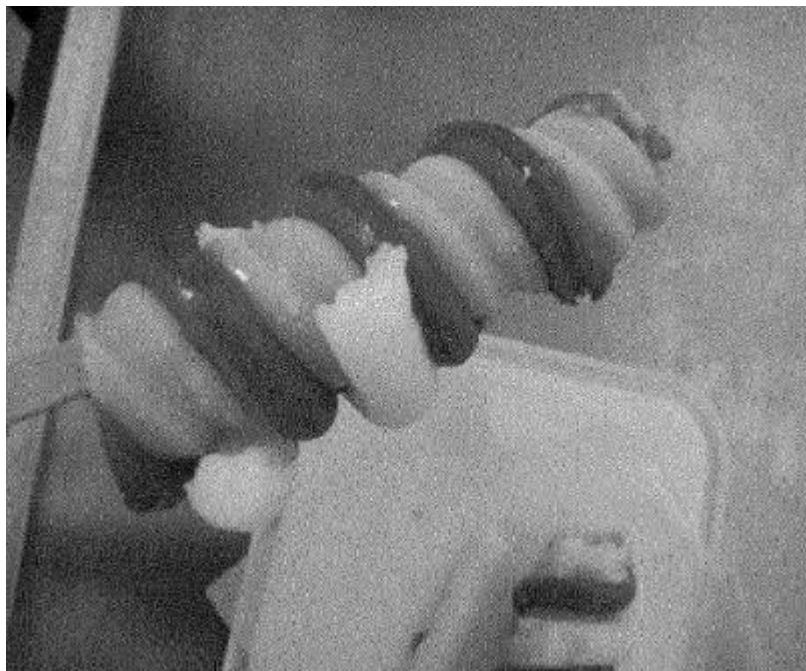
: Dulces helados

caracterizados por su forma, estructura o forma física, por ejemplo, en capas (laminados), revestidos, rellenos.

RESUMEN

El presente documento divulga un producto de confitería congelado. El producto comprende un núcleo de un dulce helado, que está al menos parcialmente recubierto con un gel, caracterizado porque el núcleo del dulce helado comprende una protección estructurante de hielo.

FIGURA



Potenciadores del sabor/condimentación de algas y método de producción del mismo

PAÍS
INVENTOR
SOLICITANTE
NÚMERO DE PUBLICACIÓN
FECHA DE PUBLICACIÓN
CLASIFICACIÓN CIP

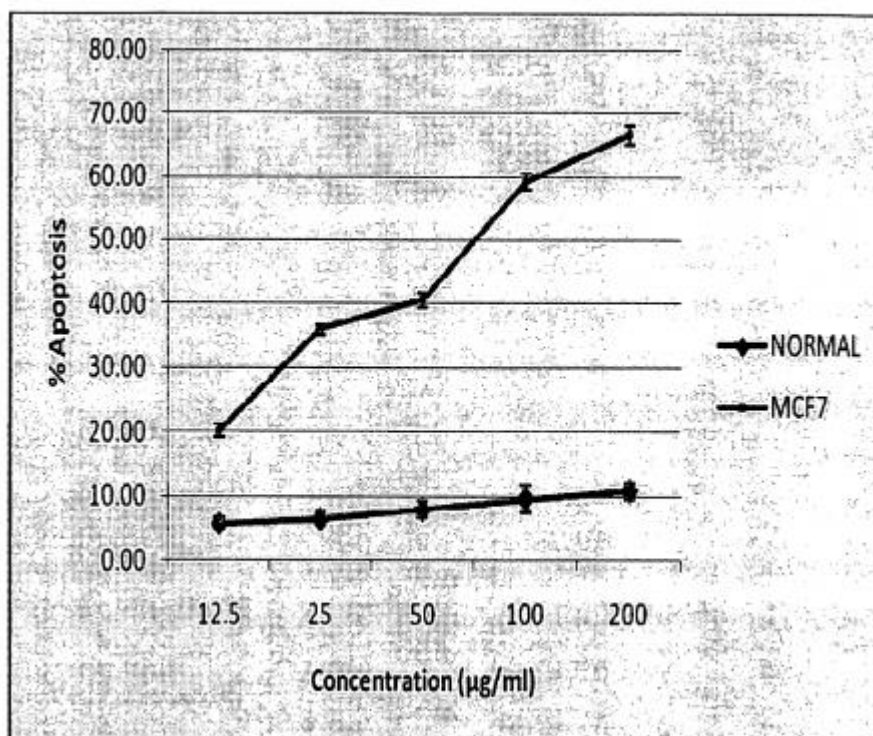
: Malasia
: Patricia Matanjun et al
: Univ Putra Malaysia
: MY150068
: 29/11/2013
: A23L17/60
: Productos alimenticios del
mar, tal como algas
comestibles

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
<https://bit.ly/2IQfKpg>

RESUMEN

El presente documento divulga un método para preparar un potenciador del sabor sobre la base de algas / condimentación con promoción de la salud cardiovascular, prevención de enfermedades degenerativas y propiedades protectoras de órganos comprende los pasos del tratamiento previo de las algas; pulverizar, hidrolizar o extracción de las algas pretratadas con un disolvente; con o sin la adición de plantas / extractos ricos en polifenol y otros aditivos alimentarios.

FIGURA



Matriz de proteína moldeable que contiene frutas, hortalizas, chocolate o cacao, para aplicaciones alimentarias y proceso para su fabricación

