

Proyecto apoyado por



Proyecto CORFO

BIENES PÚBLICOS ESTRATÉGICOS REGIONALES PARA LA COMPETITIVIDAD

Taller 1: Hidrolizados Proteicos Oportunidades en la Región de Coquimbo

“Identificación de oportunidades para el desarrollo
de bioproductos marinos como activo estratégico
para la Región de Coquimbo”

13 Noviembre 2018



ASIPAC

ORIZON



1

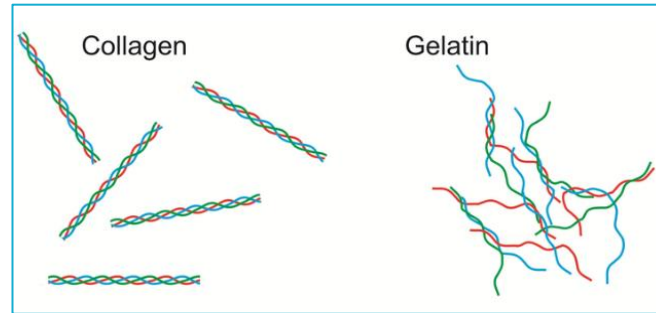
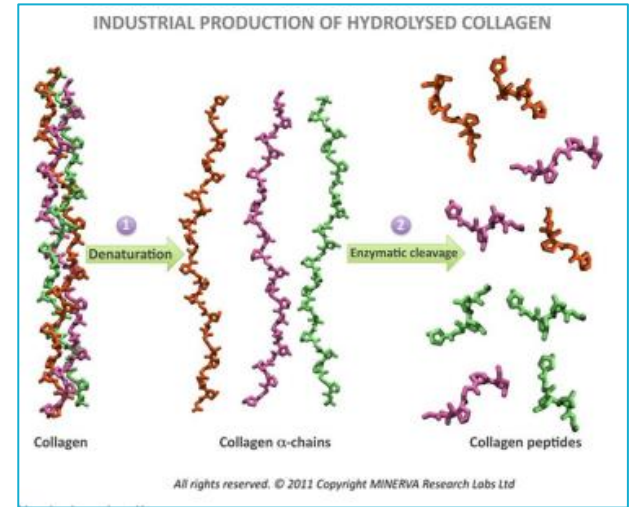
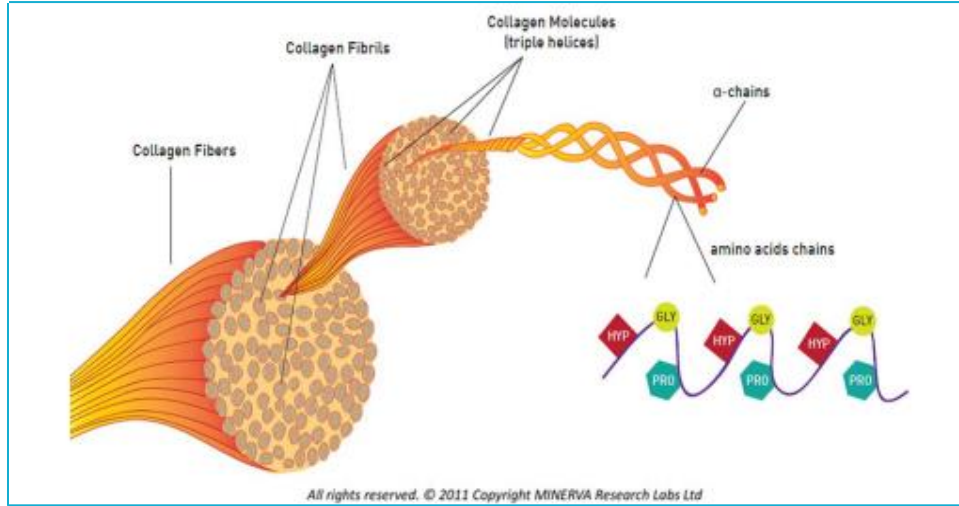
Hidrolizados y bioproductos relacionados

2

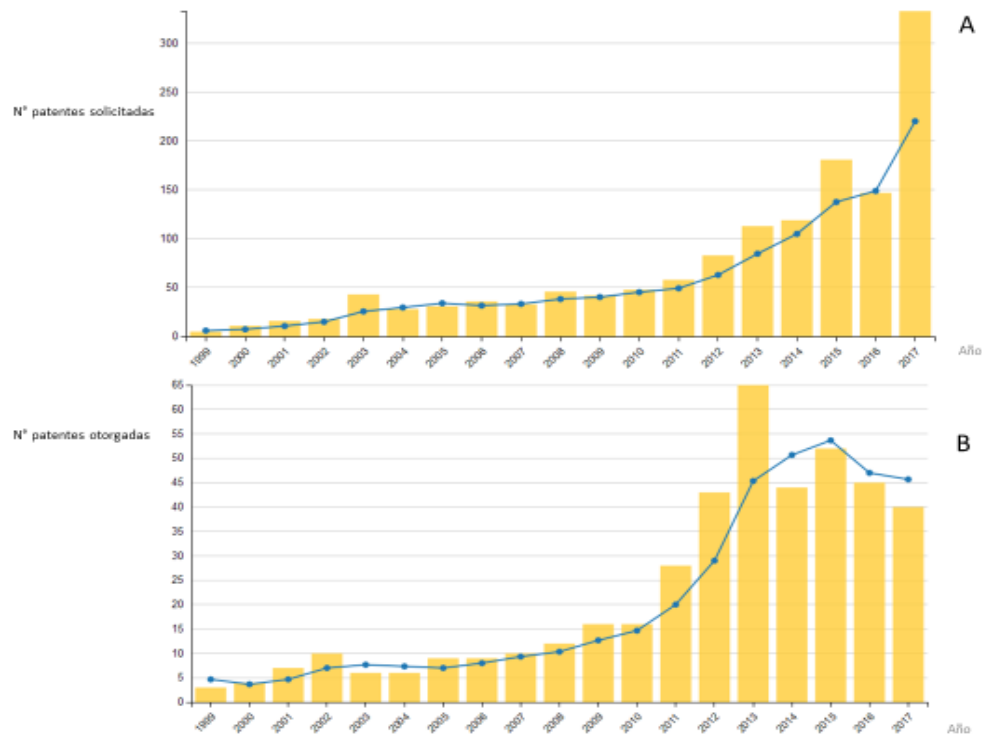
Tendencias generales de hidrolizados y colágeno marino

