



INFORME DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA

PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LAS CASTAÑAS



OCTUBRE 2025

EDICIÓN N°50

ÍNDICE

| | |
|---|----------|
| ASPECTOS DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL | 4 |
| INTRODUCCIÓN | 6 |
| SELECCIÓN DE PATENTES | 9 |
| Método de conservación de productos alimenticios | 10 |
| Producto y proceso de blanqueo de nueces | 11 |
| Sistema de pelado de endotelio y método para la línea de producción de eliminación de cáscara de castañas | 12 |
| Descascaradora automática para castañas chinas | 13 |
| Método seguro de almacenamiento y procesamiento de castañas para mantener su frescura .. | 14 |
| Proceso de trituración de cáscaras de castañas y trituradora de castañas | 15 |
| Horno de carbonización de alta temperatura para castañas chinas y sistema de pelado | 16 |
| Método para mantener una atmósfera controlada en un recipiente que contiene productos hortícolas..... | 17 |
| Desgranadora de castañas chinas | 18 |
| Dispositivo para descascarar para el procesamiento de alimentos con nueces..... | 19 |
| Método para pelar castañas sin generar daños | 20 |
| Peladora centrífuga de castañas de agua | 21 |
| Dispositivo de precalentamiento para descascarar castañas chinas | 22 |
| Máquina descascaradora de castañas china | 23 |
| Horno de carburo de alta temperatura para castañas chinas, sistema de pelado | 24 |
| Horno de secado de castañas | 25 |
| Dispositivo de lavado de material de tipo ascendente | 26 |
| Dispositivo para proteger el color de la pulpa después del descascarado de las castañas chinas | 27 |
| Pequeña tostadora automática de bajo consumo | 28 |
| Máquina descascaradora de castañas chinas | 29 |
| Mecanismo de descarga de la descascaradora de vapor | 30 |
| Mecanismo de descarga de la descascaradora de vapor con mecanismo de secado y soplado .. | 31 |
| Dispositivo para la producción de alimentos a base de castañas de agua cocidas | 32 |
| Máquina para pelar castañas chinas con función de limpieza | 33 |
| Método de preparación de gachas liofilizadas de castañas chinas fragantes y nutritivas | 34 |
| Tecnología de procesamiento de las semillas de castaña congeladas rápidamente..... | 35 |
| Equipo automático para el procesamiento de castañas | 36 |
| Máquina para retirar la tierra de las castañas de agua húmedas con secado al aire | 37 |

| | |
|--|-----------|
| Equipo de secado inteligente para castañas chinas..... | 38 |
| Máquina peladora de nueces fácil de mover | 39 |
| GLOSARIO | 40 |

CRÉDITOS

Este informe ha sido desarrollado por los profesionales del **Instituto Nacional de Propiedad Industrial, INAPI**: Josinna Barahona Olivares, Carolina Jara Fuentes y Juan Pablo Robledo Leiva, con la colaboración de la **Oficina de Transferencia Y Licenciamiento de la Universidad del Bío-Bío**, del **Centro de Apoyo a la Tecnología y la Innovación de Ñuble**, y de la académica del **Departamento de Ingeniería en Alimentos de la Universidad del Bío-Bío**, Dra. Gipsy Tabilo Munizaga.

La portada fue diseñada utilizando un ícono disponible en [Freepik.es](https://www.freepik.es)

ASPECTOS DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

El Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) es el organismo encargado de la administración y atención de los servicios de la propiedad industrial en Chile. Le corresponde, asimismo, promover la protección que brinda la propiedad industrial y difundir el acervo tecnológico y la información de que dispone¹.

INAPI divulga esta información como parte de sus funciones, basándose en los datos que los solicitantes entregan para sus solicitudes de registro a nivel. Es importante aclarar que INAPI no cuenta con información sobre las etapas de desarrollo o comercialización, ni sobre la eficacia y seguridad de los contenidos.

La protección que ofrece una patente es específica de un territorio, es decir, solo es válida en el país o la región donde se concedió. Sin embargo, la información sobre patentes se difunde globalmente, lo que permite que cualquier persona, empresa o institución acceda a los documentos desde cualquier parte del mundo.

Las patentes ofrecen protección a las invenciones por un período determinado, que puede variar según la legislación vigente de cada país, pero que suele ser de 20 años para patentes de invención y 10 años para modelos de utilidad, desde la fecha de presentación de la primera solicitud. Se puede realizar transferencia de tecnología mediante diversas herramientas como acuerdos, licencias o cesiones, permitiendo así el uso, producción o explotación comercial de la invención. Una vez que expira el período de vigencia de una patente, la información reivindicada pasa a ser de dominio público, lo que significa que cualquier persona o entidad puede utilizarla libremente, sin infringir los derechos de esa patente.

Los documentos presentados en este informe son una muestra de invenciones que se encuentran disponibles para su consulta en la base de datos de origen. Es importante tener en cuenta que muchas de estas invenciones están en proceso de tramitación, lo que significa que aún no se ha determinado si serán solicitadas en Chile como fase nacional o en el país donde se ha solicitado su protección. Por lo tanto, esta publicación tiene fines informativos y no garantiza que estas invenciones sean de libre uso en nuestro territorio. Si usted está interesado en alguna de estas tecnologías, le sugerimos contactar a sus titulares para asegurar una transferencia tecnológica adecuada o verificar la libertad de operación.

La información presentada en este reporte no implica que las creaciones mencionadas sean de dominio público. Es posible que estén protegidas por otros derechos de propiedad intelectual. Por lo tanto, para el uso adecuado de estas creaciones, es recomendable consultar al de la patente o los titulares de los derechos correspondientes para obtener información sobre su estado de tramitación y las condiciones de uso.

En relación a la necesidad de obtener autorización del titular de una invención, se debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

¹ [Instituto Nacional de Propiedad Industrial - INAPI](#)

Inventiones o innovaciones de dominio público

Son aquellas en que la protección provista por una 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 aun 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.

Inventiones o creaciones con patente, marca comercial o derecho de autor vigente

Son aquellas creaciones que están protegidas por la ley en el territorio nacional. Para poder utilizarlas, es necesario obtener la autorización expresa del titular (propietario). Para ello, el interesado debe ponerse en contacto con los titulares y llegar a un acuerdo sobre los términos de licenciamiento. La utilización maliciosa de una invención, marca comercial o de una creación protegida por derecho de autor es sancionada de acuerdo al artículo 28 y 52 de la Ley 19.039, o al Capítulo II de la Ley 17.336 según corresponda.

Innovaciones

Productos o procesos que, aunque no tienen necesariamente una patente, resuelven un problema de la técnica.

INTRODUCCIÓN

La Universidad del Bío-Bío, como institución pública y estatal de carácter birregional, ha asumido un rol protagónico en la formación de capital humano, la investigación aplicada y la transferencia tecnológica en el centro-sur de Chile. Particularmente, su sede en la Región de Ñuble se ha consolidado como un espacio de generación y transferencia de conocimiento al servicio del desarrollo territorial, atendiendo a las demandas y potencialidades de un entorno eminentemente agrícola y agroindustrial. En este contexto, la Universidad del Bío-Bío ha orientado su quehacer hacia la innovación y la sostenibilidad, contribuyendo de manera directa a la modernización y competitividad de los sectores productivos locales.

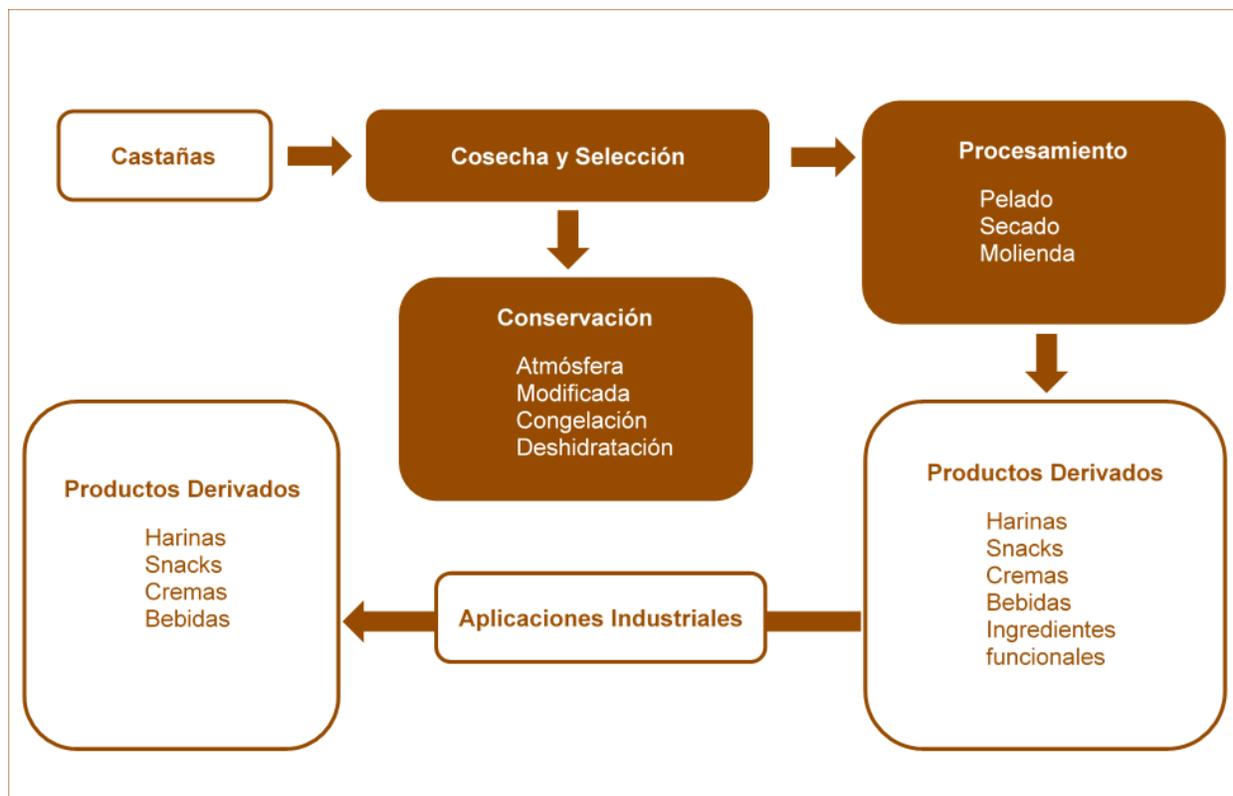
En este marco, y a través de la Dirección de Innovación, cuya misión es implementar y monitorear las acciones derivadas de la política institucional en materia de desarrollo e innovación, se articulan los procesos de transferencia de los resultados de la investigación con las demandas efectivas a nivel nacional e internacional, estableciendo además mecanismos de apoyo permanente a la comunidad universitaria y local. En esta línea, se ha dado inicio al Centro de Apoyo a la Tecnología y la Innovación (CATI), en estrecha colaboración con el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI). Este centro tiene como propósito facilitar el acceso a información tecnológica especializada, promover la protección de la propiedad intelectual y fortalecer las capacidades de innovación regional. De esta manera, el CATI contribuye a entregar atenciones y asesorías a emprendedores, innovadores e investigadores, impulsando el desarrollo de proyectos con alto potencial de impacto y apoyando la consolidación de un ecosistema de innovación robusto y sostenible en la región.

