



Producción de alimentos para dietas veganas, vegetarianas y alergias alimentarias

Abril de 2021



INAPI
Ministerio de
Economía, Fomento y
Turismo

Gobierno de Chile

Edición 119

CRÉDITOS

Este informe ha sido elaborado por Paz Osorio Delgado, Gloria Bravo Barrales, Carmen Castro Retamal 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:

- **Inventiones 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.
- **Inventiones 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
Composiciones alimenticias de microalgas.....	9
Composición vegana/vegetariana.....	10
Aceite de chía encapsulado.....	11
Emulsión vegana.....	12
Producto alimenticio.....	13
Composiciones y métodos de obtención de huevos veganos.....	14
Productos alimenticios deshidratados nutricionalmente densos, veganos y sin gluten.....	15
Salsa vegetariana de pimiento sobre la base de ajo.....	16
Proceso para producir un sabor.....	17
Producto alimenticio abatible y un método para prepararlo.....	18
Solución con refuerzo alcalino con antioxidantes.....	19
Bebida de proteína vegana.....	20
Bacterias del ácido láctico y sus componentes celulares y método de obtención de las mismas.....	21

Planta Hsp70 para uso en el tratamiento de alergias alimentarias.....22

Sustancia antialérgica y alimento que la contiene.....23

Torta de raíz de loto horneada y un alimento sólido que la contenga.....24

Proceso para la preparación de una composición probiótica con propiedades antialérgicas.....25

Composición que comprende cepas de *lactobacillus helveticus*.....26

Epicatecina para aliviar los síntomas de alergia.....27

Composición de la mayonesa baja en grasa y método para producirla.....28

Fórmula libre de proteína.....29

Tratamiento de alergias con extracto de proteína de suero acuoso tratado con ácido.....30

INTRODUCCIÓN

En los últimos años se ha observado un significativo aumento en la demanda por alimentos asociada a estilos de vida veganos y vegetarianos, sí como para consumidores que presentan algún tipo de restricción asociadas a alergias alimentarias. Eso ha promovido el desarrollo de nuevos productos alimenticios, que cumplan con estándares para estos consumidores y, con ello, la búsqueda de procesos e ingredientes alternativos que sean lo más naturales posible y con el contenido de nutrientes esenciales compatible con un estilo de vida saludable.

Las dietas veganas y vegetarianas se han popularizado en el último tiempo por múltiples razones, tal como la empatía hacia los animales, la preocupación sobre el futuro de nuestro planeta o la preocupación por la salud. En el caso de la dieta vegana, no se incluye en ésta ningún tipo de alimento de origen animal. En el caso de la dieta vegetariana, se trata de una opción que favorece el consumo de alimentos de origen vegetal y la reducción o eliminación total de los alimentos de origen animal. En ese sentido, los desarrollos tecnológicos para dietas veganas y vegetarianas apuntan a desarrollar productos que no comprendan ingredientes de origen animal, pero que contengan los nutrientes, al menos esenciales, tal como las proteínas.

En cuanto a la alergia o hipersensibilidad alimentaria, es la reacción adversa que presenta un individuo tras la ingestión, contacto o inhalación de un alimento. Es una respuesta exagerada de nuestro sistema inmunológico a un alimento, que induce la generación de anticuerpos. En este caso, el alimento resulta un alérgeno que provoca la reacción, dado que el sistema inmunitario los reconoce como “extraños” o “peligrosos”. Los principales alimentos que producen reacciones alérgicas son la leche de vaca, huevo, pescado, marisco, leguminosas, cereales, frutas frescas y frutos secos. De acuerdo a esto, el desarrollo de productos para dietas asociadas a alergias alimentarias apunta a utilizar sustitutos nutricionales de los productos que causan alergias, así como a incluir compuestos que evitan o controlan la reacción alérgica.

En este contexto, el presente Informe de Dominio Público n° 119 reúne ejemplos de 22 documentos de patentes, los cuales describen tecnologías de productos y procesos que tienen como finalidad satisfacer la demanda asociada a la alimentación vegana y vegetariana, así como las determinadas por restricciones asociadas a alergias alimentarias. De esa manera, el documento ofrece una muestra de soluciones tecnológicas disponibles en Chile de forma gratuita y sin restricciones para su uso en el mercado nacional.

Le invitamos cordialmente a conocer la información que le entregamos en este informe.

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.

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 otros países, pero 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.

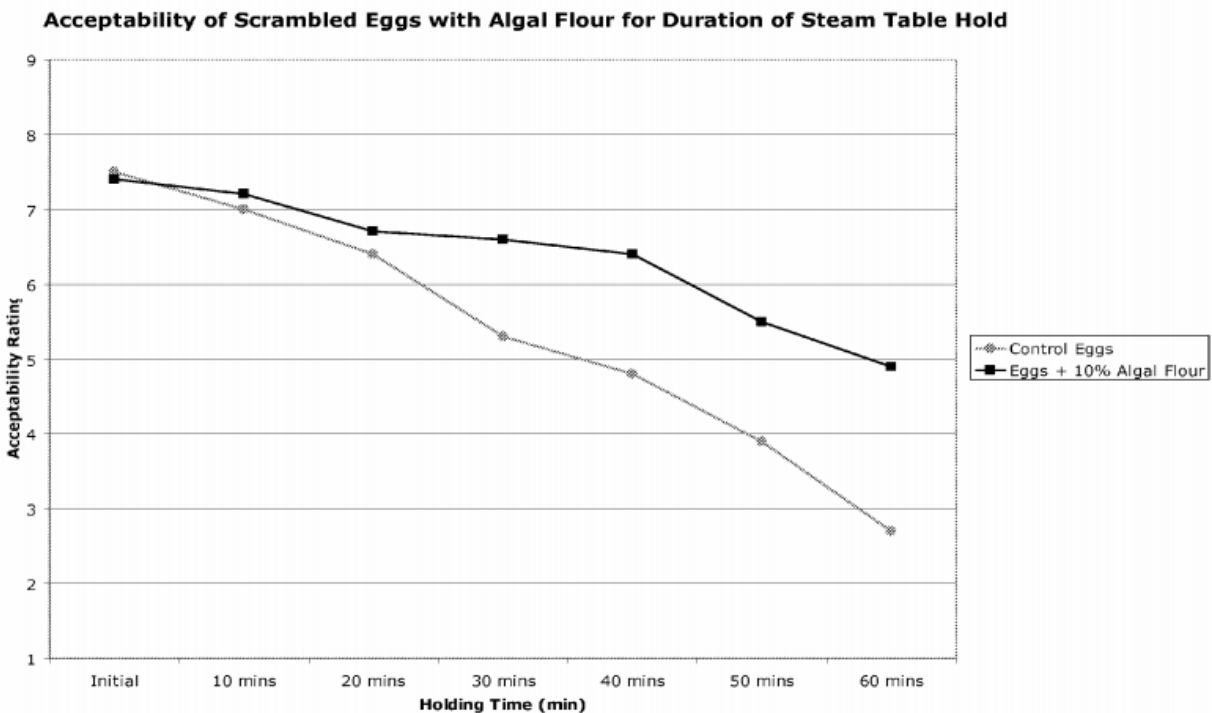
Composiciones alimenticias de microalgas

PAÍS	: Estados Unidos	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Geoffrey Brooks et al	Dominio público
SOLICITANTE	: Geoffrey Brooks et al	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: US2012128851	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 24/05/2012	https://bit.ly/2NL3pFQ
CLASIFICACIÓN CIP	: A21D10/00	
	: Batidos, masa o mezclas antes de hornear	

RESUMEN

El presente documento divulga composiciones alimenticias de microalgas, que comprenden biomasa de microalgas que se han procesado en copos, polvos y harinas. La biomasa de microalgas de la invención es baja en grasas saturadas, alta en aceite de triglicéridos monoinsaturados y puede ser una buena fuente de fibra. La invención también comprende biomasa de microalgas que es adecuada como fuente de proteína vegetariana y también como buena fuente de fibra. También se describen en el presente documento nuevos métodos para formular composiciones alimenticias que incluyen bebidas, productos horneados, productos de huevo, alimentos reducidos en grasas y alimentos sin gluten.