3

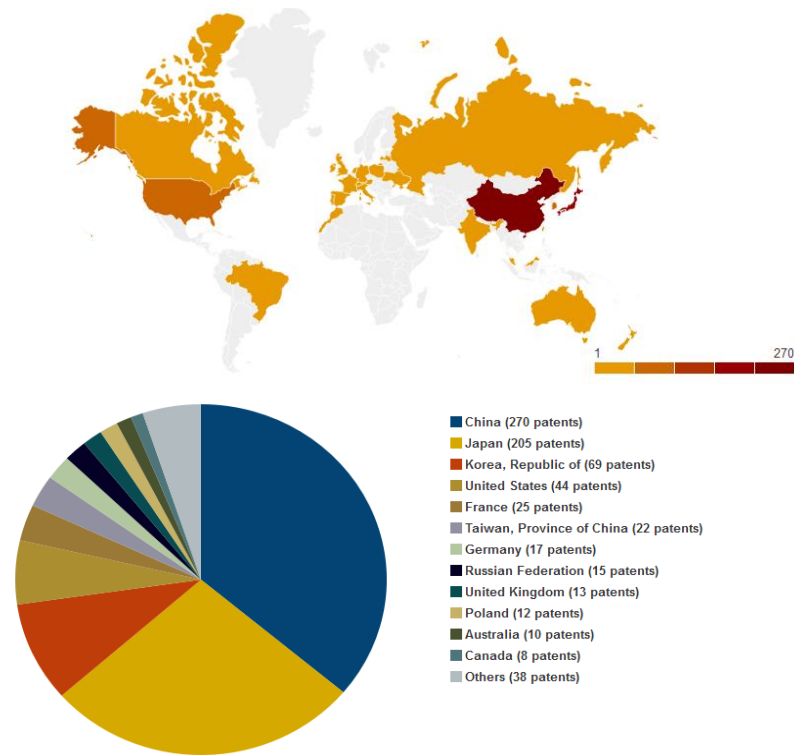
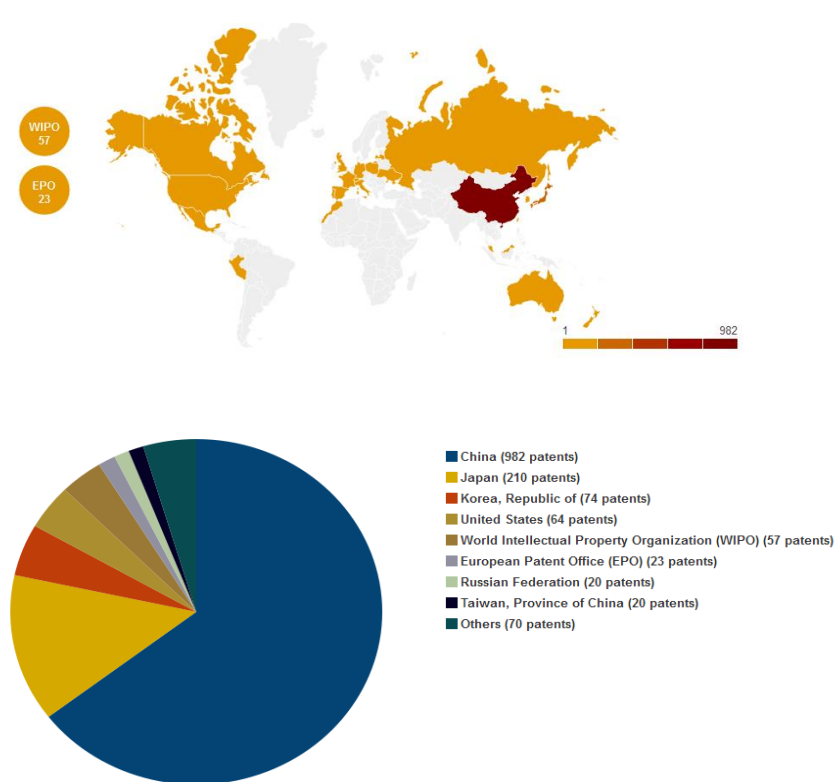
Algunos ejemplos interesantes



Colágeno marino: Actividad



Colágeno marino: ¿Dónde se patenta? ¿Quiénes patentan?