La Región de Ñuble posee condiciones agroclimáticas privilegiadas para el cultivo de frutales y especies forestales, lo que la convierte en un polo estratégico para la diversificación de productos con alto valor comercial. Entre ellos, la castaña ha emergido como un fruto de interés creciente debido a sus propiedades nutricionales, su versatilidad en la industria alimentaria y las oportunidades que ofrece en los mercados internacionales. Sin embargo, su aprovechamiento enfrenta desafíos asociados a la alta perecibilidad, los problemas de conservación postcosecha y las limitaciones en la incorporación de tecnologías de procesamiento que permitan aumentar su vida útil y potenciar su valorización².

El presente informe de Vigilancia Tecnológica tiene como propósito examinar de manera sistemática los procesos y tecnologías disponibles para el procesamiento y conservación de castañas, abarcando principalmente soluciones que han sido protegidas mediante el sistema de patentes. A partir de este análisis, se busca entregar una herramienta de apoyo estratégico que oriente la toma de decisiones en torno a la incorporación de innovaciones aplicables a la realidad regional. De este modo, se busca contribuir al desarrollo sustentable de Ñuble, posicionando a la castaña no solo como un recurso productivo de valor, sino también como una oportunidad para impulsar la economía local con visión de futuro.

Con el fin de clasificar los resultados de la búsqueda tecnológica se presenta el siguiente mapa conceptual que muestra el proceso que conlleva la transformación de la castaña en un producto derivado. Tales resultados abordarán las tecnologías de cosecha y selección y las tecnologías de procesamiento.

²<https://mundoagro.io/cl/cultivo-de-castanas-tiene-potencial-en-la-viii-region>



Fuente: Elaboración propia

Potencial de mercado y tecnológico de las castañas

Ñuble se destaca por su vocación agrícola y es reconocido como el principal polo castañoero de Chile. La región concentra cerca del 90% de la producción nacional, con focos productivos en Yungay, San Ignacio y, de manera sobresaliente, en la comuna de El Carmen³.

El Carmen constituye el núcleo productivo más relevante: con casi dos siglos de tradición, reúne el 70% de la producción regional y dispone de 594 hectáreas cultivadas, equivalentes al 77% del total de Ñuble. Esta fuerte concentración se explica por las condiciones edafoclimáticas únicas que ofrece la zona, compartidas en menor medida con Biobío, que favorecen de manera excepcional el desarrollo del cultivo⁴.

En el plano comercial, las exportaciones de castañas de Ñuble alcanzaron en 2024 un valor de US\$ 4 millones. De este total, Italia concentró el 63,31% (más de US\$ 3 millones), mientras que Portugal, España y Francia ocuparon posiciones secundarias⁵.

Actualmente, existe un creciente interés por diversificar la oferta hacia productos de mayor valor agregado, como snacks, harinas, bebidas funcionales y extractos bioactivos. Para ello, resulta clave aplicar tecnologías de procesamiento avanzado que optimicen la conservación y potencien la valorización del fruto.

³<https://www.soychile.cl/Chillan/Sociedad/2024/04/30/858161/nuble-concentra-90-produccion-castanas.html>

⁴<https://minagri.gob.cl/noticia/agrupacion-de-castaneros-de-nuble-innova-y-comercializa-productos-para-celiacos-y-diabeticos>

⁵<https://www.reporteagricola.cl/noticia/noticias/2025/05/productores-chilenos-de-castanas-conquistan-el-mercado-internacional>

El potencial de la castaña en Ñuble combina oportunidades tecnológicas y de mercado: sus aplicaciones se extienden a medicamentos, cosmética y alimentos sin gluten, en un contexto de creciente demanda internacional. Este escenario plantea la necesidad de estandarizar procesos de calidad y postcosecha. Entre las tecnologías prioritarias destacan las atmósferas modificadas, la congelación IQF, la liofilización y los recubrimientos comestibles. En cuanto al procesamiento, cobran relevancia el pelado eficiente, el secado avanzado, la molienda criogénica, especialmente orientadas a productos para celíacos y diabéticos⁶.

Asimismo, la valorización de subproductos (cáscaras, erizos, episperma) mediante la obtención de extractos fenólicos, biocargas o carbones activados fortalece un modelo de economía circular, coherente con la agroindustria moderna y la estrategia de transferencia tecnológica regional⁷.

La vigilancia de tecnologías emergentes permitirá identificar oportunidades de transferencia, licenciamiento e inversión en innovación, contribuyendo al posicionamiento de la castaña como un recurso competitivo en los mercados nacionales e internacionales.

⁶<https://opia.fia.cl/601/w3-article-126852.html>

⁷https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0719-49942023000100077&script=sci_arttext

SELECCIÓN DE PATENTES

En este capítulo del informe se presentan treinta patentes que han sido seleccionadas según su impacto en el procesamiento y conservación de las castañas, como también en términos de cuantas citas han generado.

Estas patentes describen diversas tecnologías relacionadas al pelado, lavado, secado, maquinaria de procesamiento y métodos de conservación de las castañas.

Si desea más información sobre cómo proteger sus derechos de propiedad industrial 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

Método de conservación de productos alimenticios

SOLICITANTE Kraft Foods Holdings, Inc.

PAÍS DEL SOLICITANTE Estados Unidos 

INVENTOR Ricardo Villota et al

NÚMERO DE PUBLICACIÓN CA2457284

FECHA DE PUBLICACIÓN 10-08-2004

RESUMEN

Esta invención describe un método para conservar alimentos, especialmente vegetales, mediante una combinación de acidificación, pasteurización y refrigeración. El proceso implica colocar los alimentos en un recipiente sellable, añadir un ácido para bajar el pH a menos de 5, sellar el recipiente y someterlo a un tratamiento térmico para pasteurizarlo. Posteriormente, se enfría rápidamente a menos de 55°F y se almacena en refrigeración. El resultado son vegetales conservados con una apariencia, textura y sabor superiores a los de los vegetales congelados de alta calidad, incluidos los de congelación individual rápida (IQF).

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE

KraftHeinz

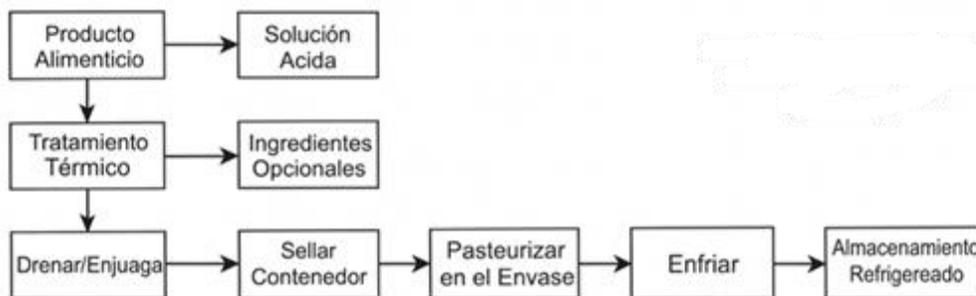
[Página web](#)

CLASIFICACIÓN CIP

A23L3/00

Conservación de alimentos o productos alimenticios, en general

FIGURA



Producto y proceso de blanqueo de nueces

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE

George Dewey et al

DATOS SOLICITANTE

PAÍS DEL SOLICITANTE

Estados Unidos 

No disponible

INVENTOR

George Dewey et al

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

WO9625862

CLASIFICACIÓN CIP

A23L1/00

FECHA DE PUBLICACIÓN

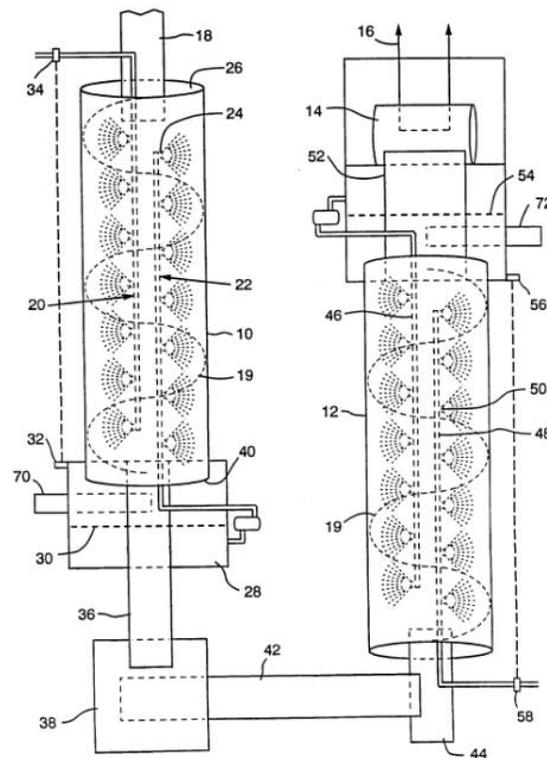
29-08-1996

Conservación de alimentos o productos alimenticios, en general, por ejemplo, pasteurización, esterilización, especialmente adaptados para alimentos o productos alimenticios

RESUMEN

La invención describe un método y aparato para retirar las cáscaras o cubiertas de nueces y otras semillas, incluyendo las de legumbres, granos, drupas, silicuas, aquenios y similares, consiste en humedecer las semillas con una solución alcalina y luego con una solución de peróxígeno. Las dos sustancias reaccionan debajo de la cáscara para liberar gas entre el interior de la semilla y la cáscara. Las burbujas de gas ampollan la cáscara, lo que hace que se desprenda. Se utiliza una ligera acción mecánica para desalojar las cáscaras ampolladas del interior de las semillas.

FIGURA



Sistema de pelado de endotelio y método para la línea de producción de eliminación de cáscara de castañas

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE Henan Baoshu Aquatic Product Co., Ltd.

DATOS SOLICITANTE

PAÍS DEL SOLICITANTE China



No disponible

INVENTOR Lie He et al

NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN108308631

CLASIFICACIÓN CIP

A23N5/00

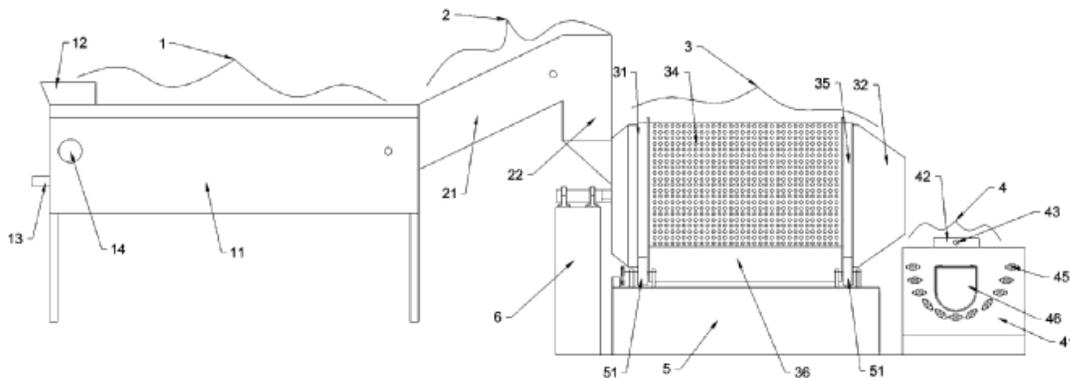
FECHA DE PUBLICACIÓN 24-07-2018

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces

RESUMEN

La patente describe un sistema y método de pelado de endodermis para castañas. El sistema incluye un mecanismo de cocción, una tubería de transporte y un mecanismo de pelado. Primero, se ablanda la endodermis con la cocción. Luego, un mecanismo de pelado la elimina con un enjuague a alta presión, mejorando la textura de las castañas. Una tubería inclinada evita que la endodermis regrese al sistema, mientras que una banda de malla guía las castañas para que entren sin problemas en la tubería de transporte. Este método garantiza la eliminación completa de la endodermis, resultando en castañas más puras y de mejor calidad.

