

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la
Propiedad Intelectual
Oficina internacional



(10) Número de publicación internacional
WO 2023/172122 A1

(43) Fecha de publicación internacional
14 de septiembre de 2023 (14.09.2023) **WIPO | PCT**

(51) Clasificación internacional de patentes:
A61L 2/20 (2006.01)

(21) Número de la solicitud internacional:
PCT/MX2022/050112

(22) Fecha de presentación internacional:
08 de noviembre de 2022 (08.11.2022)

(25) Idioma de presentación: español

(26) Idioma de publicación: español

(30) Datos relativos a la prioridad:
MX/a/2022/002836
08 de marzo de 2022 (08.03.2022) MX

(71) Solicitante: **AGROETIKA S DE R. L. DE C. V.**
[MX/MX]; Privada Bugambilias 14, Col. La Florida., Zapopan, Jalisco., 45234 (MX).

(72) Inventor: **MAZZOLO, Sergio Aldo**; Callejón de Iris 55-5, Col. Ciudad Bugambilias., Zapopan, Jalisco., 45238 (MX).

(74) Mandatario: **PASTENES UGALDE, Gerardo**; Cerrada Marina Vallarta 340-23, Col. Santa Margarita 2A sección., Zapopan, Jalisco., 45130 (MX).

(81) Estados designados (a menos que se indique otra cosa, para toda clase de protección nacional admisible): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(84) Estados designados (a menos que se indique otra cosa, para toda clase de protección regional admisible): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), euroasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), europea (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, ME, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(54) Title: METHOD FOR REDUCING CONTAMINATION IN AGRICULTURAL AND FISH PRODUCTS USING H₂O₂

(54) Título: MÉTODO PARA REDUCIR CONTAMINACIÓN EN PRODUCTOS AGROPECUARIOS Y PESQUEROS, MEDIANTE EL USO DE H₂O₂

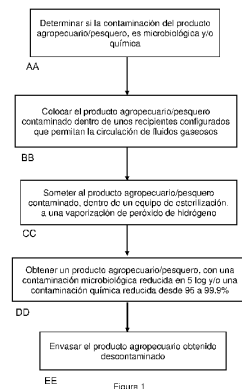


Figure 1

AA Determine whether the contamination of the agricultural/fish product is microbiological and/or chemical
BB Place the contaminated agricultural/fish product in containers designed to allow gaseous fluids to circulate
CC Subject the contaminated agricultural/fish product to hydrogen peroxide vaporisation in a sterilisation device
DD Obtain an agricultural/fish product with a 5-log reduction in microbiological contamination and/or a 95% to 99.9% reduction in chemical contamination
EE Package the decontaminated agricultural product obtained

(57) Abstract: Disclosed is a method for reducing contamination in agricultural/fish products, which comprises: determining whether the contamination is microbiological and/or chemical; if so, placing the contaminated agricultural/fish product in containers made of a material resistant to high temperatures, high vacuum and positive pressure and which allow gaseous fluids to circulate; vaporising the agricultural/fish product in a sterilisation device using an aqueous solution containing 300-5000 ppm food-grade hydrogen peroxide to obtain an agricultural/fish product with a 5-log reduction in microbiological contamination and/or a 95% to 99.9% reduction in chemical contamination. Also disclosed is the agricultural/fish product decontaminated using the method of the invention, which has a 5-log reduction in microbiological contamination and/or a 95% to 99.9% reduction in chemical contamination.

(57) Resumen: Método para reducir la contaminación en productos agropecuarios/pesqueros, que comprende: determinar si la contaminación es microbiológica y/o química, y en caso afirmativo; colocar el producto agropecuario/pesquero contaminado dentro de unos recipientes fabricados de un material resistente a altas temperaturas, alto vacío, presión positiva, y que permitan la circulación de fluidos gaseosos; someter el producto agropecuario/pesquero, dentro de equipo de esterilización, a una vaporización con una solución acuosa que contiene de 300 a 5000 ppm de peróxido de hidrógeno grado alimenticio, para obtener un producto agropecuario/pesquero con una contaminación microbiológica reducida en 5 logaritmos, y/o una contaminación química reducida desde 95.0 a 99.9% Producto agropecuario/pesquero descontaminado por el método de la presente invención, el cual tiene una contaminación microbiológica reducida en 5 logaritmos, y/o una contaminación química reducida desde 95.0 a 99.9%.

[Continúa en la página siguiente]

Publicada:

— *con informe de búsqueda internacional (Art. 21(3))*