FIGURA



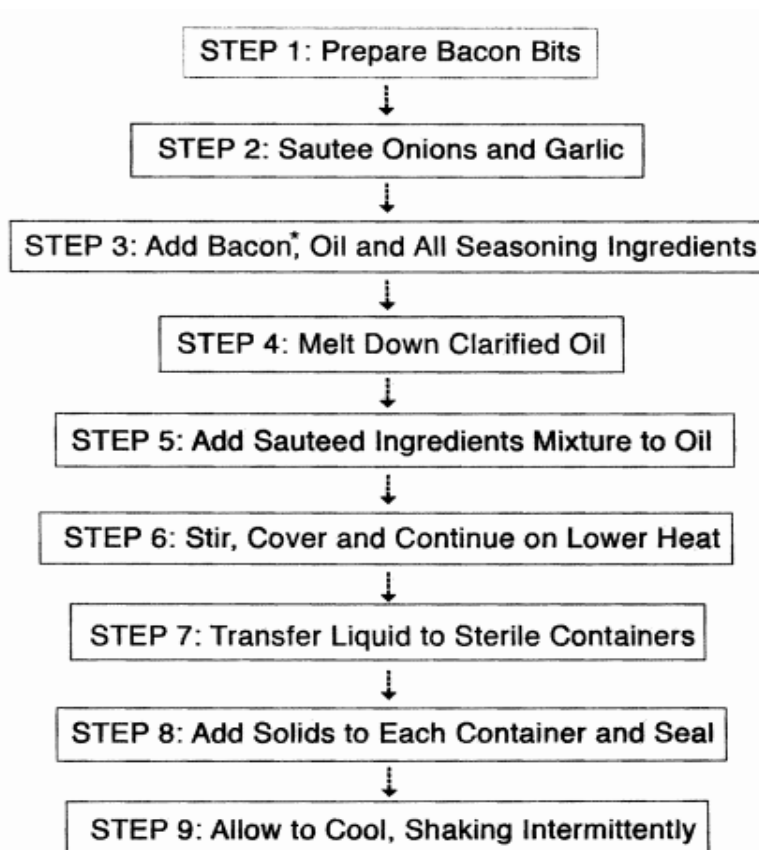
Composición vegana/vegetariana

PAÍS	: Canadá	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Christian Colohan	Dominio público
SOLICITANTE	: Christian Colohan	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: CA2837347	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 19/06/2015	https://bit.ly/31q2U7z
CLASIFICACIÓN CIP	: A23D9/007	
	: Caracterizado por ingredientes distintos a los triglicéridos de ácidos grasos	

RESUMEN

El presente documento divulga una composición vegana/vegetariana donde se sustituye la grasa de tocino que se utiliza para cocinar, hornear y freír alimentos. En sabor y consistencia está hecho para replicar la grasa de tocino, excluyendo los ingredientes de origen animal. El compuesto se prepara derritiendo y luego reconstituyendo aceite vegetal clarificado (que puede incluir aceite de canola, palma, soja, coco o cualquier combinación de aceites vegetales) con el sabor del tocino ahumado, agregando varios ingredientes que se fríen por separado y se hierven en el mezcla de aceite. Luego, la composición se solidifica cuando se enfría y se mezcla o agita mientras se enfría para distribuir uniformemente los ingredientes añadidos en la composición.

FIGURA



Aceite de chía encapsulado

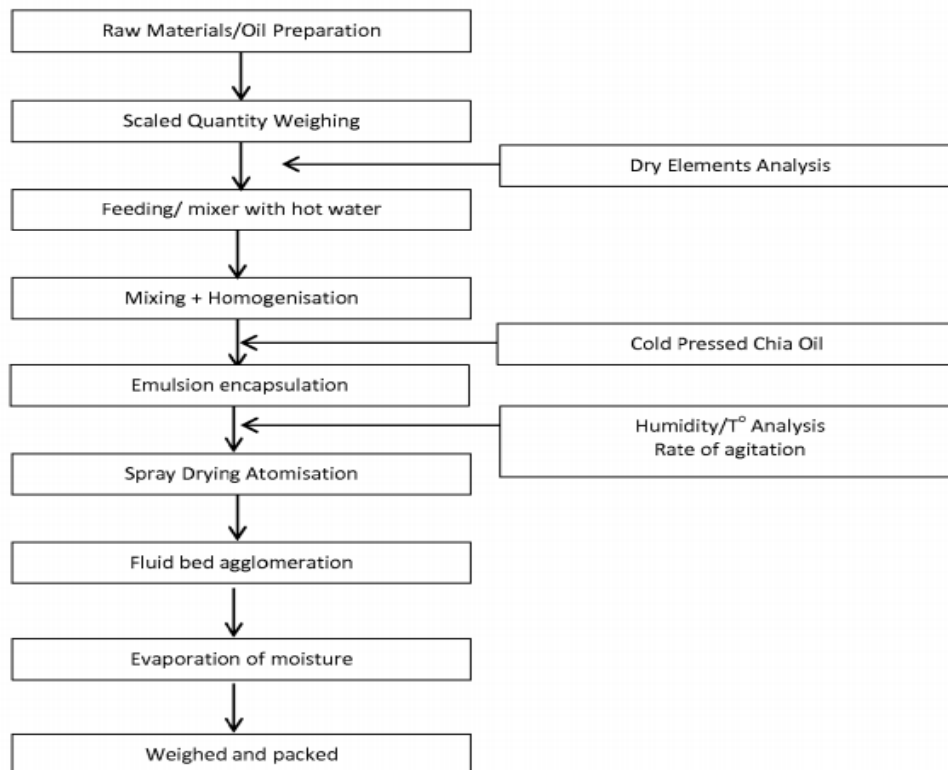
PAÍS : Reino Unido
INVENTOR : Imran Mohammed
SOLICITANTE : Infoods Ltd
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : GB2500673
FECHA DE PUBLICACIÓN : 02/10/2013
CLASIFICACIÓN CIP : A23D9/02
: Aceites o grasas
comestibles, p. ej. Mantecas,
aceites para cocinar,
caracterizado por la
producción o elaboración

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
<https://bit.ly/39bAqm1>

RESUMEN

Este documento divulga un aceite de chía (*Salvia Hispanica*) que comprende una fuente vegetariana de ácidos grasos Omega-3, en particular ácido alfa-linolénico. En proceso de obtención se forma un polvo soluble que fluye libremente emulsionando aceite de chía prensado en frío con una solución de material encapsulado como carragenina o pectina con proteína. La emulsión se seca por pulverización para formar un encapsulado. El encapsulado en polvo se aglomera luego para aumentar el tamaño de las partículas a 60-80 micrómetros. El proceso de encapsulación aumenta la estabilidad a la oxidación de los aceites de chía. El polvo se humedece fácilmente y se puede agregar a productos alimenticios como productos horneados, mermeladas y yogures.