FIGURA



Descascaradora automática para castañas chinas

SOLICITANTE Univ Qingdao Technological

PAÍS DEL SOLICITANTE China



INVENTOR Jiwen Tan et al

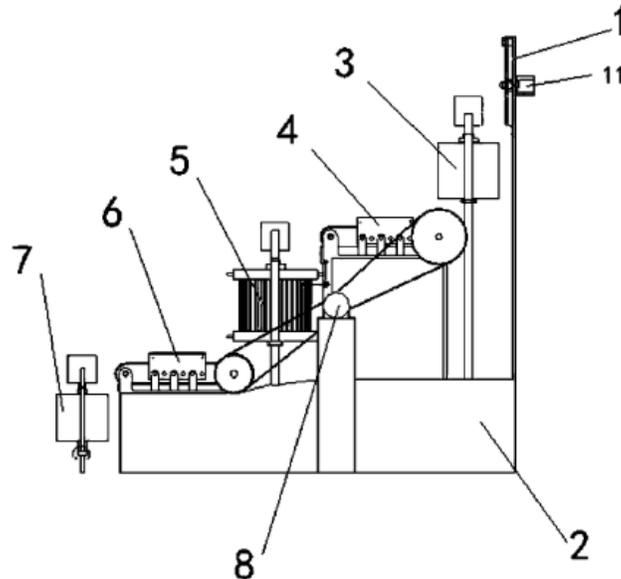
NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN104799399

FECHA DE PUBLICACIÓN 29-07-2015

RESUMEN

La invención se trata de una máquina automática para descascarar castañas chinas. Su diseño es razonable y su estructura integra funciones como alimentación, separación, corte, secado, pelado y descarga. La máquina cuenta con un dispositivo de recolección, corte, secado y pelado (primario y secundario), además de un sistema de transmisión y descarga. Este equipo ofrece alta eficiencia de pelado y puede operar de forma continua, lo que reduce la carga de trabajo y garantiza un procesamiento profundo de las castañas. Esto le otorga un gran potencial en la industria de la castaña china.

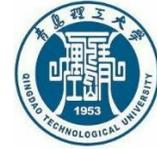
FIGURA



ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE



[Página web](#)

CLASIFICACIÓN CPC

A23N5/00

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces

Método seguro de almacenamiento y procesamiento de castañas para mantener su frescura

SOLICITANTE Shandong Lorain Co., Ltd.

PAÍS DEL SOLICITANTE China 

INVENTOR Tian Yuan et al

NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN102687896

FECHA DE PUBLICACIÓN 26-09-2012

RESUMEN

La patente describe un método seguro para la conservación de castañas. Se seleccionan y clasifican las castañas al comprarlas, desechando las dañadas. Una parte se congela rápidamente para su posterior procesamiento en castañas asadas con azúcar o enlatadas. La otra parte se congela a -18°C para su conservación. Cuando se sacan del almacén, se les quita la cáscara y se procesan. El método evita el moho, las plagas y la pérdida de peso, lo que resulta en un bajo índice de deterioro y una alta calidad del producto final. Es especialmente útil para las castañas del sur, que no se conservan bien en almacenamiento en frío, y permite una producción industrial a gran escala.

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE



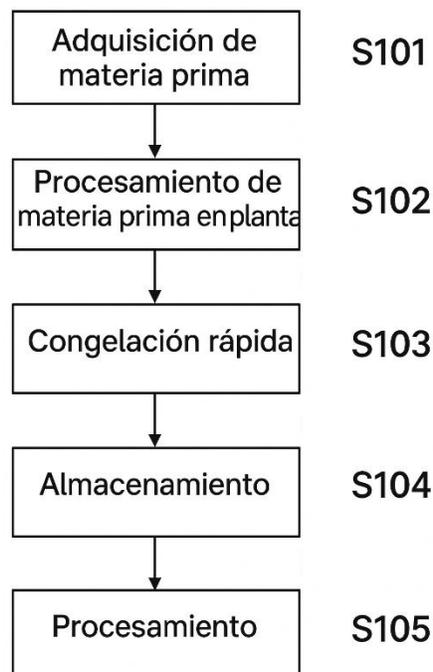
[Página web](#)

CLASIFICACIÓN CIP

A23L3/36

Congelación; descongelación posterior; enfriamiento

FIGURA



Proceso de trituración de cáscaras de castañas y trituradora de castañas

SOLICITANTE China Agriculture Univ

PAÍS DEL SOLICITANTE China



INVENTOR Zhenjiang Gao et al

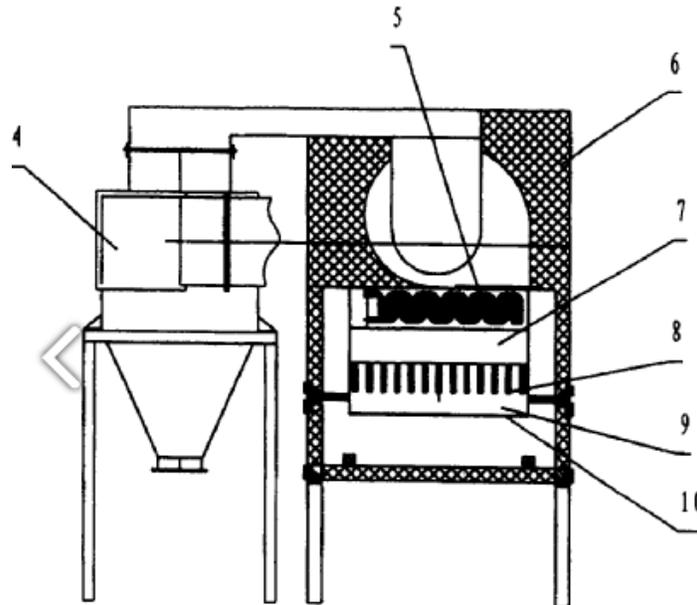
NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN1425333

FECHA DE PUBLICACIÓN 25-06-2003

RESUMEN

La presente invención describe un proceso de trituración de cáscara de castaña y un triturador de cáscara de castaña por impacto de chorro de aire. El proceso de trituración de la cáscara de castaña incluye lavado, clasificación, depuración y corte de la cáscara. Se caracteriza porque, después de ser cortada con 1-5 cortes, la castaña es impactada por un chorro de aire a una velocidad de 5-30 m/s y a una temperatura de 100-190 °C durante 1-60 minutos dentro del triturador de cáscara de castaña por impacto de chorro de aire. Esto hace que la cáscara se separe de la pulpa gracias a la presión de vapor producida dentro de la castaña. La presente invención ha aumentado la cámara de distribución de aire, el chorro de aire y la cámara de impacto de aire. La presente invención permite que la cáscara y su capa interior roja se separen de la pulpa a través de una operación mecánica continua.

FIGURA



ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE



中國農業大學
China Agricultural University

[Página web](#)

CLASIFICACIÓN CIP

A23N5/00

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces

Horno de carbonización de alta temperatura para castañas chinas y sistema de pelado

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE

Xuequan Kang et al

DATOS SOLICITANTE

PAÍS DEL SOLICITANTE

China



No disponible

INVENTOR

Xuequan Kang et al

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

CN209314870

CLASIFICACIÓN CIP

A23N5/00

FECHA DE PUBLICACIÓN

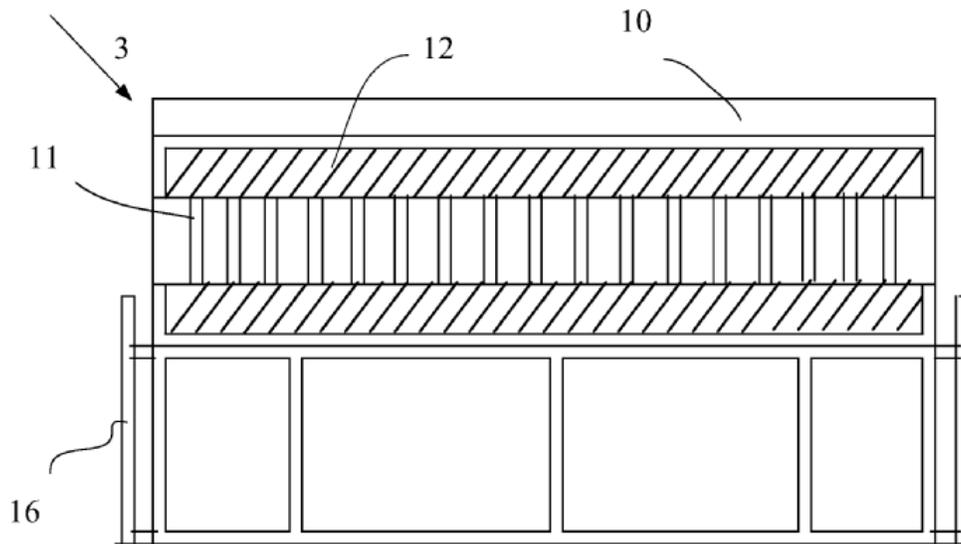
30-08-2019

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces

RESUMEN

Este modelo de utilidad describe un horno de alta temperatura y un sistema de pelado para castañas chinas. El horno incluye una carcasa, múltiples tubos de calentamiento, un cilindro aislante y un rodillo transportador en espiral. El diseño permite carbonizar y eliminar tanto la cáscara interna como la externa de las castañas en un solo proceso. Este método aumenta la eficiencia de la producción al procesar grandes cantidades simultáneamente, logrando una alta limpieza en la remoción de la cáscara y facilitando la separación del fruto

FIGURA



Método para mantener una atmósfera controlada en un recipiente que contiene productos hortícolas

SOLICITANTE Sydney Postharvest Laboratory Pty Limited

PAÍS DEL SOLICITANTE Australia 

INVENTOR Stephen Morris

NÚMERO DE PUBLICACIÓN WO2006086827

FECHA DE PUBLICACIÓN 24-08-2006

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE

 PostHarvest

[Página web](#)

CLASIFICACIÓN CIP

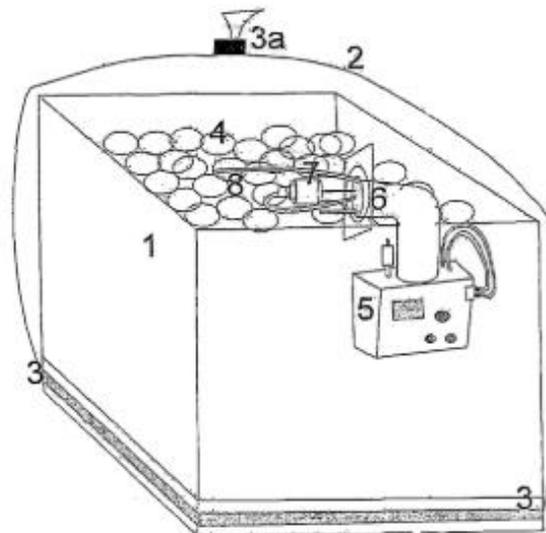
A23B7/148

Conservación de frutas o verduras; Maduración química de frutas o verduras, en atmósfera controlada, por ejemplo, al vacío parcial, que comprende únicamente CO₂, N₂, O₂ o H₂O

RESUMEN

Se proporciona un método, sistema y aparato para mantener una atmósfera controlada con un alto contenido de dióxido de carbono en un recipiente sellado. En el método, el recipiente es sustancialmente impermeable al oxígeno y al dióxido de carbono y contiene productos hortícolas que respiran. El método comprende monitorear el contenido de oxígeno o dióxido de carbono en la atmósfera y, cuando el contenido de oxígeno se acerca a un nivel en el que el producto se vuelve anaeróbico, suministrar un gas que contiene oxígeno al recipiente para que el contenido de oxígeno en la atmósfera sea nuevamente suficiente para permitir que el producto respire. El alto contenido de dióxido de carbono en la atmósfera hace que se prolongue la vida de almacenamiento del producto.

