

(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 2022/220671 A1

(43) Fecha de publicación internacional
20 de octubre de 2022 (20.10.2022) **WIPO | PCT**

(51) Clasificación internacional de patentes:
A23L 3/00 (2006.01) *A23L 3/16* (2006.01)

(21) Número de la solicitud internacional:
PCT/MX2022/050006

(22) Fecha de presentación internacional:
20 de enero de 2022 (20.01.2022)

(25) Idioma de presentación: español

(26) Idioma de publicación: español

(30) Datos relativos a la prioridad:
MX/a/2021/004306
14 de abril de 2021 (14.04.2021) MX

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

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

(74) Mandatario: **PASTENES UGALDE, Gerardo**; Cerrada Marina Vallarta 340 int. 23, Col. Santa Margarita 2A sección, Zapopan, 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, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, 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, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, 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, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI,

(54) Title: METHOD FOR REDUCING CONTAMINATION IN DEHYDRATED PRODUCTS

(54) Título: MÉTODO PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE PRODUCTOS DESHIDRATADOS

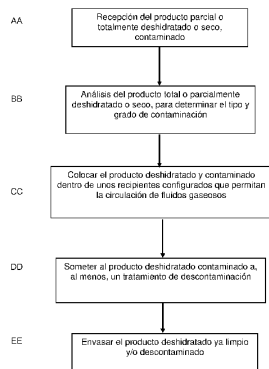


Figura 1

AA Receiving the contaminated partially or totally dehydrated or dry product
BB Analysing the partially or totally dehydrated or dry product, in order to determine the type and degree of contamination
CC Placing the contaminated and dehydrated product inside containers configured to enable gas fluids to circulate
DD Subjecting the contaminated dehydrated product to, at least, one decontamination treatment
EE Packaging the already clean and/or decontaminated dehydrated product

(57) Abstract: The present invention relates to a method for reducing contamination in dehydrated products that comprises: receiving the contaminated and partially or totally dehydrated product; analysing the contaminated and dehydrated product in order to determine the type and degree of contamination therein by means of conventional analysis techniques that detect the presence of contaminating agents; placing the contaminated and dehydrated product inside containers made of a material that is resistant to high temperatures and pressure, and configured such that they enable gaseous fluids to circulate so that said gaseous fluids make uniform contact with the product to be decontaminated; subjecting the contaminated and dehydrated product to, at least, one decontamination treatment, according to the results of the contamination analysis; and packaging the decontaminated and dehydrated product.

(57) Resumen: Método para reducir la contaminación de productos deshidratados, que comprende: recepción del producto contaminado y deshidratado parcial o totalmente; analizar el producto contaminado y deshidratado, para determinar el tipo y grado de contaminación que tiene; mediante técnicas convencionales de análisis que detectan la presencia de agentes contaminantes; colocar el producto contaminado y deshidratado, dentro de unos recipientes fabricados de un material resistente a altas temperaturas y presión, y configurados de tal manera que permitan la circulación de fluidos gaseosos para que dichos fluidos gaseosos hagan un contacto uniforme con el producto a descontaminar; someter al producto contaminado y deshidratado a, al menos, un tratamiento de descontaminación, según los resultados del análisis de contaminación; y envasar el producto deshidratado y descontaminado.

[Continúa en la página siguiente]

SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN,
GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Declaraciones según la Regla 4.17:

- *sobre el derecho del solicitante para solicitar y que le sea
concedida una patente (Regla 4.17(ii))*

Publicada:

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