Solicitante	Origen solicitante	Solicitudes /patentes	Fechas	Países donde patenta	Comentarios
CHANGSHA XIEHAOJI BIOL. CO LTD	China	86/0	2017	China	Todas las solicitudes se realizaron en la misma fecha, en China, en diversas aplicaciones nutraceuticas, cosméticas y en productos de limpieza, etc. Todas incluyen colágeno como uno de múltiples componentes.
NONOGAWA SHOJI YK	Japón	20/5	1999-2004	Japón	Aplicaciones cosméticas de colágeno marino
UNIV FUZHOU	China	16/13	2010-2017	China	Institución activa en patentamiento, diversas aplicaciones de colágeno en nutraceuticos, aplicaciones farmacéuticas, en alimentos y tecnologías de purificación.
COLETICA	Francia	14/10	1993-2005	Francia, Canadá, Japón, Corea, EEUU	Todas las patentes corresponden a la misma tecnología de purificación de colágeno desde peces planos para usos en medicina.
OCEAN UNIV CHINA	China	14/7	2005-2016	China	Institución activa en patentamiento, diversas tecnologías de purificación y aplicaciones farmacológicas y nutraceuticas del colágeno obtenido de piel de pescado
UNIV ZHEJIANG OCEAN	China	12/3	2013-2018	China	Institución activa en patentamiento, con diversos desarrollos que incluyen tecnologías de purificación y aplicaciones farmacológicas del colágeno como componente mayoritario o minoritario en otros casos.
TOKYO INST TECH	Japón	10/7	2010-2014	Japón, Estados Unidos, Europa.	No tiene patentes recientes, pero si un alto porcentaje de patentes otorgadas. Tecnologías para obtención de colágeno con características específicas.
NIPPON SUISAN KAISHA LTD	Japón	10/5	1988-2012	Japón, México, EEUU, China	Las solicitudes corresponden a alimentación animal, que contiene colágeno como uno de los posibles ingredientes. No hay solicitudes recientes
LU KAIYUN	China	10/0	2015	China	Todas las solicitudes fueron presentadas en misma fecha y corresponden a alimentos procesados que contienen colágeno de pescado. Ninguna de las patentes ha sido otorgada.
SHOWA SEKIYU SHELL	Japón	9/0	1991-1996	Japón	Solicitudes muy antiguas, ninguna otorgada. Uso industrial del colágeno, para producción de fibras para ropa.
UNIV JIANGNAN	China	9/5	2012-2015	China	Aplicaciones farmacológicas de péptidos derivados de colágeno y tecnologías de obtención

Ventajas colágeno marino

- Mayor grado de hidrólisis, mayor biodisponibilidad
- Mejor precio
- Consideraciones religiosas: colágeno porcino
- Consideraciones sanitarias: colágeno bovino



Fishy-taste-free fish collagen extracting equipment and collagen extracting method based on extracting equipment

Page bookmark	CN106497781 (B) - Fishy-taste-free fish collagen extracting equipment and collagen extracting method based on extracting equipment
Inventor(s):	安信生
Applicant(s):	世茂（苏州）生物科技有限公司
Classification:	- international: <i>C07K1/34; C07K14/78; C12M1/40; C12P21/06</i> - cooperative:
Application number:	CN201610931354 20161024  Global Dossier
Priority number(s):	CN201610931354 20161024
Also published as:	 CN106497781 (A)

Abstract of CN106497781 (A)Translate this text into 

Select language ▼



patenttranslate

powered by EPO and Google

The invention relates to fishy-taste-free fish collagen extracting equipment and a collagen extracting method based on the extracting equipment. The fishy-taste-free fish collagen extracting equipment comprises a fishy taste removing assembly, an enzymolysis assembly and a dialysis assembly; the fishy taste removing assembly comprises a tank body with an opening formed in one side face, a composite gel plate which is installed in the tank body and corresponds to the opening and an ultrasonic module fixed in the tank body; the enzymolysis assembly comprises a liquid collection tank arranged under a first flow guide tank, a heating module installed in the liquid collection tank, a filter screen installed on the lower portion of the side face of the liquid collection tank and a seal valve which is installed on the side face of the liquid collection tank and matched with the filter screen; the dialysis assembly is correspondingly arranged under the filter screen. The fishy-taste-free fish collagen extracting equipment can achieve fishy taste removing processing on collagen and achieve high-purity and high-yield extraction of the collagen and is simple in process and suitable for large-scale popularization.

Colágeno marino: Tecnología extracción

Bibliographic data: WO2018066595 (A1) -- 2018-04-12

★ In my patents list

➤ EP Register

📄 Report data error

🖨 Print

COLLAGEN COMPOSITION

Page bookmark [WO2018066595 \(A1\) - COLLAGEN COMPOSITION](#)

Inventor(s): TAGA ATSUSHI [JP]; YAMAMOTO TETSUSHI [JP]; KASHIMA YASUHIRO [JP]; DOI SATOSHI [JP]; MATSUKAWA TAIJI [JP]; YAMADA YASUMASA [JP]; YAMADA ICHIRO [JP] ±

Applicant(s): KINDAI UNIV [JP]; UHA MIKAKUTO CO LTD [JP] ±

Classification: - international: [C07K1/12](#); [C07K1/14](#); [C07K1/34](#); [C07K14/78](#)

- cooperative: [C07K1/12](#); [C07K1/14](#); [C07K1/34](#); [C07K14/78](#)

Application number: WO2017JP36110 20171004 [📄 Global Dossier](#)

Priority number(s): [JP20160197245](#) [20161005](#)

Abstract of WO2018066595 (A1)

Translate this text into [i](#)

Select language ▼



patenttranslate

powered by EPO and Google

A collagen composition in which the content of collagens each having a molecular weight of 90,000 or higher is 70% or higher on a solid basis with respect to the mass of the proteins, and which has a solubility in water (25°C) of 10% or higher and, in an examination by electrophoresis under non-reducing non-heating conditions, shows bands indicating an α chain, a β chain, and a γ chain. The collagen composition can be produced by: either treating a fish skin with a strong-acid dilution and then with a strong-alkali dilution or treating a fish skin with a strong-alkali dilution and then with a strong-acid dilution; extracting collagens from the resultant fish skin with a dilute weak-acid solution; and purifying the extracted collagens by ultrafiltration or equilibrium dialysis.

