



BIO PAT | PERÚ

TECNOLOGÍA ASOCIADA

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE INULINA Y FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS A PARTIR DE YACÓN

N° DE PATENTE	CN 200610010642
FECHA DE PUBLICACIÓN	27-12-2001
INVENTORES	Alister D. Muir, David Paton, Krista Ballantyne, Andrew A. Aubin
SOLICITANTE	Rutgers, The State University of New Jersey



RESUMEN

Se refiere a un procedimiento de preparación de inulina y oligofruktosa, obtenidas a partir de yacón. El proceso de preparación consiste en lavar el yacón fresco, cortar, triturar, filtrar el jugo y secar. Seguidamente, sumergir el producto obtenido en un colorante por una a tres horas y purificar la inulina mediante la adición de inulinasa y agua. Proceder con la fermentación del producto durante 48 a 72 horas, en condiciones anaerobias, a una temperatura de 20-30 °C.

La inulina obtenida a partir del yacón podrán ser utilizadas en productos para el consumo, como aditivo en bebidas, pasteles, caramelos y diferentes alimentos.

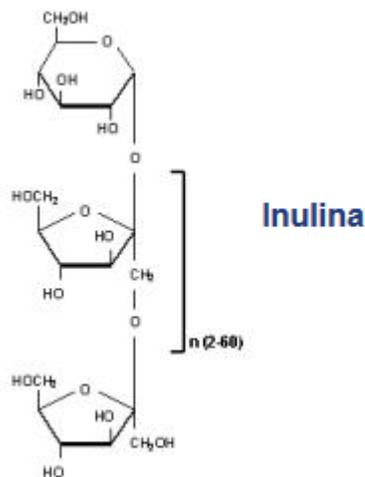


Foto por: Guilminet

FUENTE: www.espacenet.com

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE HARINA DE YACÓN

N° DE PATENTE	CN200610010772
FECHA DE PUBLICACIÓN	23.08.2006
INVENTORES	Christine Garcia, Corinne Stoltz
SOLICITANTE	Societe D'Exploitation De Produits Pour Les



REIVINDICACIONES

Preparación de harina de yacón, que comprende lavar el yacón fresco, pelar, cortar, secar y moler, de acuerdo a los siguientes pasos:

1. El yacón se lava sin quitar la cáscara.
2. Se corta en pequeños pedazos.
3. Se sumerge dentro de un colorante durante una a tres horas para luego remover y enjuagar con agua.
4. Secar
5. Moler utilizando un pulverizador de 20-40 mesh.
6. Llevar a un molino para pulverización extrafina 750-1200 mesh.
7. Obtener la harina de yacón.

TECNOLOGÍA ASOCIADA**JUGO DE YACÓN Y TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN**

N° DE PATENTE	CN200610010869
FECHA DE PUBLICACIÓN	03.06.2009
INVENTORES	Earl Christiansen Stephen D. Ashmead
SOLICITANTE	Albion International, Inc.

**REIVINDICACIONES**

Preparación de jugo de yacón, caracterizado porque el método consiste en:

1. Limpieza del yacón fresco. Lavar y pelar.
2. Cortar el yacón.
3. Sumergir la solución en un agente protector de una a tres horas, luego enjuagar con agua.
4. Moler hasta obtener una suspensión espesa.
5. Calentar a 60-70°C, durante 12 minutos.
6. Refrigerar la composición, embalar y pasteurizar.

El jugo de yacón obtenido contiene un alto contenido de oligofruktosa, fibra soluble de alta calidad y otros componentes esenciales para el ser humano.

FUENTE: www.espacenet.com

TECNOLOGÍA ASOCIADA

PROCESO PARA EL TRATAMIENTO DE SEMILLAS DE QUINUA Y PRODUCTOS OBTENIDOS

N° DE PATENTE	CN200610201461
FECHA DE PUBLICACIÓN	23-11-1993
INVENTORES	Remi Thomas
SOLICITANTE	Nestec S.A..



RESUMEN

Está invención reivindica una jalea y la preparación de la pulpa de *Sonchifolius* y método de elaboración de los mismo.

El método empleado consiste en mezclar la pulpa del yacón con una solución de goma, xilitol y ácido cítrico. A continuación se suspende el producto y se obtiene un gel de color amarillo.



Foto: www.bromsgalore.com

FUENTE: www.espacenet.com

TECNOLOGÍA ASOCIADA**PREPARACIÓN DE TABLETAS BUCALES DE YACÓN**

N° DE PATENTE	CN200910094563A
FECHA DE PUBLICACIÓN	06-05-2010
INVENTORES	Giammaria Giuliani, Anna Benedusi
SOLICITANTE	Giuliani Spa

**RESUMEN**

Se describe un método para preparar un comprimido bucal, que comprende la limpieza y pelado del yacón, sumergido en un fijador de color durante 30 a 60 minutos, así como la trituración molienda, filtración y centrifugación.

Se procede con la eliminación de impurezas y se concentra el filtrado.