FIGURA



Desgranadora de castañas chinas

SOLICITANTE Changan Univ
PAÍS DEL SOLICITANTE China 
INVENTOR Fuqiang Zhang et al
NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN208480567
FECHA DE PUBLICACIÓN 12-02-2019

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE



[Página web](#)

CLASIFICACIÓN CIP

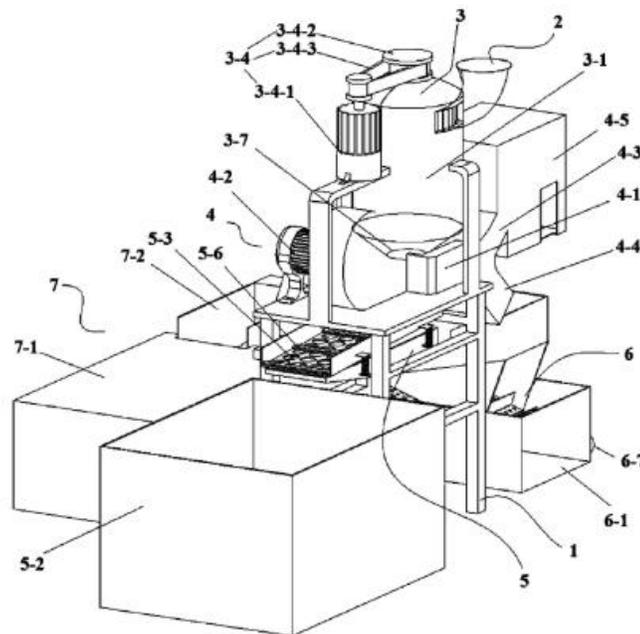
A23N5/00

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces

RESUMEN

El modelo de utilidad describe una máquina para pelar castañas chinas, que incluye una estructura de soporte y entrada de alimentación. Esta máquina cuenta con varios mecanismos en secuencia: un pelador, un tamiz grueso, un tamiz fino, un mecanismo de lavado con agua y un mecanismo de secado. El pelador consta de un recipiente y un cilindro dispuestos coaxialmente. El tamiz grueso tiene un fuelle, y el tamiz fino un agitador. La unidad de lavado incluye un recipiente con una sala de pulverización y una cinta transportadora, mientras que el secador es un gabinete en la parte inferior.

FIGURA



Dispositivo para descascarar para el procesamiento de alimentos con nueces

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE

Heilongjiang Province Green Food
Science Research Institute

DATOS SOLICITANTE

PAÍS DEL SOLICITANTE

China 



INVENTOR

Xinxin Shao et al

[Página web](#)

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

CN116849371

CLASIFICACIÓN CIP

A23N5/00

FECHA DE PUBLICACIÓN

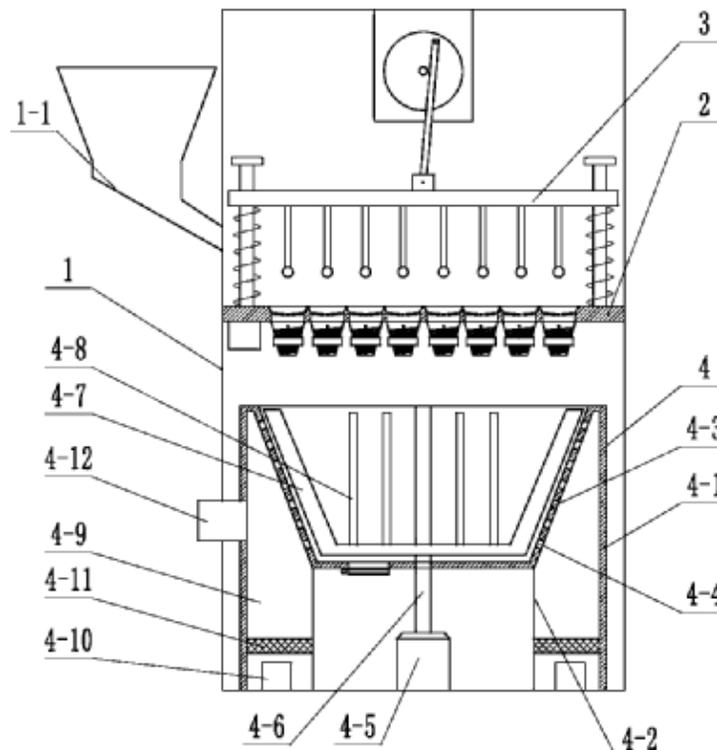
10-10-2023

Máquinas para descascarar,
desgranar o cascar nueces

RESUMEN

Esta invención presenta un dispositivo y un método para el descascarado de frutos secos. Su objetivo es resolver las ineficiencias de los métodos manuales, que consumen mucho tiempo y tienen baja productividad. También aborda el problema de la falta de automatización total en dispositivos existentes, donde es necesario apagar el motor manualmente después de cada uso, lo que resulta inconveniente. El método propuesto es un proceso automatizado. Primero, los frutos secos se colocan en una bandeja a través de un puerto de alimentación y un vibrador los guía hacia los orificios. Un primer motor acciona una placa que presiona y rompe las cáscaras. Luego, un segundo motor hace girar un mecanismo que golpea y separa los fragmentos de cáscara restantes. Finalmente, los frutos descascarados rotan y se seleccionan.

FIGURA



Método para pelar castañas sin generar daños

SOLICITANTE Chungha Co Ltd

PAÍS DEL SOLICITANTE Corea del sur 

INVENTOR Tae Seob Park

NÚMERO DE PUBLICACIÓN KR101177529

FECHA DE PUBLICACIÓN 28-08-2012

RESUMEN

La invención se refiere a un método que busca pelar castañas de forma eficiente y sin dañarlas. El proceso implica múltiples etapas de calentamiento y enfriamiento. Primero, se calientan las castañas en un secador a altas temperaturas para secar las cáscaras. Luego, se enfrían de manera controlada para facilitar el agrietamiento de la piel exterior e interior. Una vez peladas, se sumergen en agua fría para rehidratarlas. Finalmente, se vuelven a calentar brevemente y se liofilizan para su conservación, asegurando un producto final listo para usar.

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE



[Página Web](#)

CLASIFICACIÓN CIP

A23N5/00

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces

FIGURA



Peladora centrífuga de castañas de agua

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE

Guangxi Academy Of Agricultural Sciences

DATOS SOLICITANTE

PAÍS DEL SOLICITANTE

China



INVENTOR

Wen Jiang et al

[Página Web](#)

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

CN214071653

CLASIFICACIÓN CIP

A23N7/02

FECHA DE PUBLICACIÓN

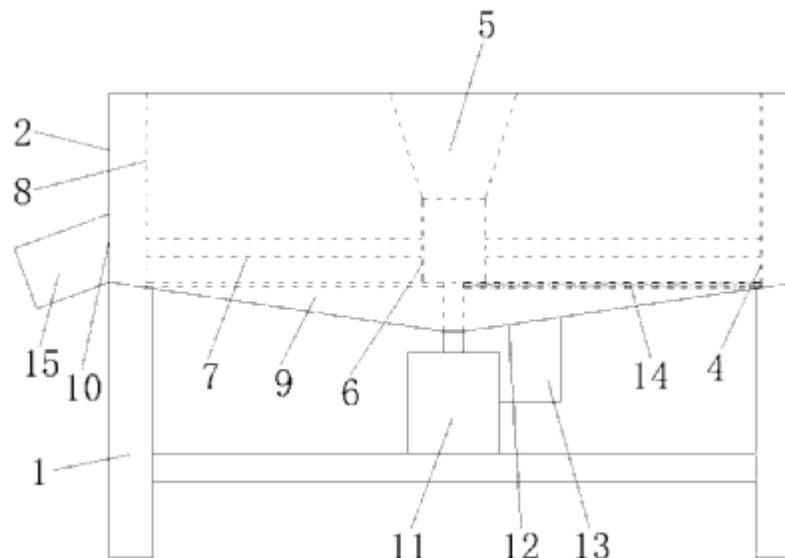
31-08-2021

Pelar verduras o frutas, Pelar patatas, manzanas o verduras o frutas de forma similar

RESUMEN

La invención hace referencia a una máquina que consta de un cilindro centrífugo semicerrado con ranuras y salidas para las castañas. Un muro de alimentación con entradas se conecta a las salidas a través de muros de contención. Las castañas pasan por estos muros y sus cáscaras son removidas por cuchillas peladoras. Las ranuras de la base permiten la comunicación con los muros de contención. Un eje giratorio, impulsado por un motor, está fijado al centro del cilindro. La máquina funciona por la fuerza centrífuga, lo que hace que las castañas pasen a través de los canales de contención, donde son peladas por las cuchillas. La principal ventaja de este diseño es su alta eficiencia, lo que ahorra tiempo y esfuerzo.

FIGURA



Dispositivo de precalentamiento para descascarar castañas chinas

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE

Guizhou Guangxiu Ecological Food Co., Ltd.

DATOS SOLICITANTE

PAÍS DEL SOLICITANTE

China



No disponible

INVENTOR

Guangxiu Zeng

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

CN209135380

CLASIFICACIÓN CIP

A23N5/00

FECHA DE PUBLICACIÓN

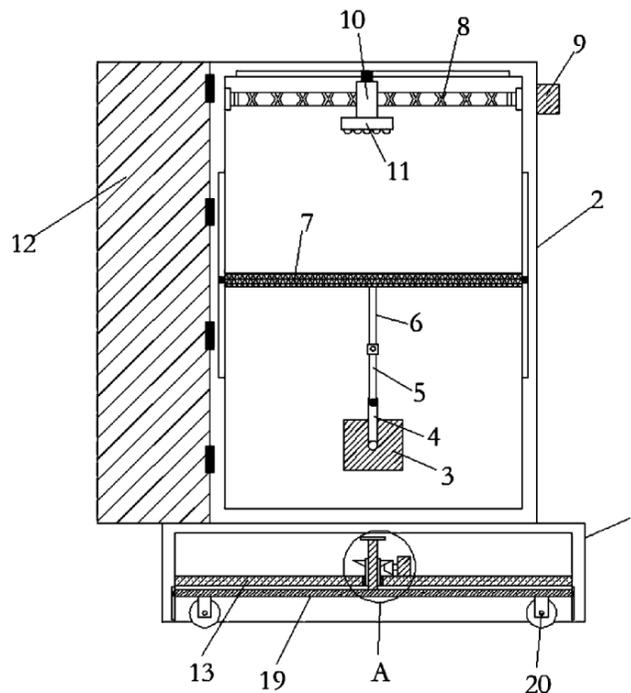
23-07-2019

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces

RESUMEN

El modelo de utilidad describe un dispositivo de precalentamiento para el descascarado de castaña china es un modelo de utilidad que mejora el proceso de descascarado. Incluye una base, una caja de calentamiento con un primer motor y una varilla giratoria, conectados a un marco de malla. Un segundo motor mueve un calentador a través de un tornillo de avance, aumentando el área de calentamiento. Este diseño optimiza la eficiencia y el rendimiento del calentamiento de las cáscaras, permitiendo que las castañas se despojen más fácilmente y con mayor rapidez.