PAÍS

: Estados Unidos

USO DE LA PATENTE

INVENTOR

: Claudia Barbosa Senra et al

Dominio público

SOLICITANTE

: Claudia Barbosa Senra et al

Patente no solicitada en Chile

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

: US2013330444

ENLACE

FECHA DE PUBLICACIÓN

: 12/12/2013

<https://bit.ly/36ObZJp>

CLASIFICACIÓN CIP

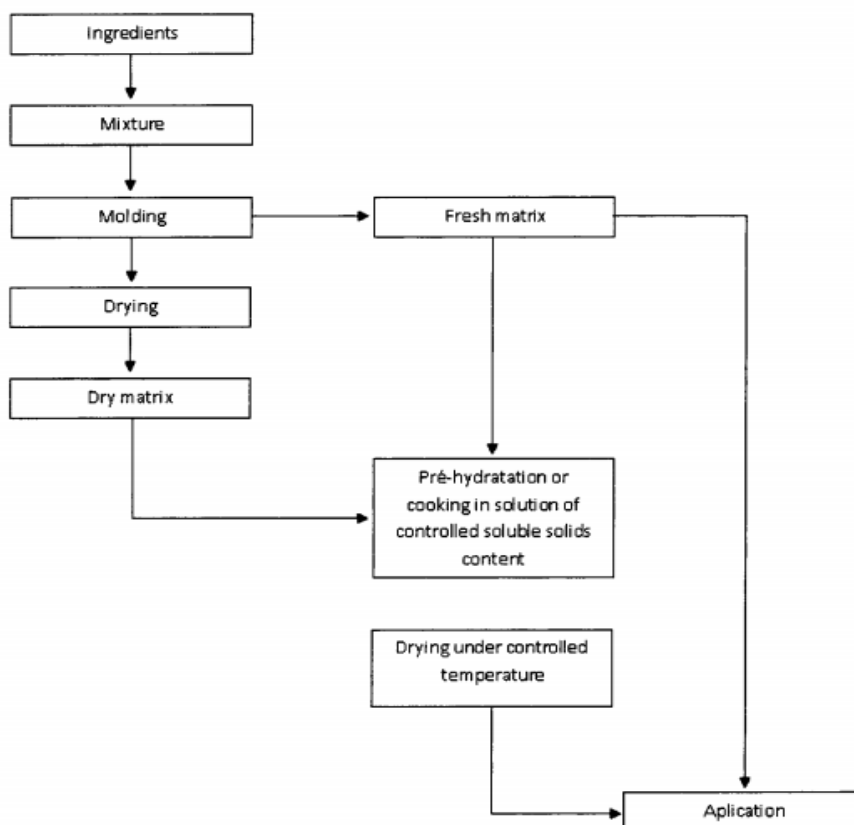
: A23L19/00

: Productos de frutas o verduras. Preparación o tratamiento de los mismos

RESUMEN

La presente invención se refiere a una formulación de una matriz proteica moldeable que después del secado presenta una alta concentración (del 60% al 90%) de frutas, verduras, chocolate o cacao. También permite la incorporación de aromas y colorantes para obtener un producto muy similar, tanto en textura como en sabor, a la fruta, el chocolate o el cacao. Puede ser utilizado, directamente o por incorporación, en diferentes tipos de alimentos, como helados, bollería y lácteos. La invención se refiere también al proceso para la fabricación de productos a base de esta formulación.

FIGURA



Proceso para la preparación de queso que contiene hidrocoloides

PAÍS
INVENTOR
SOLICITANTE

: Estados Unidos
: Conor Buckley et al
: Fusion Specialty Ingredients Ltd

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile

NÚMERO DE PUBLICACIÓN
FECHA DE PUBLICACIÓN
CLASIFICACIÓN CIP

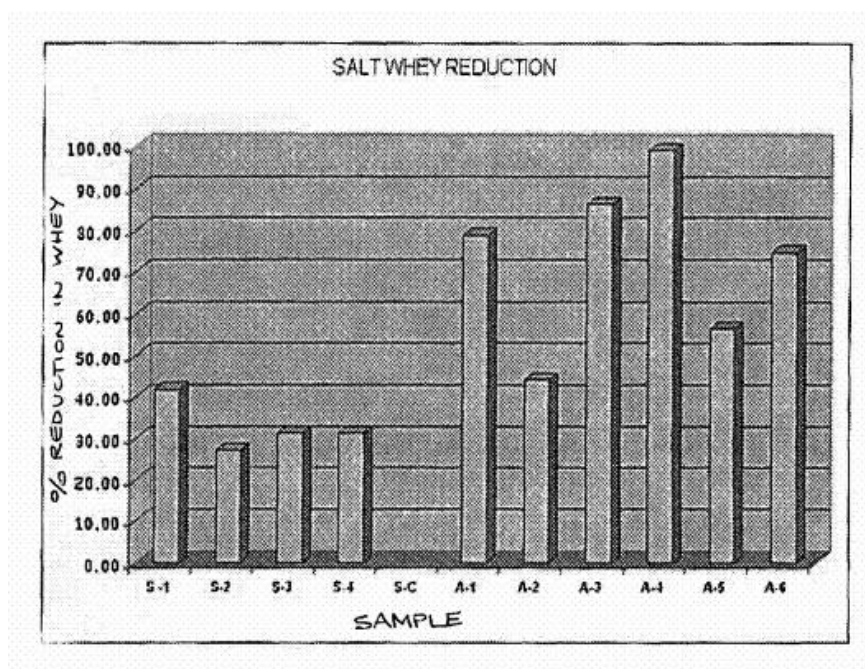
: US2013316045
: 28/11/2013
: A23C19/064
: Queso; preparaciones de queso; elaboración de los mismos, tratamiento de la cuajada de queso después de la separación del suero, salazón

ENLACE
<https://bit.ly/3fenJsz>

RESUMEN

La presente invención se refiere a un proceso para la fabricación de queso, en particular quesos duros y semiduros. Se proporciona un proceso para la fabricación de un queso natural que comprende las etapas de inocular la leche con un cultivo iniciador bacteriano, agregar cuajo para formar una cuajada y someter la cuajada a una etapa de salazón mediante la adición de sal, un hidrocoloide o una mezcla de los mismos. También se proporciona el uso de la mezcla de sal e hidrocoloide como ayuda del proceso durante la etapa de salazón en la producción de queso natural.

FIGURA



Cartucho para la preparación de concentrados de bebidas que contiene alginato

PAÍS

: Estados Unidos

USO DE LA PATENTE

INVENTOR

: Adrian Massey et al

Dominio público

SOLICITANTE

: Adrian Massey et al

Patente no solicitada en Chile

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

: US2013196036

ENLACE

FECHA DE PUBLICACIÓN

: 01/08/2013

<https://bit.ly/36VZfRg>

CLASIFICACIÓN CIP

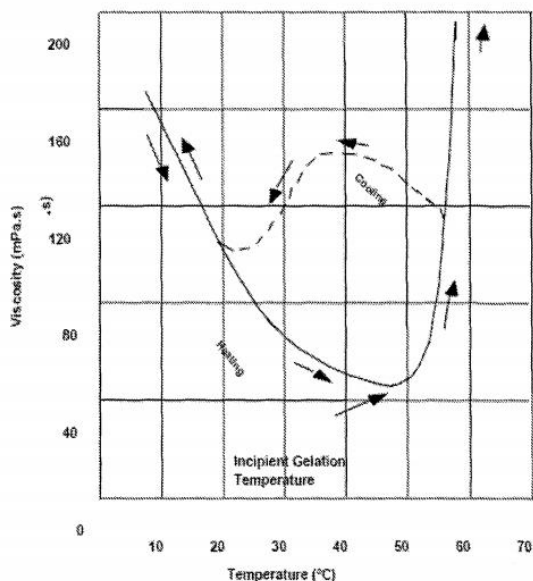
: A23L2/52

: Bebidas no alcohólicas;
composiciones secas o
concentrados para las
mismas, con agregados de
ingredientes, como
conservantes.

RESUMEN

La presente invención proporciona un cartucho o recipiente para un sistema de preparación de bebidas, el cartucho comprende una entrada para la introducción de un medio acuoso, una salida para la descarga de una bebida y una trayectoria de flujo que conecta la entrada a la salida, en el que la trayectoria de flujo incluye en su interior un concentrado líquido de bebida no gelificado que contiene entre 0,01 a 5% en peso en total de uno o más espesantes. El cartucho puede comprender una abertura que tiene un área de sección transversal de 2 mm² o menos de una cámara en la que se carga el concentrado líquido de bebida. El concentrado de bebida puede comprender metilcelulosa y al menos un alginato en una relación en peso de 1:5 a 5:1 para proporcionar propiedades organolépticas mejoradas tal como la sensación en la boca.

