



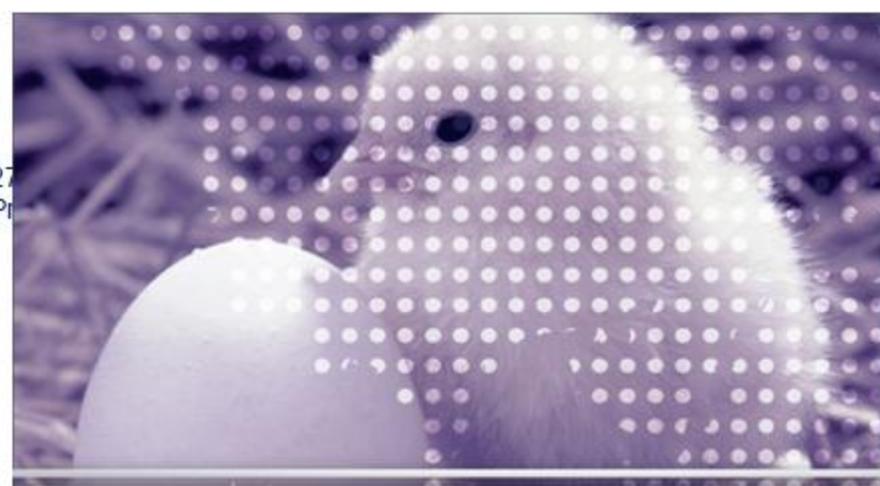
Propriedade intelectual (patentes) na agroindústria



Luiz Otávio Pimentel

Chapecó, 27 de maio de 2011

27
P



SEMINÁRIO

PESQUISA, DESENVOLVIMENTO E INOVAÇÃO (P&D&I) E PROPRIEDADE INTELECTUAL

Data/Horário	Local	Conteúdo	Docente/titulação	Carga horária
27/05/2011 8h30 às 12h	Audtório 1 Bloco R	Pesquisa e desenvolvimento na agroindústria de frangos	Palestrante: Sr. Ioanis Sarantopoulos Mediador: Sr. Hamilton Luiz de Camargo Mediadora: Dra. Rodiger Cerezoil Bortoluzzi Mediadora: Esp. Fábila Aparecida Aigner	3h30
27/05/2011 14h às 17h30	Audtório 1 Bloco R	Propriedade intelectual (patentes) nas agroindústrias	Palestrante: Prof. Dr. Luiz Otávio Pimentel Mediador: Prof. Msc. Rose Maria de Oliveira Mendes Mediador: Prof. Dr. Luiz Henrique Castelan Carlson Mediadora: Esp. Cristiani Fontanela	3h30



Como proteger o resultado da P&D da indústria de produtos alimentícios?

- *inovação de produtos e processos*
- *impacto das inovações no desempenho e competitividade*
- *relações de cooperação estabelecidas com outras organizações (ex. Universidades)*
- *apoio do governo para as atividades inovativas*
- *problemas e obstáculos para a implementação de inovação;*
- *proteção da tecnologia por patentes*

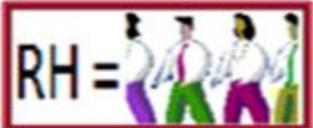
ambiente de inovação

Universidade

EMPRESA

Governo
órgão de fomento

PROBLEMA: interesse comum para resolução de incerteza em C&T voltada para o mercado: gerar inovação 



laboratório

equipamento

projeto 

- ▶ contrato
- ▶ plano de trabalho



+



=

PD&I
resultado
criação

PD&I – Pesquisa e Desenvolvimento para Inovação

sem propriedade

- patente
- registro
- certificado
- segredo

com propriedade

processo
produto
serviço

incremental
radical

Mercado

- **Sector empresarial**
extração, produção, armazém, distribuição, comercialização ...
- **consumo**





o que é
patente?



US001353450S

United States Patent [10]

[11] Patent Number: **Des. 353,450**

Anderson et al.

[12] Date of Patent: **Dec. 13, 1994**

[34] TOILET

[73] Inventors: **Folke Anderson, Glenwood, David Gosper, Scranton, both of N.J.; David Harley, Newtown, Pa.; William Kallie, Milltown, N.J.; Lance Nordell, Washington, N.J.; Mark Neve, Monmouth Junction, N.J.**

[72] Assignee: **American Standard Inc., Piscataway, N.J.**

[**] Term: **14 Years**

[21] Appl. No.: **10,600**

[22] Filed: **Jul. 14, 1993**

[51] U.S. Cl. **D21/301**

[56] Field of Search **4/333, 421, 424, 428, 4/420, D21/291-301**

[56] References Cited

U.S. PATENT DOCUMENTS

- D. 185,625 6/1959 **Tragge et al.** D21/301
- D. 185,641 7/1959 **Magid et al.** D21/301
- D. 188,720 9/1960 **Swain**
- D. 213,626 33/1969 **Armstrong**
- D. 253,321 11/1978 **Domas et al.**
- D. 268,780 4/1983 **Domas et al.**
- D. 271,226 11/1983 **Domas et al.**

- D. 276,417 9/1988 **Swain, Jr.** D21/301
- D. 283,430 10/1987 **Kohler, Jr.**
- D. 286,817 7/1988 **Holcher** D21/301
- D. 300,407 9/1990 **Starr, Jr.** D21/301
- D. 311,242 30/1990 **Kellie** D21/301
- D. 311,343 30/1990 **Vogel et al.**
- D. 314,236 1/1991 **Amor** D21/301
- D. 323,488 2/1992 **McKeone et al.**
- 3,538,680 6/1985 **Groff** D21/301 X
- 4,534,501 8/1982 **Joan et al.**
- 4,997,624 1/1991 **Amor** 4/421

Primary Examiner—**James R. Largent**
Attorney, Agent, or Firm—**Robinson, Elaine Brenner, Ann M. Knab**

[57] CLAIM

The ornamental design for a toilet, as shown and described.

DESCRIPTION

- FIG. 1 is a top, front and left side perspective view of a toilet showing my new design;
- FIG. 2 is a left side elevational view thereof;
- FIG. 3 is a right side elevational view thereof;
- FIG. 4 is a top plan view thereof;
- FIG. 5 is a bottom plan view thereof;
- FIG. 6 is a front elevational view thereof; and,
- FIG. 7 is a rear elevational view thereof.



Patente é um título de propriedade industrial



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Instituto Nacional da Propriedade Industrial



CARTA PATENTE N.º PI 0004698-1 *Patente de Invenção*

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL concede a presente PATENTE, que outorga ao seu titular a propriedade ou invenção caracterizada neste título, em todo o território nacional, garantindo os direitos dela decorrentes, previstos na legislação em vigor.

(21) Número do Depósito : PI 0004698-1

(22) Data do Depósito : 15/09/2000

(43) Data da Publicação do Pedido : 16/04/2002

(51) Classificação Internacional : B23K 9/16

(54) Título : Processo de soldagem MIG/MAG pulsado com pulsação térmica ou duplamente pulsado

(73) Titular : Universidade Federal de Santa Catarina, CGC/CPF: 83899526000182. Endereço: Campus Universitário, s/n, CP. 476, Trindade, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil (BR/SC), CEP: 88040-900.

(72) Inventor : Jair Carlos Dutra, Professor(a), CGC/CPF: 14531062949. Endereço: Rua General Gaspar Dutra, N° 1180, apto 101, Fátima, Florianópolis, Santa Catarina/Brasil, CEP: 88075-100. Cidadania: Brasileira; Raul Góes Junior, Engenheiro(a) Eletricista, CGC/CPF: 45530122949. Endereço: Rua Santo Antônio, S/N, apto 11, Barreiros, São José, Santa Catarina/Brasil, CEP: 89117-351. Cidadania: Brasileira; Larry Fiori Oldi, Engenheiro(a) Eletricista, CGC/CPF: 20725655020. Endereço: Rua Lauro Linhares, n° 657, apto 103A, Trindade, Florianópolis, Santa Catarina/Brasil, CEP: 88036-000. Cidadania: Brasileira.

Prazo de Validade : 20 (vinte) anos contados a partir de 15/09/2000, observadas as condições legais.

Expedida em : 13 de Março de 2007

Maria Celi Saldanha Moreira de Paula
Diretora de Patentes Substituta

A propriedade industrial é uma garantia de apropriação das criações intelectuais e dos sinais distintivos que integram o **patrimônio** das pessoas jurídicas ou físicas:

- **são ativos intangíveis**
- **juridicamente é um regime disciplinador de conduta no mercado e no comércio**
- **visa à concorrência leal entre empresas ou agroempresas**

Exemplos de títulos de propriedade industrial:
Patente

PROTEÇÃO PI

Produto ou serviço não pode ser fabricado, utilizado, fornecido, distribuído ou vendido comercialmente **sem a autorização** do titular da PI

**DIREITO DE EXCLUSIVIDADE
TEMPORÁRIO**

Análise dos critérios jurídicos que podem justificar a patenteabilidade de uma invenção

▶ novidade

não compreendido no estado da técnica, não foi acessível ao público antes do depósito do pedido de patente, por descrição escrita ou oral

– Lei nº 9.279/1996: arts. 8º, 11, 12

▶ atividade inventiva = não é óbvio

não decorre do estado da técnica por evidência ou obviedade

– Lei nº 9.279/1996: arts. 8º, 13

▶ aplicação industrial = utilidade

pode ser utilizado ou produzido em qualquer tipo de indústria

– Lei nº 9.279/1996: arts. 8º, 15

▶ suficiência descritiva = descrever clara e suficientemente o objeto

possibilitar sua realização por técnico no assunto e indicar, quando for o caso, a melhor forma de execução – Lei nº 9.279/1996: art. 24

Patente biotecnológica: US evolução

1970/1980 1985 1987 1988 1990

A horizontal red arrow pointing to the right, indicating the progression of time from left to right.

Chakrabarty
General Electric
bactéria modificada

Hibberd
Molecular Genetics & Development
milho enriquecido com triptofano

Allen
animal inferior: **ostra poliploide**

Univ. Harvard + *Co. DuPont.*
Onco-rato/Rato de Harvard

Moore
Univ. California.
Linha celular extraída de ser humano

IBGE

Pesquisa de Inovação Tecnológica – PINTEC

Período 2006-2008

Fornece informações para a construção de indicadores setoriais, nacionais e regionais das atividades de inovação tecnológica das empresas brasileiras com 10 ou mais pessoas ocupadas, tendo como universo de investigação as atividades das indústrias extrativa e de transformação, de serviços selecionados.

- Base a versão 2.0 da Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE.

Informações sobre o esforço empreendido para:

- inovação de produtos e processos;
- identificação do impacto das inovações no desempenho e competitividade das empresas;
- fontes de informação e relações de cooperação estabelecidas com outras organizações;
- apoio do governo para as atividades inovativas;
- identificação dos problemas e obstáculos para a implementação de inovação;
- inovação organizacional e de marketing.

Atividades selecionadas da indústria e dos serviços	Empresas								
	2006-2008				2008				
	Total	Que implementaram inovação (1)			Receita líquida de vendas (1 000 R\$) (2)	Dispêndios realizados pelas empresas inovadoras nas atividades inovativas (3)			
		Inovação de produto e/ou processo	Apenas projetos incompletos e/ou abandonados	Apenas inovações organizacionais e/ou de marketing		Total		Atividades internas de Pesquisa e Desenvolvimento	
					Número de empresas	Valor (1.000 R\$)	Número de empresas	Valor (1.000 R\$)	
Total	106 862	41 262	2 743	37 172	1 896 136 040	33 034	54 103 620	4 754	15 229 008
Indústrias extrativas	2 076	491	62	717	56 717 465	354	496 399	100	73 969
Indústrias de transformação	98 420	37 808	2 549	34 419	1 662 023 211	30 291	43 231 063	4 168	10 634 632
Fabricação de produtos alimentícios	11 723	4 484	400	3 739	279 282 136	3 640	5 823 511	405	666 030

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Indústria, Pesquisa Industrial de Inovação Tecnológica 2008.

(1) Nos períodos pesquisados, foram consideradas as empresas que implementaram produto e/ou processo novo ou substancialmente aprimorado, que desenvolveram projetos que foram abandonados ou ficaram incompletos, e que realizaram inovações organizacionais e/ou de marketing.

(2) Receita líquida de vendas de produtos e serviços, estimada a partir dos dados das amostras da Pesquisa Industrial Anual - Empresa 2008 e Pesquisa Anual de Serviços 2008.

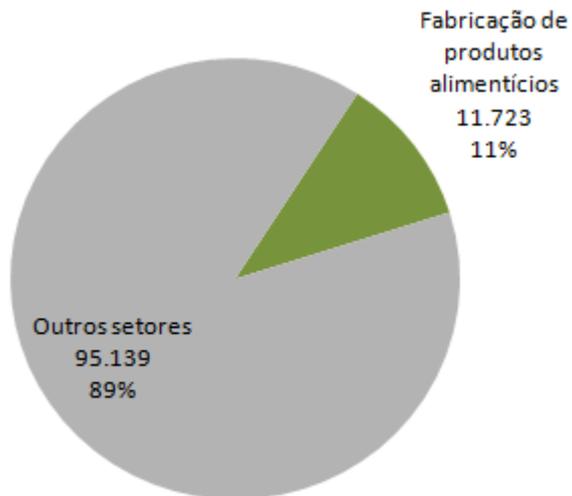
(3) Foram consideradas as empresas que implementaram produto e/ou processo novo ou substancialmente aprimorado.

Atividades selecionadas da indústria e dos serviços	Empresas		
	total	que implementaram inovações	
		total	com depósito de patente
Total	106.862	41.262	2.968
Indústrias extrativas	2.076	491	11
Indústrias de transformação	98.420	37.808	2.783
Fabricação de produtos alimentícios	11.723	4.484	142

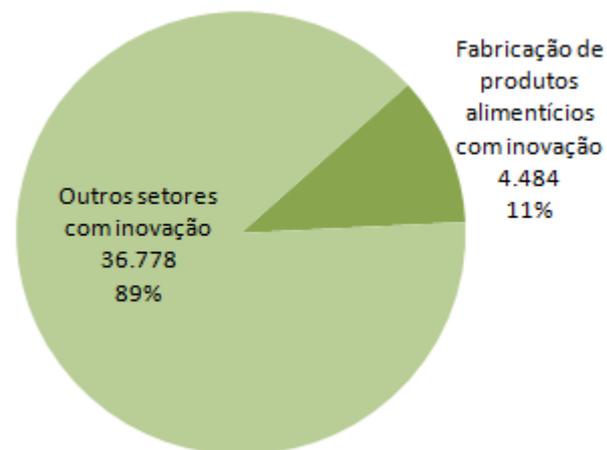
Tabela - Empresas, total e as que implementaram inovações, com indicação de depósito de patentes, segundo as atividades selecionadas da indústria e dos serviços - Brasil - período 2006-2008

Fonte: IBGE, PINTEC 2008, tabela 1.1.6.

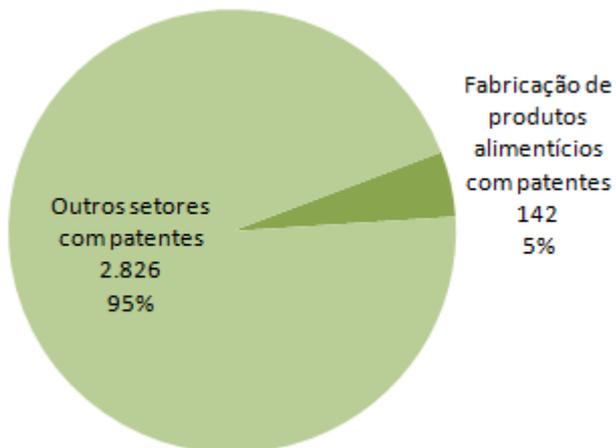
PINTEC. Empresas, total e as que implementaram inovações, com indicação de depósito de patentes, segundo as atividades selecionadas da indústria no Brasil: Período 2006-2008



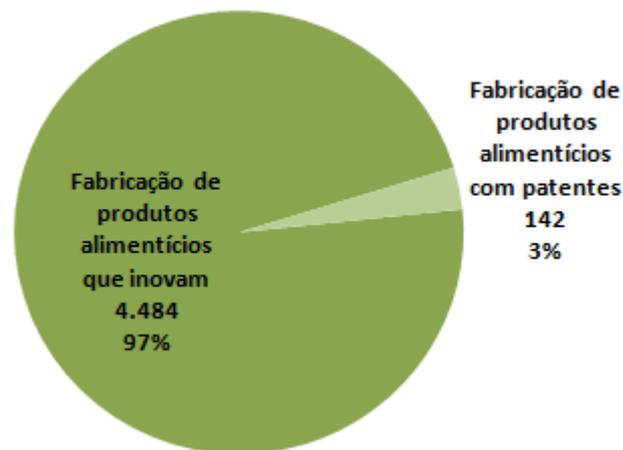
Total de empresas pesquisadas: 106.862



Empresas que implementaram inovações: 41.262



Empresas que implementaram inovações com depósito de patentes: 2.968



Empresas fabricação alimentos que implementaram inovações e depositaram patentes

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Indústria, Pesquisa de Inovação Tecnológica 2008.

Nota: Foram consideradas as empresas que implementaram produto e/ou processo novo ou substancialmente aprimorado.

INPI: 27.559 pedidos de patentes publicados no Brasil no período 2006 a 2008*.
Empresas de fabricação de produtos alimentícios correspondem a 0,51%

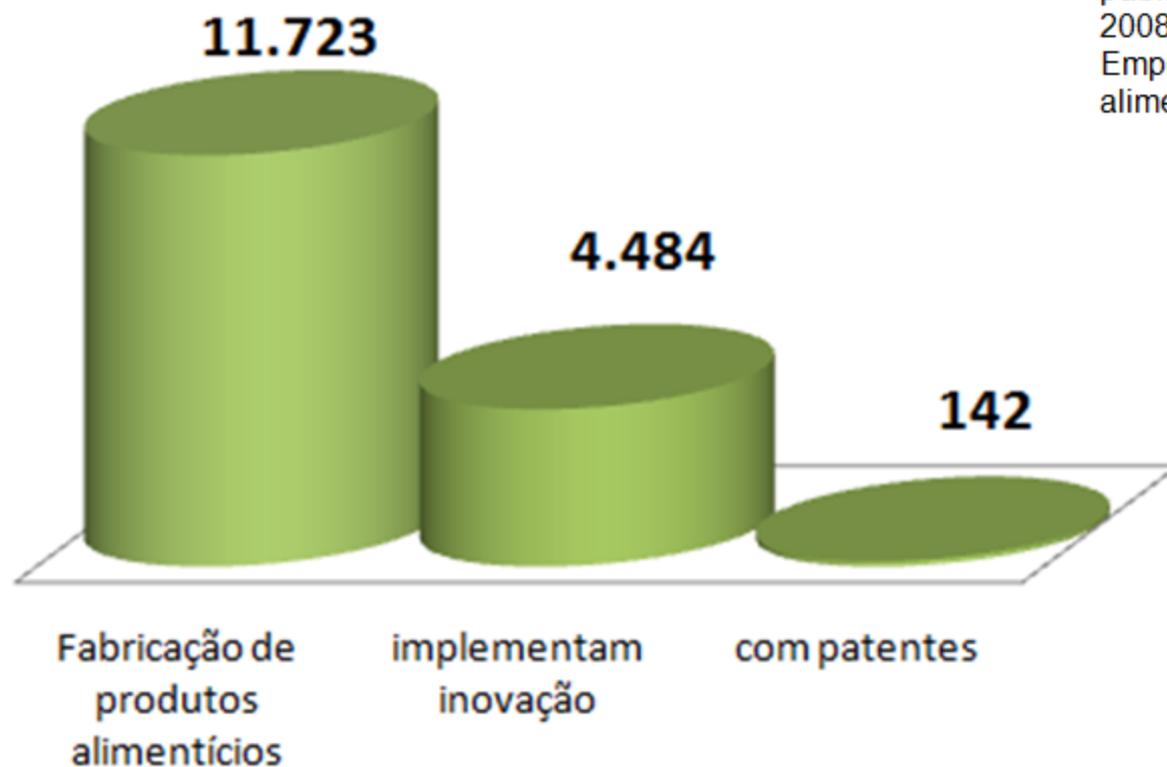


Gráfico: Empresas da indústria de transformação, fabricação de produtos alimentícios que implementaram inovações e depositaram patentes no período de 2006 a 2008.**

*Fonte: INPI, CGPO, 2010.

** Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Indústria, Pesquisa de Inovação Tecnológica 2008.

1

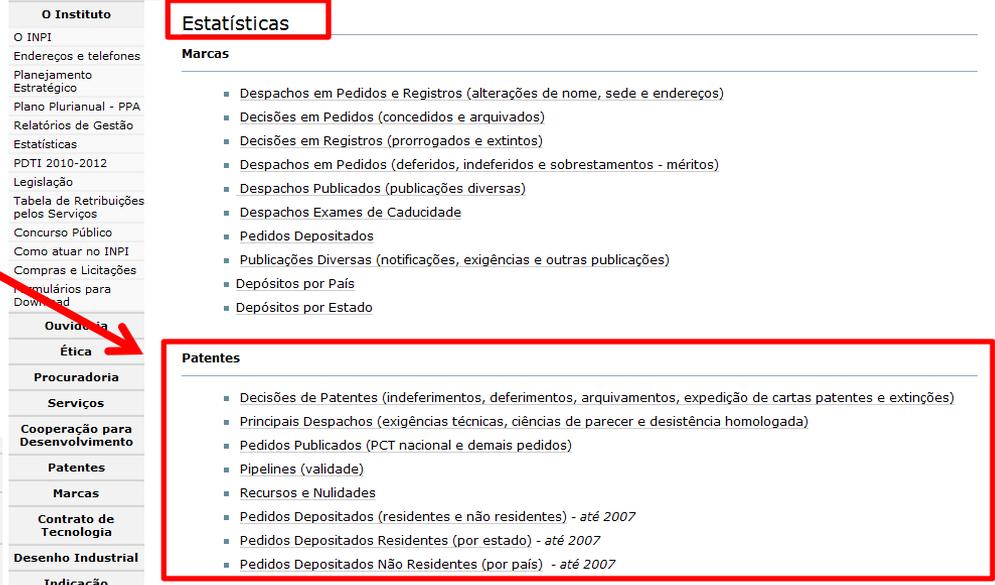


Como saber o número de patentes no Brasil?