FIGURA



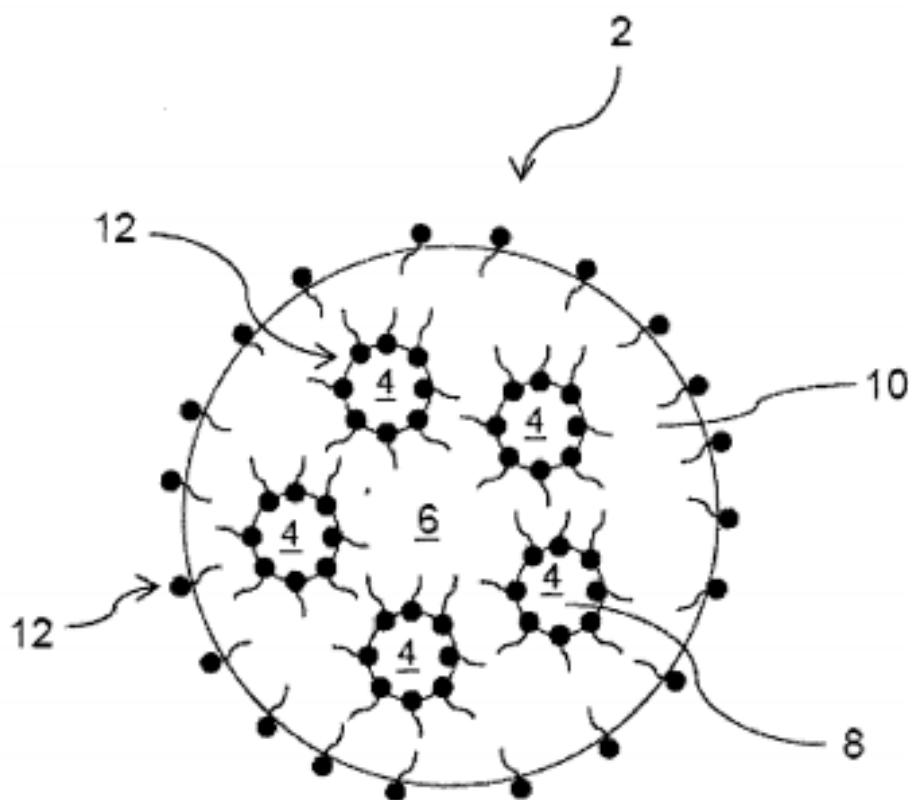
Emulsión vegana

PAÍS	: Estados Unidos	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Juergen Starck	Dominio público
SOLICITANTE	: Planaturo GmbH & Co Kg	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: US2014363477	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 11/12/2014	https://bit.ly/3dliBSV
CLASIFICACIÓN CIP	: A23D7/00	
	: Composiciones de aceites o grasas comestibles que contienen una fase acuosa	

RESUMEN

La presente invención se refiere a una emulsión vegana, en particular una emulsión alimentaria y/o una emulsión cosmética. La emulsión según la invención es una emulsión múltiple en la que al menos el 90% de las gotitas de emulsión tienen un diámetro de 2 a 10 μm , preferiblemente de 4 a 8 μm .

FIGURA



Producto alimenticio

PAÍS

: Reino Unido

USO DE LA PATENTE

INVENTOR

: Thomas James Pyman et al

Dominio público

SOLICITANTE

: Thomas James Pyman et al

Patente no solicitada en Chile

NÚMERO DE PUBLICACIÓN

: GB2516898

ENLACE

FECHA DE PUBLICACIÓN

: 11/02/2015

<https://bit.ly/3ciWA7U>

CLASIFICACIÓN CIP

: A23L13/60

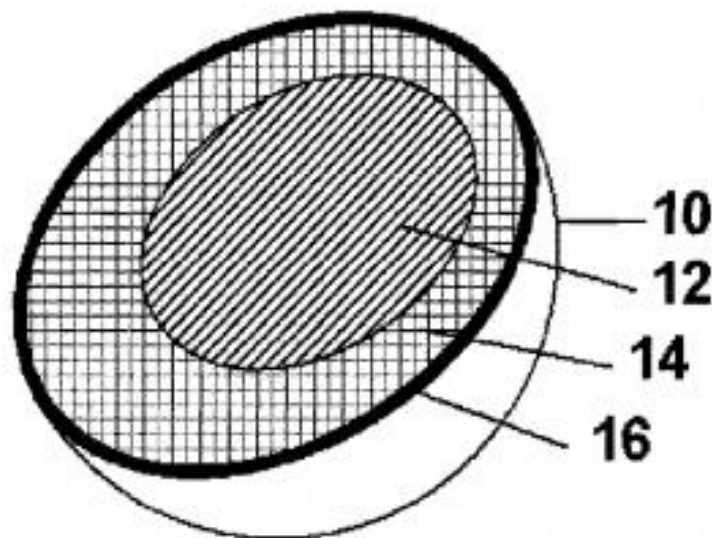
: Productos cárnicos triturados o emulsionados, tal como salchichas; carne reformada a partir de productos cárnicos triturados

RESUMEN

La presente invención divulga un producto alimenticio que comprende un núcleo de paté, un borde de carne de salchicha y un recubrimiento crujiente. El producto alimenticio es una variación de un huevo escocés, en la que el huevo se sustituye por paté. El paté puede ser de cualquier carne, pescado, queso, queso crema, queso crema no lácteo. La carne de salchicha puede ser un producto vegetariano. En un método de elaboración del producto alimenticio comprende un núcleo de paté con un borde de carne de salchicha, el paté se hace sustancialmente sólido al bajar su temperatura lo suficiente y/o se congela, y luego se rodea con carne. El producto se fríe en una freidora para dorarlo y luego se hornea en un horno.

FIGURA

FIG. 1



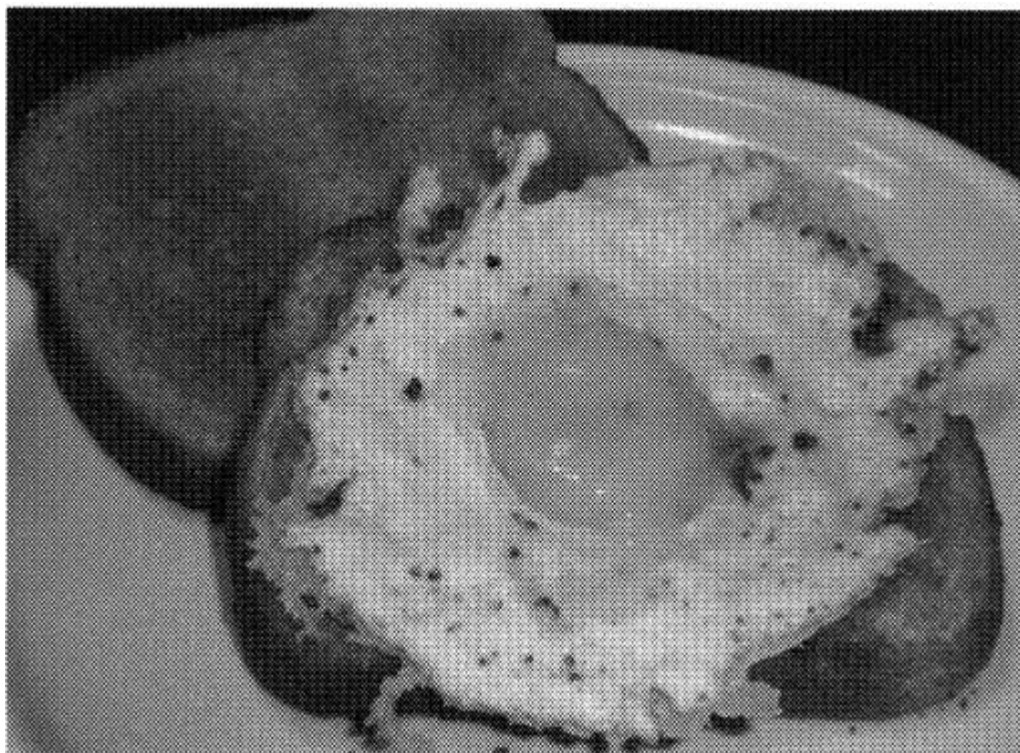
Composiciones y métodos de obtención de huevos veganos

PAÍS	: Estados Unidos	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Rockney Shephard	Dominio público
SOLICITANTE	: Rockney Shephard	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: US2013084361	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 04/04/2013	https://bit.ly/3tO65C0
CLASIFICACIÓN CIP	: A23J1/18	
	: Obtención de composiciones proteicas para alimentos; apertura a granel de huevos y separación de yemas de claras, de levaduras	

RESUMEN

La presente invención se refiere a composiciones y métodos para la preparación de yemas de huevo veganos, claras de huevo y huevos enteros simulados, que consisten en las composiciones de yema de huevo y clara de huevo veganos, para su consumo. Las composiciones simulan sensorialmente un huevo de origen animal, como un huevo de gallina, y pueden tener el mismo contenido de proteínas y vitaminas.