Method for extracting collagen from skin of deep-sea fish

Page bookmark [CN107353335 \(A\) - Method for extracting collagen from skin of deep-sea fish](#)

Inventor(s): LI JIAN ±

Applicant(s): LANXI GETE BIOTECHNOLOGY CO LTD ±

Classification: - international: [C07K1/14](#); [C07K1/30](#); [C07K14/78](#)

- cooperative: [C07K14/78](#) → [more](#)

Application number: CN20171624321 20170727 [Global Dossier](#)

Priority number(s): CN20171624321 20170727

Colágeno marino:
Diferenciación por origen de

Abstract of CN107353335 (A)

Translate this text into [i](#)

Select language ▼



patenttranslate powered by EPO and Google

The invention discloses a method for extracting collagen from skin of deep-sea fish. The method comprises steps of removal of non-collagen proteins, extraction of collagen, purification of collagen, removal of estrogen as well as freeze drying. The method has the beneficial effects that the collagen extracted from the skin of the deep-sea fish has good quality, the probability of artificial feeding is eliminated due to the deep-sea fish, hormone content is smaller, and after automatic solid-phase microextraction with an efficient MZMIP coating, the estrogen removal rate is 99.98%. The collagen is suitable for people with saggy skin and pigmentation and is a high-quality collagen product, and collagen can be supplemented.

Bibliographic data: CN107056934 (A) — 2017-08-18

★ In my patents list

Report data error

Print

Method for efficiently extracting fish scale collagen

Page bookmark [CN107056934 \(A\) - Method for efficiently extracting fish scale collagen](#)

Inventor(s): LI LUFENG; YAO TIANCHENG; YANG YEHUI; LIN YANGKUN; CHEN LIJUAN; XUE XUEWEN ±

Applicant(s): FUJIAN DONGSHAN HAIKUI FISHERIES RES INSTITUTE CO LTD ±

Classification: - international: [C07K1/34](#); [C07K14/78](#); [C12P21/06](#)

- cooperative: [C07K14/78](#); [C12P21/06](#) → more

Application number: CN20171034091 20170118  [Global Dossier](#)

Priority number(s): CN20171034091 20170118

Colágeno marino:
Productividad

Abstract of CN107056934 (A)

Translate this text into 

Select language ▼

 powered by EPO and Google

The invention relates to a method for efficiently extracting fish scale collagen. The method comprises the following steps: fish scale cleaning, acid treatment, washing neutralization, crushing, high-pressure puffing, enzyme-assisted ultrasonic extraction, enzyme deactivation, membrane filtration and spray drying. The method specifically comprises the steps of with fish scale as a raw material, crushing, carrying out acid treatment to remove dust, carrying out alkali treatment to remove grease and proteins, carrying out high pressure homogenizing so as to puff the tissue structure of the fish scale, and carrying out protease-assisted ultrasonic extraction, membrane filtration and spray drying, so as to prepare the fish scale collagen. Compared with the prior art, the preparation method has the advantages that the extraction time can be greatly shortened (by 50% or above), and the extraction rate of collagen can be greatly increased (by 99% or above).

COMPOSITION OF FISH SKIN COLLAGEN PEPTIDES AND USE THEREOF AS A DRUGPage bookmark [WO2018078276 \(A1\) - COMPOSITION OF FISH SKIN COLLAGEN PEPTIDES AND USE THEREOF AS A DRUG](#)

Inventor(s): BRUNO-BONNET CHRISTELLE [FR]; AUFFRET YANNICK [FR]; JOLIMAITRE-ROBERT PASCALE [FR]; CORBILLE PATRICE [FR] ±

Applicant(s): GELATINES WEISHARDT [FR] ±

Classification: - international: [A23J3/34](#); [A61K35/60](#); [C07K14/46](#); [C07K14/78](#); [C12P21/06](#)
- cooperative: [A23J3/342](#); [A61K35/60](#); [A61K38/014](#); [C07K14/461](#); [C07K14/78](#); [C12P21/06](#)Application number: WO2017FR52932 20171024 ⓘ [Global Dossier](#)Priority number(s): [FR20160060521](#) 20161028Also published as: [FR3058142 \(A1\)](#) [TW201827452 \(A\)](#)**Colágeno marino: Usos
nutraceuticos/farmacológico****Abstract of WO2018078276 (A1)**

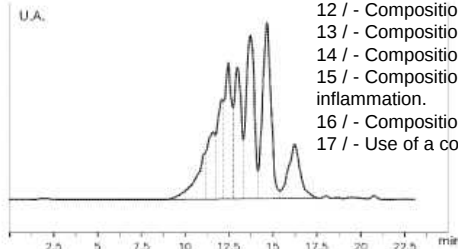
Translate this text into ⓘ

Select language ▼



patenttranslate powered by EPO and Google

The invention relates to a composition of peptides having an aminogram in which: glycine, hydroxyproline and proline are in molar quantities such that the ratio of each quantity to the sum of the molar quantities of the amino acids in the composition is comprised between 20.0% and 24.5%, between 6.0% and 12.0% and between 10.6% and 14.6%, respectively; the peptide composition comprising a quantity of peptides with a molecular weight lower than 1400 Da such that the ratio of said quantity to the quantity of peptides in the composition is less than 40%; the molecular weight and the quantity of peptides in the composition being determined by exclusion chromatography. The invention likewise relates to such a composition to be used as a drug. The invention further relates to such a composition to be used as a food supplement.



- 10 / - Composition according to one of claims 1 to 9, characterized in that the peptides of the composition are water soluble.
- 11 / - Composition according to one of claims 1 to 10, characterized in that the peptides of the composition are derived from a controlled enzymatic hydrolysis of skin collagen at least a fish selected from the group consisting of fish of the Pangasiidae family and the family Cichlidae.
- 12 / - Composition according to one of claims 1 to 11 for use as a medicament.
- 13 / - Composition according to Claim 12, for use in the treatment of digestive diseases.
- 14 / - Composition according to one of claims 11 or 12, for use in the treatment of intestinal candidiasis.
- 15 / - Composition according to one of claims 11 or 12, for use in the treatment of gastrointestinal inflammation.
- 16 / - Composition according to one of claims 11 or 12, for use in maintaining the intestinal microbiota.
- 17 / - Use of a composition according to one of claims 1 to 11, in the human diet.