2



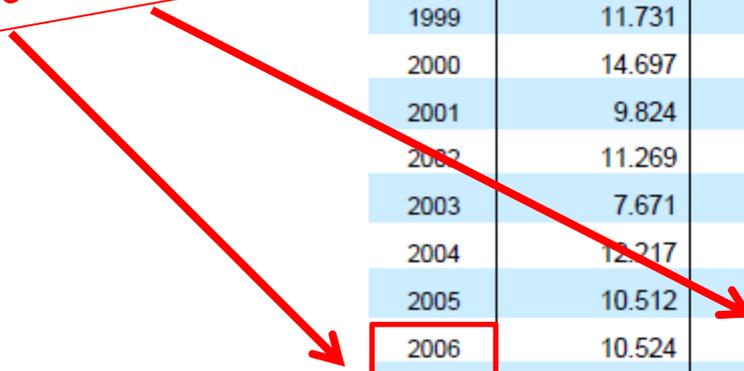
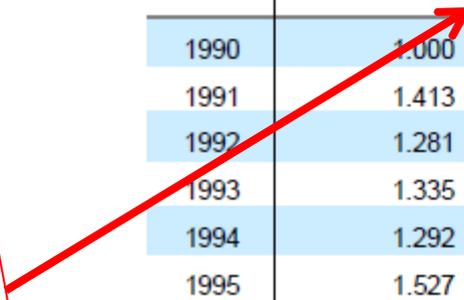
3



PEDIDOS PUBLICADOS						
Anos	PCT Fase Nacional	Pedidos Nacionais	Publicação Antecipada	Pedido Dividido	Concedido o Exame Prioritário do Pedido de Patente	Negado o Exame
1990	1.000	9.660	7.949	-	-	-
1991	1.413	12.769	11.086	-	-	-
1992	1.281	9.318	8.021	-	-	-
1993	1.335	9.992	8.394	-	-	-
1994	1.292	9.091	7.468	6	-	-
1995	1.527	9.492	7.758	7	-	-
1996	2.080	5.637	4.303	5	-	-
1997	5.921	7.113	6.247	-	-	-
1998	2.494	12.201	11.767	-	-	-
1999	11.731	7.829	7.770	41	-	-
2000	14.697	11.915	11.596	84	-	-
2001	9.824	11.777	11.091	127	-	-
2002	11.269	8.764	7.946	68	-	-
2003	7.671	8.183	7.453	92	-	-
2004	12.217	9.938	9.279	62	-	-
2005	10.512	10.508	9.600	84	-	-
2006	10.524	9.564	8.868	185	-	-
2007	8.880	8.910	8.518	112	169	26
2008	7.810	9.085	8.444	71	255	75
2009	3.673	7.464	6.985	138	220	57

Fonte: Banco de Dados do INPI

Como saber o número de patentes no período de 2006 a 2008 ?



INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

Apenas 9,1% das empresas industriais brasileiras se preocupam com a proteção do conhecimento por meio de patentes

Elisa Maria Pinto da Rocha, economista, pesquisadora da Fundação João Pinheiro

Recentemente, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) publicou os dados da última edição da Pesquisa Inovação Tecnológica (Pintec 2008) – fonte única de informações sistemáticas sobre inovação tecnológica empresarial de abrangência nacional no Brasil –, os quais permitem traçar um cenário atual da inovação no país. Compreendida como processo intensivo em informação e conhecimento voltado para o desenvolvimento de produtos e processos pelas empresas, a inovação tecnológica empresarial constitui-se dos principais determinantes da competitividade de países e regiões. Este artigo analisa alguns indicadores de inovação tecnológica do setor industrial de forma a caracterizar aspectos tais como: amplitude, esforços e intensidade da inovação tecnológica empresarial, apoio governamental e cooperação para a inovação.

Primeiramente, a análise indica que, do total de 100,5 mil empresas industriais que compõem a amostra da Pintec 2008, 38,3 mil implementaram inovações, o que representa uma taxa de inovação de 38,1% para o Brasil. Entre os principais estados, o Rio Grande do Sul (44,1%) e Minas Gerais (41,4%) apresentaram as mais expressivas taxas, superiores inclusive às de São Paulo e Rio de Janeiro. Outro resultado interessante: as empresas industriais brasileiras investem em média 2,5% da receita líquida de vendas nas atividades inovadoras. Este indicador do esforço de inovação realizado pelas empresas é relativamente maior no caso de Minas Gerais (4,5%), e superior também aos investimentos em inovação realizados pelas empresas paulistas e fluminenses. De qualquer forma, em nenhum dos estados brasileiros os investimentos em inovação chegam a alcançar 5% da receita de vendas das empresas. Entre as atividades que as empresas realizam para potencializar o desenvolvimento de produtos e processos, as de pesquisa e desenvolvimento (P&D) são particularmente relevantes, pois elas contribuem para aumentar o acervo de conhecimentos tecnológicos e o seu uso em novas aplicações. Os resultados indicam que, embora tenham crescido, os dispêndios das empresas com P&D interna (0,6% da receita líquida) são ainda proporcionalmente pequenos, sinalizando baixa intensidade tecnológica da indústria brasileira. Os destaques ficam por conta das empresas paulistas, seguidas das mineiras e das cariocas, que alocam em P&D uma maior parcela de sua receita de vendas. A patente representa um mecanismo por meio do qual as empresas buscam garantir a

apropriação dos resultados de suas inovações e proteger seus conhecimentos. Os resultados indicam ser ainda baixa a preocupação das empresas industriais com a proteção do conhecimento por meio de patentes: apenas 9,1% das empresas inovadoras utilizaram este método, percentual que é ainda menor no caso das empresas inovadoras de Minas Gerais (6%).

Tendo em vista o caráter imaturo do sistema nacional de inovação no Brasil, bem como os elevados custos e riscos das empresas que têm na inovação tecnológica a sua estratégia de negócio, o governo tem procurado estabelecer políticas e instrumentos de incentivo público à inovação tais como: financiamento para compra de máquinas e equipamentos usados para inovar e para projetos de P&D, incentivos fiscais e programas de subvenção econômica, dentre outros. De fato, os resultados indicam que nos últimos anos houve expansão do número de empresas inovadoras que obtiveram pelo menos um benefício do governo para desenvolver suas inovações. No entanto, em termos médios, o percentual das empresas inovadoras que receberam apoio governamental ainda não alcança um quarto das empresas brasileiras (22,8%). Neste quesito, observa-se que entre os principais estados as empresas inovadoras mineiras (27%) encontram-se em meio àquelas que buscaram usufruir de forma mais significativa dos instrumentos de apoio governamental entre 2005 e 2008.

As relações de cooperação estabelecidas para o desenvolvimento da inovação tendem a estimular o fluxo de informações entre os atores promovendo o aprendizado e a difusão de novas tecnologias. O caráter imaturo do sistema de inovação brasileiro decorre, em grande medida, do baixo grau de sinergia entre os atores e, conforme se apreende da Pintec 2008, apenas 10,1% das empresas brasileiras inovadoras estabeleceram algum tipo de cooperação para inovar. Mesmo no caso das empresas inovadoras do Rio Grande do Sul – cujo percentual de cooperação, 12,5%, é dos mais elevados entre os principais estados brasileiros – este indicador é baixo. Chama a atenção a expressiva elevação deste indicador para Minas Gerais (3,5% em 2005 e 11,7% em 2008), sinalizando a crescente importância que as empresas inovadoras do estado atribuem à interação com outras organizações para inovar. Finalmente, se de um lado percebem-se avanços no atual cenário da inovação tecnológica no país, de outro, são muitos os desafios que ainda se apresentam para que o sistema de inovação brasileiro possa ser considerado maduro.

(Fonte: Estado de Minas, 29/11/2010, Belo Horizonte)

Sadia, Perdigão e outras empresas BR competem com gigantes, como as norte-americanas **Tyson, Kraft e General Mills**.

"Os Estados Unidos são de longe o maior concorrente no mercado mundial", diz o diretor da Agra FNP. Segundo ele, os americanos também têm armas poderosas nesse mercado. "Eles têm muita produtividade por causa do milho e um grande mercado consumidor. Além disso, compensam a mão de obra cara com seu peso no mercado mundial, que garante acesso privilegiado a outros países e poder de barganha"...

Propriedade Intelectual no Brasil

- pouco conhecimento sobre o tema nas empresas e universidades/centros de pesquisa (ICTs)
- gastos desnecessários por empresas na aquisição de tecnologias externas que estão em domínio público
- pouco aproveitamento do potencial inventivo dos RH de ICTs nacionais que criam tecnologia
- pouca utilização dos documentos de patentes como fonte de informação tecnológica
- defasagem entre o desenvolvimento científico e tecnológico e o número de patentes no INPI

Compact | Print | Export

Refine search | 1 next

RESULT LIST

Approximately **71** results found in the Worldwide database for:

Sadia as the applicant

(Results are sorted by date of upload in database)

The result is not what you expected? Get [assistance](#) ↗

Compact | Print

RESULT LIST

0 results found in the Worldwide c

Perdigão as the applicant

1	AN ALIMENTARY COMPOSITION COMPRISING DIETARY FIBRES, AS WELL AS THE USE THEREOF IN THE PREPARATION OF ALIMENTARY PRODUCTS	in my patents list <input type="checkbox"/>
	Inventor: ARAKI EMILIA EMIKO ; TAKAHASHI GETULIO (+1) EC: A23D7/005N; A23D7/005S; (+1) Publication info: BR0102212 (A) — 2003-02-25	Applicant: SADIA S A [BR] IPC: A23D7/005; A23D7/015; A23D7/005; (+2)
2	kit de peças para montagem de reator de bioconversão	in my patents list <input type="checkbox"/>
	Inventor: CAVASIN JULIO CESAR EC: Publication info: BRPI0605348 (A) — 2008-08-05	Applicant: SADIA S A [BR] IPC: C05F17/02; C10L3/06; C12S3/00; (+3)
3	processo de obtenção de aromas utilizando um reator de hidrólise	in my patents list <input type="checkbox"/>
	Inventor: ANTONI INALDO DE EC: Publication info: BRPI0800081 (A) — 2008-06-17	Applicant: SADIA S A [BR] IPC: A23L1/227; A23J1/02; A23J1/14; (+4)
4	UNA COMPOSICIÓN ALIMENTARIA QUE COMPRENDE FIBRAS ALIMENTARIAS, ASÍ COMO TAMBIÉN SU UTILIZACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	in my patents list <input type="checkbox"/>
	Inventor: ARAKI EMILIA E ; TAKAHASHI GETULIO (+1)	Applicant: SADIA S A [BR]

Compact | Print | Export

Refine search | 1 next

RESULT LIST

Approximately **450** results found in the Worldwide database for:

Tyson as the applicant

(Results are sorted by date of upload in database)

Compact | Print | Export

Refine search | 1 next

RESULT LIST

Approximately **9,930** results found in the Worldwide database for:

Kraft as the applicant

Only the first **500** results are displayed.

(Results are sorted by date of upload in database)

The result is not what you expected? Get **assistance** ↻

1

PRODUCTION OF STABILIZED WHOLE GRAIN FLOUR AND PRODUCTS THEREOF

in my patents list

Inventor: HAYNES LYNN C [US] ; LEVINE
HARRY I [US] (+10)

Applicant: KRAFT FOODS GLOBAL BRANDS
LLC [US]

EC: A21D2/36; A21D13/02

IPC: A21D2/00; A21D2/38; A21D6/00; (+4)

Publication info: US2009238935 (A1) — 2009-09-24

Compact | [Print](#) | [Export](#)

[Refine search](#) | **1** next

RESULT LIST

Approximately **4,977** results found in the Worldwide database for:

"General Mills" as the applicant

Only the first **500** results are displayed.

(Results are sorted by date of upload in database)

The result is not what you expected? Get [assistance](#) ↻

1

COMPOUND AND METHOD FOR TREATMENT OF GASTROESOPHAGEAL REFLUX

[in my patents list](#)

Inventor: SHULMAN BURT [US]; FROSETH
BARRIE [US] (+1)

Applicant: GEN MILLS INC [US]; SHULMAN
BURT [US] (+2)

EC:

IPC: **A61K31/198; A61K31/185**

Publication info: **WO2009117160 (A2)** — 2009-09-24



GENERAL MILLS
BRAZIL

[> Company](#) [> Commitment](#) [> Brands](#) [> Careers](#) [> News](#) [> Our Web sites](#)

Nourishing Lives™ with
trusted brands around the world



General Mills Brazil

For decades, General Mills has brought Brazilian consumers an ongoing commitment to innovative food products. We are one of the world's leading food companies... >>

Among most reputable

General Mills ranks as the fourth most reputable company in the United States – and the 11th most reputable company in the world – in 2008 reputation research published by Forbes... >>

Global overview

General Mills is the world's sixth largest food company... >>





our company.
our world.

Company

Global Overview

global overview

General Mills is the world's sixth-largest food company, with offices or manufacturing facilities in more than 30 countries.

We strive every day to live our mission of Nourishing Lives. We do this through our branded products, the communities that we serve, and the way we work to preserve the environment for future generations.

Our corporate philanthropy in fiscal year 2009 reached \$91 million, or 5 percent of the company's pretax profit.

Based in Minneapolis, Minnesota, United States, our annual net sales are \$15.9 billion.

More than 30 of our 100-plus U.S. consumer brands generate annual retail sales in excess of \$100 million.



Home > IP Services > PATENTSCOPE® > Patent Search

PATENTSCOPE®

- About Patents
- PCT Resources
- Database Search
 - ▶ PCT Applications
 - National Collections & PCT
 - External Databases
 - Patent Analysis
 - Glossary
- Data Services
- Publications
- Projects & Programs
- Patent Law
- Priority Documents

Results of searching in PCT for:
(PA/"General Mills"): 216 records
Showing records 1 to 25 of 216 :

[\[Search Summary\]](#)

Next 25 records

Start At

Refine Search

(PA/"General Mills")



Title

1. [\(WO 2009/117160\) COMPOUND AND METHOD FOR TREATMENT OF GASTROESOPHAGEAL REFLUX](#)

The invention relates to the use of a L-theanine for the treatment of gastroesophageal reflux disease (<i>e.g.</i>, heartburn)



[Home](#) . [Fale Conosco](#) . [Representantes](#)

[Mapa do Site](#) . [NetNegóciosJBS](#) . [RH](#)

Buscar

Buscar

sábado, 26 de setembro de 2009

Notícias

● A JBS anuncia seu plano de conclusão imediata da aquisição da "Smithfield Beef" [\[+\]](#)

● Cristina cita Friboi como modelo para a Argentina [\[+\]](#)

[Sala de Imprensa](#)



Divisão Alimentos BRASIL [\[+\]](#)



Divisão Alimentos ARGENTINA [\[+\]](#)



Divisão Alimentos ESTADOS UNIDOS [\[+\]](#)

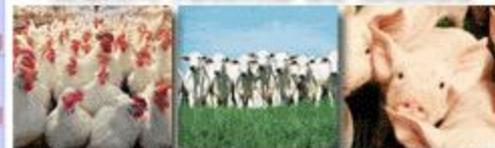


Divisão Alimentos AUSTRÁLIA [\[+\]](#)



Divisão Alimentos ITALCA [\[+\]](#)

**Está Nascendo
a Maior Empresa
Multi-Proteína do Mundo**



[Grupo JBS-Friboi](#)

[Nossos Produtos](#)

[Exportação](#)

[Investidores](#)

[Pecuarista](#)

[Sala de Imprensa](#)

Linha Swift



O sabor não pode esperar

A linha de pratos prontos Swift traz opções de carnes bovina ao molho, pratos brasileiros e internacionais e a maior parte é exportada para os mercados da Europa e EUA há 5 anos.

Desenvolvimento Sustentável

Empresa comprometida com a sociedade e o meio ambiente

A JBS S/A acredita que o crescimento empresarial deve ser alcançado com responsabilidade social e ambiental. Um exemplo é o evento Ação Social que oferece serviços gratuitos à população nas comunidades onde atua.



RESULT LIST

2 results found in the Worldwide database for:

JBS SWIFT as the applicant

(Results are sorted by date of upload in database)

1	METHOD AND SYSTEM FOR WASHING INTESTINES	in my patents list <input type="checkbox"/>
	Inventor: LARSON LAWAYNE [US]	Applicant: JBS SWIFT & COMPANY [US]; LARSON LAWAYNE [US]
	EC: A22C17/16	IPC: A22C11/00; A22C13/00; A22C11/00; (+1)
	Publication info: WO2008121839 (A1) — 2008-10-09	
2	GUIDE FOR CARCASS BACKSAW AND METHOD OF USE	in my patents list <input type="checkbox"/>
	Inventor: CLIFFORD JAMES [US]; HEIDLAGE MARK [US]	Applicant: JBS SWIFT & COMPANY
	EC: A22B5/20	IPC: A22B5/20; A22B5/00
	Publication info: US2007232213 (A1) — 2007-10-04	

Data supplied from the **esp@cenet** database — Worldwide



Find them in your g
refrigerator and fr



Keep it cool in the kitchen

with this Robin Miller recipe featuring
Tyson® Grilled Chicken Strips

>> Asian Lettuce Wraps



Tyson Foods, Inc., founded in **1935** with headquarters in Springdale, **Arkansas**, is the **world's largest processor and marketer of chicken, beef and pork**, the second-largest food production company in the Fortune 500 and a member of the S&P 500. The company produces a wide variety of protein-based and prepared food products and is the recognized market leader in the retail and foodservice markets it serves. Tyson provides products and service to customers throughout the United States and more than **90 countries**.



The company has approximately **107,000 Team Members** employed at more than 300 facilities and offices in the United States and around the world. Through its Core Values, Code of Conduct and Team Member Bill of Rights, Tyson strives to operate with integrity and trust and is committed to creating value for its shareholders, customers and Team Members. The company also strives to be faith-friendly, provide a safe work environment and serve as stewards of the animals, land and environment entrusted to it

Compact | [Print](#) | [Export](#)

[Refine search](#) | **1** next

RESULT LIST

27 results found in the Worldwide database for:

Tyson Foods as the applicant

(Results are sorted by date of upload in database)

The result is not what you expected? [Get assistance](#) ↗

- | | | |
|----------|--|---|
| 1 | STACKABLE TRAY SYSTEM AND METHOD TO LOAD, TRANSPORT, STUN AND SINGULATE POULTRY | in my patents list <input type="checkbox"/> |
| | Inventor: JOHNSON JOHN E [US]; PFEIFER ADAM [US] (+2)
Applicant: TYSON FOODS INC [US]
EC: A22B3/08; A01K45/00B IPC: A01K31/07; A22B3/00; A01K31/00; (+1)
Publication info: US2009007853 (A1) — 2009-01-08 | |
| 2 | Method and apparatus for removing feathers from a segmented wing | in my patents list <input type="checkbox"/> |
| | Inventor: ROYALL WILLIAM D [US] Applicant: TYSON FOODS INC [US]
EC: A22C21/02C IPC: A22C21/02; A22C21/00
Publication info: US7465224 (B1) — 2008-12-16 | |
| 3 | METHOD AND APPARATUS FOR PROCESSING GIZZARDS | in my patents list <input type="checkbox"/> |
| | Inventor: REED CHARLEY [US]; PROUTY DALLAS W [US] (+2) Applicant: TYSON FOODS INC [US]
EC: A22C21/06 IPC: A22C21/06; A22B5/18; A22C21/00; (+1)
Publication info: US2008280550 (A1) — 2008-11-13 | |

[Home](#) > [About Tyson](#) > [Company Information](#) > [Laboratory Services](#)

Laboratory Services

At Tyson Foods, we are committed to providing the wholesome, high-quality food products our customers have come to expect from us. Our Quality Assurance laboratories are recognized throughout the industry as research leaders in virus and serum technology, chemistry, microbiology, and preserving our fragile environment.

Jump down to: [Quality Assurance Laboratories](#) | [Branch Laboratories](#) | [Virus and Serum Technology](#) | [Virus and Serum Tests](#) | [Chemistry](#) | [Residue Testing](#) | [Nutritional Quality](#) | [Microbiology](#) | [Environment](#)



Home > IP Services > PATENTSCOPE® > Patent Search



Search International Patent Applications

This facility allows you to search 1,633,052 international patent applications and to view the latest [information and documents](#) available to the International Bureau.

Structured Search

options results

>> Keywords

Front Page

AND Publication Number =

AND Application Number =

AND Publication Date =

AND English Title =

AND English Abstract =

AND Applicant Name = "General Mills"

AND Int. Class =

AND Inventor Name =

AND National Phase Country =

AND Description =

AND Claims =

Search

PATENTSCOPE®

- About Patents
- PCT Resources
- Database Search
 - ▶ PCT Applications
 - National Collections & PCT
 - External Databases
 - Patent Analysis
 - Glossary
- Data Services
- Publications
- Projects & Programs
- Patent Law
- Priority Documents

RELATED LINKS

- Patent Classification: IPC
- Statistics
- Life Sciences
- WIPO Standards

E-NEWSLETTERS

- Subscription



serviços

- Consultoria
- Anuncie
- Exportação

centros de inteligência

- CI Soja
- CI Feijão
- CI Florestas

o agronegócio

- O que é?
- Dados do Governo
- Indicadores

25/09/2009 10:18

Intervet/Schering-Plough apresenta o Programa Food Safety em Maringá

Programa oferecido pela empresa possui uma ampla linha de produtos e serviços para a prevenção e controle da salmonelose nos plantéis avícolas

ALFAPRESS COMUNICAÇÕES

A+ A-



A Intervet/Schering-Plough Animal Health apresentou no último dia 24, o Programa Food Safety, em Maringá, PR, que oferece um controle adequado da salmonelose das aves através de uma ampla linha de produtos diferenciados com prestação de serviços técnicos especializado.