FIGURA



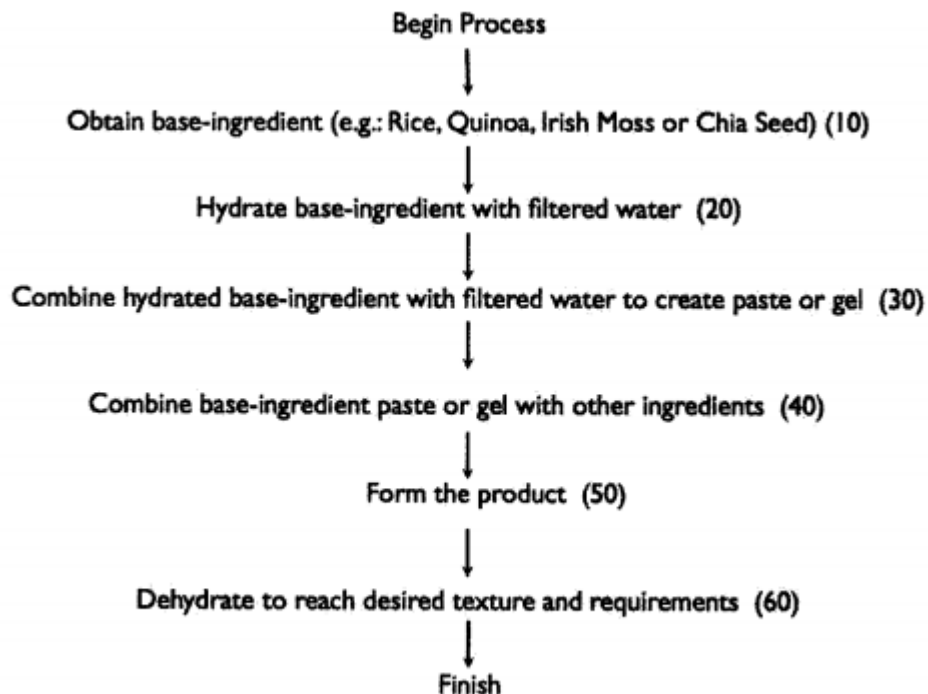
Productos alimenticios deshidratados nutricionalmente densos, veganos y sin gluten

PAÍS	: Canadá	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Heather Smith et al	Dominio público
SOLICITANTE	: Heather Smith et al	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: CA2809732	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 11/09/2014	https://bit.ly/3rjt3iT
CLASIFICACIÓN CIP	: A21D10/00	
	: Batidos, masa o mezclas antes de hornear	

RESUMEN

Esta invención se refiere a productos alimenticios deshidratados nutricionalmente densos, veganos, sin gluten, tales como arroz integral, quínoa germinada, o semilla de chía, denominados como "ingrediente base". El ingrediente base se usa para mezclar y unir una variedad de ingredientes crudos, veganos y sin gluten para un rendimiento nutricional, sabor y textura excepcionales, una vez deshidratados. El proceso de deshidratación se lleva a cabo a temperaturas muy bajas (115°F o menos) para preservar los nutrientes y la potencia de las enzimas. Los productos alimenticios hidratados crean una pasta o un gel, dependiendo de cuál de los productos anteriores se utilice una vez que se haya completado la hidratación. Se pueden producir productos alimenticios orgánicos deshidratados, que incluyen -pero no se limitan a- panes, galletas, cuadrados, galletas saladas, barras de granola, barras de desayuno, masas para pasteles, etc.

FIGURA



Salsa vegetariana de pimiento sobre la base de ajo

PAÍS	: Estados Unidos	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Amit Shah	Dominio público
SOLICITANTE	: Amit Shah	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: US2011274814	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 10/11/2011	https://bit.ly/3d2oN22
CLASIFICACIÓN CIP	: A23L27/10	
	: Especias, aromatizantes o condimentos naturales; extractos de los mismos	

RESUMEN

La presente invención divulga una salsa sobre la base de ajo, que incluye ajo, guindillas, pimientos morrones, una cantidad de aromas y especias. Estos ingredientes se combinan sin adición de conservantes. El método de preparación de la salsa sobre la base de ajo incluye ajíes caramelizados calentando o asando y mezclando los ingredientes en una mezcla, mezclando especias y aromatizantes.

FIGURA



Proceso para producir un sabor

PAÍS	: Países Bajos	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Johan Jan Willem Eshuis	Dominio público
SOLICITANTE	: Dsm Ip Assets Bv	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: WO2011039155	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 07/04/2011	https://bit.ly/39eq6K3
CLASIFICACIÓN CIP	: A23L27/20	
	: Especias; agentes aromatizantes o condimentos; agentes edulcorantes artificiales; sales de mesa; sucedáneos de la sal dietética; preparación o tratamiento de los mismos	

RESUMEN

La presente invención se refiere a un proceso para producir un sabor. La invención también divulga un producto que se obtiene mediante el proceso divulgado en este documento. El proceso de la invención comprende preparar una composición que comprende dos o más grasas vegetales; e incubar la composición en presencia de un oxidante en condiciones de temperatura y tiempo de reacción suficientes para que se desarrolle el sabor. El proceso puede ser sencillo y económico. El sabor a carne puede ser adecuado para uso vegetariano.

FIGURA

Table 2. Fatty acid composition of chicken fat and composition 1

Fatty acid	Chicken fat	composition 1
	%	%
C16:1 ω 7	4.4	0.2
C17:1	0.1	<0.01
C18:1 ω 9(c)	37.8	41.6
C18:1 ω 9(t)	0.2	<0.1
C18:1 ω 7(c)	2.2	1.8
C18:2 ω 6(c)	23.7	23.0
C18:3 ω 3	0.1	4.0
C20:1 ω 9	2.6	0.5
C20:2 ω 6	<0.1	<0.1
C22:1 ω 9	<0.1	<0.1
C24:1	<0.1	0.1

Producto alimenticio abatible y un método para prepararlo

PAÍS : Canadá
INVENTOR : Rose Anne Colavito
SOLICITANTE : Green Rabbit Llc
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : CA2790171
FECHA DE PUBLICACIÓN : 01/09/2011
CLASIFICACIÓN CIP : A23C13/12
: Crema; preparaciones de nata; elaboración de los mismos

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
<https://bit.ly/3tOmh6j>

RESUMEN

El presente documento divulga un producto alimenticio abatible y un método para prepararlo. El producto terminado se envasa mediante un proceso de envasado aséptico. Es estable en almacenamiento (los ingredientes no se degradan ni segregan durante el almacenamiento) a temperatura ambiente durante un período prolongado de tiempo, y se bate rígido para formar una cobertura cremosa uniforme en un período corto de tiempo. El producto está libre de productos/subproductos lácteos y animales, por lo que es adecuado para el consumo vegano, kosher o vegetariano. Además, el producto no contiene productos de soja y/o aceites procesados o aditivos químicos.

FIGURA

Table 1: Weight Percent Ranges for Components of the Whippable Topping Mixture

Component	Weight Percentage Range
Liquefying Agent	42% - 70%
Bulking Agent	5% - 22%
Protein Components	0.2% - 8%
Fatty Acids Components	0.25% - 21%
Surfactant	0.1% - 4%
Gelling Agent	0.05% - 1.5%
Emulsifying Agent(s)	0.1% - 4%
Other Components	0.01% - 1%

Solución con refuerzo alcalino con antioxidantes

PAÍS	: Estados Unidos	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Robert Kim	Dominio público
SOLICITANTE	: Robert Kim	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: US2012207883	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 16/08/2012	https://bit.ly/31ckVWK
CLASIFICACIÓN CIP	: A23L33/00	
	: Modificar las cualidades nutritivas de los alimentos; productos dietéticos; preparación o tratamiento de los mismos	

RESUMEN

El presente documento divulga una solución de fosfato tripotásico saturado, muy alcalina y ultrabaja en sodio, como aditivo para dosis tales como gotas concentradas, tabletas, cápsulas, agua embotellada, bebidas u otras formas de dosificación. El aditivo incluye, además, potasio orgánico, calcio, zinc, magnesio, selenio y 79 oligoelementos. Los oligoelementos se extraen de los depósitos marinos de cloruro de magnesio técnico bajo en sodio que se une con aminoácidos. Los aminoácidos provienen de una fuente no animal, que es adecuada para vegetarianos y personas alérgicas a las proteínas animales. El aditivo nutricionalmente no contiene sodio, puede usarse como una gota acuosa concentrada o secarse y usarse como aditivo para formas de dosificación de suplementos dietéticos, incluidas tabletas, cápsulas, agua embotellada, bebidas y otros.