FIGURA



Aparato para fabricar cápsulas de gelatina vegetal

PAÍS
INVENTOR
SOLICITANTE

: Australia
: Kim Ju-Su
: Chang Sung Softgel System
Lt

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile

NÚMERO DE PUBLICACIÓN
FECHA DE PUBLICACIÓN
CLASIFICACIÓN CIP

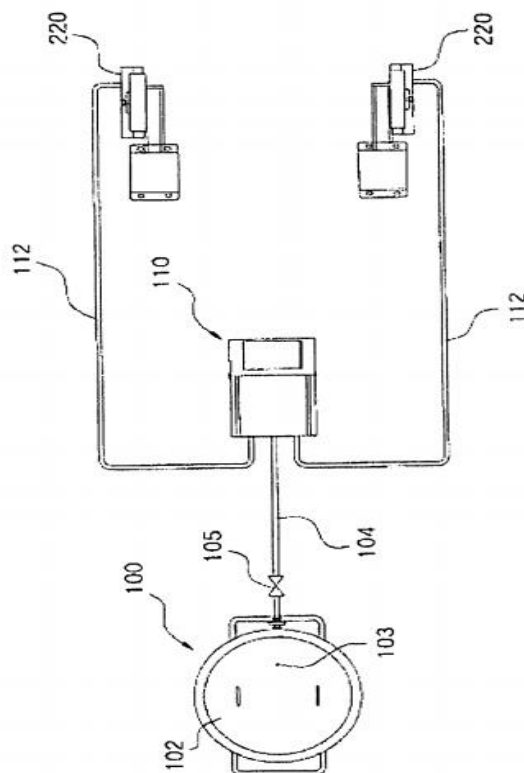
: AU2012202886
: 06/12/2012
: A23L29/256
: Alimentos o productos que
contienen aditivos, de algas
marinas, por ejemplo,
alginatos, agar o carragenina

ENLACE
<https://bit.ly/3fcKrkk>

RESUMEN

Este documento describe un aparato para fabricar una cápsula usando gelatina vegetal. Las unidades de calentamiento se instalan en una línea de alimentación, que alimenta la gelatina en forma de hoja, y una línea de moldeo para alimentar la gelatina a una temperatura predeterminada. La cápsula moldeada se transporta a través de un transportador de modo que la cápsula moldeada se seca y cura de manera estable y se ajusta la temperatura del transportador para controlar la temperatura de la cápsula. La longitud de la línea de secado aumenta al máximo dentro de un espacio estrecho, de modo que una película de la cápsula hecha de gelatina vegetal se cura y se seca gradualmente sin variaciones bruscas de temperatura, evitando así que se produzcan grietas en la cápsula y previniendo que la unión de partes de la cápsula se rompan para mejorar el valor comercial de la cápsula.

FIGURA



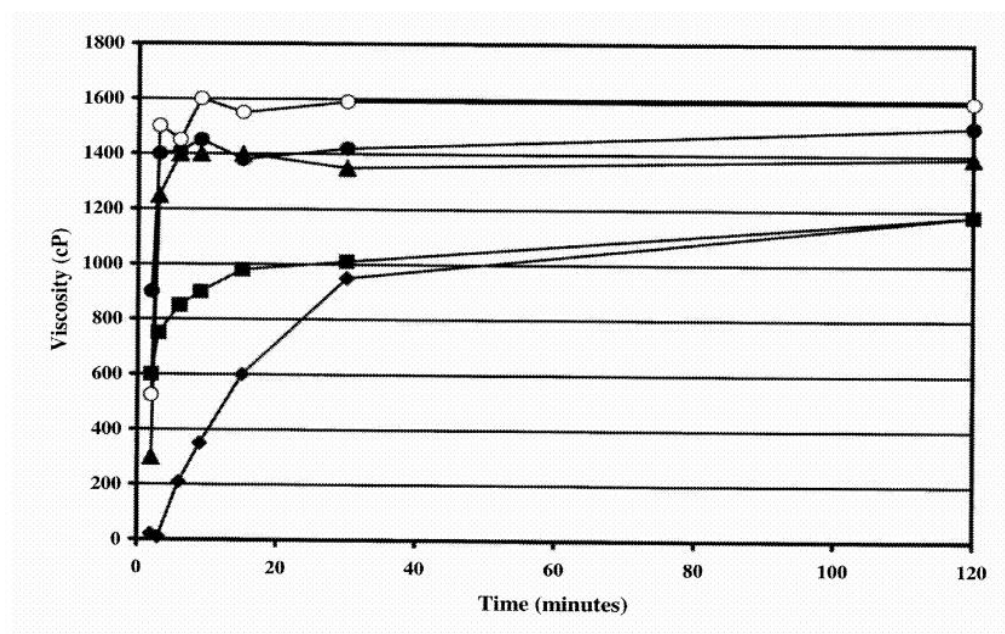
Gomas y polvos súper dispersables y proceso para producirlos

PAÍS	: Polonia	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Marceliano Nieto	Dominio público
SOLICITANTE	: Tic Gums Inc	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: PL2200452	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 30/11/2012	https://bit.ly/3nBu9F6
CLASIFICACIÓN CIP	: A23L29/238	
	: Alimentos o productos alimenticios que contienen aditivos, de semillas, por ejemplo goma de algarrobo o goma guar	

RESUMEN

Este documento divulga gomas súper dispersables, los almidones, los ingredientes en polvo y las mezclas de los mismos, que se dispersan fácilmente mediante el recubrimiento de la superficie de partículas con un hidrogel reticulado o un hidrocoloide insoluble en agua fría/de hinchamiento lento. Los Procesos producen productos con mayor dispersabilidad. Algunos de los sustratos poco dispersables incluyen goma xantana, diversos derivados de celulosa, diversas gomas de semillas, carragenanos, pectina, alginatos, goma arábiga y otros exudados de árboles, goma de alerce, konjac, mezclas de gomas, varios almidones instantáneos, goma de mascar, mezclas de almidón, proteína de soja, sólidos de huevo, leche desnatada en polvo, ciertas harinas y cacao.

FIGURA



Proceso de preparación de un producto alimentario gelatinoso que contiene alcohol