SCHERING PLOUGH ANIMAL HEALTH

Compact | Print | Export

Refine search | 1 next

RESULT LIST

Approximately 86 results found in the Worldwide database for:

Schering Plough Animal Health as the applicant

(Results are sorted by date of upload in database)

- 1 Neutralizing Epitope-Based Growth Enhancing Vaccine** in my patents list
Inventor: JUNKER DAVID E [US]; COCHRAN MARK D [US] (+3) **Applicant:** SCHERING PLOUGH ANIMAL HEALTH
EC: C07K14/005; C07K14/475; (+1) **IPC:** A61K39/00; C07H21/04; C07K14/005; (+13)
Publication info: US2009208522 (A1) — 2009-08-20
- 2 AQUEOUS INSECTICIDAL POUR-ON FORMULATION** in my patents list
Inventor: STANLEY SHEPHERD [CH] **Applicant:** SCHERING PLOUGH ANIMAL HEALTH [CH]
EC: A61K9/00M3B; A01N25/04 **IPC:** A61K9/10; A01N25/00; A01N25/04; (+29)
Publication info: CO5040017 (A1) — 2001-05-29
- 3 ANTIGENO PROTECTOR CONTRA PARASITOS METAZOARIOS, PROCESO, COMPOSICION Y USO** in my patents list
Inventor: NUTTALL PATRICIA A [US]; WANG HUI [US] **Applicant:** SCHERING PLOUGH ANIMAL HEALTH CORP [US]
EC: **IPC:** A61K39/12; C12N15/00; A61K39/12; (+3)



We bring our customers new products and ideas so that their own businesses can flourish.



A trusted source in animal health...

Intervet/Schering-Plough Animal Health is a global leader in the research, development, manufacturing and sale of veterinary medicines. We offer one of the industry's broadest, most innovative portfolios, spanning products for the prevention, treatment and control of disease in all major farm and companion animal species.



[Watch a video about us](#)

News Headlines

- ▶ **3 September 2009**
Dieter Lütticken Award 2008 for Alternatives in Animal Testing presented to Dr. Ivo Claassen (the Netherlands)
- ▶ **30 July 2009**
Sanofi-aventis to acquire Merck's interest in Merial
- ▶ **23 June 2009**
Vaccine Against Canine Flu Granted Conditional License by USDA
- ▶ **17 June 2009**
Intervet/Schering-Plough Animal Health

Merck and Schering-Plough to Merge

A New Merck

Merck & Schering-Plough
to Merge



[Press Release](#)

[Investor Presentation](#)

<http://www.intervet.com/>



**Research and
Development**

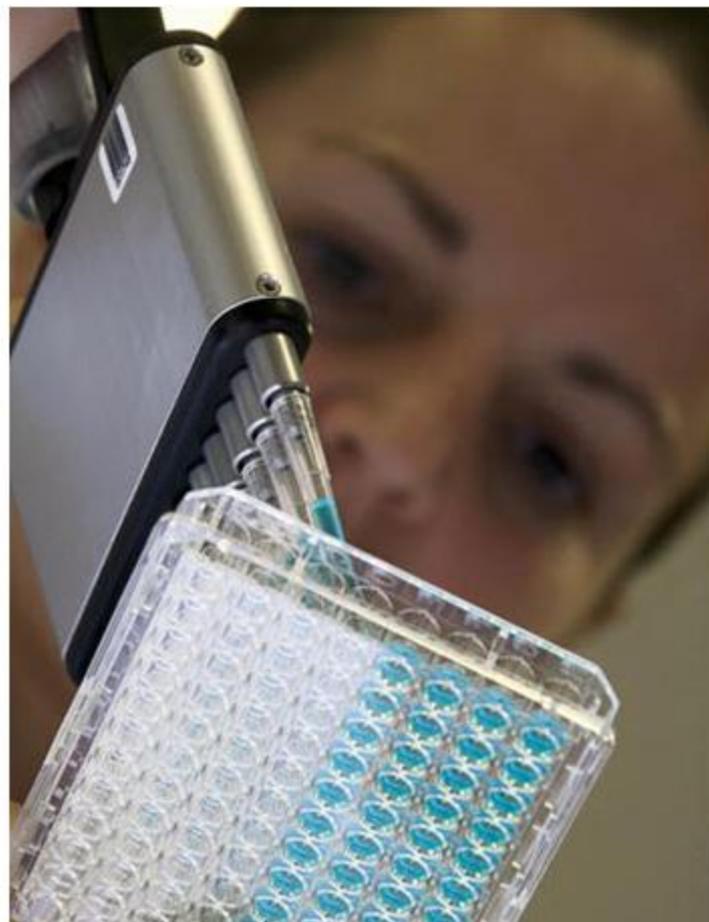
Sowing the seeds for future growth

Innovation is the key to long-term success in our industry. The existing Intervet/Schering-Plough Animal Health portfolio reflects a strong historical commitment to research and development, and we believe the size and quality of our pipeline are second to none. Our R&D base in vaccines and pharmaceuticals will help us become even stronger. While our energies are focused on animal health, we work closely with our colleagues in human pharma to learn how we can all share best practices and the innovation power of our science base.

We work with one of the animal health industry's biggest R&D budgets, conduct research and development activity around the world, and are working on some 200 development projects that will enable us to bring a steady flow of major new products to market in coming years.

Intervet/Schering-Plough Animal Health complements its in-house expertise with involvement in business development and in-licensing programs. We are involved in alliances with specialist biotech companies, universities and research institutions, through which we gain access to a broad range of novel products and technologies.

We are also in constant touch with the veterinarians,



Our Company

Our Company

A Global Leader

A Comprehensive Portfolio

- ▶ Pharmaceuticals
- ▶ Vaccines
- ▶ Innovative Solutions

From Strength to Strength

Events

Careers

Contact Information

This website contains information on veterinary pharmaceutical and biological products based on international registration dossiers. The website may refer to products that are either not available in your

A comprehensive portfolio

Our portfolio is truly comprehensive, spanning all of the main product segments and including interests in a number of emerging new fields.

We offer clients a broad choice of vaccines, anti-infectives, anti-parasiticides, a complete range of fertility management tools and a growing number of pharmaceutical specialty products.

The Intervet/Schering-Plough Animal Health range has been broadened further by entries into innovative new market segments, and is updated constantly to meet the changing needs of animals and those who care for them.

- ▶ **Vaccines**
- ▶ **Pharmaceuticals**
- ▶ **Innovative solutions**



Enhancing lives by improving the global agribusiness and food production chain

- [About Bunge >](#)
- [Our Businesses >](#)
- [Newsroom >](#)
- [Investor Information >](#)



Bunge Global Overview

Learn about the people, processes and values that drive our business.

[» Interactive Global Overview](#)

BG
LISTED
NYSE

Investor Information

NYSE: BG

61.01 -0.06 Sep 28, 2009 at 04:00 PM

[» Detailed Stock Quote](#)



Bunge and The Bill and Melinda Gates Foundation Support Farmers in India

Bunge and The Bill and Melinda Gates Foundation are working to help farmers in India increase crop yields and income.

[» Read More](#)



Latest News

Recent developments at Bunge

[» Bunge Limited to Address Barclays Capital 2009 Back-to-School Consumer Conference](#)

- Quem Somos >
- Sustentabilidade >
- Fundação Bunge >
- Bunge no Campo >
- Fornecedor de Grãos >
- Notícias >
- Contato >
- Currículo >



Notícias

28/08/2009 - Técnica de Lavagem das Mãos

28/08/2009 - Quais são os sintomas da gripe por Influenza A (H1N1)

+ Notícias



Planeta Sustentável é uma iniciativa que se propõe a reunir e difundir conhecimento sobre sustentabilidade, ampliar consciências, sensibilizar e estimular boas práticas.
> Leia mais

Relatório de Sustentabilidade - Edição 2009



Conheça os avanços da Bunge em Sustentabilidade em um novo hotsite.

> versão em português

> english version



US 20070218183A1

(19) **United States**

(12) **Patent Application Publication**
Nakhasi et al.

(10) **Pub. No.: US 2007/0218183 A1**

(43) **Pub. Date: Sep. 20, 2007**

(54) **OIL COMPOSITION OF CONJUGATED
LINOLEIC ACID**

Publication Classification

(75) Inventors: **Dilip K. Nakhasi**, Bourbonnais, IL
(US); **Roger L. Daniels**, Manhattan, IL
(US); **Danielle N. Corbin**, Richton
Park, IL (US)

(51) **Int. Cl.**

A23D 9/00 (2006.01)

(52) **U.S. Cl.** **426/601**

(57) **ABSTRACT**

Correspondence Address:

JONES DAY

77 WEST WACKER

CHICAGO, IL 60601-1692 (US)

A novel oil composition comprises an interesterified structured lipid component, the component being an interesterification reaction product of an amount of a medium chain triglyceride, an amount of a long chain domestic oil, and an amount of a conjugated linoleic acid material. The structured lipid component can be used in edible oil compositions. The oil compositions advantageously can contain an amount of a phytosterol ester component, up to about 12 weight percent of the total composition. The oil compositions disclosed herein have good stability and also have other properties useful for an edible oil composition.

(73) Assignee: **Bunge Oils, Inc.**, St. Louis, MO (US)

(21) Appl. No.: **11/375,162**

(22) Filed: **Mar. 14, 2006**



Intranet

Busca:

OK



Domingo, 27 de Setembro de 2009

Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frangos



ABEF

Associados

Estatísticas

Publicações

Habilitações

Produtos

Eventos e Novidades

Legislações

Comunicados
Técnicos

Links

Associe-se

Contato

Bem-Vindos

A Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frangos, ABEF, reúne as principais empresas produtoras e exportadoras de carne de frango do mercado e atualmente representam 92% da produção destinada ao exterior. A ABEF trabalha para otimizar o desempenho das exportações, acessar novos mercados e garantir a qualidade do frango mais exportado do mundo.

[Conheça mais...](#)

Notícias

25/09/2009

Brasil e EUA juntos pela avicultura

25/09/2009

Papo Rapido

[veja mais...](#)

Associados





ABEF

Associados

Estatísticas

Publicações

Habilitações

Produtos

Eventos e Novidades

Legislações

Comunicados
Técnicos

Links

Associe-se

Contato

Produção Mundial de Carne de Frango

PRODUÇÃO MUNDIAL DE CARNE DE FRANGO PRINCIPAIS PAÍSES (1999 - 2007**) Mil toneladas						
ANO	EUA	CHINA	BRASIL	UE	MÉXICO	MUNDO
1999	13.367	8.550	5.526	6.614	1.784	47.554
2000	13.703	9.269	5.977	7.606	1.936	50.097
2001	14.033	9.278	6.736	7.883	2.067	52.303
2002	14.467	9.558	7.517	7.788	2.157	54.155
2003	14.696	9.898	7.843	7.512	2.290	54.282
2004	15.286	9.998	8.494	7.627	2.389	55.952
2005	15.869	10.200	9.200	7.736	2.498	59.092
2006*	16.162	10.350	9.336	7.425	2.610	60.090
2007**	16.413	10.520	9.700	7.530	2.724	61.162

Fonte: USDA / ABEF

* Preliminar ** Previsão

Retornar



Importação Mundial de Carne de Frango
Exportação Mundial de Carne de Frango
Consumo Mundial de Carne de Frango



Intranet



Domingo, 27 de Setembro de 2009

Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frangos



ABEF

Associados

Estatísticas

Relatórios Anuais

Habilitações

Produtos

Eventos e Novidades

Legislações

Links

Associe-se

Contato

Consumo Mundial de Carne de Frango

CONSUMO MUNDIAL DE CARNE DE FRANGO

PRINCIPAIS PAÍSES (2000 - 2007**)

Mil toneladas

ANO	EUA	CHINA	UNIÃO EUROPEIA	BRASIL	MÉXICO	MUNDO
2000	11.474	9.393	6.934	5.110	2.163	49.360
2001	11.558	9.237	7.359	5.341	2.311	50.854
2002	12.270	9.556	7.417	5.873	2.424	52.846
2003	12.540	9.963	7.312	5.742	2.627	52.903
2004	13.081	9.931	7.280	5.992	2.713	54.172
2005	13.428	10.088	7.503	6.612	2.871	57.339
2006*	13.817	10.370	7.405	6.622	3.010	58.888
2007**	13.901	10.585	7.490	7.120	3.148	59.744

Fonte: USDA / ABEF

* Preliminar

** Previsão



EXPORTAÇÕES

BRASILEIRAS DE CARNE DE PERU EM 2008

BRAZILIAN TURKEY MEAT EXPORTS IN 2008

ESTADOS	US\$ FOB	VOLUME (KG)
STATES	US\$ FOB	VOLUME (KG)
PARANÁ	213.288.591	74.144.446
PARANÁ	213.288.591	74.144.446
MINAS GERAIS	97.915.641	41.327.713
MINAS GERAIS	97.915.641	41.327.713
RIO GRANDE DO SUL	90.773.175	33.436.635
RIO GRANDE DO SUL	90.773.175	33.436.635
SANTA CATARINA	83.902.928	35.202.874
SANTA CATARINA	83.902.928	35.202.874
GOIÁS	70.723.662	19.758.100
GOIÁS	70.723.662	19.758.100
MATO GROSSO	1.299.649	382.488
MATO GROSSO	1.299.649	382.488
TOTAL	557.903.646	204.251.656
TOTAL	557.903.646	204.251.656

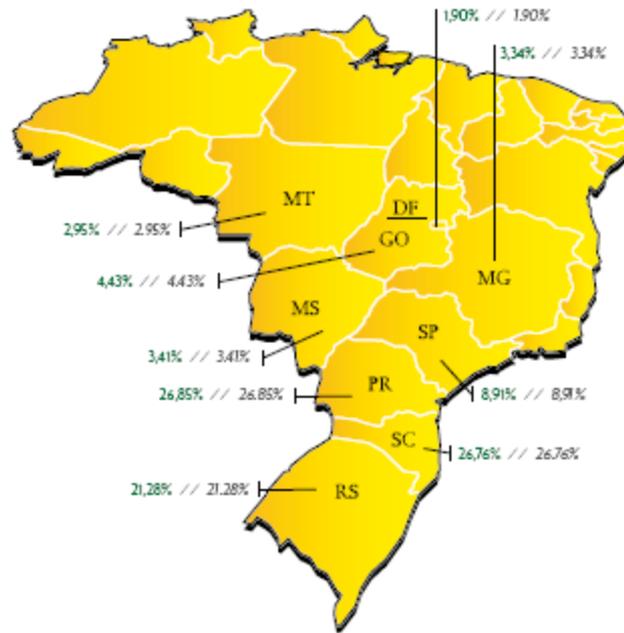
Fonte: Siscar
Source: Siscar



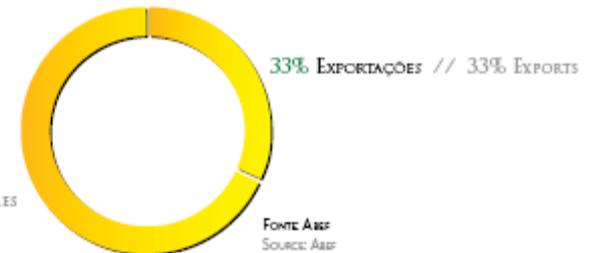
BRAZILIAN EXPORTING STATES IN 2008

ESTADOS STATES	EXPORTAÇÃO (TONS.) EXPORTS (TONS.)
PARANÁ PARANA	978,735
SANTA CATARINA SANTA CATARINA	975,415
RIO GRANDE DO SUL RIO GRANDE DO SUL	775,685
SÃO PAULO SÃO PAULO	324,903
GOIÁS GOIÁS	161,387
MATO GROSSO DO SUL MATO GROSSO DO SUL	124,250
MINAS GERAIS MINAS GERAIS	121,904
MATO GROSSO MATO GROSSO	107,559
DISTRITO FEDERAL DISTRITO FEDERAL	69,132
SUBTOTAL SUB TOTAL	3,638,970
OUTROS COM SIF OTHERS WITH SIF	6,558
TOTAL GERAL GRAND TOTAL	3,645,528

Fonte: SIFEX
Source: SIFEX



67% CONSUMO INTERNO // 67% DOMESTIC SALES



EXPORTAÇÕES

BRASILEIRAS DE CARNES EM 2008

BRAZILIAN MEAT EXPORTS IN 2008

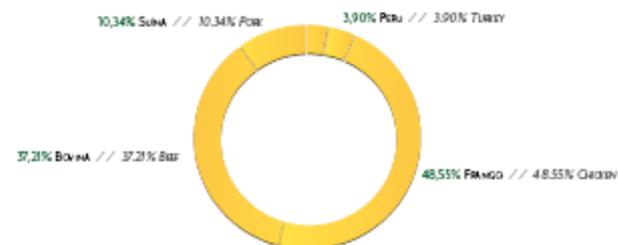
	VOLUME TON. VOLUME TONS.	Porcentagem Market Share
FRANGO Chicken	3.645.528	63,26
Bovina Beef	1.383.864	24,01
Suína Pork	529.418	9,19
Peru Turkey	204.251	3,54
Total	5.763.061	100,00

Fonte: Anpec, Anac, Sizar
Source: Anpec, Anac, Sizar



	Receita US\$ mil. Revenue US\$ thousand	Porcentagem Market Share
FRANGO Chicken	6.948.783	48,55
Bovina Beef	5.325.480	37,21
Suína Pork	1.479.242	10,34
Peru Turkey	557.904	3,90
Total	14.311.408	100,00

Fonte: Anpec, Anac, Sizar
Source: Anpec, Anac, Sizar



25 MAIN BRAZILIAN CHICKEN MEAT EXPORTERS IN 2008

EMPRESAS COMPANIES	TONELADAS TONS.	PARTICIPAÇÃO MARKET SHARE
SADA S/A	849788	23,31 %
	849788	23,31 %
PERDIGÃO S/A	799436	21,93%
	799436	21,93%
SARA ALIMENTOS S/A	432.430	11,86%
	432.430	11,86%
DOUX FRANGOSUL S/A	364737	10,01%
	364.737	10,01%
MARRIG FRIGORÍFICOS S/A	171.895	4,72%
	171.895	4,72%
DIPLOMATA S/A	154785	4,25%
	154.785	4,25%
C. VALE COOPERATIVA AGRINDUSTRIAL	77.880	2,14%
	77.880	2,14%
UNIRANGO AGRINDUSTRIAL LTDA.	68.800	1,89%
	68.800	1,89%
COOP. CENTRAL OESTE CATARINENSE (AURORA)	68.416	1,88%
	68.416	1,88%
COBACOL - COOP. A. CONSOLATA	58.947	1,62%
	58.947	1,62%
AGRICOLA JANDELE S/A (BIG FRANGO)	55.486	1,52%
	55.486	1,52%
CÉU AZUL ALIMENTOS LTDA.	50.246	1,38%
	50.246	1,38%
AGROVÊNHO S/A	46.067	1,26%
	46.067	1,26%
COOPERATIVA AGRINDUSTRIAL LAR	43.199	1,18%
	43.199	1,18%

EMPRESAS COMPANIES	TONELADAS TONS.	PARTICIPAÇÃO MARKET SHARE
SERTANEJO ALIMENTOS S/A	30.793	0,84%
	30.793	0,84%
COOP. LANGURI LTDA.	26.203	0,72%
	26.203	0,72%
FRNAL S/A	24.685	0,68%
	24.685	0,68%
PALMAU - INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA.	23.503	0,64%
	23.503	0,64%
COOPERATIVA AGRINDUSTRIAL COBGRIL	21.216	0,58%
	21.216	0,58%
BONDIO ALIMENTOS S/A	16.561	0,45%
	16.561	0,45%
TYSON DO BRASIL ALIMENTOS LTDA.	15.315	0,42%
	15.315	0,42%
COSSISA AGRINDUSTRIAL S/A	14.484	0,40%
	14.484	0,40%
NUTRIZA AGRINDUSTRIAL DE ALIMENTOS S/A	14.482	0,40%
	14.482	0,40%
AVICOLA PAULISTA LTDA.	13.697	0,38%
	13.697	0,38%
NOGUEIRA RIVELLI IRMÃOS LTDA.	12.470	0,34%
	12.470	0,34%
TOTAL PARCIAL PARTIAL RESULT	3.455.523	94,79%
	3.455.523	94,79%
OUTROS OTHERS	190.005	5,21%
	190.005	5,21%
TOTAL	3.645.528	100,00%
TOTAL	3.645.528	100,00%

Fonte: ABEF/SECEX
Source: ABEF/SECEX



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Grupo de Pesquisa em Propriedade Intelectual, Transferência de Tecnologia e Inovação