FIGURA



Máquina descascaradora de castañas china

SOLICITANTE Univ Xijing
PAÍS DEL SOLICITANTE China 
INVENTOR Jiaxing Wen
NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN213463766
FECHA DE PUBLICACIÓN 18-06-2021
RESUMEN

ENLACE SOLICITUD
[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE



[Página web](#)

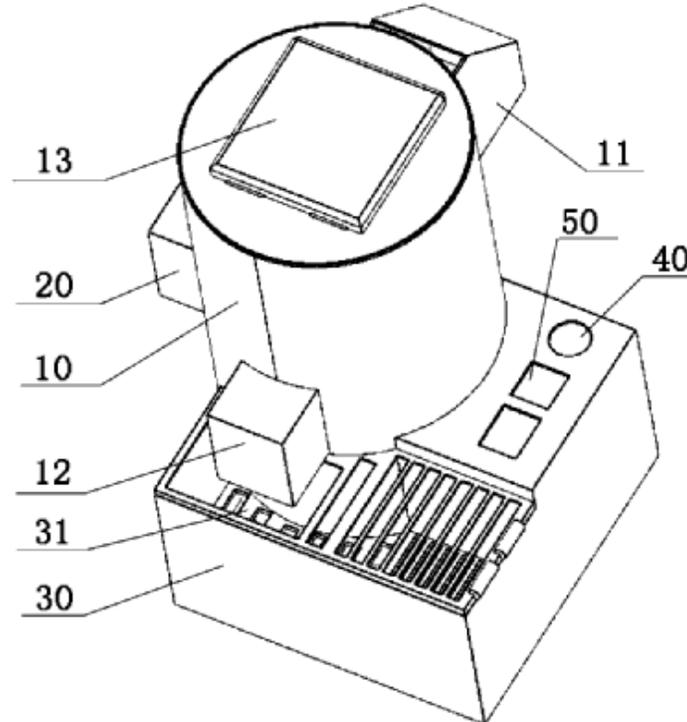
CLASIFICACIÓN CIP

A23N5/00

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces

Este modelo de utilidad describe una máquina peladora de castañas chinas. La máquina cuenta con un cilindro, una entrada de alimentación y una salida de material de desecho. Integra un dispositivo de secado para deshumidificar las castañas y una cámara de cribado para seleccionarlas. Un temporizador y un microcontrolador de un solo chip controlan el proceso. El cabezal de corte, impulsado por un motor, se encarga de cortar las castañas y eliminar sus cáscaras. El diseño busca reducir la tasa de castañas sin pelar al controlar el tiempo de secado y regular la piel de la fruta durante el proceso.

FIGURA



Horno de carburo de alta temperatura para castañas chinas, sistema de pelado

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE

No disponible

Solicitante Xuequan Kang et al

PAÍS DEL SOLICITANTE China



INVENTOR Xuequan Kang et al

NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN108685106

FECHA DE PUBLICACIÓN 23-10-2018

CLASIFICACIÓN CIP

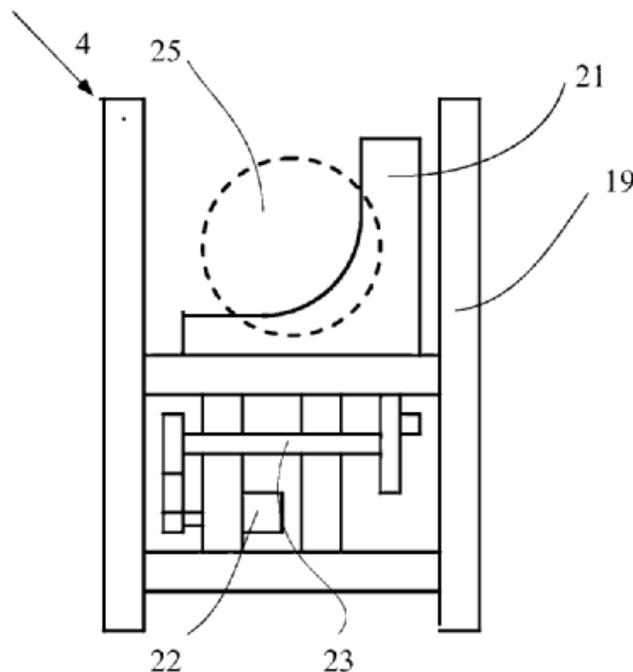
A23N5/00

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces

RESUMEN

La invención describe un horno de carburo de alta temperatura para castañas chinas que, junto con un sistema y método de pelado, busca optimizar el proceso. Este horno, compuesto por una carcasa, tubos de calentamiento, un cilindro de aislamiento y un rodillo transportador, está diseñado para carbonizar y eliminar simultáneamente la cáscara y el endospermo de las castañas. Su estructura permite un alto grado de eliminación y facilita la separación del fruto de sus residuos. El invento destaca por su alta eficiencia de producción, ya que puede procesar grandes cantidades de castañas a la vez.

FIGURA



Horno de secado de castañas

SOLICITANTE Fujian Agriculture and Forestry University

PAÍS DEL SOLICITANTE China 

INVENTOR Shuangquan Zou

NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN101066155

FECHA DE PUBLICACIÓN 07-11-2007

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE



[Página web](#)

CLASIFICACIÓN CIP

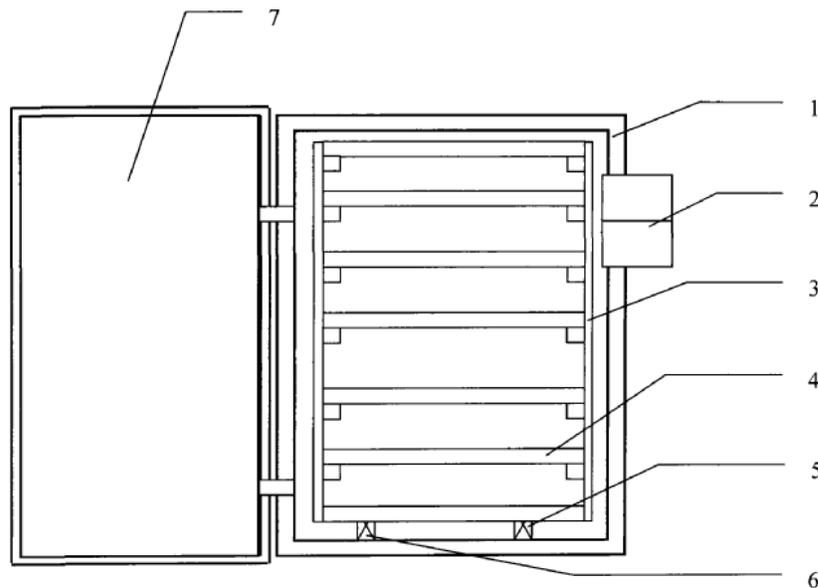
A23N12/08

Máquinas para limpiar, blanquear, secar o tostar frutas o verduras, por ejemplo, café, cacao, nueces, para secar o tostar

RESUMEN

La invención se refiere a un secadero de castañas que se compone de un cuerpo de secado con aislamiento térmico, una grúa viajera y los rieles de esta. El cuerpo del secadero con aislamiento térmico cuenta con una interfaz para el control automático de la temperatura y la humedad. La grúa viajera, por su parte, tiene un estante de varios niveles con bandejas de fondo de malla. El secadero de castañas con control automático de la temperatura y la humedad, excelente circulación interna de calor y una distribución homogénea de la temperatura tiene un alto índice de utilización de calor, alta calidad del producto con menos agrietamiento y bajos costos de secado. Este invento se puede utilizar para el secado de castañas chinas y otros alimentos.

FIGURA



Dispositivo de lavado de material de tipo ascendente

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE

Biao Li

DATOS SOLICITANTE

PAÍS DEL SOLICITANTE

China



No disponible

INVENTOR

Biao Li

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

CN116548628

CLASIFICACIÓN CIP

A23N12/02

FECHA DE PUBLICACIÓN

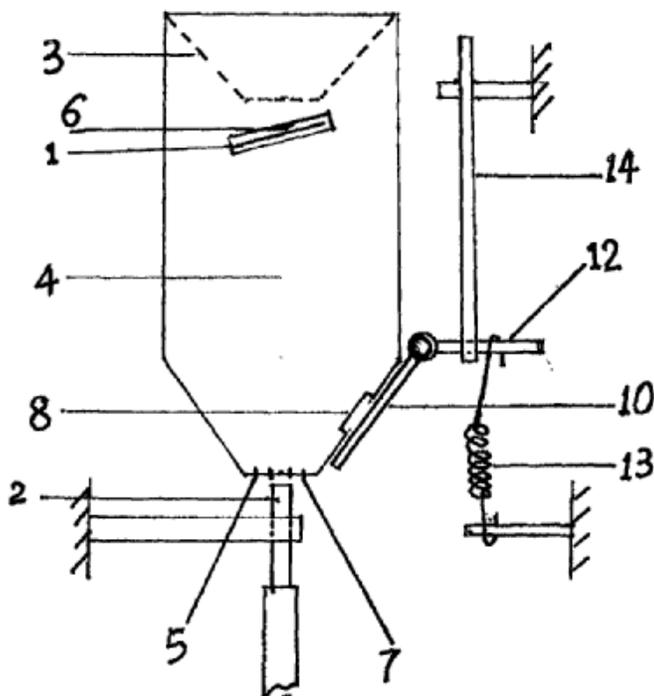
08-08-2023

Máquinas para limpiar, blanquear, secar o tostar frutas o verduras, por ejemplo, café, cacao, nueces, para lavar o blanquear

RESUMEN

La invención es un dispositivo de lavado de productos agrícolas que resuelve los problemas de tamaño y baja eficiencia de los equipos actuales. El equipo, instalado en un bastidor, incluye un barril de carga con una rejilla y un sistema de descarga. Un cabezal de pulverización de alta presión rocía agua hacia arriba desde el fondo, levantando los materiales. Estos caen por gravedad y son nuevamente elevados, lo que repite el proceso de lavado. La suciedad se descarga por la entrada de agua. Una vez limpios, los productos se descargan por una abertura. Este dispositivo compacto es eficiente y ahorra agua y energía, siendo ideal para lavar y pelar.