COMPOSICION COSMETICA EN LA FORMA DE POLVO

Marca de página	PE10162000 (A1) - COMPOSICION COSMETICA EN LA FORMA DE POLVO
Inventor(es):	ADRIANA AMARAL RODRIGUES [BR]; CRISTIANE RITA BARROS [BR]; CLAUDIA LEO [BR] ±
Solicitante(s):	IND E COM DE COSMETICOS NATURA LTDA [BR] ±
Clasificación:	- internacional: A61K8/02 ; A61K8/11 ; A61K8/26 ; A61K8/37 ; A61K8/70 ; A61Q1/12 ; (IPC1-7): A61K7/035 - cooperativa: A61K8/022 ; A61K8/025 ; A61K8/0262 ; A61K8/26 ; A61K8/37 ; A61K8/375 ; A61K8/70 ; A61Q1/12 ; A61K2800/412 ; A61K2800/622 ; A61K2800/651 ; A61Q1/10
Número de solicitud:	PE19990001119 19991104
Número(s) de prioridad:	BR19989804597 19981110
También publicado como:	→ AR021129 (A1) . → BR9804597 (A) . → CA2289157 (A1) . → CO5170477 (A1) . → US6461595 (B1) .

Resumen de PE10162000 (A1)

Traducir este texto al 🇮

Seleccione idioma

🔄 **patenttranslate**

powered by EPO and Google

CONSTITUIDA POR: A) UNA PORCION BASICA; Y, B) UNA PORCION ESPECIFICA. DONDE, (A) CONSISTE EN: I) UNA PRIMERA CARGA DE PARTICULAS LAMELARES DE TOQUE HUMEDO DE MICA REVESTIDA CON UN AMINOACIDO; Y, II) UNA SEGUNDA CARGA DE PARTICULAS ESFERICAS DE TOQUE SECO CONSTITUIDA POR: i) MICROESFERAS DE SILICE; ii) UN COMPUESTO LIGANTE CONSISTENTE DE ESTERES SINTETICOS RAMIFICADOS; Y, iii) UN VEHICULO FORMADO POR UNA CARGA MINERAL LAMELAR CON PARTICULAS MENORES QUE 10 MICRAS, EL QUE PUEDE SER TALCO MICRONIZADO. ASIMISMO, (I) Y (II) SE SELECCIONAN A PARTIR DE PARTICULAS: COMPACTABLES, NO COMPACTABLES (DEL TIPO MINERAL ESFERICA) Y SUS MEZCLAS. ADEMAS, (B) ESTA CONSTITUIDA POR PIGMENTOS, CONSERVANTES Y ANTIOXIDANTES, E INCLUYE UN COMPUESTO DE TRATAMIENTO COSMETICO COMO LAS MICROESFERAS DE COLAGENO DE ORIGEN MARINO.

Colágeno marino:
Latinoamérica

The present invention refers to a cosmetic composition in the powder form comprising a basic portion and a specific portion, wherein the basic portion comprises a first load of mois-touch lamellar particles of coated mica and a second load of dry-touch spherical particles with statistical size distribution of substantially up to 16 micra consisting of hollow silica microspheres, a binding compound and a carrier comprising a lamellar mineral load with particles below 10 micra, preferably micronized talcum powder.

Bibliographic data: CN102994597 (A) — 2013-03-27

★ In my patents list

📄 Report data error

🖨 Print

Method for extracting collagen peptide from squid skin through chymotryptic hydrolysis

Page bookmark [CN102994597 \(A\) - Method for extracting collagen peptide from squid skin through chymotryptic hydrolysis](#)

Inventor(s): YANG HUICHENG; ZHENG BIN; XU DAN; LIAO MIAOFEI; ZHOU YUFANG; ZHONG MINGJIE; FU WANDONG; FU GUANGMING ±

Applicant(s): ZHEJIANG MARINE DEV RES INST ±

Classification: - international: *C12P21/06*

- cooperative:

Application number: CN20111280516 20110915  [Global Dossier](#)

Priority number(s): CN20111280516 20110915

Abstract of CN102994597 (A)

Translate this text into 

Select language ▼

 **patenttranslate** powered by EPO and Google

The invention relates to a method for extracting collagen peptide from a squid skin through chymotryptic hydrolysis, which is characterized by comprising the following steps: 1) pretreating raw materials: cleaning a squid skin with water, taking out, cutting into pieces, soaking in dilute alkaline water to remove impure proteins on the squid skin, and then putting the treated squid skin in an HAc water solution to dissolve and remove fat and sol on the squid skin; 2) adding 2-4 times of water to the pretreated defatted squid skin according to the wet weight of the squid skin, regulating the pH value to 7.5-8.5, adding trypsinase which accounts for 4-6% of the weight of the squid skin in the raw material, and performing constant-temperature enzymolysis at 45-55 DEG C for 7-9 hours; and 3) after the enzymolysis is finished, performing enzyme deactivation, filtering, concentrating the supernatant, and drying in vacuum to obtain the squid skin collagen peptide product. The collagen peptide is extracted by using a waste squid skin after squid processing as the raw material and treating through an enzyme method, so that the resources are abundant, the cost is low, the environmental pollution can be reduced, and the aquatic product processing and utilization level can be improved; and the prepared squid skin collagen peptide can be used as a base material which is applicable to the fields of medical foods, cosmetics, health products and the like.