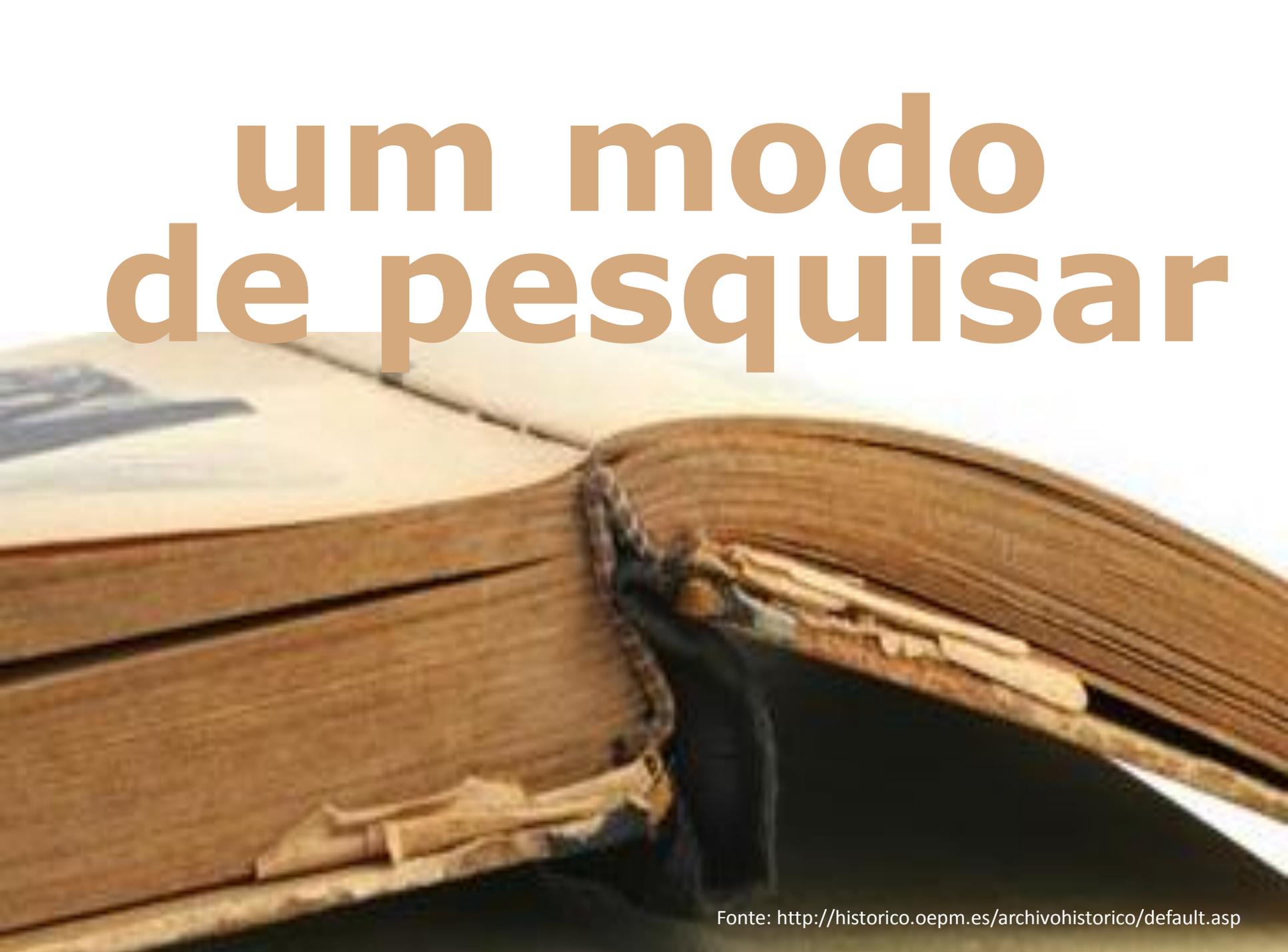
CURSO BÁSICO DE PROPRIEDADE INTELECTUAL

Patentes: buscas

Luiz Otávio Pimentel

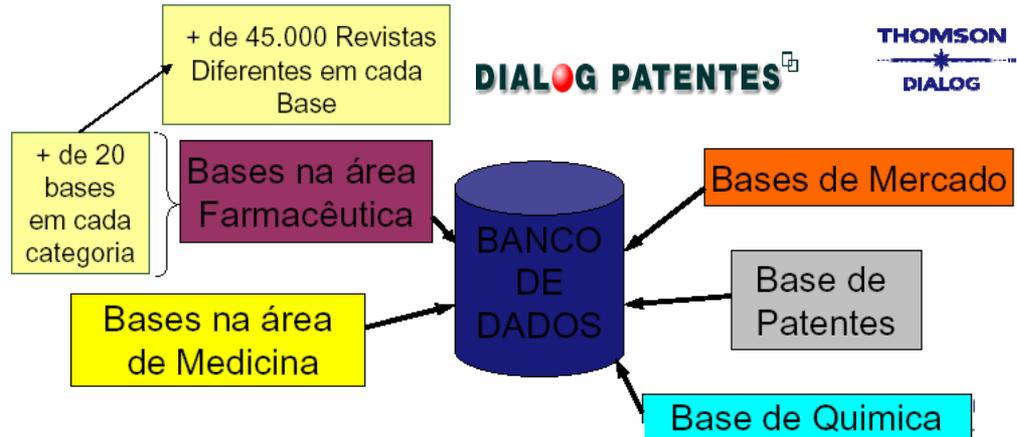
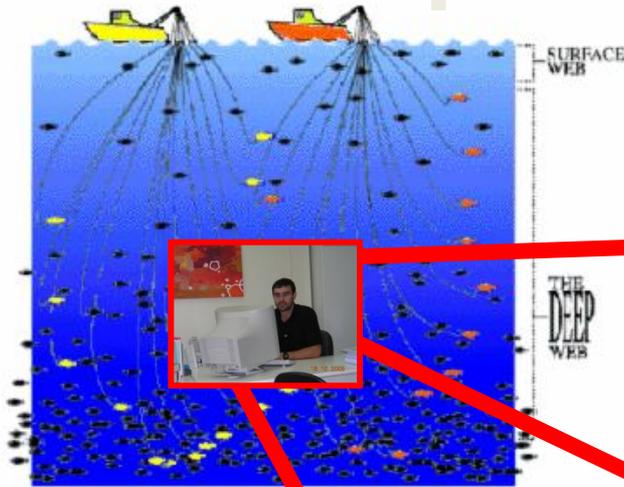
Apoio **FUNDAÇÃO BOITEUX**

um modo de pesquisar

A close-up photograph of an open antique book. The pages are thick, aged, and yellowed, with some visible staining and wear. The book is bound in dark brown leather, which is also worn and cracked. The spine of the book is visible in the center, showing the traditional stitching. The background is a plain, light-colored surface.

outro...

Pesquisa tecnológica digital



Ministério da Educação

Destaque do Governo

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - ANEXOS I e II - 2º ANDAR
CAIXA POSTAL 365
70359-970 - BRASÍLIA, DF
BRASIL
CNPJ: 00889834/0001-08

COORDENAÇÃO DE APERFEIÇOAMENTO DE PESSOAL DE NÍVEL SUPERIOR

17 de Agosto de 2005

www.capes.gov.br

Página Principal

CONHEÇA A CAPES

Histórico Quem é Quem

DESTAQUES

Relação dos alunos para revalidação de diplomas estrangeiros

períodicos

Endereço <http://www.inpi.gov.br/>

INPI Instituto Nacional da Propriedade Industrial

Início | Contacto

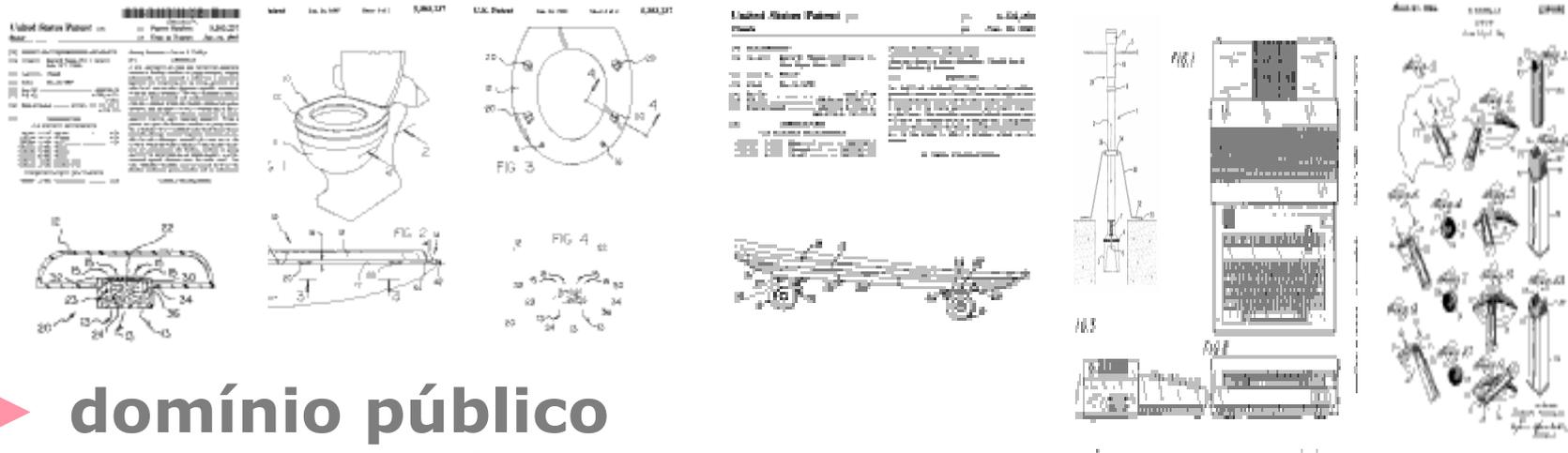
espacenet

Pesquisa rápida

- 1. Seleccionar a base de dados**
Selecione a base de dados que pretende pesquisar:
Seleccionar base de dados de patentes: Worldwide
- 2. Seleccionar o tipo de pesquisa**
i18n.get("Select whether you wish to search with simple words in the title or abstract (where available) or with the name of a person or organisation.")
Selecione o que pretende pesquisar:
 Palavras no título ou resumo
 Pessoas ou organizações
- 3. Introduza as termos de pesquisa**
i18n.get("Enter search terms (not case sensitive):")
Termo(s) de pesquisa: food plastic AND bicycle

PESQUISAR LIMPAR

informações tecnológicas dos documentos de patentes

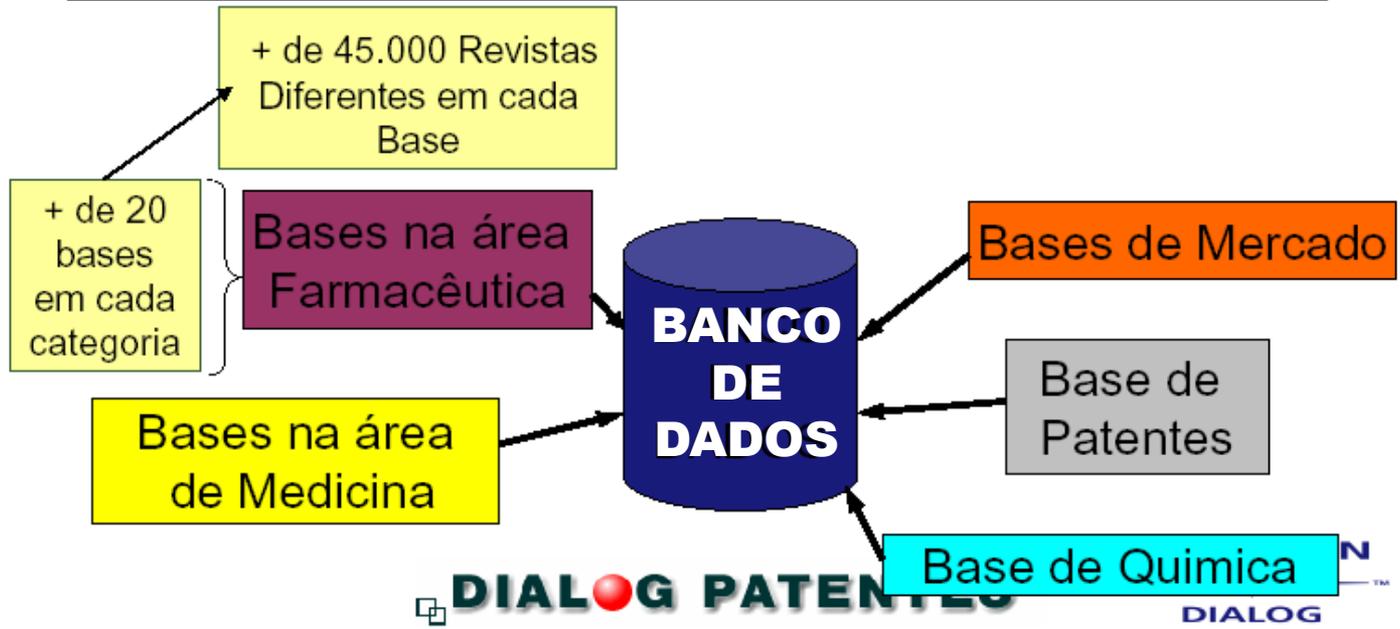


- ▶ domínio público
- ▶ estado da técnica
- ▶ territorialidade da proteção
- ▶ família de patentes x mercado significativo e setores congestionados
- ▶ Google milhões de documentos

Bookmarks
Thumbnails



Diferença entre Banco de Dados e Base de Dados



Classificação Internacional de Patentes

- divide a técnica em 8 setores principais
- +/- 70.000 itens
- subdivisões tem um símbolo composto de algarismos arábicos e de letras do alfabeto latino

Classificação Internacional de Patentes

- A** - Necessidades Humanas (v.1)
- B** - Operações de Processamento; Transporte (v.2)
- C** - Química e Metalurgia (Vol. 3)
- D** - Têxteis e Papel (Vol. 4)
- E** - Construções Fixas (Vol. 5)
- F** - Eng. Mecânica/Iluminação/Aquecimento (v.6)
- G** - Física (v.7)
- H** - Eletricidade (v.8)

Classificação Internacional de Patentes

- Exemplo do símbolo completo da classificação

A Seção

01 Classe

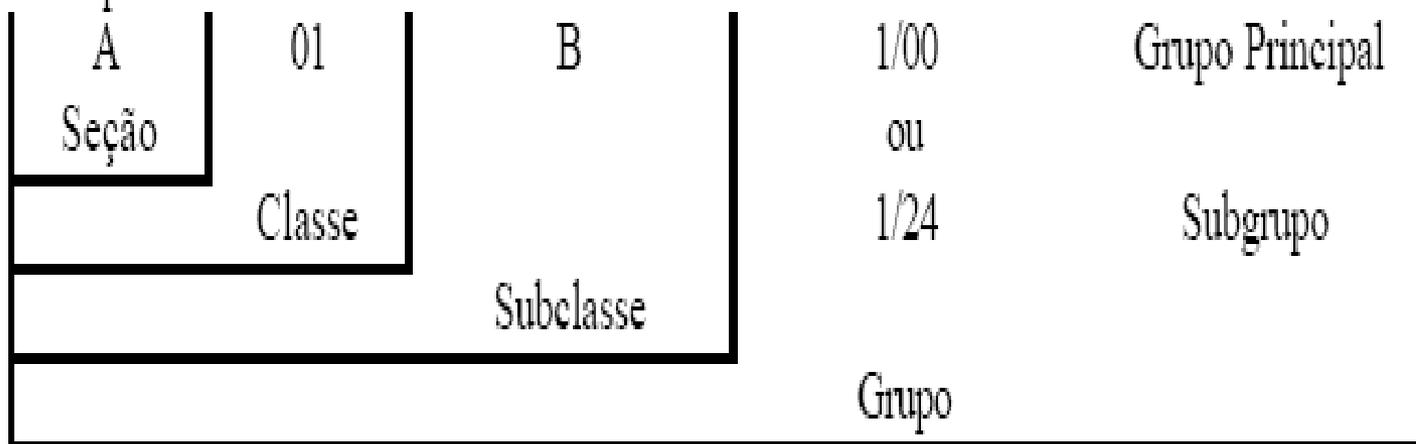
B Subclasse

1/00 Grupo Principal

1/24 Subgrupo

19. Um símbolo completo da classificação compreende os símbolos combinados que representam a seção, a classe, subclasse e o grupo principal ou o subgrupo.

Exemplo:





Versão:

Versão [2007.01]

Símbolo Corrente:

[A](#) | [B](#) | [C](#) | [D](#) | [E](#) | [F](#) | [G](#) | [H](#)
Idioma: En. Br.
[Guia de Classificação](#)

IPC

F

SEÇÃO F—ENGENHARIA MECÂNICA; ILUMINAÇÃO; AQUECIMENTO; ARMAS; EXPLOÇÃO

MOTORES OU BOMBAS

F01 -
F04

Nota(s)

Guia para a utilização desta subseção (classes [F01-F04](#))

Estas Notas destinam-se a ajudar no uso desta parte do plano de classificação.

- Nesta subseção, as subclasses ou grupos que designam "motores" ou "bombas" abrangem os métodos de operação dos mesmos, a menos que de outra forma especificamente estabelecida..
- Nesta subseção, os seguintes termos ou expressões são empregados com os significados indicados:
 - "motores" significa um dispositivo para conversão contínua de energia de um fluido em força mecânica. Assim, este termo inclui, por ex., motores a vapor de pistões ou turbinas a vapor, per se, motores a pistão de combustão interna, mas exclui dispositivos de curso de expansão simples. "Motor" inclui também a parte do agente propulsor fluido de um motor a menos que esta parte seja especialmente adaptada para uso em um motor;
 - "bomba" significa um dispositivo para elevar, forçar, comprimir ou descarregar fluidos de modo contínuo, por processos mecânicos ou outros. Por conseguinte este termo inclui ventiladores ou ventoinhas;
 - "máquina" significa um dispositivo que tanto pode funcionar como um motor, ou uma bomba e não um dispositivo restrito a um motor ou restrito a uma bomba;
 - "deslocamento positivo" significa o modo pelo qual a energia de um fluido circulante se transforma em energia mecânica, em que as variações de volume criadas pelo fluido circulante em uma câmara de trabalho produzem os deslocamentos equivalentes do elemento que transmite a energia, o efeito dinâmico do fluido sendo de menor importância e vice versa;
 - "deslocamento não positivo" significa o modo pelo qual a energia de um fluido circulante se transforma em energia mecânica, pela transformação da energia do fluido circulante em energia cinética e vice versa;
 - "máquina de pistão oscilatório" significa uma máquina de deslocamento positivo na qual um elemento de transmissão de trabalho em contato com o fluido oscila. Esta definição também se aplica a motores e bombas.



WIPO - INPI



Versão:
Versão [2007.01] ▾

Símbolo Corrente:

[A](#) | [B](#) | [C](#) | [D](#) | [E](#) | [F](#) | [G](#) | [H](#)

Idioma: | En. | Br.

[Guia de Classificação](#)

IPC	
MÁQUINAS	
deslocamento positivo	
pistão rotativo ou oscilatório	
líquido e fluido elástico ou fluido elástico	F01C
somente líquido	F04C
pistão de movimento alternado ou outro	
líquido e fluido elástico ou fluido elástico	F01B
somente líquido	F04B
deslocamento não positivo	
líquido e fluido elástico ou fluido elástico	F01D
somente líquido	F03B
MOTORES	
deslocamento positivo	
pistão rotativo ou oscilatório	
líquido e fluido elástico ou fluido elástico	F01C
somente líquido	F03C
pistão de movimento alternado ou outro	
líquido e fluido elástico ou fluido elástico	F01B
somente líquido	F03C
deslocamento não positivo	
líquido e fluido elástico ou fluido elástico	F01D
somente líquido	F03B
BOMBAS	
deslocamento positivo	
pistão rotativo ou oscilatório	F04C
pistão de movimento alternado ou outro	F04B
deslocamento não positivo	F04D
F01	MÁQUINAS OU MOTORES EM GERAL (motores de combustão F02 ; máquinas para líquidos F03, F04); INSTALAÇÕES DE MOTORES EM GERAL; MÁQUINAS A VAPOR
F02	MOTORES DE COMBUSTÃO (válvulas de funcionamento cíclico para os mesmos; lubrificação; escapamento ou



Endereço <http://www.inpi.gov.br/>

Ir Links >>

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior



Consulta à Base de Dados do INPI



Por favor, repita os caracteres acima:

acessar >>

Leia-me:

- Todos os documentos de patentes publicados a partir de 1º de agosto de 2006 estão disponíveis para consulta em sua forma integral.
- Os documentos publicados entre 1982 e 1999 também estão disponíveis para consulta. Entretanto, para este período, alguns documentos podem não estar disponíveis.
- A documentação digitalizada está hospedada no site do Escritório Europeu de Patentes.
- A digitalização de toda a documentação de patentes arquivada no INPI está sendo providenciada.
- Se os caracteres fornecidos na imagem repetirem a mesma palavra, constantemente, a página deve ser atualizada. [clique aqui](#)
- Se você digitou os caracteres fornecidos na imagem corretamente e não foi fornecido o acesso ao sistema, verifique o seu browser: [clique aqui](#)
- As informações aqui contidas não produzem efeitos legais. Somente a publicação na Revista da Propriedade Industrial (RPI) tem validade para a contagem de prazos.
- Por favor, ao terminar a sua pesquisa saia pelo link "Finalizar Sessão", de forma a liberar os recursos do sistema para outros pesquisadores.
- Página é melhor visualizada na resolução de vídeo 1024 X 768. Este Site está em permanente evolução. Clique e mande sua sugestão para o webmaster@inpi.gov.br.
- A utilização dos cookies é necessária para o processamento de consultas. Para que a consulta seja realizada, o navegador do usuário deve estar habilitado para gravação dos cookies.

- Compatível com: [Internet Explorer 5.5+](#)
- Em adequação para: [Netscape 6.2+](#)
- [Mozilla 1.0+](#)

- Este site possui documentos no formato PDF. Para visualiza-los, é necessário ter instalado em seu computador o programa Adobe Acrobat Reader, distribuído gratuitamente na Internet.

"PDF" é a abreviatura de "Portable Document Format" ? um formato adotado como padrão universal para a publicação de documentos independente da plataforma de seu micro ou sistema operacional. Sua principal característica consiste em representar um documento com integridade e fidelidade ao seu formato original. O formato "PDF" é utilizado para diversos...





Consulta à Base de Patentes

[[Pesquisa Base Marcas](#) | [Pesquisa Base Desenhos](#) | [Ajuda?](#)]

» Consultar por: **Base Patentes** | [Pesquisa Avançada](#) | [Finalizar Sessão](#)

Forneça abaixo as chaves de pesquisa desejadas. *Evite o uso de frases ou palavras genéricas.*

PESQUISA BÁSICA

Contenha o Número do Processo *Ex: P10101161-8.*

Contenha todas as palavras no Título

Ex: restrição cruzado.