FIGURA

Ingredient	% by weight
High proteolytic papain enzyme	0.001
Citric acid	0.20
Tech. magnesium chloride (marine source)	0.10
Tripotassium phosphate	30
Magnesium chloride	0.03
Selenium (Selenite)	0.03
Potassium bicarbonate	6.00
Zinc lactate	0.05
Potassium citrate	0.10
Calcium chloride	0.05
Potassium lactate 60%	2.00
Purified deionized water	qs

Bebida de proteína vegana

PAÍS	: Reino Unido	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Ashley Mark Lawrence	Dominio público
SOLICITANTE	: Ashley Mark Lawrence	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: GB2494409	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 13/03/2013	https://bit.ly/2NPZ847
CLASIFICACIÓN CIP	: A23L2/39	
	: Concentrados de bebidas no alcohólicas; composiciones secas	

RESUMEN

El presente documento divulga un batido de proteínas que no contiene productos lácteos y tiene ingredientes añadidos que compensan las deficiencias en las dietas veganas y vegetarianas. El suplemento proteico también puede ser utilizado por consumidores alérgicos a los productos lácteos. Un suplemento de proteína en polvo preferido comprende proteína de fibra de guisante, polvo de maca, monohidrato de creatina, beta-alanina, glutamina, avena, dextrosa, treonina, leucina, taurina y aroma. La composición en polvo se mezcla con agua o leche y se consume dos veces al día.

FIGURA

Nutritional Information:

	Per 60g	Per 100g
Energy (Kj)	655	1092
Energy (Kcal)	156	260
Protein (g)	30	50
Carbohydrates (g)	13.8	23
Fat (g)	2.1	3.5

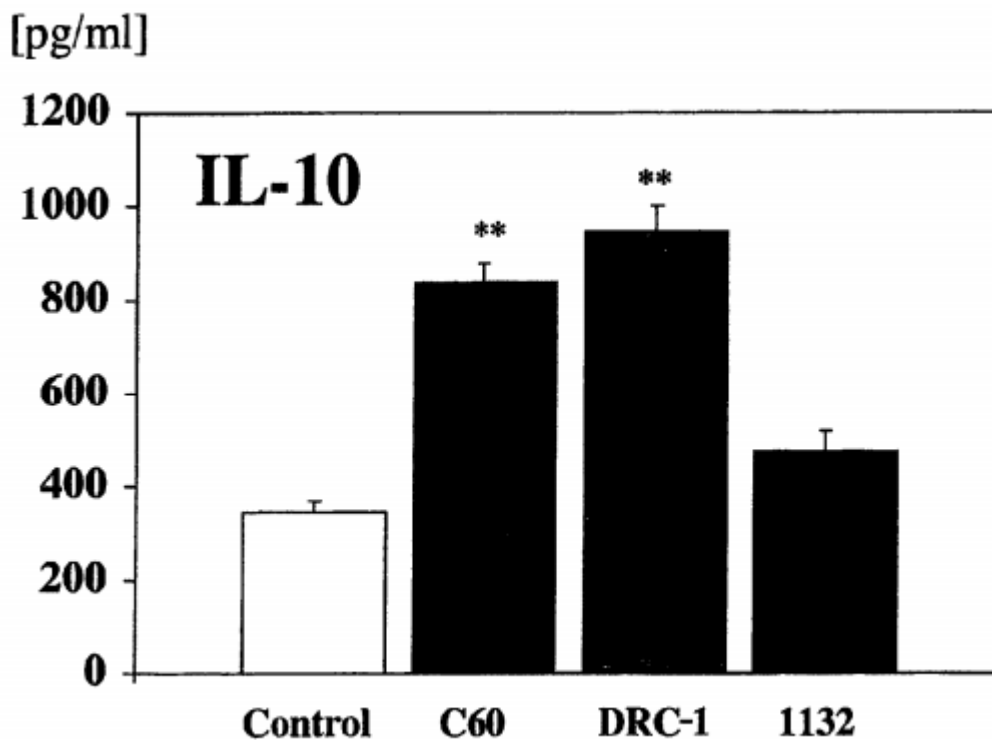
Bacterias del ácido láctico y sus componentes celulares y método de obtención de las mismas

PAÍS	: Estados Unidos	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Noriko Tsuji et al	Dominio público
SOLICITANTE	: Noriko Tsuji et al	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: US2011269165	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 03/11/2011	https://bit.ly/3ro1pRN
CLASIFICACIÓN CIP	: A23L29/00	
	: Alimentos o productos alimenticios que contienen aditivos, por ejemplo, fibras dietéticas; preparación o tratamiento de los mismos	

RESUMEN

El presente documento divulga microorganismos, tal como bacterias del ácido láctico e ingredientes del mismo, que contribuyan a la prevención y el tratamiento de enfermedades inmunitarias, incluidas alergias, enfermedades autoinmunes y enfermedades inflamatorias del intestino (por ejemplo: úlcera del intestino grueso). También se incorpora un método para seleccionar eficazmente el microorganismo y un método para inducir eficazmente inmunorreguladores células que juegan un papel importante en el mantenimiento de la homeostasis inmunológica utilizando el microorganismo o el ingrediente del mismo.

FIGURA



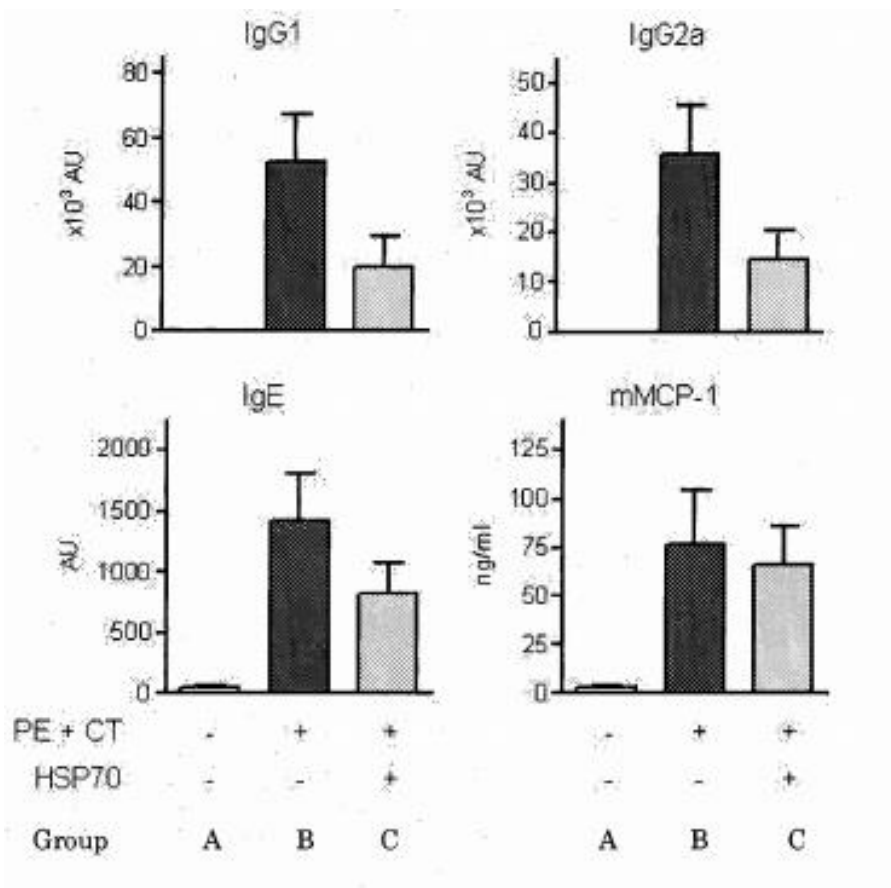
Planta Hsp70 para uso en el tratamiento de alergias alimentarias

PAÍS	: Estados Unidos	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Julia Lax et al	Dominio público
SOLICITANTE	: Alfa Biogene Internat Bv	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: US2014303089	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 09/10/2014	https://bit.ly/3fwQ7bq
CLASIFICACIÓN CIP	: A23L33/00	
	: Modificar las cualidades nutritivas de los alimentos; productos dietéticos; preparación o tratamiento de los mismos	

RESUMEN

El presente documento divulga un tratamiento para la alergia alimentaria, en particular para la alergia al maní o la leche. Este objetivo se cumplió proporcionando una planta Hsp70 o un hidrolizado de la misma para su uso en el tratamiento profiláctico o terapéutico de una alergia alimentaria.