PAÍS

: Estados Unidos

USO DE LA PATENTE

INVENTOR

: Alexander Marini Matthew

Dominio público

SOLICITANTE

: Metropolis Ind Llc

Patente no solicitada en Chile

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

: US2011129588

ENLACE

FECHA DE PUBLICACIÓN

: 02/06/2011

<https://bit.ly/375hdAT>

CLASIFICACIÓN CIP

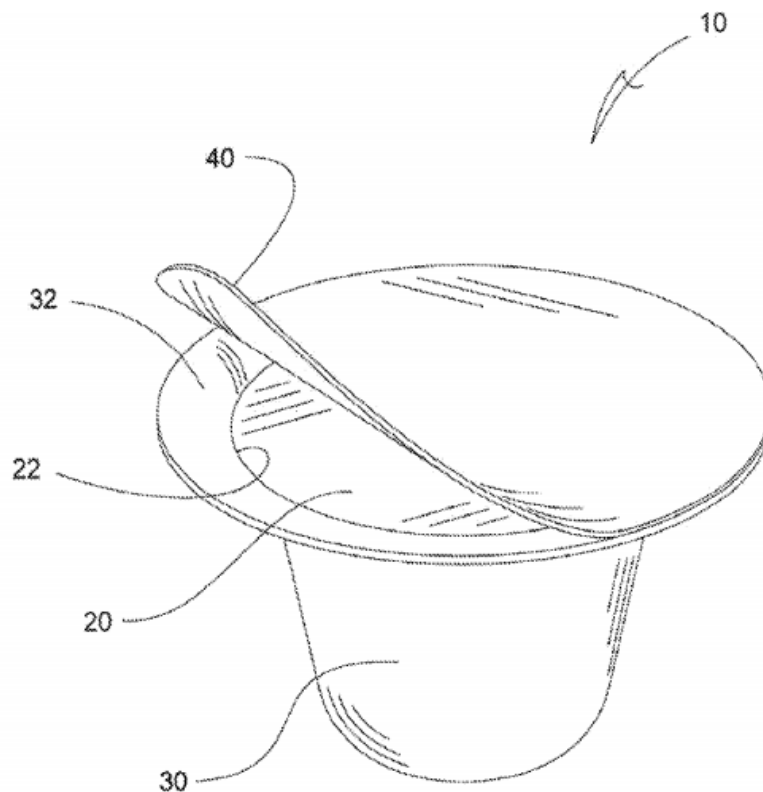
: A23L29/256

: Alimentos o productos que contienen aditivos, de algas marinas, por ejemplo, alginatos, agar o carragenina

RESUMEN

Este documento divulga una gelatina lista para consumir que contiene alcohol que puede almacenarse en un estante indefinidamente sin refrigeración que es posible mediante la preparación de una mezcla de gelatina al menos parcialmente hidratada y la mezcla de alcoholes con la mezcla de gelatina. Se pueden agregar ingredientes adicionales en forma líquida o seca en el momento en que se agregan los licores. La solución se coloca inmediatamente en recipientes y se sella para evitar que el alcohol se evapore. La mezcla se enfría instantáneamente en el recipiente para formar una gelatina que tiene una vida útil indefinida sin refrigeración.

FIGURA



Producto dietético que comprende alginato

PAÍS

: Dinamarca

USO DE LA PATENTE

INVENTOR

: Finn Larsen et al

Dominio público

SOLICITANTE

: Biotek Holding Aps S

Patente no solicitada en Chile

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

: WO2011063809

ENLACE

FECHA DE PUBLICACIÓN

: 03/06/2011

<https://bit.ly/36Lo7uK>

CLASIFICACIÓN CIP

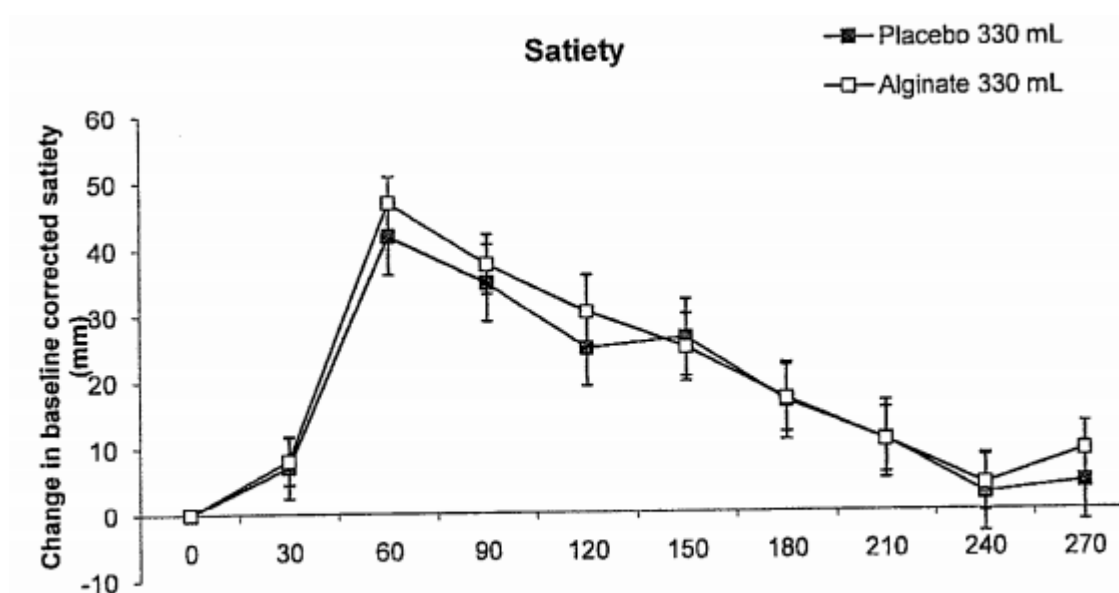
: A23L29/256

: Alimentos o productos que contienen aditivos, de algas marinas, por ejemplo, alginatos, agar o carragenina

RESUMEN

La presente invención se refiere al uso de un alginato para la preparación de un producto dietético líquido para tratar o prevenir la obesidad, en donde el producto dietético se administra en una dosis de al menos 350 ml de solución de alginato en forma acuosa disuelta, en donde el alginato se forma un gel a un pH de 3 o menos; la invención también se refiere a un producto dietético líquido para tratar o prevenir la obesidad que comprende un alginato en una forma acuosa disuelta a un valor de pH que no hace que el alginato forme un gel, en el que un sujeto que padece o está en riesgo de padecer obesidad se administra a dosis unitaria del producto dietético de al menos 350 ml.

FIGURA



Método de tratamiento con composición de alimentos líquidos

PAÍS
INVENTOR
SOLICITANTE
NÚMERO DE PUBLICACIÓN
FECHA DE PUBLICACIÓN
CLASIFICACIÓN CIP

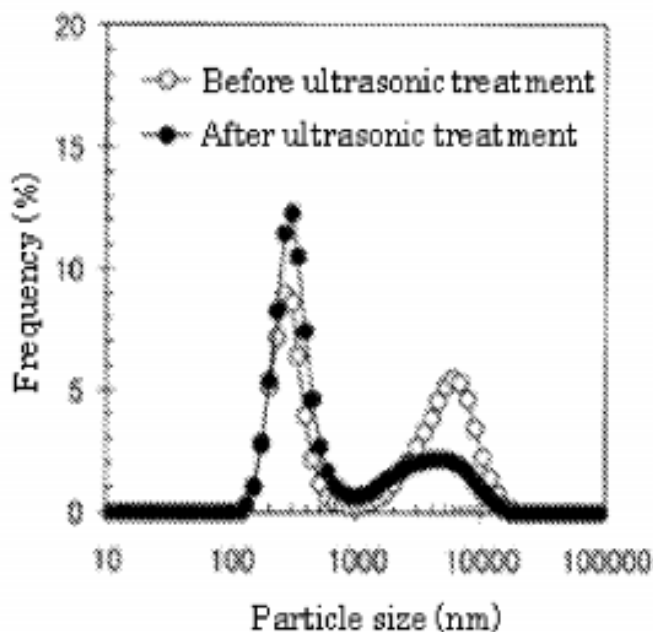
: Estados Unidos
: Hiroaki Inoue et al
: Kaneka Corp
: US2015044290
: 12/02/2015
: A23L29/256
: Alimentos o productos que
contienen aditivos, de algas
marinas, por ejemplo,
alginatos, agar o carragenina

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
<https://bit.ly/36aVhox>

RESUMEN

Este documento divulga una composición alimentaria líquida capaz de semi-solidificarse en el estómago, que es un producto del tipo de un solo paquete que contiene una fibra dietética soluble en agua añadida preliminarmente al mismo y en forma de un líquido que se puede tomar fácilmente, y sostiene de manera estable el naturaleza líquida de los mismos durante su distribución y almacenamiento. La composición alimenticia líquida, que es capaz de semisolidificar en una región ácida, comprende una fibra dietética soluble en agua (a), un compuesto metálico específico (b), una proteína (c) y un emulsionante (d).