Nº de Processos por Página : 20

[voltar](#)





Consulta à Base de Patentes

[[Pesquisa Base Marcas](#) | [Pesquisa Base Desenhos](#) | [Ajuda?](#)]

» Consultar por: **Base Patentes** | [Pesquisa Avançada](#) | [Finalizar Sessão](#)

Forneça abaixo as chaves de pesquisa desejadas. Evite o uso de frases ou palavras genéricas.

PESQUISA BÁSICA

Contenha o Número do Processo Ex: PI0101161-8.
 Contenha no no
 Ex: *restrição cruzado.*
 Nº de Processos por Página :

voltar





Consulta à Base de Patentes

[\[Pesquisa Base Marcas | Pesquisa Base Desenhos | Ajuda? \]](#)» Consultar por: **Base Patentes** | [Pesquisa Básica](#) | [Finalizar Sessão](#)Forneça abaixo as chaves de pesquisa desejadas. *Evite o uso de frases ou palavras genéricas.***PESQUISA AVANÇADA**

(21) Nº do Pedido :	<input type="text"/>	Ex: P10101161-8; MU6900960-0; MI5500233-1; C10201935-3.
(22) Data Depósito :	<input type="text"/> a <input type="text"/>	dd/mm/aaaa" Ex: 10/10/2001.
(31) Nº da Prioridade :	<input type="text"/>	Ex: 392.176
(32) Data da Prioridade :	<input type="text"/> a <input type="text"/>	dd/mm/aaaa" Ex: 10/10/2001
(33) País da Prioridade :	« Clique e escolha » <input type="button" value="v"/>	
(51) Classificação :	<input type="text"/>	Ex: G06F 13/00.
(54) Título :	<input type="text"/>	Ex: resfriamento and (liquido or agua) and not cruzado.
(57) Resumo :	<input type="text"/>	Ex: milho and herbicida and plantas and not glifosato; caro prox(6) porta.
(86) Número do Depósito Pct:	<input type="text"/>	Ex: US9308239.
(71/73) Nome do Depositante :	<input type="text"/>	Ex: petrobras or (petroleo and brasileiro)
(72) Nome Inventor :	<input type="text"/>	Ex: "Antônio Cláudio Corrêa"
Nº de Processos por Página :	20 <input type="button" value="v"/>	

[voltar](#)



Endereço <http://www.inpi.gov.br/>

[Pesquisa Base Marcas | Pesquisa Base Desenhos | Ajuda:]

» Consultar por: [Base Patentes](#) | [Finalizar Sessão](#)

RESULTADO DA PESQUISA (06/02/2007 às 16:13:32)

Pesquisa por:

Classificação: 'B60R 19/02' \ Foram encontrados **28** processos que satisfazem à pesquisa. Mostrando página **1** de **2**.

Processo	Depósito	Título
MU8601791-8	28/08/2006	
MU8502318-3	26/10/2005	
MU8502319-1	26/10/2005	DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM SISTEMA DE FIXAÇÃO PARA MOLDURA DE PLACA FRONTAL DE VEÍCULOS UTILITÁRIOS OU SIMILARES
MU8502097-4	23/09/2005	DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM PÁRA-CHOQUE TUBULAR POSTERIOR APLICADO EM VEÍCULOS UTILITÁRIOS OU SIMILARES
MU8501775-2	10/08/2005	
PI0502203-7	04/04/2005	APERFEIÇOAMENTO EM PÁRA-CHOQUE VEICULAR PARA APLICAÇÃO DE FAIXA RETROREFLETIVA
MU8401067-3	04/05/2004	PÁRA-CHOQUE IMPULSÃO MODULAR
PI0203487-5	28/08/2002	ESTRUTURA DE CARROCERIA TRASEIRA DE VEÍCULO
PI0203488-3	28/08/2002	ESTRUTURA DE MONTAGEM DE UMA CHAPA DE MATERIAL PLÁSTICO PARA UM COMPONENTE EXTERNO DE VEÍCULO
PI0202110-2	05/06/2002	ESTRUTURA PROTETORA PARA VEÍCULOS
PI0115010-3	18/10/2001	SISTEMA DE PARA-CHOQUE PARA AUTOMÓVEIS
PI9912586-2	27/07/1999	EXTENSÃO DE BARRA DE PÁRA-CHOQUE, BARRA DE PÁRA-CHOQUE E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE UMA EXTENSÃO DE BARRA DE PÁRA-CHOQUE
MU7900433-4	22/04/1999	DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM PARA-CHOQUE ESCAMOTEÁVEL
PI9805757-0	21/12/1998	PARÁ-CHOQUE MALEÁVEL
MU7800547-7	01/06/1998	DISPOSIÇÃO CONSTRUTIVA EM PÁRA-CHOQUES DE IMPULSÃO
MU7603551-4	31/10/1996	DISPOSIÇÃO EM DISPOSITIVO DE RECEPÇÃO, DIMINUIÇÃO E ABSORÇÃO DE IMPACTOS EM VEÍCULOS AUTOMOTOR
PI9601962-0	17/07/1996	PÁRA-CHOQUE TRASEIRO, COLAPSÍVEL E BASCULANTE, PARA VEÍCULO DE TRANSPORTADOR DE CARGA TIPO CAMINHÃO, SEMI-REBOQUE GRANELEIRO EM GERAL, CUJA EXTREMIDADE DO CHASSIS E DO EIXO MAIS TRASEIRO, MANTENHA UMA DISTÂNCIA COMUMENTE DENOMINADO DE BALANÇO
PI9303722-8	03/09/1993	CONJUNTO ANTI-IMPACTO E DE AMORTECIMENTO PARA VEÍCULOS AUTOMOTORES



Endereço <http://www.inpi.gov.br/>

» Consultar por: [Base Patentes](#) | [Finalizar Sessão](#)

Depósito de pedido nacional de Patente



Leia-me antes

(21) Nº do Pedido: PI0202110-2

(22) Data do Depósito: 05/06/2002

(30) Prioridade Unionista:	(31) País:	(32) Número:	(33) Data:
	ITÁLIA	MI2001A 001192	06/06/2001

(51) Classificação: **B60R 19/02**

(54) Título: ESTRUTURA PROTETORA PARA VEÍCULOS

(57) Resumo: "ESTRUTURA PROTETORA PARA VEÍCULOS" Uma estrutura protetora para veículos que usa pelo menos um membro transversal frontal (17A), achatado ou modelado, feito de metal ou plástico, apresentando pelo menos um primeiro elemento de absorção ou amortecedor (16) conectado externamente após o membro transversal (17A), e/ou pelo menos um segundo elemento de absorção (25), posicionado internamente, de modo a aumentar a absorção de energia durante impacto com respeito às estruturas tradicionais. A estrutura pode incorporar um ou mais amortecedores (16) projetados, em particular, para absorver impacto entre veículos e pedestres (os assim chamados impactos contra pedestres).

(71) Nome do Depositante: Adlev S.R.L. (IT)

(72) Nome do Inventor: Mario Vismara / Jean Louis Toneatti

(74) Nome do Procurador: MOMSEN LEONARDOS CIA

PUBLICAÇÕES

Nº RPI	Data RPI	Despacho	Complemento do Despacho
1685	22/04/2003	3.1	
1644	09/07/2002	2.1	

Dados atualizados até 06/02/2007 - Nº da Revista: 1883



Internet

» Consultar por: **Base Patentes** | Pesquisa Básica | Finalizar SessãoForneça abaixo as chaves de pesquisa desejadas. *Evite o uso de frases ou palavras genéricas.***PESQUISA AVANÇADA**

(21) Nº do Pedido :	<input type="text"/>	Ex: PI0101161-8; MU6900960-0; MI5500233-1; C10201935-3.
(22) Data Depósito :	<input type="text"/> a <input type="text"/>	dd/mm/aaaa" Ex: 10/10/2001.
(31) Nº da Prioridade :	<input type="text"/>	Ex: 392.176
(32) Data da Prioridade :	<input type="text"/> a <input type="text"/>	dd/mm/aaaa" Ex: 10/10/2001
(33) País da Prioridade:	« Clique e escolha » ▼	
(51) Classificação :	<input type="text"/>	Ex: G06F 13/00.
(54) Título :	<input type="text"/>	Ex: resfriamento and (líquido or água) and not cruzado.
(57) Resumo :	<input type="text"/>	Ex: milho and herbicida and plantas and not glifosato; carro prox(6) porta.
(86) Número do Depósito Pct:	<input type="text"/>	Ex: US9308239.
(71/73) Nome do Depositante :	<input type="text"/>	Ex: petrobras or (petroleo and brasileiro)
(72) Nome Inventor :	<input type="text"/>	Ex: "Antônio Cláudio Corrêa"
Nº de Processos por Página :	20 ▼	<input type="button" value="pesquisar »"/> <input type="button" value="limpar"/>

voltar



RESULTADO DA PESQUISA (07/12/2009 às 21:58:40)

Pesquisa por:

Depositante: 'bunge' \ Foram encontrados **23** processos que satisfazem à pesquisa. Mostrando página **1** de **2**.

Processo	Depósito	Título
PI0902233-3	09/06/2009	
PI0705244-8	14/03/2007	COMPOSIÇÃO OLEOSA DE ÁCIDO LINOLÊNICO CONJUGADO
PI0700623-3	27/02/2007	PARTÍCULAS DE FOSFATO, POLIFOSFATO E METAFOSFATO DE ALUMÍNIO E SEU USO COM PIGMENTOS EM TINTAS E MÉTODO DE SUA PRODUÇÃO
PI0605249-5	12/12/2006	PRODUTO DE ESTERIFICAÇÃO DE FITOSTEROL E MÉTODO DE PREPARAR O MESMO
PI0605163-4	20/10/2006	EMULSÕES DE ÁGUA EM ÓLEO COM PROPRIEDADES NUTRICIONAIS MELHORADAS E SEU PROCESSO DE PREPARAÇÃO
PI0605162-6	19/10/2006	ÓLEO DE NATUREZA TRIGLICERÍDICA COM PROPRIEDADES NUTRICIONAIS MELHORADAS E PROCESSO PARA PREPARAÇÃO DO MESMO
PI0605161-8	16/10/2006	PRODUTO ALIMENTÍCIO CONTENDO PROTEÍNA E REVESTIMENTO PARA UM PRODUTO ALIMENTÍCIO E MÉTODO PARA FABRICAR O MESMO
PI0602288-0	14/06/2006	UNIDADE MÓVEL DE FABRICAÇÃO DE FERTILIZANTES FLUIDOS
PI0600061-4	19/01/2006	PROCESSO DE OBTENÇÃO DE UMA COMPOSIÇÃO DE GORDURA COM BAIXO TEOR DE TRANS VISANDO SUA APLICAÇÃO PARA RECHEIOS
PI0505411-7	07/12/2005	SOBREMESA COM MISTURA DE CALDA E/OU RECHEIO
PI0505412-5	07/12/2005	SOBREMESA DE CHOCOLATE À BASE DE CREME DE VEGETAL
PI0505408-7	07/12/2005	ALIMENTO COMPOSTO COM BAIXO TEOR DE LIPÍDIOS E SABOR DE CHOCOLATE
PI0504219-4	30/09/2005	MISTURA PARA PREPARO DE BOLOS
PI0504210-0	29/09/2005	PROCESSO PARA OBTENÇÃO DE CONCENTRADOS DE APATITA
PI0514279-2	30/08/2005	PARTÍCULAS DE FOSFATO OU POLIFOSFATO DE ALUMÍNIO PARA USO COMO PIGMENTOS EM TINTAS E MÉTODO PARA FABRICAR AS MESMAS
PI0508584-5	02/03/2005	LIPÍDIO ESTRUTURADO CONTENDO COMPOSIÇÕES E MÉTODOS COM CARACTERÍSTICAS PROMOTORAS DE SAÚDE E NUTRIÇÃO
PI0417818-1	17/12/2004	PROCESSO PARA APERFEIÇOAR DESENGOMAGEM ENZIMÁTICA DE ÓLEOS VEGETAIS E REDUZIR OBSTRUÇÃO DE EQUIPAMENTO DE PROCESSAMENTO A JUSANTE
PI0403713-8	30/08/2004	PRODUTO E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE UM PIGMENTO BRANCO BASEADO NA SÍNTESE DE PARTÍCULAS OCAS DE ORTOFOSFATO OU POLIFOSFATO DE ALUMÍNIO
PI0215782-9	02/07/2002	PROCESSO PARA RECUPERAÇÃO DE ESTERÓIS DE VEGETAIS A PARTIR DE UM SUBPRODUTO DO REFINAMENTO DE ÓLEO VEGETAL
PI0103707-2	27/08/2001	PRODUTO À BASE DE ÓLEO E/OU GORDURA

» Consultar por: [Base Patentes](#) | [Finalizar Sessão](#)**Depósito de pedido nacional de Patente**

(21) Nº do Pedido: PI0902233-3 A2

(22) Data do Depósito: 09/06/2009

(71) Nome do Depositante: FERTILIZANTES FOSFATADOS S/A - FOSFERTIL (BR/MG) / BUNGE FERTILIZANTES S/A (BR/MG)

[Leia-me antes](#)**PUBLICAÇÕES**

Nº RPI	Data RPI	Despacho	Complemento do Despacho
2025	27/10/2009	2.1	

Dados atualizados até **01/12/2009** - Nº da Revista: **2030**[voltar](#)**Descrição Despacho****2.1**

Notificação de Depósito de Pedido de Patente ou de Certificado de Adição de Invenção.

Notificação de depósito de pedido de patente ou de certificado de adição de invenção. O pedido de patente será mantido em sigilo durante 18 (dezoito) meses a contar da data da prioridade mais antiga. Decorrido esse prazo, será publicado para conhecimento público. O depositante pode, porém, requerer a antecipação da publicação. O prazo de sigilo de 18 (dezoito) meses para o pedido de Certificado de Adição de Invenção é contado da data do depósito do pedido principal. Quando houver ocorrido a publicação do pedido principal, o pedido de Certificado de Adição de Invenção será imediatamente publicado. Os depósitos são designados de acordo com a natureza requerida: Invenção (PI), Modelo de Utilidade (MU) e Certificado de Adição de Invenção (C). Os pedidos depositados através do PCT são notificados no subitem 1.3.

Consulta à Base de Patentes - Detalhes da Patente

[\[Pesquisa Base Marcas | Pesquisa Base Desenhos | Ajuda? \]](#)[» Consultar por: Base Patentes | Finalizar Sessão](#)**Depósito de pedido nacional de Patente**

(21) Nº do Pedido: PI0605163-4 A2

(22) Data do Depósito: 20/10/2006

(51) Classificação: A23D 7/00 ; A23D 7/02 ; A23L 1/302

(54) Título: EMULSÕES DE ÁGUA EM ÓLEO COM PROPRIEDADES NUTRICIONAIS MELHORADAS E SEU PROCESSO DE PREPARAÇÃO

(57) Resumo: EMULSÕES DE ÁGUA EM ÓLEO COM PROPRIEDADES NUTRICIONAIS MELHORADAS E SEU PROCESSO DE PREPARAÇÃO A presente invenção se refere à obtenção de emulsões do tipo água em óleo, com propriedades diferenciadas, podendo conter de 5 a 90% de lipídios, mas preferencialmente entre 20 e 40% de lipídios, que apresentam em sua composição final teor total de isômeros trans inferior a 2%, e sendo adicionada com uma coenzima da família da ubiquinona e vitamina E. Mais particularmente, a invenção trata da obtenção de emulsões do tipo água em óleo, com consistência similar a margarina ou creme vegetal, com diferentes texturas. A invenção trata igualmente do processo de preparação destas emulsões.

(71) Nome do Depositante: BUNGE ALIMENTOS S/A (BR/SC)

(72) Nome do Inventor: Margarete Favretto / Tatiane Caroline Wehmuth Roth / Wellington Cavazzani

(74) Nome do Procurador: M C ARAUJO CONSULTORIA EM PROP INDL LTDA

[Leia-me antes](#)**PUBLICAÇÕES**

Nº RPI	Data RPI	Despacho	Complemento do Despacho
1953	10/06/2008	3.1	
1879	09/01/2007	2.1	

Dados atualizados até **01/12/2009** - Nº da Revista: **2030**

3.1

Publicação do Pedido de Patente ou de Certificado de Adição de Invenção.

Publicação do pedido depositado (Art. 30 da LPI), podendo ser adquirido no Banco de Patentes do Centro de Documentação e Informação Tecnológica do INPI - CEDIN - o folheto com o relatório descritivo, reivindicações, desenhos e resumo do pedido, por quem se interessar. Não sendo o exame requerido, pelo depositante ou qualquer interessado, no prazo de 36 (trinta e seis) meses do depósito, o pedido será arquivado. Publicado o arquivamento do pedido, poderá ser requerido, no prazo de 60 (sessenta) dias, o seu desarquivamento. Não sendo o requerido o desarquivamento no prazo anteriormente citado, o pedido será considerado definitivamente arquivado.

A23D 7/00 Composições de óleos ou gorduras comestíveis contendo uma fase aquosa, por ex., margarinas ;

A23D 7/02 Composições de óleos ou gorduras comestíveis contendo uma fase aquosa, por ex., margarinas caracterizado pela produção ou preparação ;

A23L 1/302 Alimentos ou produtos alimentícios; Seu preparo ou tratamento ; Modificações nas qualidades nutritivas de alimentos] ; Produtos dietéticos contendo aditivos Vitaminas ;

Consulta à Base de Patentes - Detalhes da Patente

[\[Pesquisa Base Marcas | Pesquisa Base Desenhos | Ajuda? \]](#)[» Consultar por: Base Patentes | Finalizar Sessão](#)

Depósito de pedido nacional de Patente

(21) Nº do Pedido: PI0605161-8 A2

(22) Data do Depósito: 16/10/2006

(30) Prioridade Unionista:

(31) País:

ESTADOS UNIDOS

(32) Número:

11/251.654

(33) Data:

17/10/2005

(51) Classificação: A23J 1/00 ; A23L 1/305 ; A23G 3/00

(54) Título: PRODUTO ALIMENTÍCIO CONTENDO PROTEÍNA E REVESTIMENTO PARA UM PRODUTO ALIMENTÍCIO E MÉTODO PARA FABRICAR O MESMO

(57) Resumo:

"PRODUTO ALIMENTÍCIO CONTENDO PROTEÍNA E REVESTIMENTO PARA UM PRODUTO ALIMENTÍCIO E MÉTODO PARA FABRICAR O MESMO" Uma composição compreendendo cerca de 10 - 65% em peso de um material particulado de proteína, cerca de 35 - 90% em peso de um material contendo lipídeo e não mais do que pequenas quantidades de um emulsificante pode ser usada como uma composição de revestimento para um produto alimentício, ou como um ingrediente numa composição de revestimento para um produto alimentício. Quando usado como um revestimento para um produto alimentício de lanche, tal como uma barra energética contendo proteína, o revestimento pode adicionar ao valor nutritivo da barra e manter o conteúdo de umidade da barra. Um método para fazer a composição inclui os passos de adicionar material de proteína particulado finamente granulado a uma composição de gordura com aquecimento e alto cisalhamento, em seguida esfriar a composição.

(71) Nome do Depositante: BUNGE OILS, INC (US)

(72) Nome do Inventor: Monoj Sarma / Roger L. Daniels

(74) Nome do Procurador: NELLIE ANNE DANIEL -SHORES

PUBLICAÇÕES

Nº RPI	Data RPI	Despacho	Complemento do Despacho
1913	04/09/2007	3.1	
1879	09/01/2007	2.1	



Leia-me antes

RESULTADO DA PESQUISA (07/12/2009 às 22:09:27)

Pesquisa por:

Depositante: 'sadia' \ Foram encontrados **22** processos que satisfazem à pesquisa. Mostrando página **1** de **2**.

Processo	Depósito	Título
PI0803862-7	01/07/2008	
PI0800081-6	07/02/2008	PROCESSO DE OBTENÇÃO DE AROMAS UTILIZANDO UM REATOR DE HIDRÓLISE
PI0605348-3	15/12/2006	KIT DE PEÇAS PARA MONTAGEM DE REATOR DE BIOCONVERSÃO
PI0404133-0	24/09/2004	EMBALAGEM PARA MASSA ALIMENTÍCIA PARA USO EM FORNO DE MICROONDAS E KIT
PI0403827-4	13/09/2004	PROCESSO PARA PREPARAÇÃO DE UMA EMBALAGEM PARA ACONDICIONAMENTO DE MASSA ALIMENTÍCIA E KIT DE EMBALAGEM
PI0300115-6	22/01/2003	DISPOSITIVO PARA DESCARREGAR ELETRICAMENTE EMBALAGENS, EQUIPAMENTO ACONDICIONADOR DE PRODUTO E PROCESSO PARA ACONDICIONAR PRODUTO
MU8202648-3	04/11/2002	DISPOSIÇÃO CONSTRUTIVA INTRODUZIDA EM CONJUNTO DE POTE E TAMPA PARA ENVASE DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
MU8200341-6	21/02/2002	DISPOSIÇÃO CONSTRUTIVA INTRODUZIDA EM EMBALAGEM
MU8200225-8	06/02/2002	DISPOSIÇÃO CONSTRUTIVA INTRODUZIDA EM EMBALAGEM
PI0102371-3	12/06/2001	EMBALAGEM EMPILHÁVEL, PROCESSO PARA EMBALAR CARTUCHOS E CANTONEIRA
PI0102284-9	06/06/2001	EMBALAGEM PARA ACONDICIONAMENTO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS SÓLIDOS
PI0102212-1	30/05/2001	COMPOSIÇÃO ALIMENTÍCIA COMPREENDENDO FIBRAS DIETÉTICAS, BEM COMO UTILIZAÇÃO DA MESMA NA PREPARAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
PI0000688-2	07/02/2000	GAIOLA E PROCESSO PARA TRANSPORTE DE AVES
PI9903598-7	16/08/1999	Sistema, equipamento e processo para lavagem de carcaças de animais.
MU7901654-5	30/07/1999	BANDEJA PORTA-EMBALAGEM DE ALIMENTOS CONGELADOS OU SIMILARES
PI9804149-5	02/10/1998	PROCESSO INDUSTRIAL DE PREPARO DE ALIMENTOS À BASE DE MASSAS, VEGETAIS, LEGUMES, TUBÉRCULOS E CARNES
PI9601772-4	31/05/1996	"PORTA-POTE"
MU7600974-2	31/05/1996	DISPOSIÇÃO APLICADA EM EMBALAGEM
MU7102021-7	09/09/1991	DISPOSIÇÃO EM CONJUNTO DE POTES PARA EMBALAGEM
MU7002860-5	21/12/1990	DISPOSIÇÃO EM BANDEJA PARA DEMONSTRAÇÃO E DEGUSTAÇÃO

Páginas de Resultados:

1 | [2-Próxima](#)»

RESULTADO DA PESQUISA (07/12/2009 às 22:11:03)

Pesquisa por:

Resumo: 'azeite' \ Foram encontrados **54** processos que satisfazem à pesquisa. Mostrando página **1** de **3**.