Bibliographic data: CN106860141 (A) — 2017-06-20

★ In my patents list ❗ Report data error

Preparation method of enzyme anti-aging toner

Page bookmark [CN106860141 \(A\) - Preparation method of enzyme anti-aging toner](#)

Inventor(s): [YAN CHAO ±](#)

Applicant(s): [CHANGSHA XIEHAOJI BIOLOGICAL ENG CO LTD ±](#)

Classification: - international: [A61K8/34](#); [A61K8/35](#); [A61K8/365](#); [A61K8/44](#); [A61K8/49](#); [A61K8/67](#); [A61K8/73](#); [A61K8/88](#); [A61K8/92](#); [A61K8/9706](#); [A61K8/9789](#); [A61K8/9794](#); [A61K8/98](#); [A61K8/99](#); [A61P17/00](#); [A61Q19/08](#)
- cooperative: [A61K8/347](#); [A61K8/35](#); [A61K8/365](#); [A61K8/44](#); [A61K8/492](#); [A61K8/66](#); [A61K8/67](#); [A61K8/676](#); [A61K8/735](#); [A61K8/88](#); [A61K8/99](#); [A61Q19/00](#); [A61Q19/02](#); [A61Q19/08](#); [A61K2800/8](#)

Application number: CN20171039218 20170119 ⓘ [Global Dossier](#)

Priority number(s): CN20171039218 20170119

Abstract of CN106860141 (A)

Translate this text into ⓘ

Select language ▼

[patenttranslate](#) powered by EPO and Google

The invention provides enzyme anti-aging toner. The enzyme anti-aging toner is prepared from astaxanthin, hyaluronic acid, arbutin, menadione sodium bisulfite, maltase, pediococcus acidilactici, glycyrrhiza flavonoid liquid, apple extract, pine bark extract, monobenzone, aloe extracting liquid, melatonin, yeast extracting liquid, rhodiola rosea extracting liquid, arnica flower extracting liquid, aesculus hippocastanum seed extracting liquid, radix astragali seu hedydari extracting liquid, ferulic acid, seaweed extracting liquid, propolis extracting liquid, grape seed extracting liquid, fiveleaf gynostemma herb extracting liquid, vitamin C, hyaluronic acid, polyglutamic acid powder, lubrajel oil, water-soluble olive oil, [hydrolyzed fish collagen](#), amino acid, glycerol, essence and ionized water through mixing.

Bibliographic data: CN106987436 (A) — 2017-07-28

★ In my patents list ❗ Report data error

Preparation method of an enzyme detergent for wooden furniture

Page bookmark [CN106987436 \(A\) - Preparation method of an enzyme detergent for wooden furniture](#)

Inventor(s): [YAN CHAO ±](#)

Applicant(s): [CHANGSHA XIEHAOJI BIOENGINEERING CO LTD ±](#)

Classification: - international: [C11D1/86](#); [C11D3/20](#); [C11D3/22](#); [C11D3/34](#); [C11D3/38](#); [C11D3/382](#); [C11D3/384](#); [C11D3/48](#); [C11D3/60](#)

- cooperative: [C11D1/008](#); [C11D1/86](#); [C11D3/2079](#); [C11D3/221](#); [C11D3/349](#); [C11D3/381](#); [C11D3/382](#); [C11D3/384](#); [C11D3/48](#); [C11D1/29](#); [C11D1/62](#); [C11D1/667](#); [C11D1/721](#) → [more](#)

Application number: CN20171161980 20170317 ⓘ [Global Dossier](#)

Priority number(s): CN20171161980 20170317

Abstract of CN106987436 (A)

Translate this text into ⓘ

Select language ▼

[patenttranslate](#) powered by EPO and Google

The invention relates to a preparation method of an enzyme detergent for wooden furniture. According to the technical scheme, the enzyme detergent is prepared by mixing D-biotin, solitary Humicola, Streptococcus thermophilus, oat polypeptides, polyquaternary ammonium salt, wheat germ, costus oil, green tea essence, AES, probiotics, methyl ethyl ester, [fish collagen](#), TX10 emulsifier, trehalose, Kathon 2, sodium alcohol ether sulfate, enzymes, acetic acid, lemon flavor and water.

Colágeno marino:
Principales solicitantes

Colágeno marino: Principales solicitantes

Fish collagen antibacterial film with slow release effect and preparation method thereof

Page bookmark	CN103725017 (B) - Fish collagen antibacterial film with slow release effect and preparation method thereof
Inventor(s):	WU JIULIN, ; ZHANG QIQING, ; GE SHANGYING, ; LIU HUI, ; WANG SHUANG, ; CHEN LI
Applicant(s):	FUZHOU UNIVERSITY
Classification:	international: A01N 1/00 ; C08J 5/18 ; C08K 5/053 ; C08L 89/00 ; C08L 91/00
	- cooperative:
Application number:	CN20131721581 20131225 Global Dossier
Priority number(s):	CN20131721581 20131225
Also published as:	CN103725017 (A)

Abstract of CN103725017 (A)

Translate this text into [i](#)

Select language

[patenttranslate](#) powered by EPO and Google

The invention discloses a fish collagen antibacterial film with a slow release effect and a preparation method thereof, belonging to the technical field of slow release and bacterial resistance applications of nanoliposomes. The preparation method comprises the following steps: dissolving fish collagen and glycerin in water to prepare a fish collagen solution, adding a cinnamon essential oil nanoliposome suspension solution, uniformly stirring, ultrasonically degassing, moving and spreading on an organic glass plate, and drying to obtain the film. Compared with a simple fish collagen film, the antibacterial film prepared by the method is greatly improved in antibacterial performance; due to a protection effect of liposomes on cinnamon essential oil and a slow release effect of the cinnamon essential oil, the antibacterial performance of the composite film can be kept for a long time. In addition, the film can be biodegradable, cannot pollute an environment in a using process, has the functions of preventing flavor substances of foods from being lost, preventing the foods from being polluted and oxidized and the like, and achieves the effects of preserving the foods and prolonging the shelf life.