FIGURA



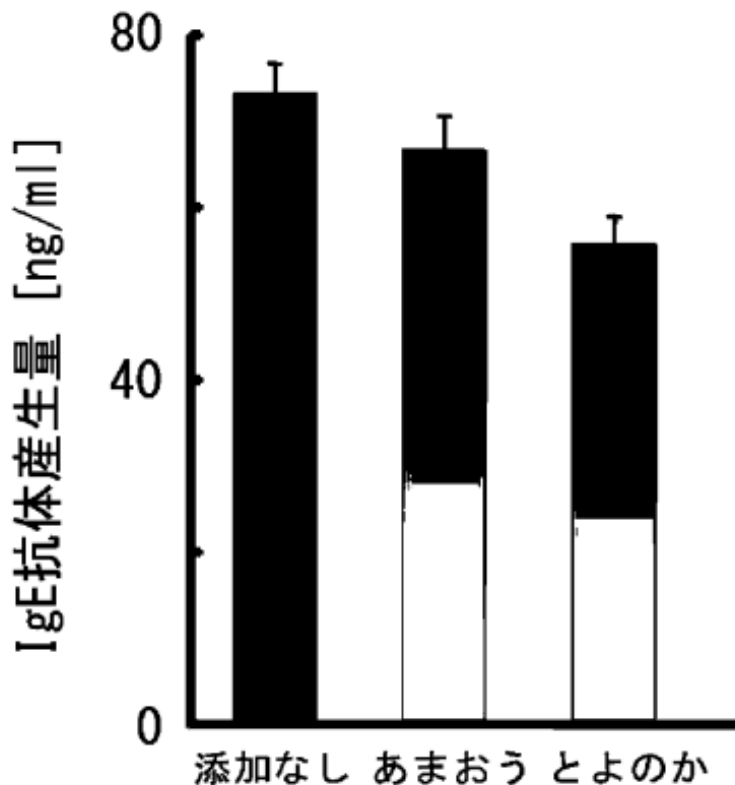
Sustancia antialérgica y alimento que la contiene

PAÍS	: Estados Unidos	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Hiroharu Kawahara; Yuichi Inoue	Dominio público
SOLICITANTE	: Inst Nat Colleges Tech Japan	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: US2014037690	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 06/02/2014	https://bit.ly/3ucJ4J7
CLASIFICACIÓN CIP	: A61K38/43	
	: Péptidos que tienen más de 20 aminoácidos; gastrinas; somatostatinas; melanotropinas; derivados de los mismos; enzimas; proenzimas; derivados de los mismos	

RESUMEN

Este documento divulga una sustancia antialérgica que elimina eficazmente los síntomas alérgicos suprimiendo la producción de un anticuerpo IgE en relación con la aparición de la alergia. También se divulga un agente medicinal (un agente antialérgico), o un alimento (un alimento funcional), cada uno de los cuales comprende una sustancia antialérgica como es un derivado de gliceraldehído-3-fosfato.

FIGURA



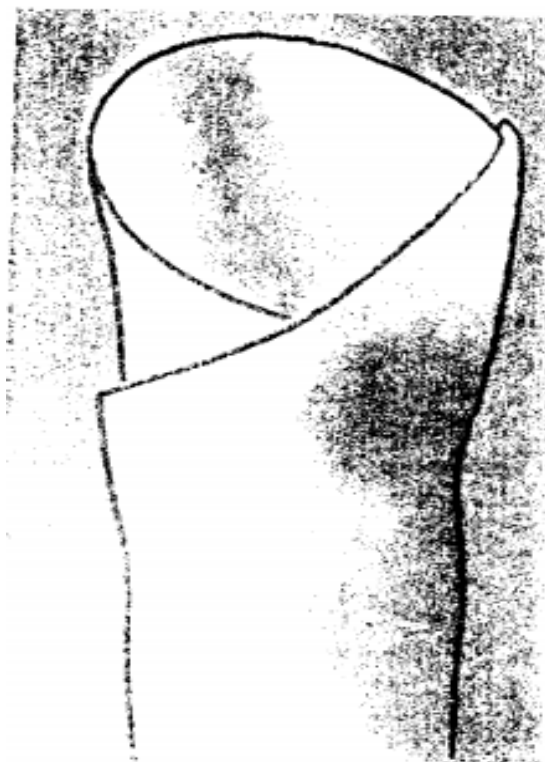
Torta de raíz de loto horneada y un alimento sólido que la contenga

PAÍS	: Estados Unidos	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Koji Kawaguchi et al	Dominio público
SOLICITANTE	: Lotusweets Co Ltd	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: US2015208673	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 30/07/2015	https://bit.ly/3dqosq8
CLASIFICACIÓN CIP	: A21D13/00	
	: Productos de panadería terminados o parcialmente terminados	

RESUMEN

Este documento divulga una torta de raíz de loto horneada y un alimento sólido que la contenga, como ingrediente principal, y un polvo de raíz de loto con poco riesgo de alergia. La torta de raíz de loto horneada está caracterizada por prepararse amasando una mezcla bajo calor, comprendiendo dicha mezcla un polvo de raíz de loto como ingrediente principal, y calentando y presurizando la materia amasada así obtenida para crear un producto horneado en forma de lámina delgada. Además, se divulga un alimento sólido que se caracteriza por prepararse calentando una mezcla, estando dicha mezcla libre de harina de trigo o huevo, y que comprende un polvo de raíz de loto como ingrediente principal, para elaborar un producto horneado.

FIGURA



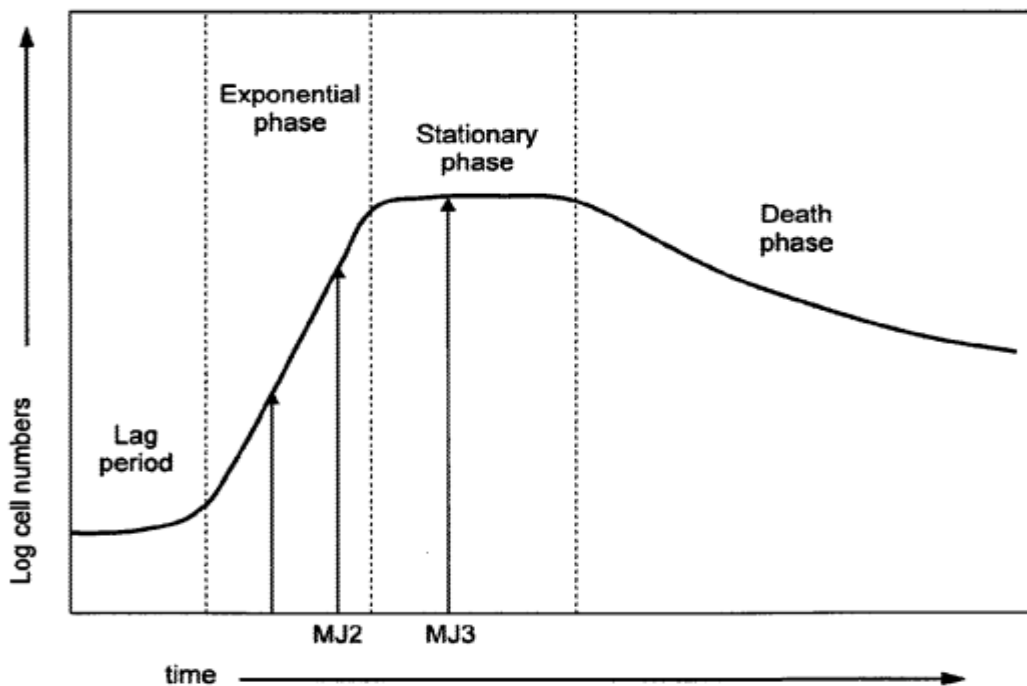
Proceso para la preparación de una composición probiótica con propiedades antialérgicas