Processo	Depósito	Título
MU8800858-4	13/03/2008	TAMPA COM BICO DOSADOR PARA FRASCOS DE AZEITE, VINAGRE OU OUTROS COM UMA ALÇA PARA PEGA E UMA SOBRE-TAMPA ARTICULADA
PI0705568-4	28/12/2007	COMPOSIÇÃO DE SOLUÇÃO OLEOSA PARA TRATAMENTO DE VARIZES DE HEMORRÓIDAS
PI0701792-8	02/04/2007	PROTETOR ABSORVENTE PARA EMBALAGEM DE AZEITE E CONGÊNERE
PI0703219-6	30/03/2007	POMADA PARA QUEIMADURAS ASSADURAS
PI0606098-6	19/12/2006	PREPARAÇÃO DE PÃES, BOLACHAS, BISCOITOS E MASSAS ALIMENTÍCIAS FUNCIONAIS USANDO O AZEITE DE DENDÊ COM FONTE DE CAROTENÓIDES, ANTIOXIDANTES E VITAMINAS
PI0605720-9	24/07/2006	AZEITE COMPOSTO
PI0602738-5	07/06/2006	COMPLEMENTO ALIMENTAR PARA AUXILIAR NO TRATAMENTO E CONTROLE DE PROBLEMAS NO SISTEMA RESPIRATÓRIO
PI0602212-0	22/02/2006	PRODUTO ALIMENTÍCIO A BASE DE FRUTOS DO MAR
PI0503080-3	06/07/2005	PROCESSO DE COMPOSIÇÃO E FABRICAÇÃO DE TEMPERO
PI0500692-9	03/03/2005	CONDIMENTOS PREPARADOS LÍQUIDOS E MÉTODO DE PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS PREPARADOS LÍQUIDOS
PI0500405-5	02/02/2005	SABONETE COM FUNÇÃO DE SABONETE E SHAMPOO E COMPOSIÇÃO PARA SUA OBTENÇÃO
PI0404731-1	03/11/2004	BACALHAU BURGER OU HAMBURGER DE BACALHAU
PI0414939-4	27/09/2004	TEMPERO PRONTO
PI0401274-7	05/05/2004	COMPOSIÇÃO À BASE DE TECIDO ADIPOSEO DE CARNEIRO COM O SUMO DA ERVA NATURAL SÃO CAETANO
PI0400075-7	20/02/2004	BICO PARA AZEITE E VINAGRE
PI0407338-0	10/02/2004	ÓLEOS ENRIQUECIDOS COM ÉSTERES DE FITOSTEROL E DIACILGLICERÓIS PARA USO NA REDUÇÃO DE COLESTEROL E TRIGLICERÍDEOS
PI0303915-3	30/09/2003	COMPOSIÇÕES E MÉTODO DE ELABORAÇÃO DE UM AGENTE DESMOLDANTE LÍQUIDO
PI0203294-5	09/08/2002	PROCESSO DE PREPARAÇÃO DO ACARAJÉ DE SOJA
PI0201217-0	18/03/2002	MAIONESE A BASE DE OVO DE CODORNA E AZEITE DE OLIVA
PI0115565-2	24/11/2001	MOLHO DE MAIONESE E SEU PROCEDIMENTO DE FABRICAÇÃO

» Consultar por: [Base Patentes](#) | [Finalizar Sessão](#)**RESULTADO DA PESQUISA** (07/12/2009 às 20:52:16)**Pesquisa por:**Resumo: 'margarina' \ Foram encontrados **41** processos que satisfazem à pesquisa. Mostrando página **1** de **3**.

Processo	Depósito	Título
PI0802782-0	26/03/2008	PROCESSO E DISPOSIÇÃO CONSTRUTIVA PARA OBTENÇÃO DE PÃO DE ALHO RECHEADO
PI0704770-3	31/10/2007	MASSA DA RAIZ DA MANDIOCA PARA PIZZA
PI0705061-5	20/07/2007	BISCOITO ENRIQUECIDO COM CÁLCIO PARA INDIVÍDUOS PORTADORES DE FENILCETONÚRIA
PI0700202-5	22/01/2007	FORMULAÇÃO PARA FABRICAÇÃO DE DOCE
PI0605163-4	20/10/2006	EMULSÕES DE ÁGUA EM ÓLEO COM PROPRIEDADES NUTRICIONAIS MELHORADAS E SEU PROCESSO DE PREPARAÇÃO
MU8501522-9	29/07/2005	DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM TAMPA COM LACRE PARA EMBALAGENS
PI0502781-0	10/06/2005	PROCESSO PARA OBTENÇÃO DE PRODUTO DE CONFEITARIA A BASE DE BANANA
PI0502104-9	01/06/2005	MASSA ALIMENTÍCIA PARA PASTEL
PI0510739-3	06/05/2005	PRODUTO ALIMENTÍCIO
PI0500737-2	09/03/2005	PRODUTO ALIMENTÍCIO E PROCESSO DE COMPOSIÇÃO ALIMENTÍCIA, PARA PREPARO EM MISTURADEIRA E EXPANSÃO DE PALITO A BASE DE SOJA E OUTROS PRODUTOS
PI0500297-4	02/02/2005	PRODUTO ALIMENTÍCIO DOCE OU SALGADO ASSADO OBTIDO DE PROTEÍNA DE SOJA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO
MU8303439-0	14/08/2003	TAMPA FÁCIL
PI0300534-8	07/03/2003	PROCESSO PARA FABRICAÇÃO DE ALIMENTO A BASE DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL
PI0300774-0	30/01/2003	TORTA DE CAMADAS
PI0204248-7	30/09/2002	LUBRIFICANTE A BASE DE VASELINA SÓLIDA
PI0203574-0	22/08/2002	PROCESSO PARA OBTENÇÃO DE PÃO DOCE
PI0102212-1	30/05/2001	COMPOSIÇÃO ALIMENTÍCIA COMPREENDENDO FIBRAS DIETÉTICAS, BEM COMO UTILIZAÇÃO DA MESMA NA PREPARAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
PI0002341-8	08/06/2000	MASSA ALIMENTÍCIA INDUSTRIALIZÁVEL
PI9916510-4	08/12/1999	PRODUTO ALIMENTÍCIO COMPREENDENDO UMA FASE AQUOSA E BOLHAS DE GÁS, PROCESSO PARA PREPARÁ-LO, USO DO MESMO, E, PROCESSO PARA INTENSIFICAR A ESTABILIDADE DE UMA MARGARINA LÍQUIDA
MU7902028-3	23/07/1999	MÁQUINA PARA ABRIR COCO-DE-BABAÇU COM SISTEMA HIDRÁULICO

[» Consultar por: Base Patentes | Finalizar Sessão](#)**Depósito de pedido nacional de Patente**

(21) N° do Pedido: MU8501522-9 U2

(22) Data do Depósito: 29/07/2005

(51) Classificação: B65D 55/02

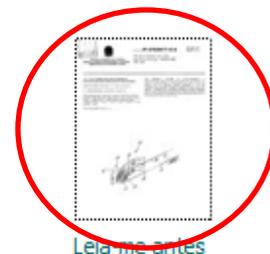
(54) Título: DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM TAMPA COM LACRE PARA EMBALAGENS

(57) Resumo: "DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM TAMPA COM LACRE PARA EMBALAGENS". TEM POR OBJETIVO UM PRATICO E INOVADOR MODELO DE TAMPA PLASTICA INDICADA PRINCIPALMENTE PARA EMBALAGENS DE MARGARINA OU QUAISQUER OUTROS TIPOS DE PRODUTOS, PROVIDA DE UM SISTEMA DE LACRE EXTRAIDO ATRAVES DA REMOÇÃO DE UMA CINTA LACRE INFERIOR, O QUAL FOI DESENVOLVIDO PARA PROPORCIONAR UMA SOLUÇÃO EFICIENTE PARA O FECHAMENTO, FIXAÇÃO EM FRASCOS, POTES OU CONTENEDOR E REGISTRO VISUAL DE INVIOABILIDADE DURANTE SUA EXPOSIÇÃO E VENDA AO CONSUMIDOR.

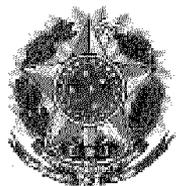
(71) Nome do Depositante: Sérgio Rogério de Castro (BR/ES)

(72) Nome do Inventor: Sérgio Rogério Castro

(74) Nome do Procurador: SOMARCA ASSESSORIA EMPRESARIAL S/C LTDA

[Leia mais](#)**PUBLICAÇÕES**

N° RPI	Data RPI	Despacho	Complemento do Despacho
2022	06/10/2009	11.1.1	
2002	19/05/2009	11.1	
1888	13/03/2007	3.1	
1810	13/09/2005	2.1	



República Federativa do Brasil
Ministério do Desenvolvimento, Indústria
e do Comércio Exterior
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(11) (21) **MU 8501522-9 U**

(22) Data de Depósito: 29/07/2005
(43) Data de Publicação: 13/03/2007
(RPI 1888)



**(51) Int. Cl.⁷.:
B65D 55/02**

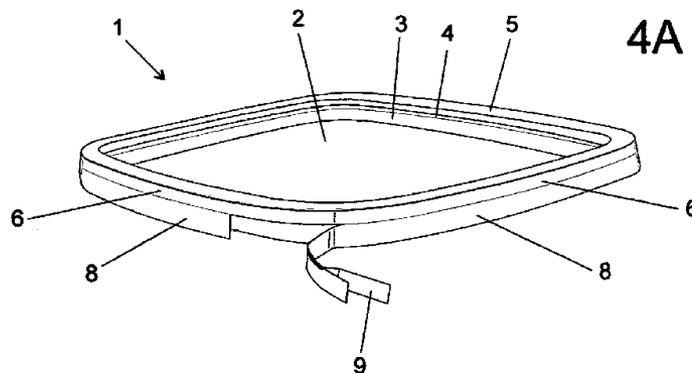
(54) Título: **DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM TAMPA
COM LACRE PARA EMBALAGENS**

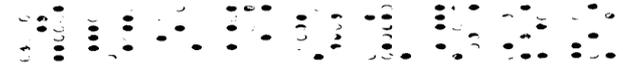
(71) Depositante(s): Sérgio Rogério de Castro (BR/ES)

(72) Inventor(es): Sérgio Rogério Castro

(74) Procurador: Somarca Assessoria Empresarial S/C Ltda

(57) Resumo: "DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM TAMPA COM LACRE PARA EMBALAGENS". Tem por objetivo um prático e inovador modelo de tampa plástica indicada principalmente para embalagens de margarina ou quaisquer outros tipos de produtos, provida de um sistema de lacre extraído através da remoção de uma cinta lacre inferior, o qual foi desenvolvido para proporcionar uma solução eficiente para o fechamento, fixação em frascos, potes ou contenedor e registro visual de inviolabilidade durante sua exposição e venda ao consumidor.





DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM TAMPA COM LACRE PARA EMBALAGENS

CAMPO DE APLICAÇÃO

5 Refere-se o presente relatório descritivo a um pedido de patente de Modelo de Utilidade para uma tampa com lacre, pertencente ao campo das embalagens, garantindo segurança e confiança ao fechamento dos produtos.

10 **A DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM TAMPA COM LACRE PARA EMBALAGENS**, através da tecnologia empregada, tem por objetivo um prático e inovador modelo de tampa plástica indicada principalmente para embalagens de margarina, manteigas ou outros tipos de produtos, provida de um sistema de lacre o qual foi desenvolvido para proporcionar uma solução eficiente para o fechamento, fixação no frasco e registro visual de inviolabilidade durante sua exposição e venda ao consumidor.

ESTADO DA TÉCNICA

20 Existe hoje, no mercado consumidor, uma série de tampas plásticas cuja configuração apresenta certos problemas, tais como, a inexistência de um dispositivo denunciando qualquer tipo de violação ao conteúdo das embalagens, mais especificamente embalagens contendo margarinas, manteigas ou outros produtos alimentícios.

25 Isso se torna mais agravado quando essas embalagens não possuem o chamado "cover leaf", ou folha de cobertura, que é a folha em alumínio, resina plástica ou papel que sela e recobre o produto antes da aplicação da tampa plástica. Devido a essa ausência o produto fica facilmente exposto a violações, ou até mesmo a uma eventual retirada da tampa de

forma acidental, durante sua estocagem ou manuseio das embalagens.

OBJETIVO DA PATENTE

No intuito de superar as deficiências citadas, vem o inventor, através desta solicitação, pleitear a patente para uma **DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM TAMPA COM LACRE PARA EMBALAGENS** a qual objetiva uma nova disposição em tampa plástica, provida de um sistema de lacre de fácil obtenção industrial e de ótima aplicabilidade, garantindo segurança, confiança e o registro visual de inviolabilidade ao conteúdo da embalagem.

Para tanto, uma peça obtida através de injeção, compreendendo a tampa propriamente dita, apresenta uma grande superfície central plana e rebaixada na face superior, e com acabamento periférico vertical dotado de um suave degrau e uma estreita borda plana, esta, solidária a uma parede vertical externa também projetada perifericamente.

A referida parede vertical externa apresenta uma pequena aba e possui em toda a sua extremidade baixa uma cinta lacre inferior de baixa resistência à ruptura, dotada de uma aleta, que, após semicorte realizado ainda na etapa de produção industrial, permanece ligada a tampa.

Na face interna da cinta lacre inferior está previsto uma seqüência intercalada de nervuras que se encaixam na borda da embalagem receptora, cujo desenvolvimento visa obter uma tampa com melhor vedação e fixação, denunciando possíveis violações na embalagem.

Opcionalmente, as ditas nervuras dispostas na face interna da cinta lacre inferior, poderão se apresentar de forma

contínua.

A complementar a presente descrição de modo a obter uma melhor compreensão das características do presente Modelo de Utilidade e de acordo com uma preferencial realização prática do mesmo, acompanha a descrição, em anexo, um conjunto de desenhos, onde, de maneira exemplificada, se representou o seguinte:

Figura 1 – Vista em perspectiva superior da tampa;

Figura 2 – Vista em perspectiva inferior da tampa;

10 Figura 3 – Vista lateral da tampa;

Figura 4 – Vista em perspectiva da tampa mostrando em seqüência o rompimento prévio da aleta e o início do rompimento da cinta lacre inferior, figura 4A. Na figura 4B pode-se notar um maior trecho da cinta lacre inferior já rompido. Nota-se também as nervuras dispostas na face interna da cinta inferior. A figura 4C mostra a tampa já totalmente delaminada, com a cinta lacre totalmente removida.

Figura 5 – Vista em perspectiva inferior da tampa já delaminada, com a cinta lacre totalmente removida.

20

Figura 6 – Vista em perspectiva inferior da tampa com as nervuras dispostas na cinta lacre inferior de forma contínua.

DESCRIÇÃO PREFERIDA DA INVENÇÃO

A DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM TAMPA COM

LACRE PARA EMBALAGENS, constitui de uma peça obtida através de injeção, compreendendo a tampa (1) propriamente dita, que apresenta uma grande superfície central plana e rebaixada (2) na face superior, com acabamento periférico vertical (3) dotado de um suave degrau (4) e uma estreita borda plana (5), esta, solidária

25

a uma parede vertical externa (6) também projetada perifericamente.

A referida parede vertical externa (6) apresenta uma pequena aba (7), e possui em toda a sua extremidade baixa uma
5 cinta lacre inferior (8), de baixa resistência à ruptura, dotada de uma aleta (9), que, após semicorte realizado ainda na etapa de produção industrial, permanece ligada a tampa (1).

Na face interna da cinta lacre inferior (8) está previsto uma seqüência intercalada de nervuras (10) que se
10 encaixam na borda da embalagem receptora, cujo desenvolvimento visa obter uma tampa com melhor vedação e fixação, denunciando possíveis violações na embalagem.

Opcionalmente, as ditas nervuras (10) dispostas na face interna da cinta lacre inferior (8), poderão se apresentar de
15 forma contínua (11).

Assim constituído, para seu uso, o consumidor abre primeiramente a aleta (9) no sentido do ponto de sua fixação, rompendo, desta forma, uma trava inicial. Na seqüência, ainda através da aleta (9), ele delamina toda a cinta inferior (8) com
20 nervuras (10), até seu desprendimento total da tampa (1).

Tal procedimento possibilita que a abertura inicial da tampa da embalagem seja feita de uma forma simples e segura, denunciando quaisquer tentativas de violações do produto.



REIVINDICAÇÕES

1º) DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM TAMPA COM

LACRE PARA EMBALAGENS, caracterizado por uma tampa (1), que apresenta uma grande superfície central plana e rebaixada (2) na face superior, com acabamento periférico vertical (3) dotado de um suave degrau (4) e uma estreita borda plana (5), esta, solidária a uma parede vertical externa (6) também projetada perifericamente, dita parede vertical externa (6) apresenta uma pequena aba (7), e possui em toda a sua extremidade baixa uma cinta lacre inferior (8), dotada de uma aleta (9), e ainda, na face interna da dita cinta inferior (8), está prevista uma seqüência intercalada de nervuras (10).

2º) **DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM TAMPA COM LACRE PARA EMBALAGENS**, conforme reivindicação 1
15 **caracterizado** pelo fato de opcionalmente, as ditas nervuras (10) dispostas na face interna da cinta lacre inferior (8), se apresentarem de forma contínua (11).

3º) **DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM TAMPA COM LACRE PARA EMBALAGENS**, conforme reivindicações 1 e 2
20 **caracterizado** pelo fato do rompimento do lacre ser iniciado pela abertura da aleta (9) no sentido do ponto de sua fixação, rompendo, desta forma, uma trava inicial e em seguida através da mesma aleta (9), delaminando toda a cinta lacre inferior (8) com nervuras (10), até seu desprendimento total da tampa (1).

DEPOSITO DE PEDIDO DE PATENTE OU DE CERTIFICADO DE ADIÇÃO**Ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial:**

O requerente solicita a concessão de um privilégio na natureza e nas condições abaixo indicadas:

1. Depositante (71):

- 1.1 Nome: _____
- 1.2 CNPJ/CPF: _____
- 1.3 Endereço completo: _____
- 1.4 CEP: _____
- 1.5 Telefone: (____) _____ 1.6 Fax: (____) _____
- 1.7 E-mail: _____

 continua em folha anexa**2. Natureza:** Invenção Modelo de Utilidade Certificado de Adição

Escreva, obrigatoriamente, e por extenso, a Natureza desejada: _____

3. Título da Invenção, Modelo de Utilidade ou Certificado de Adição (54):

 continua em folha anexa**4. Pedido de Divisão:** do pedido N°: _____ Data de Depósito: ____/____/____**5. Prioridade:** interna unicóida

O depositante reivindica a(s) seguinte(s) prioridade(s)

País ou organização de origem	Número do depósito	Data do depósito
_____	_____	____/____/____
_____	_____	____/____/____
_____	_____	____/____/____

6. Inventor (72): Assinale aqui se o(s) mesmo(s) requerer(em) a não divulgação de seu(s) nome(s)

- 6.1 Nome: _____
- 6.2 Qualificação: _____ 6.3 CPF: _____
- 6.4 Endereço completo: _____
- 6.5 CEP: _____
- 6.6 Telefone: (____) _____ 6.7 Fax: (____) _____
- 6.8 E-mail: _____

 continua em folha anexa**7. Declaração na forma do item 3.2 do Ato Normativo nº 127/97** 7.1 Declaro que os dados fornecidos no presente formulário são idênticos ao da certidão de depósito ou documento equivalente do pedido cuja prioridade está sendo reivindicada. em anexo**8. Declaração de divulgação anterior não prejudicial (Período de Graça):**

(art. 12 da LPI e item 2 do AN nº 127/97)

 em anexo**9. Procurador (74):**

- 9.1 Nome: _____
- 9.2 CPF/CNPJ: _____ 9.3 APROAB: _____
- 9.4 Endereço completo: _____
- 9.5 CEP: _____
- 9.6 Telefone: (____) _____ 9.7 FAX: (____) _____

10. Documentos anexados (assinale e indique também o número de folhas):

(Deverá ser indicado o n.º total de somente uma das vias de cada documento)

10.1 Guia de Recolhimento	_____ fls.	10.5 Relatório Descritivo	_____ fls.
10.2 Procuração	_____ fls.	10.6 Reivindicações	_____ fls.
10.3 Documentos de Prioridade	_____ fls.	10.7 Desenhos	_____ fls.
10.4 Doc. de contrato de trabalho	_____ fls.	10.8 Resumo	_____ fls.
10.9 Outros (especificar)	_____ fls.		
10.10 Total de folhas anexadas	_____ fls.		