Bibliographic data: CN103627768 (B) — 2015-12-02

★ In my patents list

Report data error

Print

Fish skin collagen bioactive small peptide and preparation method thereof

Page bookmark	CN103627768 (B) - Fish skin collagen bioactive small peptide and preparation method thereof
Inventor(s):	WU JIULIN, ; ZHANG QIQING, ; WANG SHUANG, ; LIU HUI, ; GE SHANGYING, ; CHEN LI
Applicant(s):	FUZHOU UNIVERSITY
Classification:	- international: C07K 1/34 ; C12P 21/06
	- cooperative:

Application number: CN20131642727 20131205 [Global Dossier](#)

Priority number(s): CN20131642727 20131205

Also published as: [CN103627768 \(A\)](#)

Abstract of CN103627768 (A)

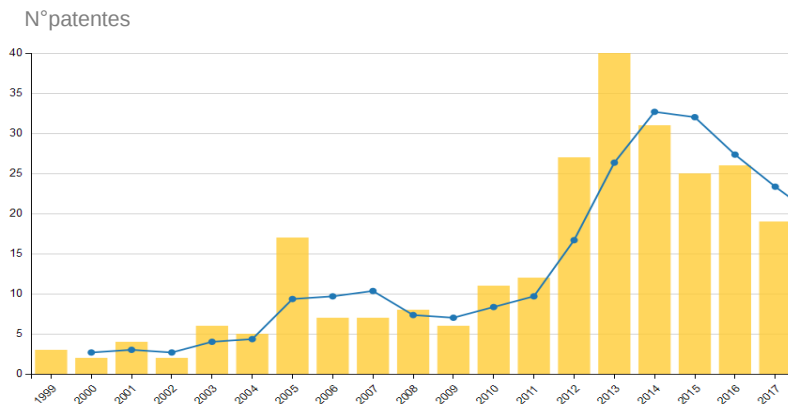
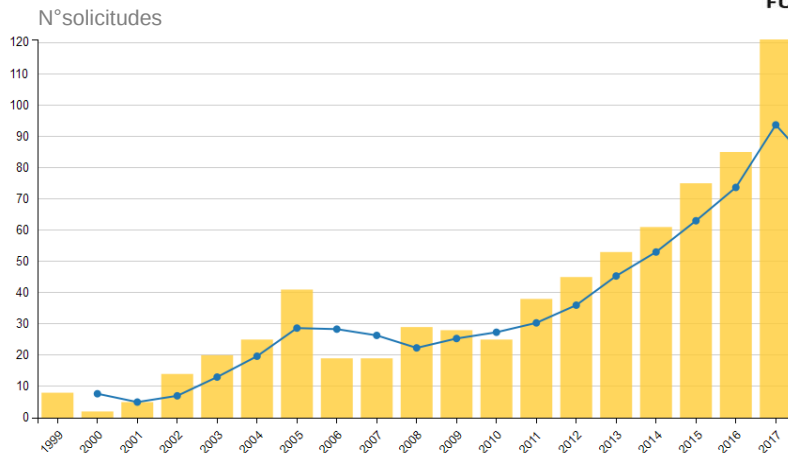
Translate this text into [i](#)

Select language

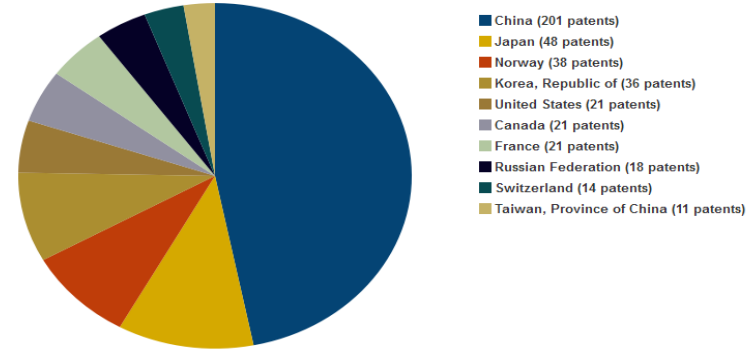
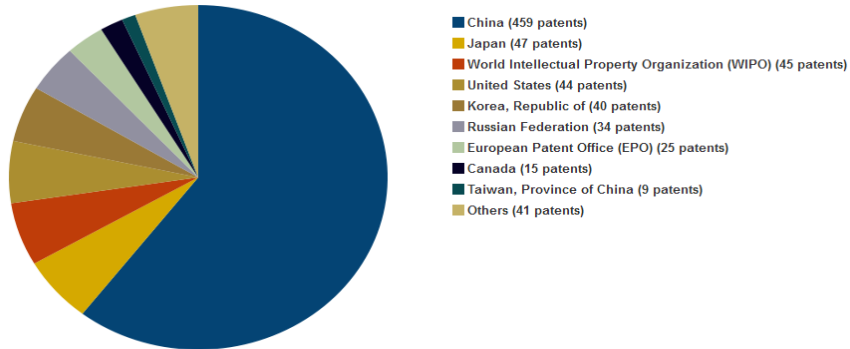
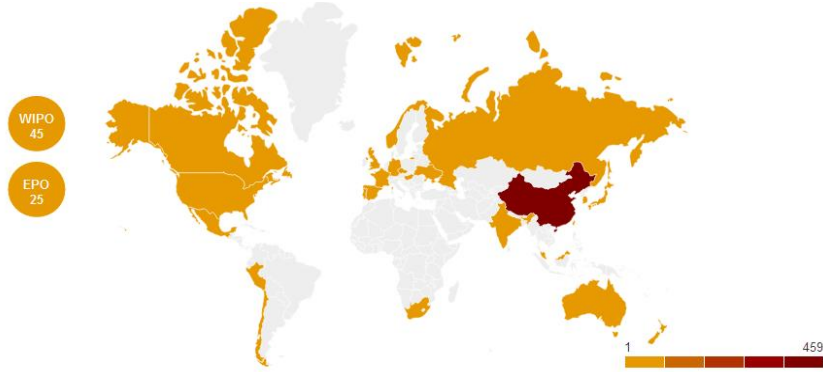
[patenttranslate](#) powered by EPO and Google