El polvo de yacón se prepara mediante el secado por pulverización o secado por congelación.

El polvo obtenido de yacón se mezcla con glucosa, xilitol, celulosa microcristalina y almidón.

Se procede con la granulación, seguida de secado y se agrega estearato de magnesio para formar comprimidos.

La tableta obtenida es absorbida fácilmente y permite perder peso de manera saludable

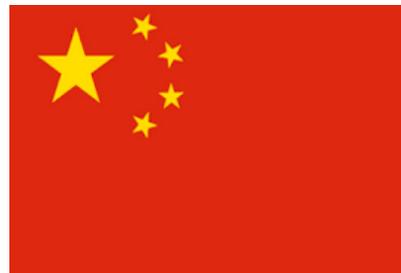


FUENTE: www.espacenet.com

TECNOLOGÍA ASOCIADA

BEBIDA COMPUESTA Y TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN

Nº DE PUBLICACIÓN	CN201010163692A
FECHA DE PUBLICACIÓN	26-07-2012
INVENTORES	Konthirith Tek, Solenn Kerrand, Thierry Giordano
SOLICITANTE	Laboratoires France Bebe



COMPOSICIÓN

La bebida comprende jarabe de yacón al 45-55%, jarabe de un fruto rojo al 45-53%; jarabe agárico al 63-68% .

Las proporciones de la bebida son 10-50 partes de jarabe de yacón, 10-50 partes de jarabe de fruto rojo, 5-20 partes de jarabe agárico , 1-10 partes de gel de *Aloe vera*, 1-20 partes de fibra dietética, 0,01 partes de ácido cítrico.

REIVINDICACIONES

1. Hervir el yacón a altas temperaturas, junto a los jarabes mencionados, hasta formar una pasta.
2. Añadir azúcar, homogenizar bajo cierta presión y, a continuación, elevar la temperatura para proceder con la esterilización.
3. Verter el líquido en un contenedor junto al gel de *Aloe vera*.

La preparación del jarabe contempla la adición de componentes como xilitol, isomaltulosa, aspartame, miel, proantocianidina y antocianinas.

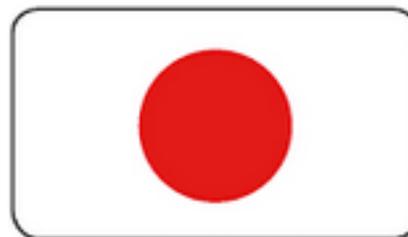
La composición es útil para aumentar la presencia de bacterias beneficiosas en el tracto intestinal, cuidando el intestino y el estómago, expulsando las toxinas presentes y reduciendo los lípidos y la presión arterial.

FUENTE: www.espacenet.com

TECNOLOGÍA ASOCIADA

PROCEDIMIENTO PARA OBTENER ALIMENTOS A PARTIR DE LA RAÍZ DE YACÓN COMO MATERIAL PRINCIPAL

N° DE PATENTE	JP200071887
FECHA DE PUBLICACIÓN	18-11-1997
INVENTORES	Alberto Estrada, Mark Redmond, Bernard Laarveld
SOLICITANTE	University of Saskatchewan



RESUMEN

Elaboración de alimentos que contienen yacón junto a frutas y verduras molidas

REIVINDICACIONES

Procedimiento que comprende las siguientes etapas:

1. Moler el yacón
2. Poner en contacto el producto obtenido con leche de soya, para evitar la oxidación
3. Triturar las frutas y verduras en un contenedor. Las frutas pueden ser seleccionadas de manzana, mandarina o naranja.
4. Añadir la pulpa de yacón obtenida en el contenedor de frutas y verduras para posteriormente moler todo en el mismo contenedor.

El alimento procesado puede ser usado como bebida, pasta, jarabe, jugo ó jalea.

BIBLIOGRAFÍA

OFICINA EUROPEA DE PATENTES

<http://worldwide.espacenet.com>

OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

www.oepm.es

OFICINA KOREANA DE PROPIEDAD INTELECTUAL

www.kipo.go.kr/en/

OFICINA AMERICANA DE PATENTES

www.uspto.gov

OFICINA DE PROPIEDAD INTELECTUAL DE CANADÁ (CIPO)

<http://www.ic.gc.ca/eic/site/cipointernet-internetopic.nsf/eng/Home>

BÚSQUEDA NACIONAL E INTERNACIONAL DE COLECCIONES DE PATENTES

<https://patentscope.wipo.int/search/en/structuredSearch.jsf>

OFICINA JAPONESA DE PATENTES

https://www4.j-platpat.inpit.go.jp/eng/tokujitsu/tkbs_en/TKBS_EN_GM101_Top.action

Dirección de Invenciones y Nuevas Tecnologías

Comisión Nacional contra la Biopiratería

Calle de la Prosa N° 104 - San Borja.

Teléfono: 01-2247800 anexo 3834

Para comentarios o sugerencias en relación al boletín, por favor sírvase comunicarse a:

avalladolid@indecopi.gob.pe / jestrella@indecopi.gob.pe