FIGURA



Estructura de monómero de alginato con cristalito metálico incorporado, estructura de sal de alginato con cristalito metálico incrustado y método de producción de hidrogel de alginato

PAÍS

: Reino Unido

USO DE LA PATENTE

INVENTOR

: Li Yung-Pin

Dominio público

SOLICITANTE

: Hopewang Ent Co Ltd

Patente no solicitada en Chile

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

: GB2516350

ENLACE

FECHA DE PUBLICACIÓN

: 21/01/2015

<https://bit.ly/35L3QGv>

CLASIFICACIÓN CIP

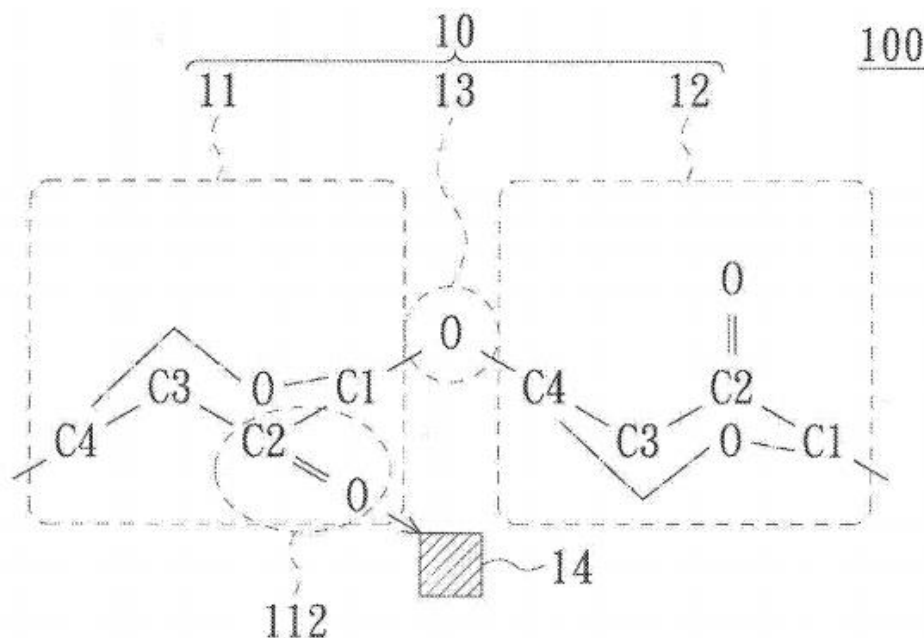
: C08B37/04

: Preparación de polisacáridos, tales como ácido algínico y derivados del mismo

RESUMEN

Este documento describe una estructura de sal de alginato con cristalito metálico incrustado en la misma y un método para producir un hidrogel de alginato con cristalito metálico incorporado. El hidrogel de alginato, como el alginato de calcio o el alginato de sodio, con cristalito metálico, como el cristalito de plata, se puede utilizar en apósitos para heridas, y los efectos antiinflamatorios, de desinfección, protección y promoción de la cicatrización se pueden lograr con los efectos de plata.

FIGURA



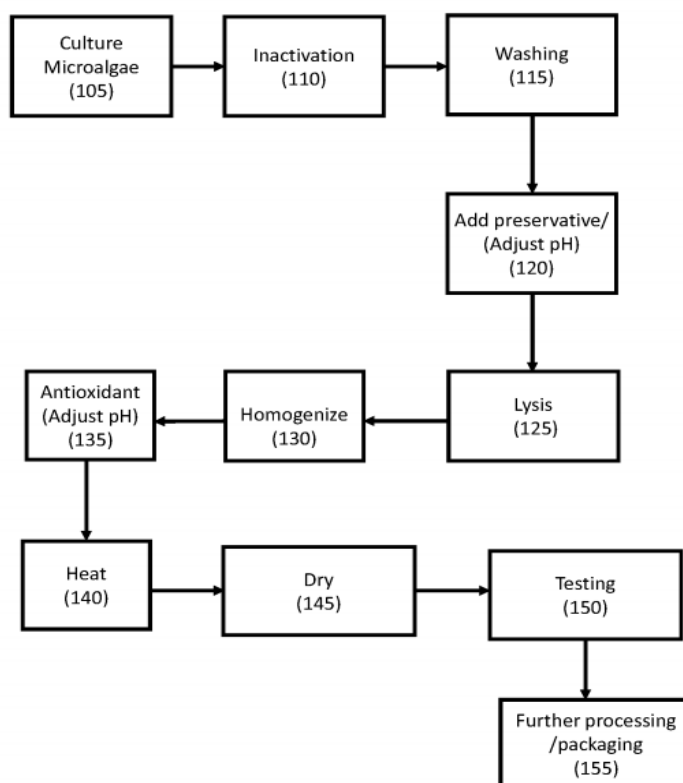
Harina de microalgas

PAÍS	: Canadá	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Leslie Norris et al	Dominio público
SOLICITANTE	: Solazyme Roquette Nutritionals Llc	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: CA2899003	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 31/07/2014	https://bit.ly/2ISXQT7
CLASIFICACIÓN CIP	: A23L17/00	
	: Productos alimenticios del mar. Productos de pescado. Harina de pescado. Sucedáneos de huevo de pescado. Preparación o tratamiento de los mismos	

RESUMEN

La presente invención se refiere a productos alimenticios de microalgas con características sensoriales aceptables y métodos para producir los productos alimenticios. La harina se puede producir cultivando células de microalgas de una cepa de prototecoides de *Chlorella* en condiciones de pH aceptable y oxígeno disuelto para producir una cantidad deseada de lípido. Las células de microalgas se pueden tratar con calor, lavar y secar para producir una harina de microalgas que se puede incorporar en una variedad de productos.