PAÍS	: Canadá	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Eric Van Tol et al	Dominio público
SOLICITANTE	: Mead Johnson Nutrition Co	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: CA2772593	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 17/03/2011	https://bit.ly/3f9d58s
CLASIFICACIÓN CIP	: A23L29/00	
	: Alimentos o productos alimenticios que contienen aditivos; preparación o tratamiento de los mismos	

RESUMEN

El presente documento divulga un proceso para la preparación de una composición probiótica con propiedades antialérgicas. Es decir, preventivas de alergias y/o antialérgicas en un sentido terapéutico. El proceso comprende las etapas de someter *Lactobacillus rhamnosus Goldin Gorbach* (LGG) a cultivo en un medio de cultivo adecuado mediante un proceso por lotes; recolectar el sobrenadante del cultivo en una fase exponencial tardía de la etapa de cultivo; y eliminar el contenido líquido del sobrenadante del cultivo para obtener la composición. También se describe una composición que comprende una mezcla proteínica, pudiendo obtenerse dicha composición mediante el proceso anterior, y el uso de la misma en un producto dietético preferiblemente para apuntar a madres embarazadas, bebés o niños, así como su aplicación en alimentos para fines médicos específicos.

FIGURA



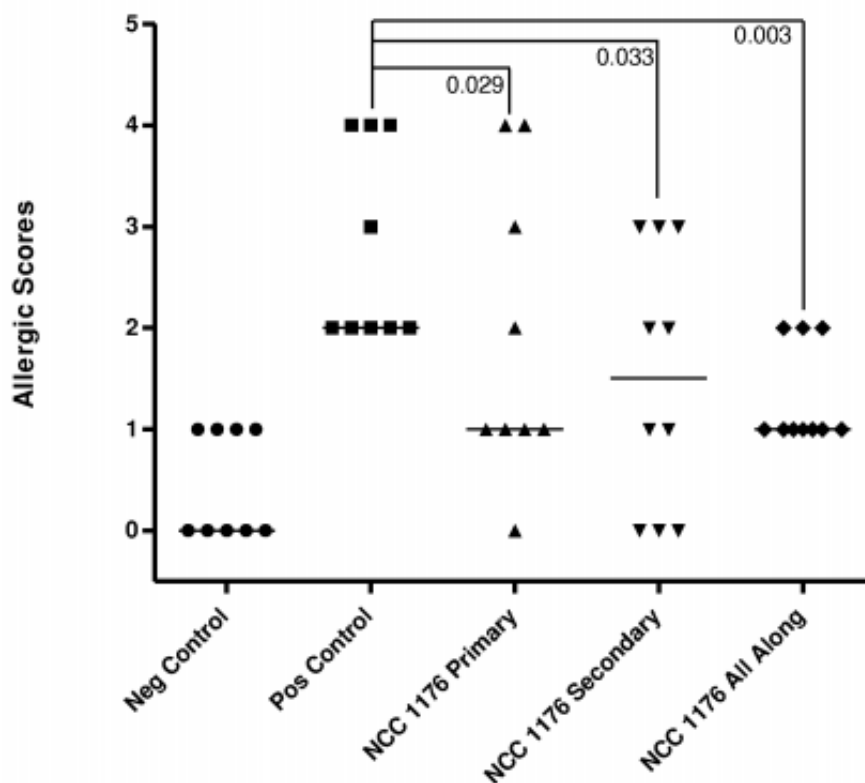
Composición que comprende cepas de *Lactobacillus helveticus*

PAÍS : Suiza
INVENTOR : Sebastien Holvoet et al
SOLICITANTE : Nestec SA
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : WO2013107750
FECHA DE PUBLICACIÓN : 25/07/2013
CLASIFICACIÓN CIP : A23L33/00
USO DE LA PATENTE : Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE : <https://bit.ly/2PrGgJb>
: Modificar las cualidades nutritivas de los alimentos; productos dietéticos; preparación o tratamiento de los mismos

RESUMEN

El presente documento divulga una composición que comprende cepas específicas de *Lactobacillus helveticus* para reducir los síntomas de alergias que se originan en alérgenos alimentarios, respiratorios o de contacto. Preferiblemente, la composición reduce los síntomas de alergias (prevención secundaria), mientras que también puede reducir la sensibilización (prevención primaria).

FIGURA



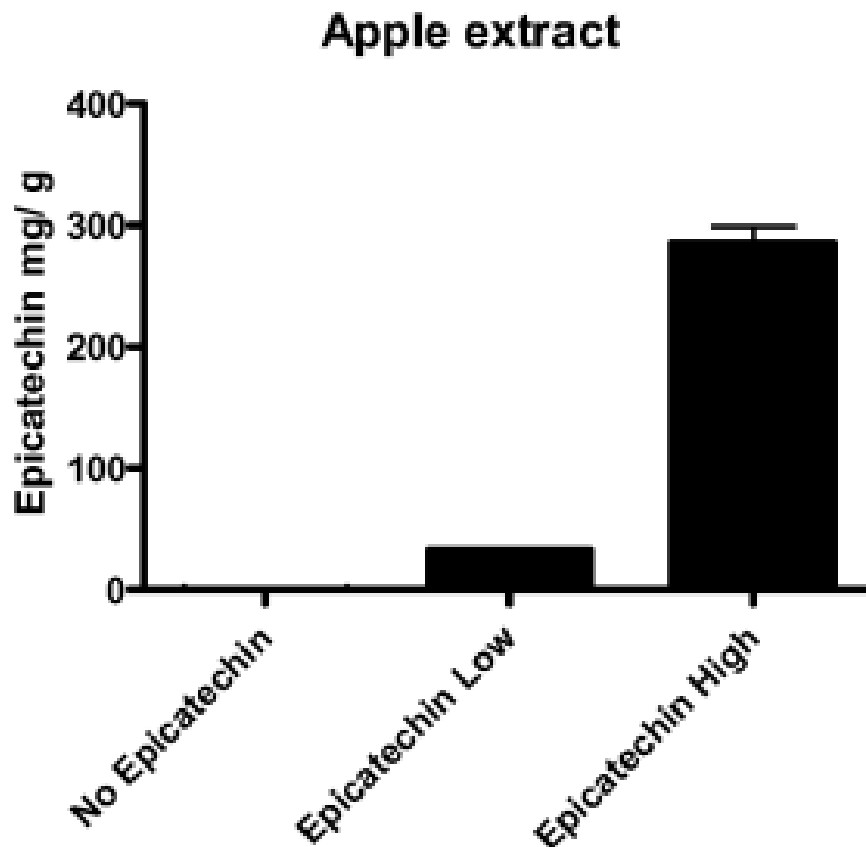
Epicatecina para aliviar los síntomas de alergia

PAÍS	: Suiza	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Annick Mercenier et al	Dominio público
SOLICITANTE	: Nestec SA	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: WO2013026897	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 28/02/2013	https://bit.ly/3soGJKD
CLASIFICACIÓN CIP	: A23L33/00	
	: Modificar las cualidades nutritivas de los alimentos; productos dietéticos; preparación o tratamiento de los mismos	

RESUMEN

Este documento divulga a la epicatequina para su uso en la prevención o reducción de síntomas de un trastorno alérgico y/o una reacción alérgica. La invención se refiere, además, a la epicatequina para dicho uso en forma de alimento, producto alimenticio, complemento alimenticio o productos farmacéuticos.