FIGURA



Dispositivo para proteger el color de la pulpa después del descascarado de las castañas chinas

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE

Chinese Inspection And Quarantine Science Research Institute

DATOS SOLICITANTE

PAÍS DEL SOLICITANTE

China



INVENTOR

Lingyun Xu et al

[Página web](#)

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

CN216753485

CLASIFICACIÓN CIP

A23N5/00

FECHA DE PUBLICACIÓN

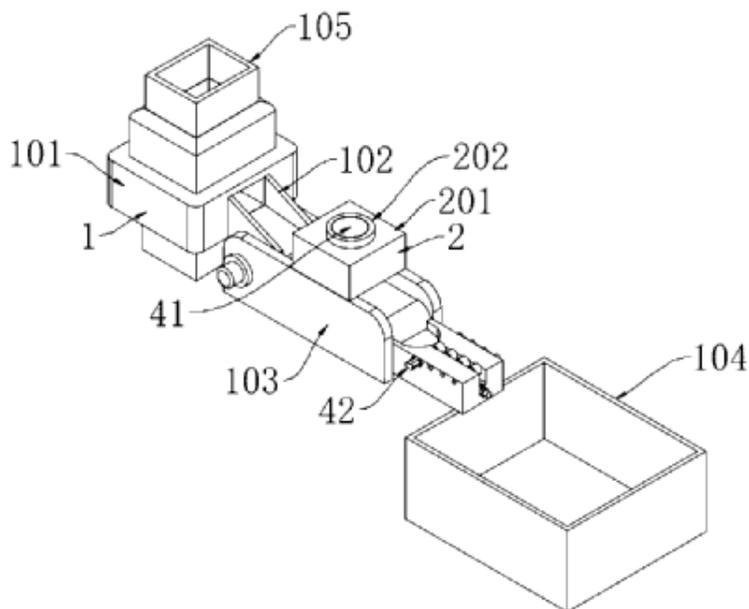
17-06-2022

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces

RESUMEN

El modelo de utilidad presenta un dispositivo para proteger el color de la pulpa de la castaña después de ser descascarada. El dispositivo consta de una máquina descascaradora, un transportador, una tolva, un ventilador y un rodillo con cerdas. Las castañas se descascararán y, a continuación, se secan rápidamente con aire caliente para que la capa de la semilla se endurezca. El rodillo giratorio con cerdas cepilla y retira las capas de las semillas secas. Este proceso garantiza una eliminación completa de la capa de la semilla, lo que mejora el descascarado y mantiene el color de la pulpa de la castaña, mejorando así la calidad del producto.

FIGURA



Pequeña tostadora automática de bajo consumo

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE

Fuyang Xujia Roasted Seeds CO Ltd.

DATOS SOLICITANTE

PAÍS DEL SOLICITANTE

China



No disponible

INVENTOR

Fei Xu

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

CN215603065

CLASIFICACIÓN CIP

A23N12/08

FECHA DE PUBLICACIÓN

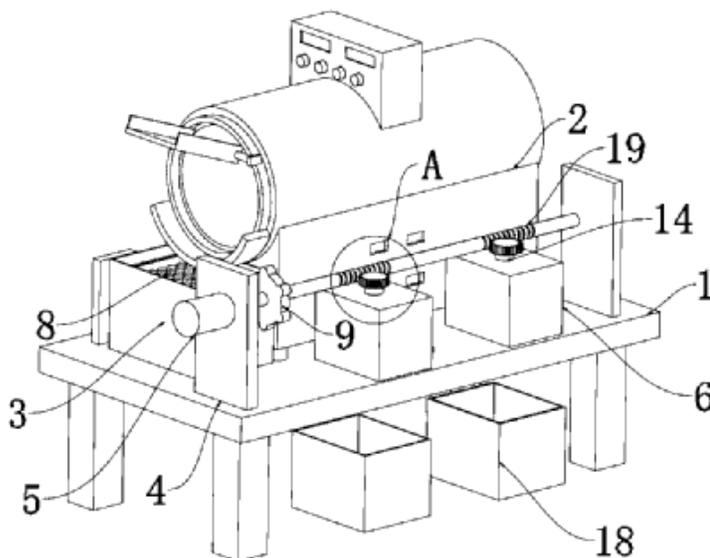
25-01-2022

Máquinas para limpiar, blanquear, secar o tostar frutas o verduras, por ejemplo, café, cacao, frutos secos, para secar o tostar

RESUMEN

El modelo de utilidad describe una máquina tostadora automática, pequeña y de bajo consumo, diseñada para resolver el problema de la ceniza de carbón que queda en las castañas después de tostarlas. A diferencia de las tostadoras tradicionales, esta máquina evita que las manos del usuario se manchen. El dispositivo se compone de un cuerpo principal montado en una mesa de trabajo, con una caja de cribado deslizante que contiene un mecanismo para separar las castañas de los gránulos de carbón. Dos motores proporcionan la potencia necesaria para el funcionamiento del mecanismo. En resumen, esta tostadora limpia las castañas de la ceniza y las partículas de carbón, mejorando la experiencia del usuario.

FIGURA



Máquina descascaradora de castañas chinas

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE

Qiaohong Liu

PAÍS DEL SOLICITANTE

China



DATOS SOLICITANTE

No disponible

INVENTOR

Qiaohong Liu

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

CN113615843

CLASIFICACIÓN CIP

A23N5/00

FECHA DE PUBLICACIÓN

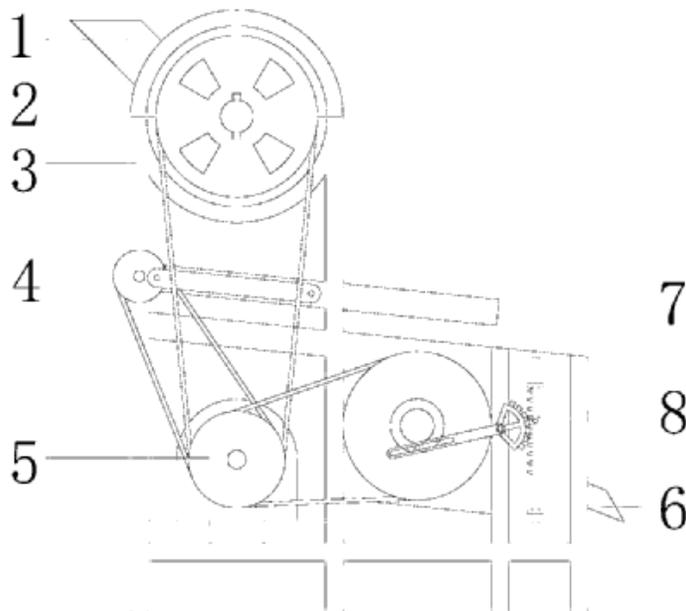
09-11-2021

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces

RESUMEN

La invención es una máquina para pelar castañas chinas, diseñada para extraer las cáscaras con un rodillo giratorio que minimiza el daño a la pulpa. La máquina consta de varios componentes, como un rodillo de molienda, una criba vibratoria y un mecanismo transportador. El proceso es eficiente: un rodillo de molienda extruye las castañas, una criba vibratoria las separa de sus cáscaras y un cepillo las limpia automáticamente. Esto no solo aumenta la tasa de éxito, sino que también reduce la necesidad de mano de obra y el desperdicio. La máquina permite un almacenamiento más prolongado de las castañas al proteger su pulpa.

FIGURA



Mecanismo de descarga de la descascaradora de vapor

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE

Lianji Zhao

DATOS SOLICITANTE

PAÍS DEL SOLICITANTE

China



No disponible

INVENTOR

Lianji Zhao

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

CN214047509

CLASIFICACIÓN CIP

A23N12/08

FECHA DE PUBLICACIÓN

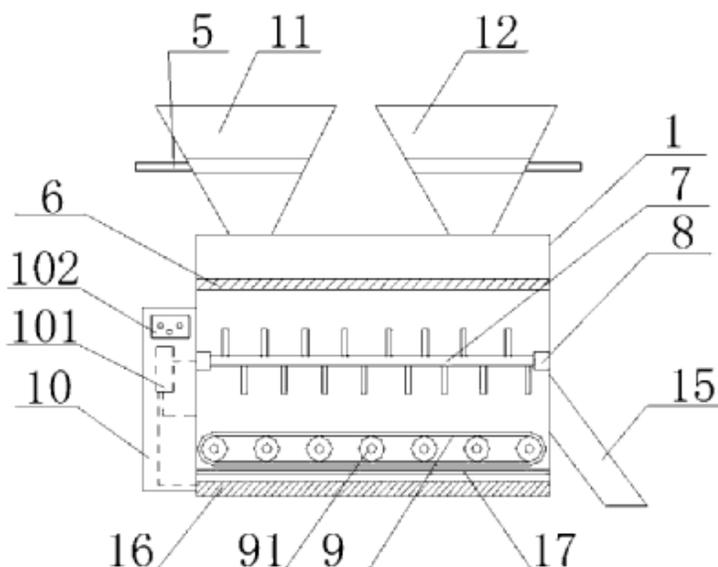
27-08-2021

Máquinas para limpiar, blanquear, secar o tostar frutas o verduras, por ejemplo, café, cacao, frutos secos, para secar o tostar

RESUMEN

El modelo de utilidad describe un dispositivo de mecanismo de alimentación para una máquina descascaradora por vapor. El dispositivo incluye un cuerpo principal con múltiples puertos de alimentación, lo que permite una mayor velocidad y cantidad de alimentación. Además, cuenta con un dispositivo de secado integrado para preparar los productos antes del proceso de descascarado. Esta configuración mejora la eficiencia al aumentar el flujo de material y asegurar que el siguiente paso de descascarado se realice de manera óptima y conveniente.

FIGURA



Mecanismo de descarga de la descascaradora de vapor con mecanismo de secado y soplado

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE

Lianji Zhao

DATOS SOLICITANTE

PAÍS DEL SOLICITANTE

China



No disponible

INVENTOR

Lianji Zhao

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

CN214047482

CLASIFICACIÓN CIP

A23N5/00

FECHA DE PUBLICACIÓN

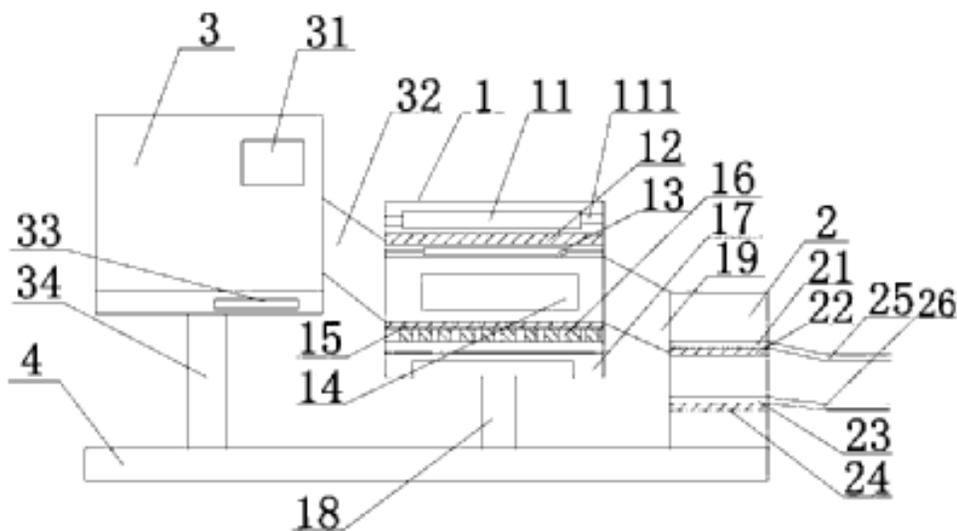
27-08-2021

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces

RESUMEN

El modelo de utilidad presenta un mecanismo de descarga para una máquina de descascarado por vapor, que incluye un dispositivo de secado y soplado. El sistema está compuesto por elementos como un ventilador, una lámpara, una cinta transportadora y un dispositivo de calentamiento. Su diseño permite secar y ventilar los productos descascarados, a la vez que una ventana de observación y una lámpara de iluminación facilitan el monitoreo del proceso. Además, cuenta con un dispositivo de cribado que clasifica los productos por tamaño, lo que simplifica su distinción. La combinación de estas características mejora la eficiencia del proceso de descascarado y la calidad del producto final.