FIGURA



Pasta de relleno de aceitunas

PAÍS
INVENTOR
SOLICITANTE
NÚMERO DE PUBLICACIÓN
FECHA DE PUBLICACIÓN
CLASIFICACIÓN CIP

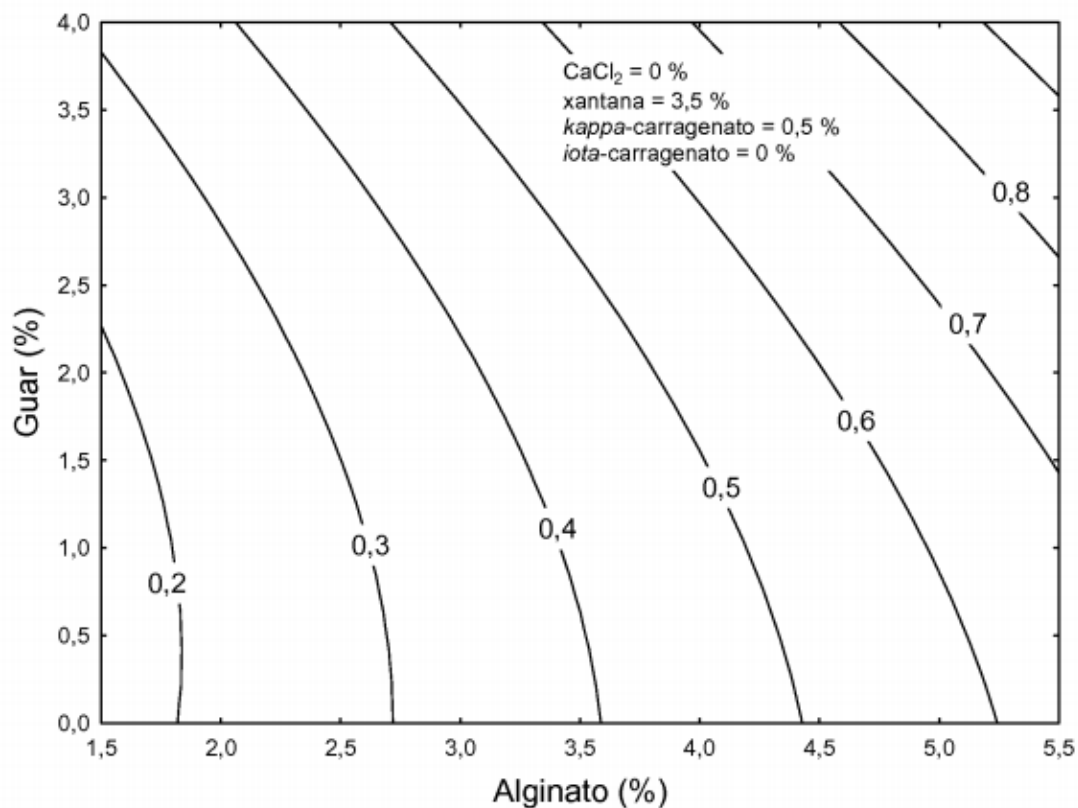
: España
: Miguel Aguilar Urbano et al
: Universidad de Córdoba
: ES2414288
: 18/07/2013
: A23L19/00
: Preparación o tratamiento de los mismos

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
<https://bit.ly/3pQRm8n>

RESUMEN

La invención se refiere a una formulación para la elaboración de una pasta para el relleno de aceitunas deshuesadas utilizando productos vegetales naturales, y al método para su elaboración.

FIGURA



Composición que comprende por lo menos un alginato para el uso en el tratamiento y/o prevención de sobrepeso

PAÍS
INVENTOR
SOLICITANTE
NÚMERO DE PUBLICACIÓN
FECHA DE PUBLICACIÓN
CLASIFICACIÓN CIP

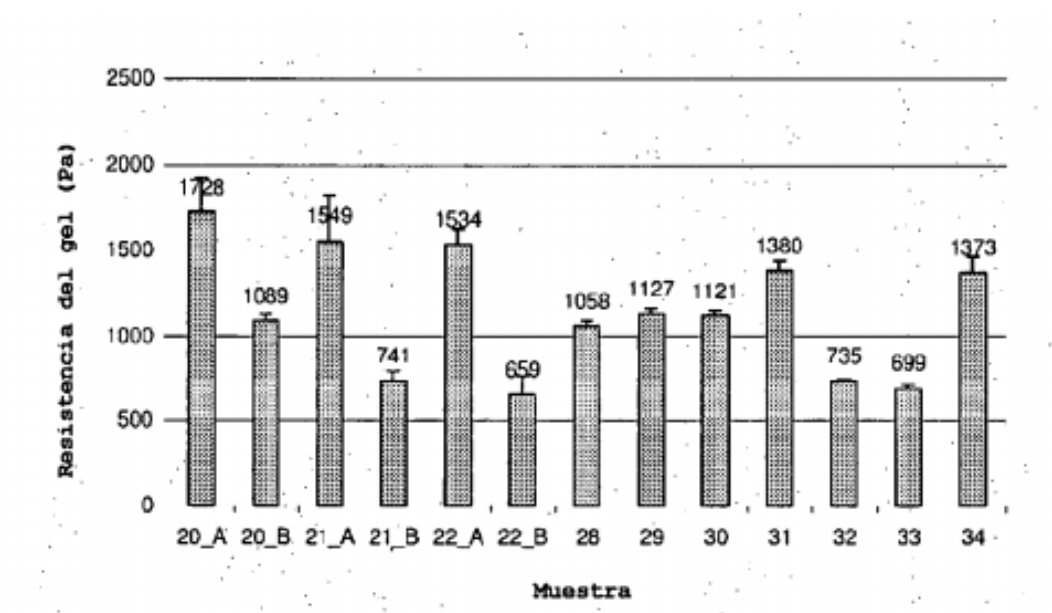
: México
: Finn Larsen et al
: Biotek Af
: MX2013014125
: 30/04/2014
: A23L29/256
: Alimentos o productos que
contienen aditivos, de algas
marinas, por ejemplo,
alginatos, agar o carragenina

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
<https://bit.ly/36Pry3J>

RESUMEN

La presente invención se refiere a una composición para disolver para el tratamiento o prevención del sobrepeso u obesidad y / o para el tratamiento cosmético o prevención del sobrepeso en forma de polvo o pasta viscosa, comprendiendo dicha composición al menos un alginato de baja viscosidad de menos de 100 mPaS en una solución acuosa al 1% en peso, cuando el peso de alginato en un producto acuoso está entre el 0,3 y el 1,6% en peso, en el que la composición no forma un gel en presencia de iones calcio a pH 7. La invención también se refiere a una dosis unitaria de dicha composición, un kit y un producto dietético acuoso que comprende dicha composición.

FIGURA



Recipientes para cubrir materiales comestibles

PAÍS

: Estados Unidos

USO DE LA PATENTE

INVENTOR

: David Edwards et al.