11. Declaro, sob penas da lei, que todas as informações acima prestadas são completas e verdadeiras

Local e Data

Assinatura e Carimbo

[Comunicados](#)[e-INPI](#)[Revista](#)[Pesquisas](#)[Imprensa](#)

Downloads

Os arquivos contido nesta páginas estão em formato "Pdf" ou "Zip". Para vizualizar ou baixar o arquivo l

Arquivos

1 - Classificação Internacional (Sétima Edição - versão português)

[Seção A](#)[Seção B](#)[Seção C](#)[Seção D](#)[Seção E](#)[Seção F](#)[Seção G](#)[Seção H](#)[Guia de Classificação](#)[Índice de palavras chaves \(CatchWord\)](#)

2 - Formulários

[Formulários de Patentes](#)[Pedido de Patente ou Certificado de Adição](#)[PCT - Entrada na Fase Nacional](#)[Pedido de Fotocópia](#)[Petição Relacionada com o Pedido, Patente ou Certificado de Adição](#)[Petição Transferência / Alteração de Nome ou Endereço](#)[Solicitação de Devolução de Prazo](#)[Petição sobre N. de Autorização de Acesso a Patrimônio Genético](#)[Petição sobre Declaração Negativa de Acesso a Patrimônio Genético](#)[Petição de Requerimento de Exame Prioritário de Pedido de Patente](#)

3 - Guias/Manuais

[Guia de Depósito de Patentes](#)[O Instituto](#)[Ouvidoria](#)[Ética](#)[Procuradoria](#)[Serviços](#)[Articulação Institucional](#)[Patentes](#)[Diretoria de Patentes](#)[Organograma](#)[Notícias da Dirpa](#)[Legislação Patente](#)[O que é patente ?](#)[Acordos Internacionais](#)[Titularidade e Direitos](#)[Como garantir a sua patente](#)[Requisitos para proteção](#)[Diretrizes de Exame](#)[PCT](#)[Links](#)[Classificação](#)[Discussões Técnicas](#)[Anuidades](#)[Códigos de despacho](#)[Processamento e Prazos](#)[Tabela de Retribuições](#)

» Consultar por: [Base Patentes](#) | [Finalizar Sessão](#)

RESULTADO DA PESQUISA (07/12/2009 às 21:39:49)**Pesquisa por:**

Depositante: 'cargil' \ Foram encontrados **2** processos que satisfazem à pesquisa. Mostrando página **1** de **1**.

Processo	Depósito	Título
PI0209491-6	07/05/2002	PROCESSO PARA PREPARAR ÁCIDOS CARBOXÍLICOS E DERIVADOS DESTES
PI0205935-5	15/01/2002	PROCESSAMENTO DE ÓLEO DE MILHO E PRODUTOS CONTENDO ÓLEO DE MILHO E FARINHA DE MILHO OBTIDA DE MILHO

Páginas de Resultados:

1

voltar



» Consultar por: [Base Patentes](#) | [Finalizar Sessão](#)

Depósito de pedido nacional de Patente



Leia-me antes

(21) Nº do Pedido: PI0209491-6 A2

(22) Data do Depósito: 07/05/2002

(31) País:	(32) Número:	(33) Data:
ESTADOS UNIDOS	60/289,234	07/05/2001
ESTADOS UNIDOS	60/289,235	07/05/2001

(51) Classificação: C07C 59/00 ; C07C 51/42 ; C07C 59/245 ; C07C 59/08 ; C07C 69/66

(54) Título: PROCESSO PARA PREPARAR ÁCIDOS CARBOXÍLICOS E DERIVADOS DESTES

(57) Resumo: "PROCESSO PARA PREPARAR ÁCIDOS CARBOXÍLICOS E DERIVADOS DESTES". Processo para preparar ácido carboxílicos e derivados destes, no qual um sal de amônio do ácido carboxílico é aquecido na presença de um reagente orgânico para dividir o sal e formar o ácido ou, em que o reagente orgânico é um agente de esterificação, o éster correspondente. Ambos, o ácido e o éster podem ser desidratados para formarem as contrapartes insaturadas.

(71) Nome do Depositante: CARGIL, INCORPORATED (US)

(72) Nome do Inventor: Xiangsheng Meng / Paraskevas Tsobanakis / Jeffrey Malsam / Timothy W. Abraham

(74) Nome do Procurador: DANNEMANN, SIEMSEN, BIGLER & IPANEMA MOREIRA

(85) Início da Fase Nacional: 07/11/2003

(86) PCT Número: US0214315 Data: 07/05/2002

(87) W.O. Data: 14/11/2002

PUBLICAÇÕES

Nº RPI	Data RPI	Despacho	Complemento do Despacho
1762	13/10/2004	1.3	

Depósito de pedido nacional de Patente



Leia-me antes

(21) Nº do Pedido: PI0205935-5 A2

(22) Data do Depósito: 15/01/2002

(30) Prioridade Unionista:

(31) País:

ESTADOS UNIDOS

(32) Número:

09/927,836

(33) Data:

10/08/2001

(51) Classificação: C11B 1/04 ; C11B 1/10 ; A23K 1/16 ; A23K 1/18 ; A23D 9/00 ; A23L 1/10 ; A23L 1/30 ; A23L 2/52 ; C10L 1/18 ; C08L 99/00 ; B02B 1/00 ; C12P 7/06

(54) Título: PROCESSAMENTO DE ÓLEO DE MILHO E PRODUTOS CONTENDO ÓLEO DE MILHO E FARINHA DE MILHO OBTIDA DE MILHO

(57) Resumo:

"PROCESSAMENTO DE ÓLEO DE MILHO E PRODUTOS CONTENDO ÓLEO DE MILHO E FARINHA DE MILHO OBTIDA DE MILHO". Óleo de milho e farinha de milho obtidos do milho são incluídos em produtos úteís. O óleo de milho é extraído do milho para formar a farinha de milho. O processo de granular o milho geralmente inclui as etapas de trituração do grão de milho tendo um conteúdo de óleo total de cerca de 3% em peso a cerca de 30% em peso e extração de um óleo de milho do grão de milho triturado. O óleo de milho é empregado para produzir óleo de cozinha ou óleo comestível nutricionalmente realçado, lubrificantes, biodiesel, combustível, cosméticos e produtos químicos contendo óleo ou com base em óleo. A farinha de milho extraído é útil para a fabricação de rações de alimentação animal realçadas, alimento para refeição leve, produtos de alimentação combinados, cosméticos, e aditivo de caldo de fermentação.

(71) Nome do Depositante: RENESSEN LLC (US) / **CARGIL**, INCORPORATED (US)

(72) Nome do Inventor: Neal Torrey Jakel / Doug Kotowski / Joel Ingvalson / Francis Amore / Michael J Beaver / Eugene J. Fox / Alexander Patist / Michael J. Tupy / James F. Ulrich

(74) Nome do Procurador: DANNEMANN , SIEMSEN, BIGLER & IPANEMA MOREIRA

(85) Início da Fase Nacional: 10/04/2003

(86) PCT Número: US0201282 Data: 15/01/2002

(87) W.O. Data: 27/02/2003

PUBLICAÇÕES

Nº RPI	Data RPI	Despacho	Complemento do Despacho
1877	26/12/2006	11.1.1	
1863	19/09/2006	11.1	
1700	05/08/2003	1.3	

(21) Nº do Pedido: PI0205935-5 A2

(22) Data do Depósito: 15/01/2002

(30) Prioridade Unionista:

(31) País:

ESTADOS UNIDOS

(32) Número:

09/927,836

(33) Data:

10/08/2001

(51) Classificação:

C11B 1/04 Produção de gorduras ou óleos graxos a partir de matérias-primas
Pré-tratamento de matéria-prima vegetal;

C11B 1/10 Produção de gorduras ou óleos graxos a partir de matérias-primas por
extração ;

A23K 1/16 Produtos alimentícios para animais complementados por fatores alimentícios
acessórios ; Blocos de sal;

A23K 1/18 Produtos alimentícios para animais especialmente adaptadas para animais
determinados ;

A23D 9/00 Outros óleos ou gorduras comestíveis, por ex., gorduras para bolo, óleo para
cozinhar ;

A23L 1/10 Alimentos ou produtos alimentícios; Seu preparo ou tratamento contendo
produtos derivados de cereais ;

A23L 1/30 Alimentos ou produtos alimentícios; Seu preparo ou tratamento; Modificações
nas qualidades nutritivas de alimentos] ; Produtos dietéticos contendo aditivos;

A23L 2/52 Bebidas não alcoólicas ; Composições secas para as mesmas; Suas preparações
Acrescentando ingredientes ;

C08L 99/00 Composições de compostos macromoleculares naturais ou seus derivados
não incluídos nos grupos ;

B02B 1/00 Beneficiamento do grão para moagem ou processos similares;

C12P 7/06 Preparação de compostos orgânicos contendo oxigênio contendo um grupo
hidroxila acíclicos Etanol, isto é, não para bebida ;

(57) Resumo:

"PROCESSAMENTO DE ÓLEO DE MILHO E PRODUTOS CONTENDO ÓLEO DE MILHO E FARINHA DE MILHO OBTIDA DE MILHO".

Óleo de milho e farinha de milho obtidos do milho são incluídos em produtos úteis.

O óleo de milho é extraído do milho para formar a farinha de milho.

O processo de granular o milho geralmente inclui as etapas de trituração do grão de milho tendo um conteúdo de óleo total de cerca de 3% em peso a cerca de 30% em peso e extração de um óleo de milho do grão de milho triturado.

O óleo de milho é empregado para produzir óleo de cozinha ou óleo comestível nutricionalmente realçado, lubrificantes, biodiesel, combustível, cosméticos e produtos químicos contendo óleo ou com base em óleo.

A farinha de milho extraído é útil para a fabricação de rações de alimentação animal realçadas, alimento para refeição leve, produtos de alimentação combinados, cosméticos, e aditivo de caldo de fermentação.

(71) Nome do
Depositante:

RENESSEN LLC (US) / CARGIL,
INCORPORATED (US)

(72) Nome do
Inventor:

Neal Torrey Jakel / Doug Kotowski / Joel
Ingvalson / Francis Amore / Michael J
Beaver / Eugene J. Fox / Alexander Patist /
Michael J. Tupy / James F. Ulrich

(74) Nome do
Procurador:

DANNEMANN , SIEMSEN, BIGLER &
IPANEMA MOREIRA

(85) Início da Fase
Nacional:

10/04/2003

(86) PCT

Número: US0201282 Data:15/01/2002

(87) W.O.

Data: 27/02/2003

<http://www.google.com/patents>

Find results	with all of the words	<input type="text"/>	10 results ▾ <input type="button" value="Google Search"/>
	with the exact phrase	<input type="text"/>	
	with at least one of the words	<input type="text"/>	
	without the words	<input type="text"/>	

Patent number	Return patents with the patent number	<input type="text"/>
Title	Return patents with the patent title	<input type="text"/>
Inventor	Return patents with the inventor name	<input type="text"/> First name, last name, or both
Assignee	Return patents with the assignee name	<input type="text"/> First name, last name, or both
U.S. Classification	Return patents with the U.S. classification	<input type="text"/> Comma separated list of one or more classification codes.
International Classification	Return patents with the international classification	<input type="text"/> Comma separated list of one or more classification codes.
Document status	<input type="checkbox"/> Issued patents <input type="checkbox"/> Applications	
Patent type	Patent type	<input type="text" value="All types"/>
Issue date	<input checked="" type="radio"/> Return patents issued anytime <input type="radio"/> Return patents issued between <input type="text"/> and <input type="text"/>	



 texto
 vídeo

EDITORIAS

Primeira Página

Blogs e Colunas

Brasil

Celebidades

Ciência e Saúde

Cinema

Economia

Eleições 2006

Esportes

Mundo

Música

Negócios

Planeta Bizarro

Política

Pop & Arte

Rio de Janeiro

São Paulo

Tecnologia

Vestibular

Plantão

MULTIMÍDIA

Fotos

Vídeos

SERVIÇOS

Alerta de Notícias

TECNOLOGIA

14/12/2006 - 18h54m



GOOGLE LANÇA MOTOR DE BUSCAS PARA PATENTES AMERICANAS

Sistema permitirá vasculhar mais de 7 milhões de entradas. Motor, em teste, acessa base de dados até 1790.

O site de buscas Google lançou nesta quinta-feira (14) um serviço que permitirá que usuários da internet vasculhem mais de 7 milhões de patentes registradas nos Estados Unidos.

A versão beta (de testes) do Google Patent Search permitirá às pessoas examinar patentes emitidas pelo Departamento americano de Patentes e Marcas Registradas desde o longínquo ano de 1790, usando nomes de inventores, data de registro, número de patente e palavras-chave.

As buscas resultarão em informações on-line sobre o inventor e detalhes das patentes.

"Todos ouvimos falar dos irmãos Wright, de Thomas Edison e Alexander Graham Bell, inventores famosos cujas mentes criativas mudaram o curso da história", escreveu o engenheiro de software do Google, Doug Banks, em um blog da empresa.

"Mas há muitos mais como eles e milhões de invenções, de itens úteis do cotidiano, como a fita adesiva e os lentes de contato, a, por exemplo, coisas úteis para situações específicas, como o traço protetor de



RSS

Imprimir

Enviar por e-mail

Receber Newsletter

Tamanho da letra A- A+

2 Sheets—Sheet 1.
A. G. BELL.
ELECTRIC TELEGRAPHY.
Patented Jan. 30, 1877.
No. 186,787.

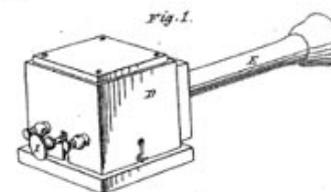


Imagem de patente de Alexander Graham Bell, inventor do telefone



UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

An Agency Of The United States Department Of Commerce

Patent Full-Text and Full-Page Image Databases

[Important Notices and Policies -- Please Read!](#)

PATFT: Issued Patents

Full-text since 1976; full-page images since 1790.

[Quick Search](#)

[Advanced Search](#)

[Patent Number Search](#)

[View Patent Full-Page Images](#)

[Status and Event History](#)

[Database Contents](#)

[Help Files](#)

[Report Data Errors](#)

[Report Problems](#)

[How to Access and View Full-Page Images](#)

AppFT: Patent Applications

Published since March, 2001.

[Quick Search](#)

[Advanced Search](#)

[Publication Number Search](#)

[View Publication Full-Page Images](#)

[Status and Event History](#)

[Help Files](#)

[Report Data Errors](#)

[Report Problems](#)

Related USPTO Resources
[Searching by Patent Classification](#)
[Patent Application Information Retrieval \(PAIR\)](#)
[Patent Assignment Database](#)
[Patent Attorneys and Agents](#)
[Published Sequence Listings](#)

US PATENT & TRADEMARK OFFICE

PATENT APPLICATION FULL TEXT AND IMAGE DATABASE

[Help](#)[Home](#)[Boolean](#)[Manual](#)[Number](#)[PTDLs](#)[View Shopping Cart](#)

Data current through December 3, 2009.

Query [\[Help\]](#)

Example: ttl/needle or ttl/syringe andnot (sew or threadS)

Select Years [\[Help\]](#) 2001-present ▾

Field Code	Field Name	Field Code	Field Name
DN	Document Number	IN	Inventor Name
PD	Publication Date	IC	Inventor City
TTL	Title	IS	Inventor State
ABST	Abstract	ICN	Inventor Country
ACLM	Claim(s)	GOVT	Government Interest
SPEC	Description/Specification	AN	Assignee Name
CCL	Current US Classification	AC	Assignee City
ICL	International Classification	AS	Assignee State
APT	Application Type	ACN	Assignee Country
APN	Application Serial Number	KD	Pre-Grant Publication Document Kind Code
APD	Application Date	RLAP	Related US App. Data
PRIR	Foreign Priority	PCT	PCT Information

Searching AppFT Database...

Results of Search in AppFT Database for:

AN/BUNGE: 15 applications.

Hits 1 through 15 out of 15

Jump To

Refine Search

AN/BUNGE

PUB. APP. NO.	Title
1	20090238942 PHYTOSTEROL ESTERIFICATION PRODUCT AND METHOD OF MAKING SAME
2	20090217841 ALUMINUM PHOSPHATE OR POLYPHOSPHATE COMPOSITIONS
3	20090205535 Stabilized Vegetable Oils And Methods Of Making Same
4	20090162520 Protein-Containing Food Product and Coating for a Food Product and Method of Making Same
5	20090130289 High Stearic High Oleic Soy Oil Blends
6	20090030213 Stabalized Vegetable Oils And Methods Of Making Same
7	20090004333 Microencapsulated Oil Product and Method of Making Same
8	20080262255 STABILIZED VEGETABLE OILS AND METHODS OF MAKING SAME
9	20080045733 Stabilizing Vegetable Oils And Methods Of Making Same
10	20080038556 Preparation of aluminum phosphate or polyphosphate particles
11	20070218183 Oil composition of conjugated linoleic acid
12	20070148311 Phytosterol esterification product and method of make same
13	20070087085 Protein-containing food product and coating for a food product and method of making same
14	20040221505 Energy source using hydrogenated vegetable oil diluted into diesel fuel
15	20030177691 Energy source using hydrogenated vegetable oil diluted into diesel fuel

PHYTOSTEROL ESTERIFICATION PRODUCT AND METHOD OF MAKING SAME

Abstract

An ingredient suitable for use in the manufacture of specialty margarines and bakery shortenings with nutritional and functional benefits is the reaction product of a phytosterol material esterified with a saturated fatty acid material. The reaction product is substantially solid at ambient temperature, and thus is suitable for use as an ingredient in solid shortening products, yet without the adverse health effects believed to be associated with saturated fatty acids. In the method of making the product, the esterification reaction is carried out at elevated temperatures, under vacuum, and for a relatively longer duration than prior art procedures. The esterification reaction may be carried out in the presence of a catalyst and optionally, high oleic canola oil. The reaction product is neutralized, then filtered at least once and preferably twice to remove any residual catalyst.

Inventors: **Nakhasi; Dilip K.**; (*Bourbonnais, IL*) ; **Daniels; Roger L.**; (*Manhattan, IL*) ; **Eartly; Joshua**; (*Wilmington, IL*)

Correspondence Name **JONES DAY**
and Address: **222 EAST 41ST ST**
NEW YORK
NY
10017
US

Assignee Name and **Bunge Oils, Inc.**
Address:

Serial No.: **428387**

Series Code: **12**

Filed: **April 22, 2009**

U.S. Current Class:

426/601

U.S. Class at Publication:

426/601

Intern'l Class:

A23D 9/00 20060101 A23D009/00

Bunge Oils, Inc.

Inventors:

Nakhasi; Dilip K.; (*Bourbonnais, IL*) ;

Daniels; Roger L.; (*Manhattan, IL*) ;

Eartly; Joshua; (*Wilmington, IL*)

PHYTOSTEROL ESTERIFICATION PRODUCT AND METHOD OF MAKING SAME

Abstract

An ingredient suitable for use in the manufacture of specialty margarine and bakery shortenings with nutritional and functional benefits is the reaction product of a phytosterol material esterified with a saturated fatty acid material. The reaction product is substantially solid at ambient temperature, and thus is suitable for use as an ingredient in solid shortening products, yet without the adverse health effects believed to be associated with saturated fatty acids.

In the method of making the product, the esterification reaction is carried out at elevated temperatures, under vacuum, and for a relatively longer duration than prior art procedures.

The esterification reaction may be carried out in the presence of a catalyst and optionally, high oleic canola oil. The reaction product is neutralized, then filtered at least once and preferably twice to remove any residual catalyst.



[Quick Search](#)

Advanced Search

[Number Search](#)

[Last result list](#)

[My patents list](#)

0

[Classification Search](#)

Advanced Search

1. Database

Select patent database:

- Worldwide
- EP - esp@cenet
- Worldwide**
- WIPO - esp@cenet

2. Search terms

Quick Search

Advanced Search

Number Search

Last result list

My patents list

0

Classification Search

Get assistance ↗

Quick Help

- » What does each database contain?
- » How many terms can I enter per field?
- » Can I search with a combination of words?
- » Can I use truncation or wildcards?
- » What are publication, application, priority and NPL reference numbers?
- » How do I enter publication, application, priority and NPL reference numbers?
- » What is the difference between the IPC and the ECLA?
- » Can I enter a date range?
- » How can I find out which is the most recent document available for a given country?