FIGURA



Dispositivo para la producción de alimentos a base de castañas de agua cocidas

SOLICITANTE Hubei Tianjinghu Agricultural Technology Service Co Ltd.

PAÍS DEL SOLICITANTE China 

INVENTOR Jianxiong Zhang et al

NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN213785296

FECHA DE PUBLICACIÓN 27-07-2021

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE



[Página web](#)

CLASIFICACIÓN CIP

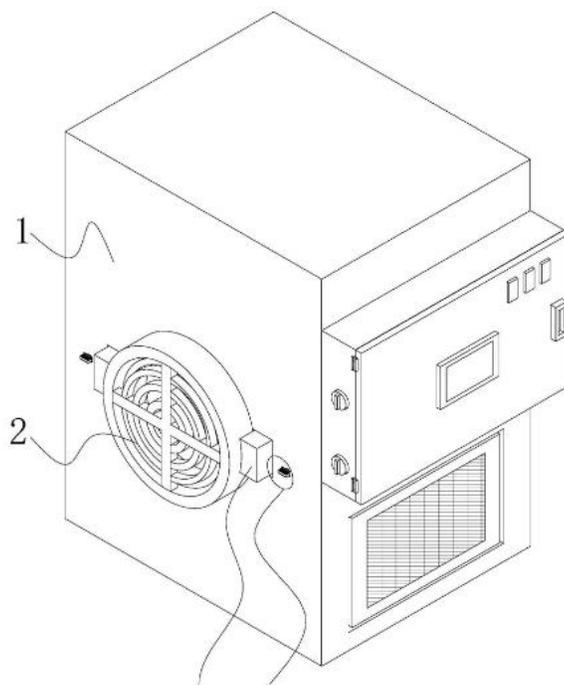
A23N12/08

Máquinas para limpiar, blanquear, secar o tostar frutas o verduras, por ejemplo, café, cacao, frutos secos, para secar o tostar

RESUMEN

El modelo de utilidad presenta un dispositivo para cocinar castañas de agua que facilita el desmontaje de su cubierta de disipación de calor. El equipo incluye un cuerpo principal con dos ranuras, que contienen mecanismos de control y de fijación. En la parte frontal se encuentra la cubierta de disipación de calor, sujeta por bloques de sujeción. La combinación de estos componentes, como el mango giratorio, los resortes y las almohadillas antideslizantes, permite que el usuario desmonte la cubierta de manera fácil y rápida, resolviendo el problema de los diseños anteriores que eran tediosos. De esta forma, el dispositivo ahorra tiempo y energía al usuario, mejorando su experiencia

FIGURA



Máquina para pelar castañas chinas con función de limpieza

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE Hesheng Lyu

PAÍS DEL SOLICITANTE China



DATOS SOLICITANTE

No disponible

INVENTOR Hesheng Lyu

NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN113142619

FECHA DE PUBLICACIÓN 23-07-2021

CLASIFICACIÓN CIP

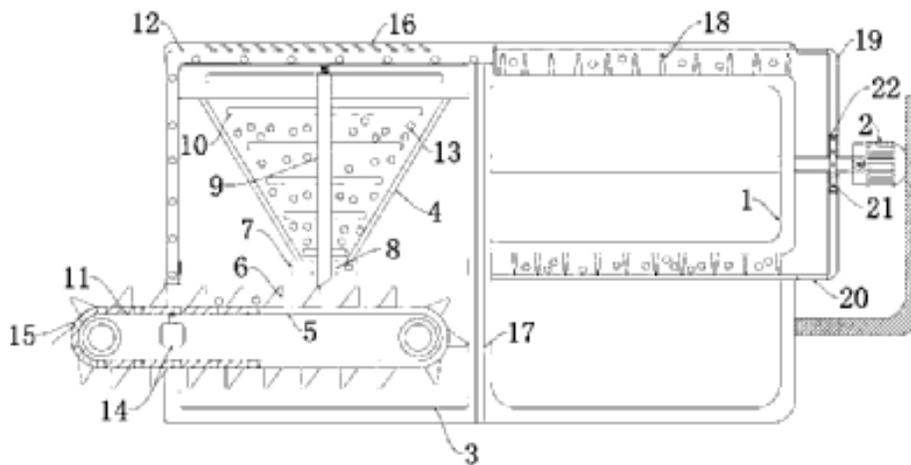
A23N12/10

Máquinas para limpiar, blanquear, secar o tostar frutas o verduras, por ejemplo, café, cacao, frutos secos, Tostadores rotativos

RESUMEN

La invención es una máquina para castañas chinas con función de limpieza. El dispositivo incluye un cuerpo principal con un motor y una caja de montaje en la que se encuentra una caja de limpieza cónica llena de pequeñas bolas de algodón. Dos cintas transportadoras con placas en forma de cuña mueven las castañas a través de la caja. Un eje de transmisión con una varilla de agitación y una placa de cubierta magnética en la parte inferior facilita el proceso. La máquina limpia eficazmente las castañas, evitando que el caramelo y la ceniza se adhieran a las manos de las personas.

FIGURA



Método de preparación de gachas liofilizadas de castañas chinas fragantes y nutritivas

SOLICITANTE Dayouzuowei Tianjin Cold Chain Equipment Co Ltd.

PAÍS DEL SOLICITANTE China 

INVENTOR Xihong Li et al

NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN113040319

FECHA DE PUBLICACIÓN 29-06-2021

ENLACE SOLICITUD
[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE



[Página web](#)

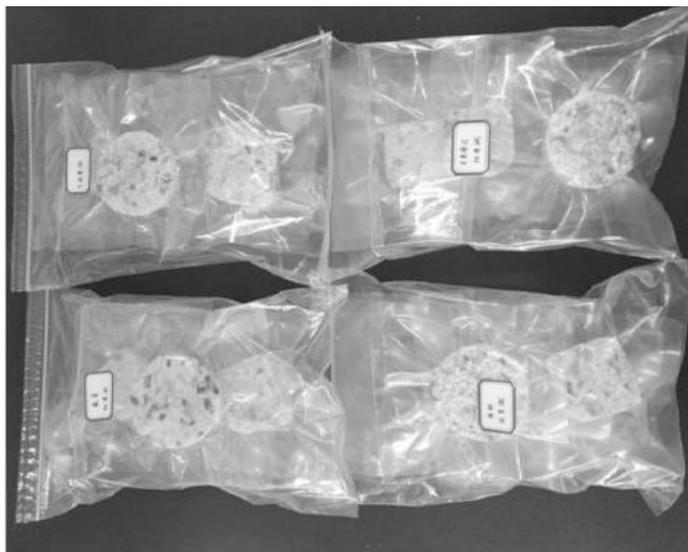
CLASIFICACIÓN CIP
A23L7/10

Productos derivados de cereales;
Productos de malta; Preparación o
tratamiento de los mismos,
Productos derivados de cereales

RESUMEN

La invención describe un método para preparar gachas de castaña china nutricionales y liofilizadas, que conservan su aroma y propiedades. El proceso de siete pasos incluye el pretratamiento de los ingredientes, la preparación de almidón de castaña y partículas de almidón con extracto de hongo, la cocción y el pre-enfriamiento. Finalmente, se realiza un liofilizado al vacío con una membrana especial de celulosa y extracto de ajo para resolver los problemas de pérdida de aroma, nutrientes y rehidratación deficiente, logrando un producto con una vida útil más larga y de alta calidad.

FIGURA



Tecnología de procesamiento de las semillas de castaña congeladas rápidamente

SOLICITANTE Beijing Fuyinong Chestnuts Co Ltd.

PAÍS DEL SOLICITANTE China 

INVENTOR Xiaoyu Yu

NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN110326766

FECHA DE PUBLICACIÓN 15-10-2019

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE



[Página web](#)

CLASIFICACIÓN CIP

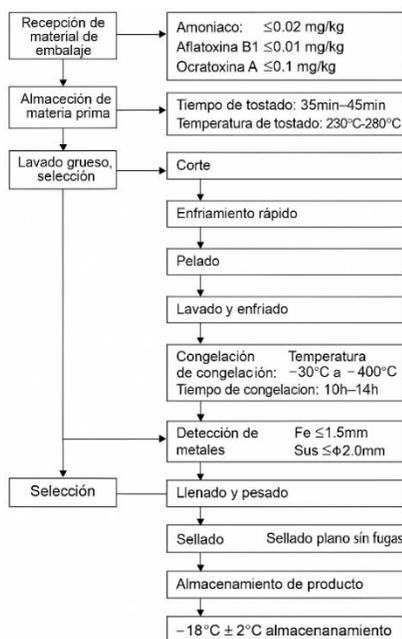
A23L25/00

Alimento compuesto principalmente de nueces o semillas; preparación o tratamiento de los mismos

RESUMEN

La invención se relaciona con una tecnología de procesamiento de granos de castaña ultracongelados. La tecnología de procesamiento comprende las siguientes etapas que se realizan de forma secuencial: raspar para obtener aperturas, saltear, reducir la temperatura rápidamente, pelar, limpiar y enfriar, y ultracongelar. La condición para saltear se establece de la siguiente manera: la temperatura es de 230-280 °C y el tiempo es de 35-45 minutos. Durante el proceso de salteado, se utiliza una forma de mezclar y saltear las castañas chinas con arena. Antes de saltear, las castañas chinas deben envolverse con una capa de malta. Después de saltearlas, las castañas chinas se separan de la arena con un tamiz. La condición para la reducción rápida de temperatura se establece de la siguiente manera: la temperatura es de -30 a -20 °C y el tiempo es de 30-40 segundos. A través de esta técnica, los granos de castaña se pueden procesar y se pueden conservar por completo sus características naturales, por lo que la tecnología de procesamiento se adapta a las necesidades de la vida moderna de ritmo acelerado.