Dominio público

SOLICITANTE

: Wikifoods Inc

Patente no solicitada en Chile

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

: US2016023826

ENLACE

FECHA DE PUBLICACIÓN

: 28/01/2016

<https://bit.ly/2UFE0Nw>

CLASIFICACIÓN CIP

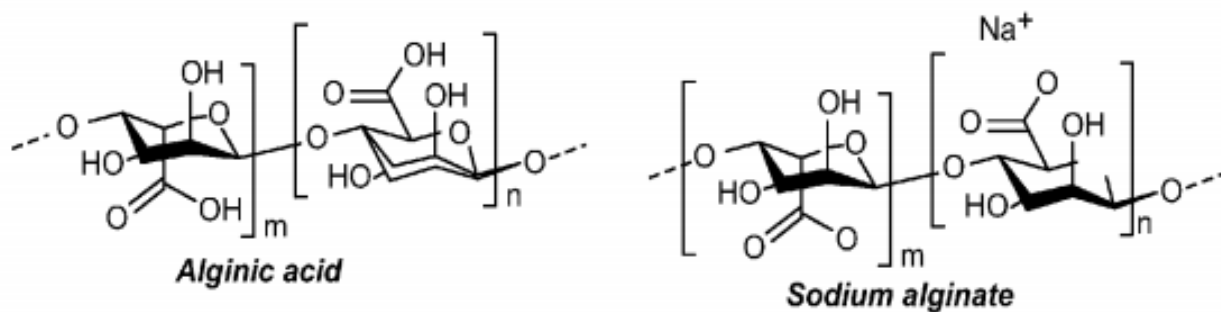
: A23L29/256

: Alimentos o productos que contienen aditivos, de algas marinas, por ejemplo, alginatos, agar o carragenina

RESUMEN

La presente invención se refiere una composición comestible, particularmente un sistema de transporte comestible, puede ser una sustancia comestible y una matriz reticulada que encapsula la sustancia comestible, comprendiendo la matriz reticulada (1) al menos un polímero comestible y partículas comestibles o (2) una pluralidad de polímeros comestibles.

FIGURA



Structure of alginate polymer $-(M)_m-(G)_n$ - (M: mannuronate: G: guluronate)

Proceso para obtener un liofilizado de algas marrones y preparados cosméticos del mismo

PAÍS

INVENTOR

SOLICITANTE

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

FECHA DE PUBLICACIÓN

CLASIFICACIÓN CIP

: Estados Unidos

: Nicole Mekideche

: Biotech Marine

: US2014087448

: 27/03/2015

: A23L17/60

: Productos alimenticios del mar, tales como algas comestibles. Productos de pescado. Harina de pescado. Sucedáneos de huevo de pescado. Preparación o tratamiento de los mismos

USO DE LA PATENTE

Dominio público

Patente no solicitada en Chile

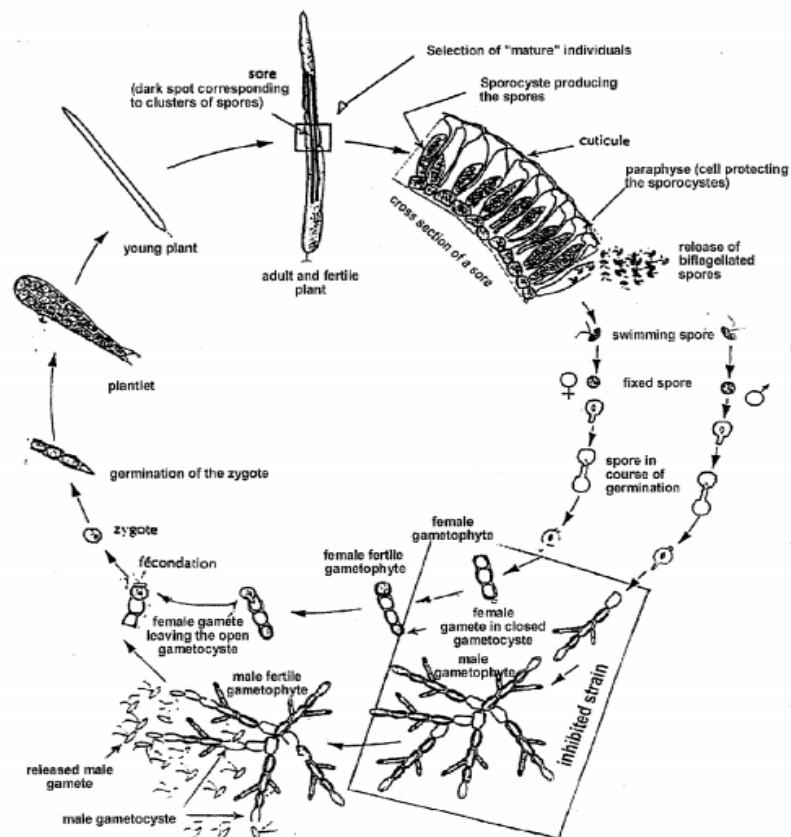
ENLACE

<https://bit.ly/3pIGCsh>

RESUMEN

El presente documento divulga un producto liofilizado de células de alga parda, el proceso para su obtención, una composición cosmética que lo contiene, un complemento alimenticio que lo contiene y su uso.

FIGURA



Método y composición para preservar la frescura en productos alimenticios tipo pan

PAÍS
INVENTOR
SOLICITANTE
NÚMERO DE PUBLICACIÓN
FECHA DE PUBLICACIÓN
CLASIFICACIÓN CIP

: México
: Jean Rayner et al
: Nestle SA
: MX2013011235
: 17/10/2013
: A21D4/00
: Conservar la harina o la
masa antes de hornear
mediante el almacenamiento
en una atmósfera inerte

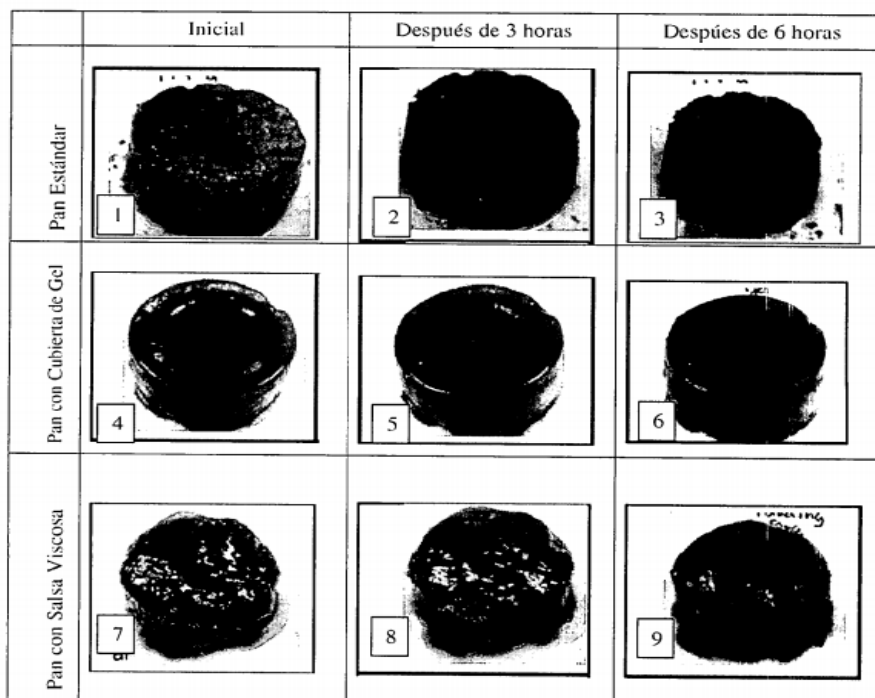
USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
<https://bit.ly/2IS2qRF>

RESUMEN

La invención proporciona métodos y composiciones adecuados para mantener la frescura de productos alimenticios tipo pan en una salsa o gel de viscosidad adecuada durante un período prolongado. Cuando los productos alimenticios en forma de barra se vacían de un recipiente, la salsa o el gel cubre las superficies expuestas de los productos alimenticios en forma de barra y no gotea ni se seca. Después de más de seis horas, los productos alimenticios tipo hogaza aún conservan su color original y su apariencia fresca y húmeda sin formación de costras. Por consiguiente, la invención resuelve los problemas asociados con la formación de costras / secado rápido, cambio de color, mal olor, rancio y atractivo visual reducido de los productos alimenticios de tipo pan después de haber estado expuestos al aire durante largos períodos de tiempo.