FIGURA



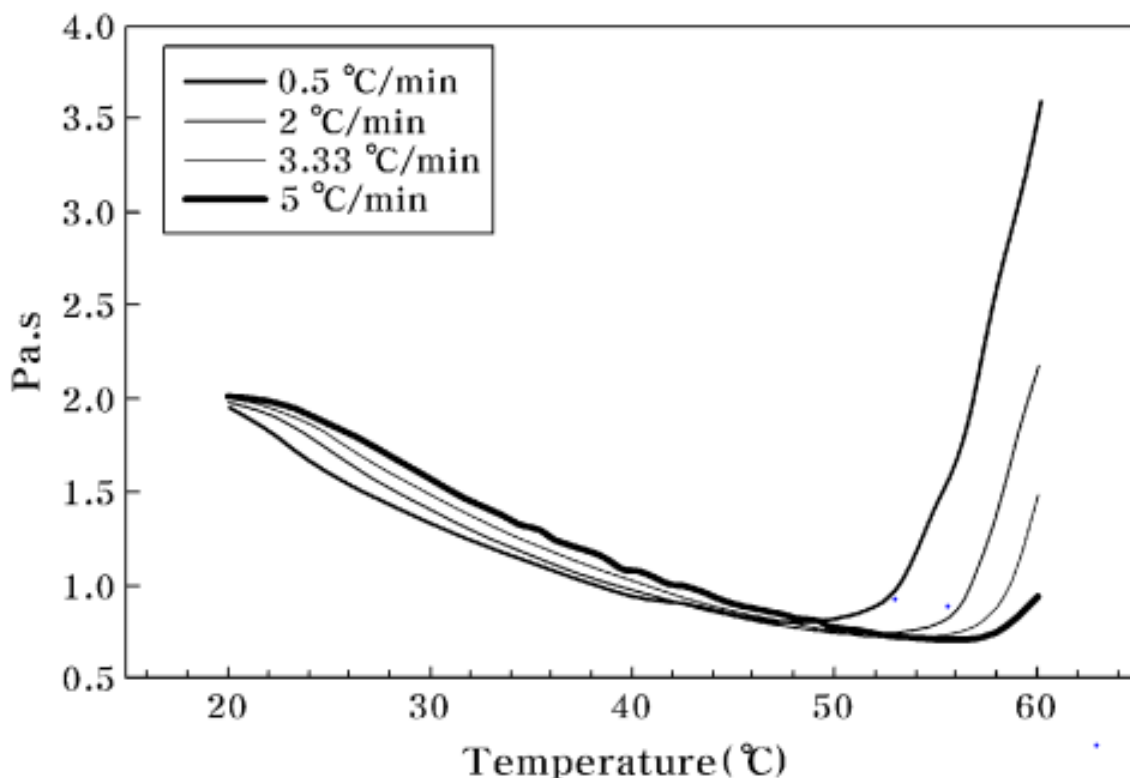
Composición de la mayonesa baja en grasa y método para producirla

PAÍS	: Estados Unidos	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Lim Eun Ji	Dominio público
SOLICITANTE	: Samsung Fine Chemicals Co Ltd	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: US2014234521	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 21/08/2014	https://bit.ly/3m9hZ6Q
CLASIFICACIÓN CIP	: A23L27/60	
	: Aderezos para ensaladas; mayonesa; salsa de tomate	

RESUMEN

Este documento divulga una composición de mayonesa baja en grasas, a la que se aplica éter de celulosa, y a un método para producir la misma. La composición de mayonesa baja en grasas comprende 50% en peso o menos de una emulsión con respecto al peso total de la composición, y éter de celulosa y un excipiente como sustitutos de grasa. Esta mayonesa baja en grasa presenta un contenido de aceite de 1/2 o menos se puede producir con un material vegetal que tenga estabilidad de fase a varias temperaturas sin usar huevos que pueden conducir a una alergia.

FIGURA



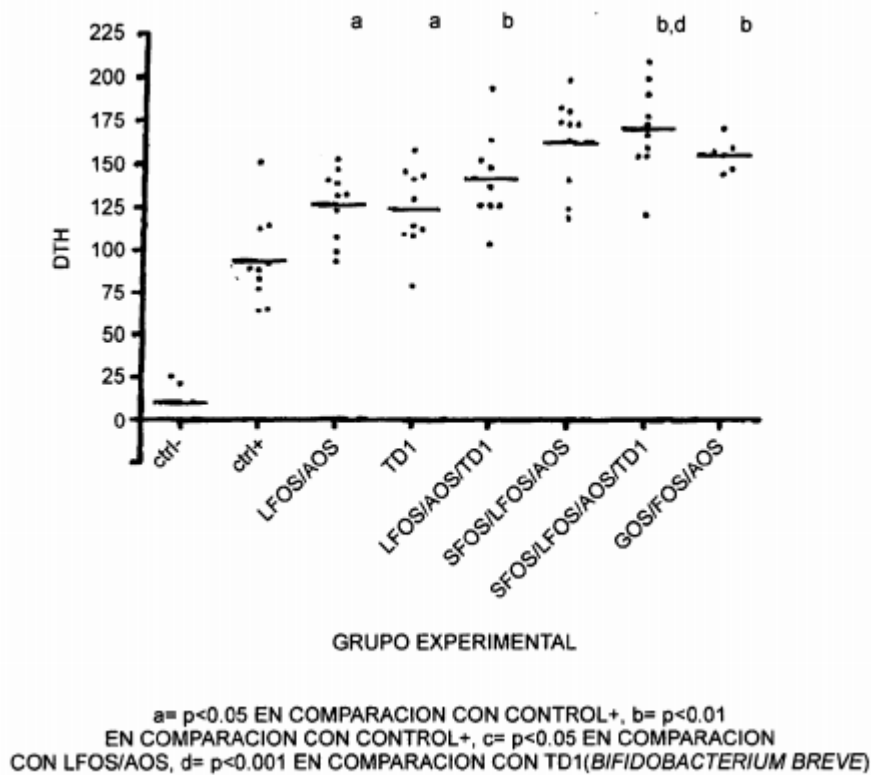
Fórmula libre de proteína

PAÍS : México
INVENTOR : Jane Elizabeth Langford et al
SOLICITANTE : Shs Int Ltd
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : MX20100000172
FECHA DE PUBLICACIÓN : 25/09/2012
CLASIFICACIÓN CIP : A23L33/00
USO DE LA PATENTE : Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE : <https://bit.ly/3clkQGu>
: Modificar las cualidades nutritivas de los alimentos; productos dietéticos; preparación o tratamiento de los mismos

RESUMEN

La invención se refiere al uso de una composición, que comprende aminoácidos libres como única fuente de proteína, una fuente de ácidos grasos que comprende ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga, una fuente de carbohidratos que comprende carbohidratos digeribles e indigeribles y bifidobacterias libres de proteína de la leche. Su utilización se orienta al tratamiento de una persona que padece de cólicos, congestión, secreción nasal, sibilancias, vómitos, diarrea, heces con sangre, erupción cutánea, eccema, reflujo gastroesofágico, esofagitis eosinofílica o asma; así como alergia a la leche de vaca y/o intolerancia a las proteínas alimentarias; y/o infecciones.

FIGURA



Tratamiento de alergias con extracto de proteína de suero acuoso tratado con ácido

PAÍS : Estados Unidos
INVENTOR : Irmeli Auli Penttila et al
SOLICITANTE : Women And Children Health Res Inst

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile

NÚMERO DE PUBLICACIÓN : US2015297641
FECHA DE PUBLICACIÓN : 22/10/2015
CLASIFICACIÓN CIP : A23J1/20

ENLACE
<https://bit.ly/3ucQE6q>

: Obtención de composiciones proteicas para alimentos; apertura a granel de huevos y separación de yemas de claras de leche; o de suero

RESUMEN

Este documento divulga un tratamiento de alergias con extracto de proteína de suero acuoso tratado con ácido para fórmulas infantiles y a la reducción o prevención de alergias alimentarias. El extracto de proteína de suero se produce a partir de una composición que contiene proteína de suero, que pone en contacto una composición que contiene proteína de suero con una solución acuosa para formar una muestra. Ésta incluye un componente soluble, que contiene proteína, y un componente insoluble, con el objetivo de recuperar el componente soluble que contiene proteína de la muestra y acidificar el componente que contiene proteína soluble, produciendo así el extracto de proteína de suero. Los extractos producidos por el método de la invención pueden usarse en fórmulas infantiles, como suplemento dietético o como alimento.

FIGURA