FIGURA



Equipo automático para el procesamiento de castañas

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE

Wuxi Shixi Yihao Planting Professional Cooperative

DATOS SOLICITANTE

PAÍS DEL SOLICITANTE

China



No disponible

INVENTOR

Xianjiang Luo et al

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

CN209073450

CLASIFICACIÓN CIP

A23N5/00

FECHA DE PUBLICACIÓN

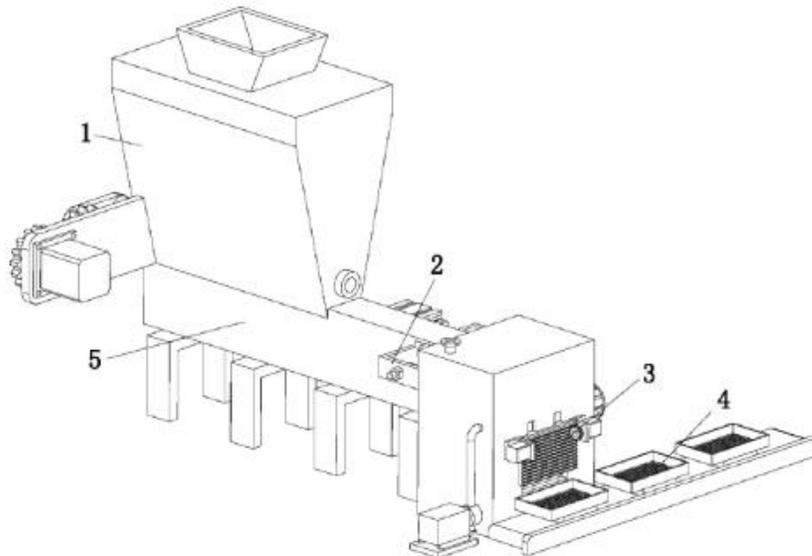
09-07-2019

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces

RESUMEN

El modelo de utilidad describe un equipo automático para procesar castañas con una estructura simple y un alto grado de automatización. El sistema, dispuesto de forma secuencial, consta de: Un dispositivo de alimentación automática; un dispositivo de eliminación de rebabas; un dispositivo de clasificación y cribado; un dispositivo de limpieza y envasado. Cada uno de ellos cuenta con sus propios componentes especializados. Este equipo reduce la necesidad de mano de obra y mejora significativamente la eficiencia de la producción.

FIGURA



Máquina para retirar la tierra de las castañas de agua húmedas con secado al aire

SOLICITANTE Wuhu Lejia Automation Machinery Co Ltd.

PAÍS DEL SOLICITANTE China 

INVENTOR Niansheng Ding

NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN109105919

FECHA DE PUBLICACIÓN 01-01-2019

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE

 WUHU LEJIA ELECTRICAL CO., LTD

[Página web](#)

CLASIFICACIÓN CIP

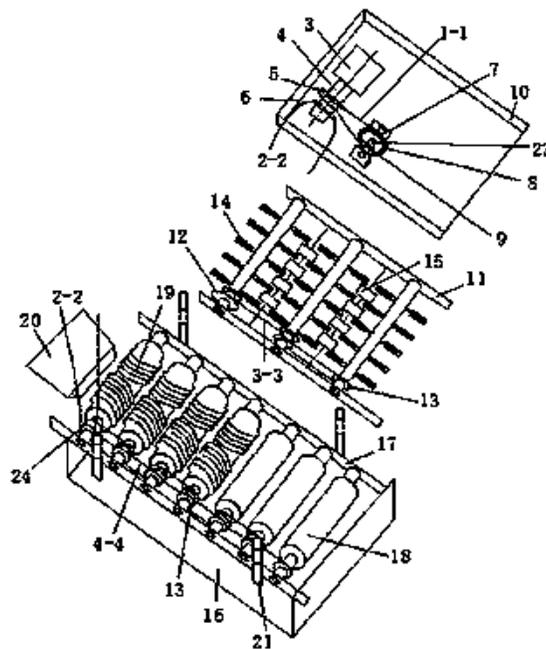
A23N12/00

Máquinas para limpiar, blanquear, secar o tostar frutas o verduras, por ejemplo, café, cacao, frutos secos

RESUMEN

La invención es una máquina para secar y limpiar castaños de agua de la tierra. La máquina se compone de un bastidor con soportes, un motor, un eje giratorio y un sistema de cadenas y engranajes. El motor acciona un eje que, a través de cadenas, mueve los dispositivos de remoción de tierra y rodillos. Múltiples grupos de rodillos planos y de cepillo, junto con dispositivos de despojamiento de tierra, trabajan de manera secuencial. Este diseño estructural permite secar eficazmente los castaños y eliminar la tierra con baja intensidad de mano de obra y alta eficiencia de producción.

FIGURA



Equipo de secado inteligente para castañas chinas

SOLICITANTE Jinhua Sineike Technology Co Ltd.

PAÍS DEL SOLICITANTE China



INVENTOR Yue Cui

NÚMERO DE PUBLICACIÓN CN108669594

FECHA DE PUBLICACIÓN 19-10-2018

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

DATOS SOLICITANTE



[Página web](#)

CLASIFICACIÓN CIP

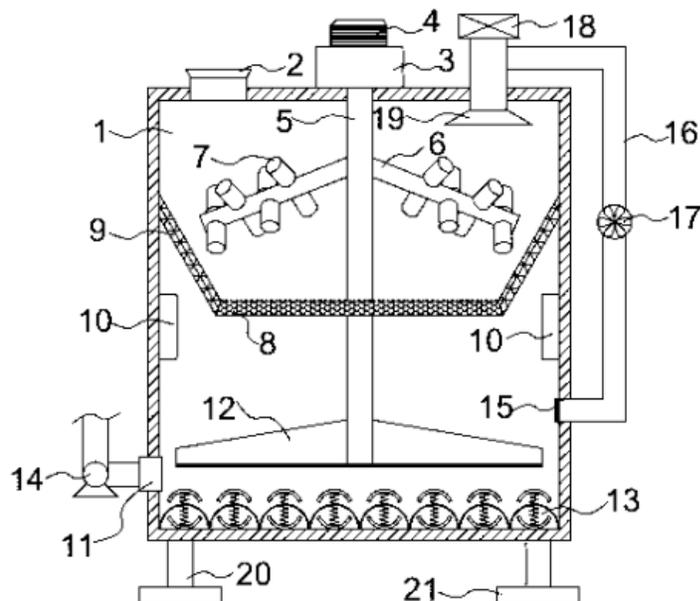
A23N12/08

Máquinas para limpiar, blanquear, secar o tostar frutas o verduras, por ejemplo, café, cacao, frutos secos, para secar o tostar

RESUMEN

La invención es un equipo de secado inteligente para castañas chinas, descrito en la invención, consta de una caja de secado sobre una base con un motor superior que impulsa un eje agitador. Este eje, equipado con brazos y dientes agitadores escalonados, se extiende dentro de la caja. El equipo tiene un puerto de alimentación, un soplador de aire conectado a una boquilla y un puerto de descarga con un extractor. Su diseño simple ahorra mano de obra y energía al reciclar el calor residual. Además, el proceso de agitación daña la unión entre el grano y la cáscara interna, facilitando el pelado.

FIGURA



Máquina peladora de nueces fácil de mover

ENLACE SOLICITUD

[Ver Patente](#)

SOLICITANTE

Hubei Wanzhangya Agriculture Co., Ltd.

DATOS SOLICITANTE

PAÍS DEL SOLICITANTE

China



 湖北惠民農業科技有限公司
HUBEI HUIMIN AGRICULTURAL TECHNOLOGY CO., LTD.

[Página web](#)

INVENTOR

Hu Wu et al

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

CN112931889

CLASIFICACIÓN CIP

A23N5/08

FECHA DE PUBLICACIÓN

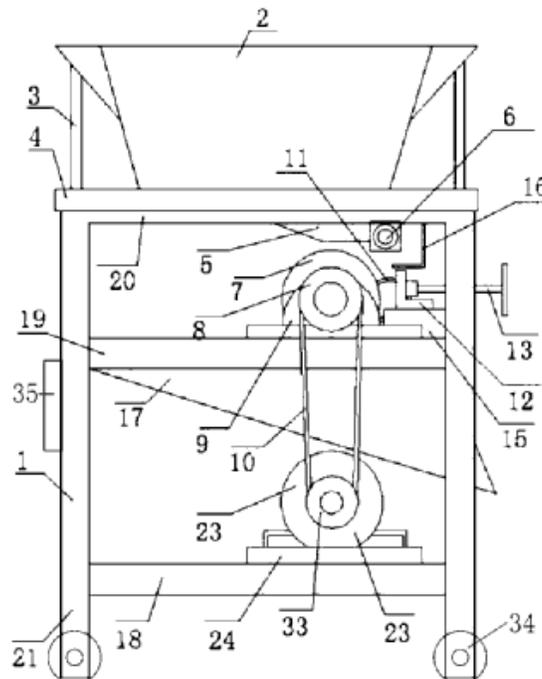
11-06-2021

Máquinas para descascarar, desgranar o cascar nueces, para retirar las cáscaras carnosas o fibrosas de las nueces

RESUMEN

La invención es una máquina peladora de frutos secos portátil, compuesta por un bastidor, un dispositivo de alimentación con una tolva, un dispositivo de pelado que incluye un rodillo y tiras, un dispositivo de descarga, un dispositivo de transmisión de potencia con poleas y una correa, y un dispositivo de posicionamiento para el motor. El diseño permite una alta velocidad de pelado sin dañar los frutos secos, con la capacidad de limpiarlos y ajustar la profundidad del pelado. Además, la máquina es fácil de transportar y la posición del motor es ajustable, lo que la hace versátil y conveniente para su uso.

FIGURA



GLOSARIO

Las definiciones presentadas se basan principalmente en los informes de la Oficina Mundial de Propiedad Intelectual (OMPI), la Oficina Europea de Patentes (EPO) y el Instituto Nacional de Propiedad Industrial de Chile (INAPI).

Clasificación Internacional de Patentes (CIP): El sistema jerárquico de clasificación divide el área tecnológica en secciones, clases, subclases y grupos. La clasificación es una herramienta esencial y universal para encontrar documentos de patente en las búsquedas que se realizan en el estado de la técnica, ya que no se encuentra limitada por el idioma.

Familia de patentes: Documentos de patentes relacionadas con invenciones que son patentadas o están en proceso de patentamiento, en múltiples países, lo que da lugar a la existencia de varios documentos de patentes similares, redactados en el idioma oficial de cada país u organismo donde se ha presentado la patente. Comparten la misma combinación de prioridades.

Familia INPADOC: Una familia de patentes extendida INPADOC es una colección de documentos de patente que cubren una tecnología. El contenido técnico de las solicitudes es similar, pero no necesariamente el mismo. Los miembros de una familia extendida de patentes INPADOC tendrán al menos una prioridad en común con al menos otro miembro, ya sea directa o indirectamente.

Inventor: Es la persona o personas naturales que han desarrollado una invención.

Solicitante: Persona(s), empresa(s) o institución(es) que solicita(n) a un Estado el otorgamiento del derecho de protección, por tanto, quien(es) se registren en esta categoría será(n) el (los) propietario(s) de la marca o patente.

Titular: Es el poseedor del título de propiedad sobre una patente.

Oficina de Patentes: Es el organismo público responsable de la concesión, trámite y registro de patentes de invención o modelos de utilidad. En Chile, el organismo encargado de cumplir estas labores es el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI).

Patentes: Son aquellas solicitudes que la Oficina de Patentes ha evaluado y determinado que cumplen con los requisitos formales y de fondo para ser patentables, por lo que son concedidas al titular.

PCT: El Tratado de Cooperación en materia de Patentes (PCT), es un tratado internacional administrado por la Organización Mundial de Propiedad Intelectual (OMPI), cuyo objetivo es simplificar y hacer más accesible -para los usuarios y oficinas de patentes- el proceso de presentación de solicitudes internacionales de patente, con miras a proteger las invenciones en varios países.



© 2025 Instituto Nacional de Propiedad Industrial – INAPI