Advanced Search

1. Database

Select patent database:

2. Search terms

Enter keywords in English

Keyword(s) in title:	<input type="text"/>	plastic and bicycle
Keyword(s) in title or abstract:	<input type="text"/>	hair
Publication number:	<input type="text"/>	WO2008014520
Application number:	<input type="text"/>	DE19971031696
Priority number:	<input type="text"/>	WO1995US15925
Publication date:	<input type="text"/>	yyyymmdd
Applicant(s):	<input type="text"/>	Institut Pasteur
Inventor(s):	<input type="text"/>	Smith
European Classification (ECLA):	<input type="text"/>	F03G7/10
International Patent Classification (IPC):	<input type="text"/>	H03M1/12

SEARCH

CLEAR

Compact | Print | Export

Refine search | 1 next

RESULT LISTApproximately **421** results found in the Worldwide database for:**bunge** as the applicant

(Results are sorted by date of upload in database)

The result is not what you expected? [Get assistance](#) ↻

1	PHYTOSTEROL ESTERIFICATION PRODUCT AND METHOD OF MAKING SAME	in my patents list <input type="checkbox"/>
	Inventor: NAKHASI DILIP K [US] ; DANIELS ROGER L [US] (+1) EC: A23D7/00B; A23D9/007; (+1) Publication info: US2009238942 (A1) — 2009-09-24	Applicant: BUNGE OILS INC IPC: A23D9/00; A23D9/00
2	Protein-Containing Food Product and Coating for a Food Product and Method of Making Same	in my patents list <input type="checkbox"/>
	Inventor: SARMA MONOJ [US] ; DANIELS ROGER L [US] EC: A23L1/035; A23G3/00P2K10; (+5) Publication info: US2009162520 (A1) — 2009-06-25	Applicant: BUNGE OILS INC IPC: A23G1/44; A23C21/00; A23D7/02; (+4)
3	Stabilized Vegetable Oils And Methods Of Making Same	in my patents list <input type="checkbox"/>
	Inventor: HIGGINS NEIL WALLACE [US] ; STULTS JERRY F [US] EC: C07D307/28; C11C3/00; (+1) Publication info: US2009205535 (A1) — 2009-08-20	Applicant: BUNGE OILS INC [US] IPC: B28B7/38; C07D307/26; C09K3/00; (+3)
4	ALUMINUM PHOSPHATE OR POLYPHOSPHATE COMPOSITIONS PRIOR RELATED APPLICATIONS	in my patents list <input type="checkbox"/>
	Inventor: GALEMBECK FERNANDO [BR] ; SALES BARBOSA CESAR AUGUSTO [BR] (+1) EC: C09C1/40; C01B25/36; (+2) Publication info: WO2009100510 (A2) — 2009-08-20	Applicant: BUNGE PARTICIPACOES E INVESTIM [BR] ; UNICAMP [BR] (+3) IPC:

Volksbauhausin my patents list **Inventor:****Applicant:** BUNGE JOERG ULRICH [DE]**EC:** E04H1/02**IPC:** E04H1/02; E04H1/02**Publication info:** DE202008006038 (U1) — 2008-10-02**METODO PARA PRODUCIR ACEITE PARA BIODIESEL O USO ALIMENTARIO**in my patents list **Inventor:****Applicant:** BUNGE ARGENTINA S A [AR]**EC:****IPC:** (IPC1-7): C11B13/00**Publication info:** AR057635 (A1) — 2007-12-12**TRIGLYCERIDIC NATURE OIL WITH IMPROVED NUTRITIONAL PROPERTIES AND PROCESS FOR THE PREPARATION THEREOF**in my patents list **Inventor:** MORAES RAQUEL BONATI [BR] ; ROTH TATIANE CAROLINE WEHMUTH [BR]**Applicant:** BUNGE ALIMENTOS S A [BR]**EC:** A61K36/48; A61K36/31**IPC:** A61K36/89; A61K31/355; A61K36/906; (+2)**Publication info:** EP2081583 (A2) — 2009-07-29



In my patents list | Print | Maximise | Save Full Document [Return to result list](#) | Previous in result list 30 /407 Next in result list

METODO PARA PRODUCIR ACEITE PARA BIODIESEL O USO ALIMENTARIO

Bibliographic data Description Claims Mosaics **Original document** INPADOC legal status

1 / 1 46,2% Localizar

Marcadores

Opções

- Abstract
- Bibliographic data

(19) 
 República Argentina
 Ministerio de Economía y Producción
 Secretaría de Industria, Comercio y de la
 Pequeña y Mediana Empresa
 Instituto Nacional de la Propiedad Industrial

(11) No de Publicación: AR 057635 A1
 (43) Fecha de Publicación: 12.12.2007
 (51) Int. Cl.: C11B 13/00;

(12) Solicitud de Patente Independiente

(21) No de Solicitud: P070100516 (71) Solicitantes: BUNGE ARGENTINA S.A. 25 DE MAYO 501 CAPITAL FEDERAL AR 1002
 (22) Fecha de Solicitud: 07.02.2007 (72) Inventores:

(54) METODO PARA PRODUCIR ACEITE PARA BIODIESEL O USO ALIMENTARIO

(57) Resumen:
 Método mejorado para producir en forma económica aceite vegetal o grasa para ser usado en la producción de biodiesel o bien para uso alimentario, en el que un aceite crudo que contiene fosfolípidos se mezcla con una enzima (fosfolipasa) bajo condiciones de alto corte y a pH controlado y se le permite reaccionar por un período de tiempo, reduciendo así su contenido de fosfolípidos. Los subproductos formados en esta reacción son separados, utilizando técnicas convencionales de refinación. Los subproductos contienen mucha menor cantidad de aceite comparado con técnicas anteriores de refinación de aceite, por lo que el método provee, además, una gran ventaja técnica.

Quick Search

Advanced Search

Number Search

Last result list

My patents list 0

Classification Search

Get assistance

Quick Help

- » How can I maximise the page view?
- » How can I print?
- » How can I save a document?

(19)



República Argentina
Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Industria, Comercio y de la
Pequeña y Mediana Empresa
Instituto Nacional de la Propiedad Industrial

(11) No de Publicacion:

AR 057635 A1

(43) Fecha de Publicacion:

12.12.2007

(51) Int. Cl:⁷

C11B 13/00;

(12)

Solicitud de Patente Independiente

(21) No de Solitud: **P070100516**

(71) Solicitantes: **BUNGE ARGENTINA S.A. 25 DE MAYO
501 CAPITAL FEDERAL AR 1002**

(22) Fecha de Solicitud: **07.02.2007**

(72) Inventor/es:

(54) **METODO PARA PRODUCIR ACEITE PARA BIODIESEL O
USO ALIMENTARIO**

(57) Resumen:

Método mejorado para producir en forma económica aceite vegetal o grasa para ser usado en la producción de biodiesel o bien para uso alimentario, en el que un aceite crudo que contiene fosfolípidos se mezcla con una enzima (fosfolipasa) bajo condiciones de alto corte y a pH controlado y se le permite reaccionar por un período de tiempo, reduciendo así su contenido de fosfolípidos. Los subproductos formados en ésta reacción son separados, utilizando técnicas convencionales de refinación. Los subproductos contienen mucha menor cantidad de aceite comparado con técnicas anteriores de refinación de aceite, por lo que el método provee, además, una gran ventaja técnica.

[HOME](#) > [Quick Guide](#) >

■ Search Industrial property database

- Searching for patent/utility model rights for new invention ▶ [Reference Room\[Industrial Property Digital Library\(IPDL\)\]](#)
- Searching for design rights ▶ [Reference Room\[Industrial Property Digital Library\(IPDL\)\]](#)
- Searching for trademark rights ▶ [Reference Room\[Industrial Property Digital Library\(IPDL\)\]](#)

[▲ Page Top](#)

[HOME](#) > [Quick Guide](#) >

DELPHION

RESEARCH

PRODUCTS

INSIDE DELPHION

Access the patent information you need – and the tools to help you use it.

- » Individual Subscriptions
- » Group Subscriptions
- » Basic Registration
- » Tools and Features

SEARCH 54 MILLION WORLDWIDE PATENTS

USE POWERFUL REPORTING AND ANALYSIS TOOLS

START NOW 



Log In

» [New user? Register now.](#)

User Name:

Password:

[Forgot your password?](#)

Go

[Looking for Client Reference?](#)

Headlines

[Delphion Urgent System Maintenance](#)

New Journal on [Global IP Development](#) Launching

Did your competitor file a patent today? Stay in the know with [Delphion Alerts](#).

New on Delphion – [Order File Histories Online](#)

View the Current [Delphion Education Series Schedule](#)
Live and recorded sessions are available.

TAKE THE DELPHION

QUICK TOURS

GET MORE OUT OF PATENT RESEARCH 

Cover the

WORLD

with DWPISM

NEW ASIA-PACIFIC DATA 



Copyright © 1997-2009 Thomson Reuters

[Subscriptions](#) | [Web Seminars](#) | [Privacy](#) | [Terms & Conditions](#) | [Site Map](#) | [Contact Us](#) | [Help](#)



- Home
- About Us →
- Pressroom →
- Events
- What's New
- Products →
- Sources →
- Communities →
- Support →
- Contact Us →

Attention All Dialog and DataStar Customers!

Please help us make sure we have your current contact information.

Keep up with Dialog

-  [Twitter](#)
-  [e-Newsletters](#)
-  [Podcasts](#)
-  [RSS](#)

Web-based Training

- [Live Web-based Training Schedules](#)

Quick Links

- [Career Opportunities](#)



Discover



Validate



Market



Innovate



New insights on intellectual property

The pairing of Dialog's precision search and Innography's advanced IP business intelligence analytics enables you to uncover and see patterns and trends in patent literature at a glance. Our customers love it because it's easy to use and very fast, and it's unique in correlating business data with patent data. One said: *"I believe in this product and can really see a place in the market for it. It's clear what it can give you."* To see how Dialog and Innography can work for you, attend one of our [regular webinars](#).



We've also created a new site: [Essential Tools for Intellectual Property Research](#). There is so much you can do — review worldwide patent, trademark

and copyright developments, view online patent images,

Recent News

01 DEC 2009

[Dialog Announces 2009 Quantum² InfoStars at London Online](#)

01 DEC 2009

[Dialog Announces Roger K. Summit Scholarship Winners](#)

09 NOV 2009

[Dialog Study Reveals Key Players in Solar Energy Market](#)

[More News](#) →

NEW E-NEWSLETTERS FROM DIALOG





República Federativa do Brasil
Ministério do Desenvolvimento, Indústria
e do Comércio Exterior
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(11) (21) **PI 0605955-4 A**



(22) Data de Depósito: 19/12/2006
(43) Data de Publicação: 12/08/2008
(RPI 1962)

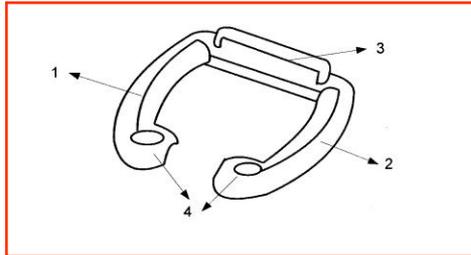
(51) *Int. Cl.:*
A61F 5/56 (2008.04)

(54) Título: **APARELHO MAGNÉTICO PARA DIMINUIÇÃO DO RONCO**

(71) Depositante(s): Fernando Nilo Rezende (BR/MG)

(72) Inventor(es): Fernando Nilo Rezende

(57) Resumo: "APARELHO MAGNÉTICO PARA DIMINUIÇÃO DO RONCO". A presente patente de invenção tem por objetivo um modelo de eliminador do ronco ou a síndrome da apnea obstrutiva, com vistas a melhorar o bem-estar de vida dos indivíduos que sofrem desta patologia, que influi negativamente no seu dia a dia. O aparelho constitui-se do módulo em forma de U de 2 (dois) milímetros de diâmetro e 10 (dez) milímetros de comprimento, onde um lado é inserido na narina direita e o outro na esquerda, e nas extremidades possui um receptáculo de 4 milímetros de diâmetro onde estão armazenados os chips magnéticos de alta densidade de 3 milímetros de diâmetro por 2 milímetros de espessura. O módulo ainda é interligado por uma alça de ligação de 4 (quatro) milímetros de diâmetro por 10 (dez) milímetros de comprimento. Todo o aparelho é confeccionado em plástico atóxico PVC (Poli-cloreto de Vinila).



desenho mais significativo

Patente BR: Folha de rosto

(11) (21) Nº do Pedido

(22) Data depósito

(43) Data de Publicação

(51) Classificação internacional

(54) Título

(57) Resumo

(71) Depositante (s)

(72) Inventor (es)

Título

Estado da Técnica e Problemas encontrados

Solução da presente Invenção

Aparelho magnético para diminuição do ronco

A presente patente de invenção tem por objetivo um modelo de eliminador do ronco ou a síndrome da apnea obstrutiva, com vistas a melhorar o bem-estar de vida dos indivíduos que sofrem desta patologia, que influi negativamente no seu dia a dia.

5 A principal causa de seu surgimento é o bloqueio da estenose nasal, nasofaringe, úvula ou tecido base da língua, além do relaxamento dos nervos da faringe enquanto dormimos, impedindo que o ar passe facilmente pelas vias aéreas, produzindo a vibração das cordas vocais, e assim o ronco.

Existem muitos fatores que aumentam a frequência e/ou quantidade de ronco.

10 Abaixo descrevemos as principais razões:

1- Obesidade – O excesso de peso ocasiona o acúmulo de gordura nos tecidos, incluindo aqueles em volta da boca e da faringe. Isto contribui para a obstrução das vias aéreas, provocando o ronco.

15 2- Consumo excessivo de álcool – O consumo excessivo de álcool à noite provoca o relaxamento dos tecidos atrás da faringe, que vibram mais intensamente, produzindo um ronco mais freqüente e severo.

3- Idosos – A idade avançada, especialmente nos homens, favorece ao relaxamento dos tecidos da faringe, propiciando o ronco.

20 4- Doenças – Algumas doenças geralmente causam o ronco, incluindo entre estas: o desvio do septo nasal, hipertrofia dos tecidos da língua, mal formação da mandíbula, bronquite crônica, alergias, sinusite crônica, rinite crônica (congestão nasal) e etc.

25 A patente solicitada apresenta significativa melhoria na eficácia e eficiência em relação aos produtos existentes no mercado. Já são conhecidos diversos produtos e aparelhos que prometem a eliminação ou alívio do ronco, porém os mesmos utilizam-se de dispositivos bastante robustos ou dispendiosos que causam desconforto e efeitos colaterais ou não apresentam a eficácia comprovada. Os principais aparelhos no mercado são baseados na teoria intra-oral, ou seja são caracterizados pelo uso de aparelho ortodôntico que impede a abertura da boca pelos pacientes, tal como as patentes de invenção e modelos de utilidade números: PI0504687-4, PI0203601-0, MU8500840-0 e

30 MU8500324-7. Portanto não é de conhecimento a eliminação ou diminuição do ronco por

Vantagens da Presente invenção

Descrição da Invenção de forma clara e precisa

aparelho adaptável nas vias aéreas, caracterizando o seu diferencial quanto aos outros procedimentos.

Em tese, tal dispositivo foi desenvolvido a partir de uma idéia de um aparelho prático, leve e simples, que apresenta algumas características óbvias na solução de tal patologia. O aparelho utiliza um plástico atóxico aprovado pelas autoridades sanitárias para uso no ser humano, e consiste num módulo em forma de U (letra "u" do alfabeto) com dois chips magnéticos (ímã altamente magnetizado) em cada uma de suas extremidades. Os ímãs são produzidos com elementos raros da natureza como Neodium (Nd) e Borio (B) que produz uma alta força magnética nos tecidos mucosos, enrijecendo-os e impedindo-os que relaxem, inibindo desta forma a produção de vibrações sonoras, ou ronco, pelas cordas vocais. Além disto o chip possui uma função importante de ajustamento do aparelho ao organismo humano, impedindo que haja um deslocamento do aparelho ao dormir, possibilitando a eficácia e eficiência do sistema.

O aparelho constitui-se do módulo em forma de U de 2 (dois) milímetros de diâmetro e 10 (dez) milímetros de comprimento, onde um lado é inserido na narina direita e o outro na esquerda, e nas extremidades possui um receptáculo de 4 milímetros de diâmetro onde estão armazenados os chips magnéticos de alta densidade de 3 milímetros de diâmetro por 2 milímetros de espessura. O módulo ainda é interligado por uma alça de ligação de 4 (quatro) milímetros de diâmetro por 10 (dez) milímetros de comprimento. Todo o aparelho é confeccionado em plástico atóxico PVC (Poli-cloreto de Vinila).

As características do aparelho se baseiam nas seguintes premissas:

- 1- Um poderoso chip eletro-magnético é a peça fundamental e o mais importante efeito curativo do aparelho.
- 2- O aparelho é confeccionado de material plástico aprovado pelos organismos internacionais de saúde e a Agência de Vigilância Sanitária Federal (ANVISA).
- 3- O aparato é não invasivo, inodoro e sem efeitos colaterais.

O uso do aparelho é bastante simples, onde o paciente insere os lados do módulo nas cavidades nasais e certifica-se de que os mesmos estão corretamente posicionadas, para que não haja nenhum deslocamento durante à noite.

Relação das Figuras

Descrição da invenção fazendo remissão as referências numéricas presentes nos desenhos

A **Figura 1** mostra uma visão frontal geral do aparelho.

A **Figura 2** apresenta o aparelho em corte longitudinal.

A **Figura 3** demonstra a visão reversa do aparelho.

Com referência a estas figuras, pode-se observar o lado direito do módulo direito(1) e esquerdo(2) que são interligados pela alça de ligamento(3), verificando-se ainda os chips eletro-magnéticos nas extremidades(4).

No corte longitudinal percebe-se as informações técnicas do produto como o diâmetro de 2 (dois) milímetros de cada lado do módulo(5), o comprimento de 10 milímetros dos mesmos lados do módulo plástico(6), o tamanho dos chips eletro-magnéticos de 3 (três) milímetros de diâmetro por 2 (dois) milímetros de espessura(7) e a alça de ligação dos módulos de 10 (dez) milímetros de comprimento por 4 (quatro) milímetros de espessura(8).

- Iniciar pelo título ou parte do título;

Expressão:

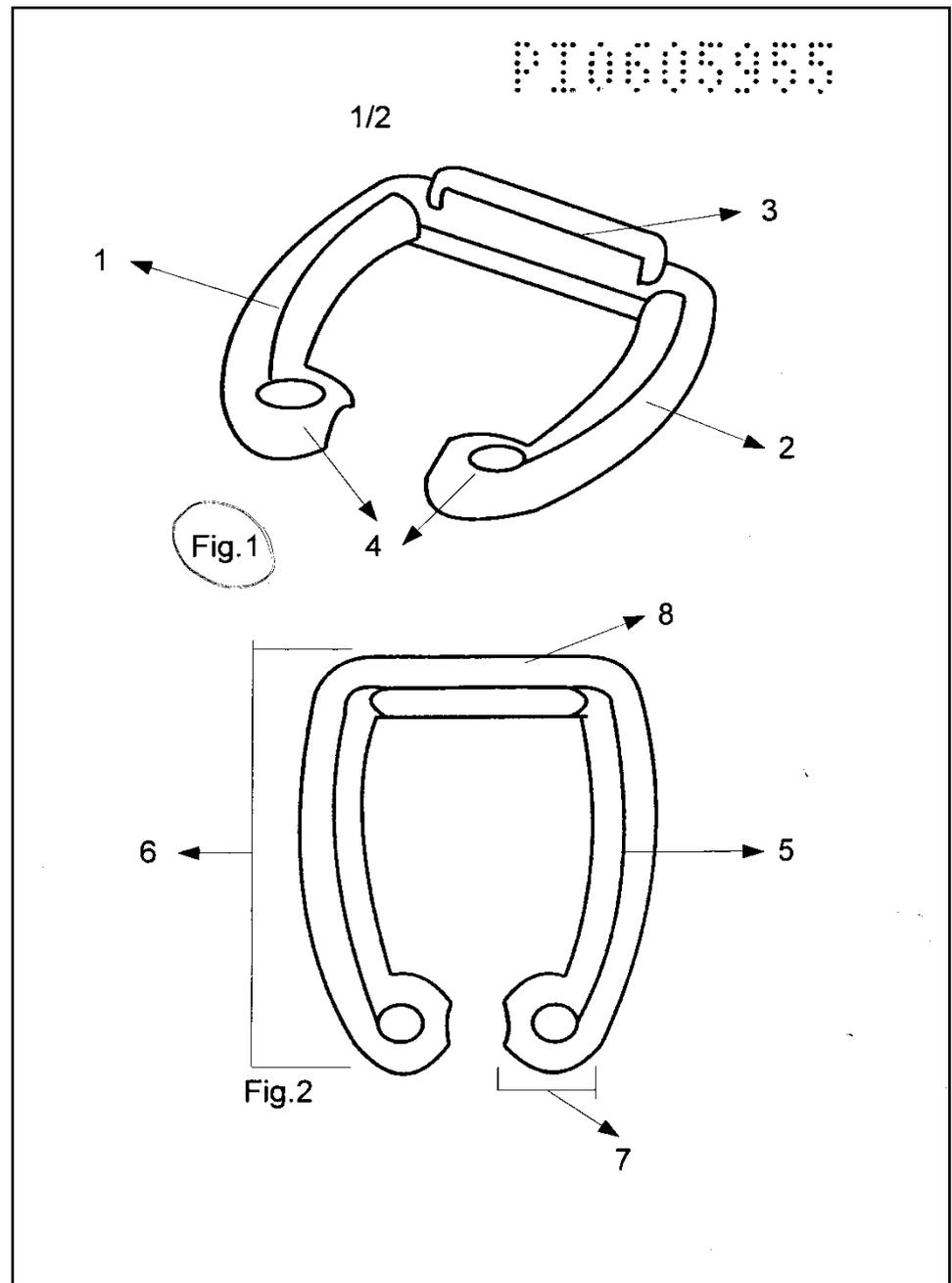
“caracterizado por”,
“caracterizado pelo fato”;

- Definir de forma clara e precisa as características técnicas a serem protegidas

REIVINDICAÇÕES

- 1- “APARELHO MAGNÉTICO PARA DIMINUIÇÃO DO RONCO”,
caracterizado por um módulo módulo direito(1) e esquerdo(2) que são interligados pela alça de ligação(3), verificando-se ainda os chips eletro-magnéticos nas extremidades
- 5 no tamanho de 3 (três) milímetros de diâmetro por 2 (dois) milímetros de espessura(4), o comprimento de 10 milímetros dos mesmos lados do módulo plástico(5) e a alça de ligação dos módulos de 10 (dez) milímetros de comprimento por 4 (quatro) milímetros de espessura(6).
- 2- “APARELHO MAGNÉTICO PARA DIMINUIÇÃO DO RONCO”, de acordo
- 10 com a reivindicação 1, **caracterizado pelo** diâmetro de 2 (dois) milímetros de cada lado do módulo(7), o comprimento de 10 milímetros dos mesmos lados do módulo plástico(8), o tamanho dos chips eletro-magnéticos de 3 (três) milímetros de diâmetro por 2 (dois) milímetros de espessura(9) e a alça de ligação dos módulos de 10 (dez) milímetros de comprimento por 4 (quatro) milímetros de espessura(10).

- Ausência de textos;
- Sinais de referência – os mesmos do relatório descritivo, em todos os desenhos



Conclusões ...



Luiz Otávio Pimentel
pimentel@matrix.com.br

Professor, pesquisador, consultor e coordenador do **Grupo de Pesquisa em Propriedade Intelectual, Transferência de Tecnologia e Inovação** do Curso de Pós-Graduação em Direito e do Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento da Universidade Federal de Santa Catarina