FIGURA

Productos alimenticios de tipo pan después de la exposición a la atmósfera ambiente



Producto reconstituido sobre la base de oliva y proceso de producción

PAÍS
INVENTOR
SOLICITANTE
NÚMERO DE PUBLICACIÓN
FECHA DE PUBLICACIÓN
CLASIFICACIÓN CIP

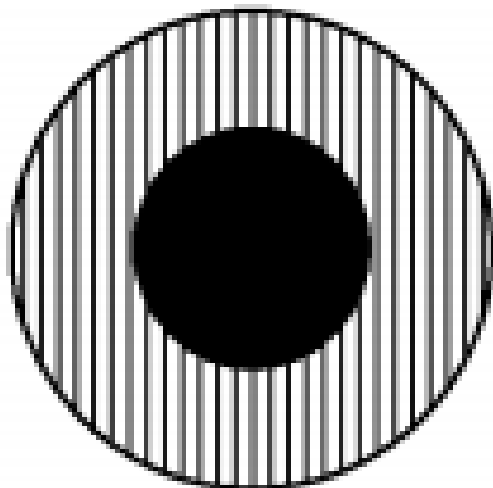
: Estados Unidos
: Jorge Gómez Carretero et al
: Jorge Gómez Carretero et al
: US2013216662
: 22/08/2013
: A23L19/00
: Productos de frutas o
verduras. Preparación o
tratamiento de los mismos

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
<https://bit.ly/3pGEtgN>

RESUMEN

La presente invención se refiere al proceso de obtención de alimentos reconstituidos a partir de materias primas naturales y los productos obtenidos siguiendo dicho proceso. Se refiere en particular al proceso de producción de un producto reconstituido que comprende dos porciones distribuidas concéntricamente de manera que la porción exterior comprenda aceituna reconstituida y la porción interior comprenda pimienta reconstituida.

FIGURA



Chocolate bajo en grasa

PAÍS

: Estados Unidos

INVENTOR

: Ian Timothy Norton et al

SOLICITANTE

: Ian Timothy Norton et al

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

: US2012177801

FECHA DE PUBLICACIÓN

: 12/07/2012

CLASIFICACIÓN CIP

: A23G1/32

: Cacao y productos de cacao,
p. ej. Chocolate. Sustitutos de
los mismos, caracterizado por
la composición

USO DE LA PATENTE

Dominio público

Patente no solicitada en Chile

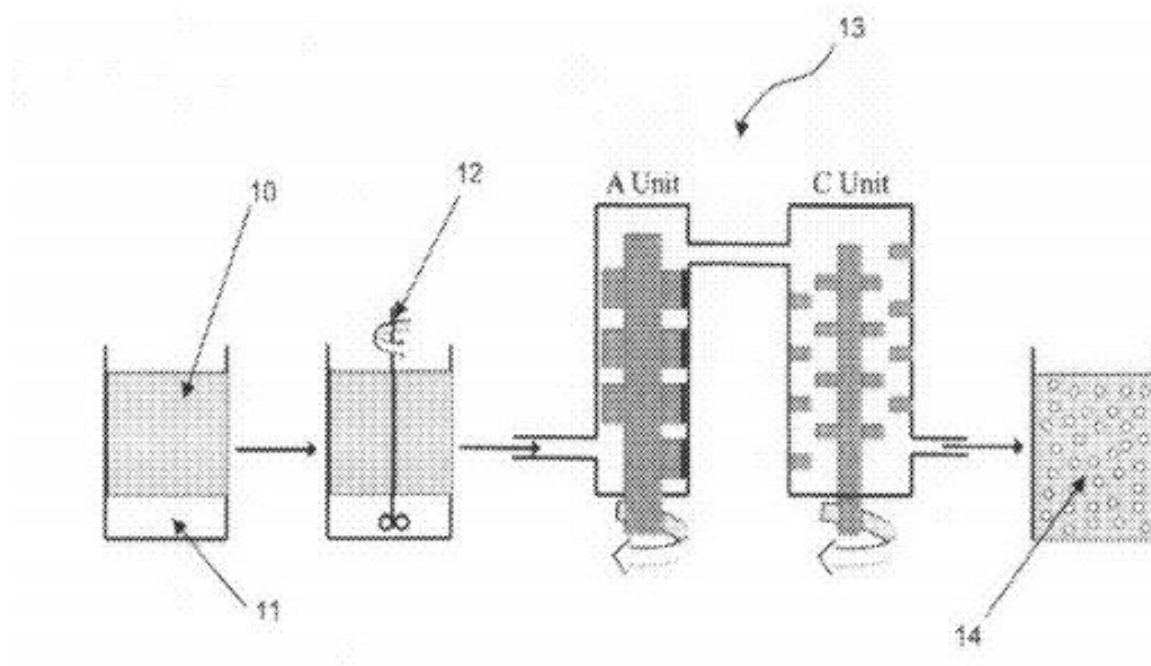
ENLACE

<https://bit.ly/35LqChx>

RESUMEN

La solicitud describe productos comestibles que comprenden una emulsión de agua en aceite, la emulsión de agua en aceite que comprende manteca de cacao y una fase acuosa estabilizada con cristales de grasa dispersa sustancialmente a través de la fase continua de manteca de cacao y opcionalmente uno o más ingredientes adicionales de chocolate. Los hidrocoloides, como el gelificante o el carragenano, se utilizan típicamente para estabilizar la fase acuosa. También se proporcionan métodos para hacer productos comestibles.

FIGURA



Productos con relleno de leche láctea y recubrimiento de gel

PAÍS : Estados Unidos
INVENTOR : Roth Corina
SOLICITANTE : Compagnie Gervais Danone
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : US2010068351
FECHA DE PUBLICACIÓN : 18/03/2010
CLASIFICACIÓN CIP : A23C9/154
: Preparaciones de leche;
Preparaciones de leche en
polvo o de leche en polvo, que
contengan sustancias
espesantes, huevos, geles de
leche, cereales.

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
<https://bit.ly/3IPXwCY>

RESUMEN

La presente invención se refiere a un producto alimenticio fresco en forma tridimensional que comprende un revestimiento gelatinoso dependiente de la temperatura con un producto lácteo en su interior y al proceso de fabricación de ese producto alimenticio. En particular, la invención proporciona un producto alimenticio fresco que comprende un recubrimiento gelatinizado externo dependiente de la temperatura y un relleno interno que comprende un producto lácteo que está completamente encerrado en el recubrimiento gelatinoso externo, y el proceso para la fabricación de este producto.

FIGURA