The invention relates to fish skin collagen bioactive small peptide and a preparation method thereof and belongs to the technical field of application of bioactive peptide. According to the invention, firstly, fish skin collagen is taken to be manufactured into fish skin collagen solution, then papayotin is added for enzymolysis so as to obtain collagen enzymatic hydrolysate; afterwards, the collagen enzymatic hydrolysate is fully filtered by an ultrafiltration device, and filter residues are removed to obtain a fish skin collagen bioactive small peptide nutrient solution. The preparation method provided by the invention has the advantages that the source of raw materials is extensive and the process is simple.

Hidrolizados proteicos (origen marino): Actividad

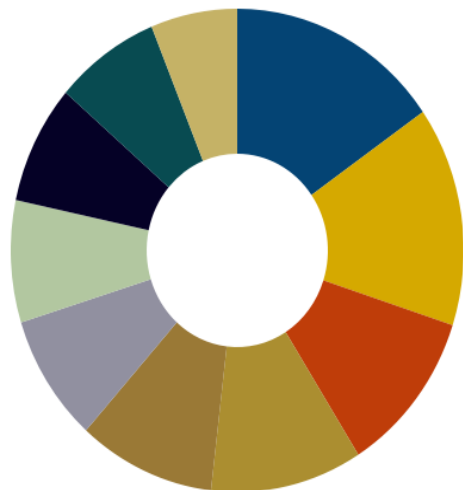


Hidrolizados marinos: ¿Dónde se patenta? ¿Quiénes patentan?



Solicitante	País de origen solicitante	N° solicitudes/ patentes	Fechas de las solicitudes	Países donde patenta	Comentarios
UNIV ZHEJIANG OCEAN	China	19/3	2009-2018	China	Universidad muy activa en desarrollos tales como tecnologías de purificación de péptidos, colágeno, aplicaciones farmacológicas de péptidos de diversos peces
FIRMENICH & CIE	Suiza	14/0	2015-2018	Estados Unidos, China, Europa, México	Dos familias de patentes solicitadas en varios países, ninguna otorgada aún, para nutracéuticos o ingredientes funcionales a partir de péptidos de hidrolizados de peces
OCEAN UNIV CHINA	China	11/6	2005-2016	China	Diversos desarrollos con péptidos e hidrolizados a partir de peces y algas
CIE DES PECHES SAINT MALO SANTE	Francia	11/4	2009-2016	Canadá, Europa, Estados Unidos, España	Hidrolizados proteicos de pescado con propiedades funcionales, tiene más solicitudes bajo otros nombres similares.
NORCAPE BIOTECHNOLOGY AS	Noruega	9/6	2005-2013	Canadá, Australia, China, Estados Unidos	Hidrolizado proteico y péptidos de pescado como ingrediente funcional en alimentación (mismo desarrollo patentado en diversos países)
OCEAN NUTRITION CANADA LTD	Canadá	8/4	2002-2006	Canadá, Estados Unidos, Australia	No tiene solicitudes desde el 2006, hidrolizados proteicos como ingredientes funcionales o nutraceuticos
UNIV GUANGDONG OCEAN	China	8/3	2008-2017	China	Institución muy activa. Tecnologías de obtención, purificación y desodorización de hidrolizados proteicos marinos
UNILEVER NV	Gran Bretaña	7/4	1998-2006	China, Japón, Europa, México, Hungría.	No hay nuevas solicitudes desde el 2006. Corresponde a una misma solicitud en varios países para péptido funcional derivado de hidrolizado de pescado para uso como ingrediente funcional.
NAT UNIV PUKYONG IND UNIV COOP	Corea	7/5	2007-2015	Corea	Purificación de péptidos con propiedades terapéuticas desde peces y otros organismos marinos
SMARTFISH AS	Noruega	7/2	2011-2014	Canadá, China, Estados Unidos	Aplicación terapéutica de péptidos y aceite marino

Hidrolizados proteicos (origen marino): Usos



- C12P21/00 (161 patents, 15%) Preparation of peptides or proteins
- A61K38/00 (155 patents, 15%) Medicinal preparations containing peptides
- A23L1/00 (116 patents, 11%) Foods or foodstuffs
- A23L33/00 (114 patents, 11%) Modifying nutritive qualities of foods
- A23J3/00 (103 patents, 10%) Working-up of proteins for foodstuffs
- C07K14/00 (90 patents, 9%) Peptides having more than 20 amino acids
- C07K1/00 (86 patents, 8%) General processes for the preparation of peptides
- A23J1/00 (84 patents, 8%) Obtaining protein compositions for foodstuffs
- A61K8/00 (79 patents, 8%) Cosmetics or similar toilet preparations
- A61K35/00 (65 patents, 6%) Medicinal preparations containing materials or reaction products thereof with undetermined constitution

anti-diabetic · anti-hypertensive composition
 antimicrobial peptide · aquatic product processing field
 body weight gain suppressing composition
 composition · feed composition
 finding of the coding region
 fish hydrolysates for replacing salt in foods and b
 fish protein hydrolysate
 fish protein hydrolysate containing molecules immunologically re
 food supplements
 hydrolysed marine protein product
 industrial process for enzymatically hydrolyzing marine animal bi
 marine collagen peptide · modification of feed components
 novel peptide sy · nutritional health food technical field
 plant tissue culture · preparation method
 preparing low molecular weight peptides
 producing fish gelatin peptide · protein stabilizer
 sea bioactive peptide food additive preparation method

CN101356980 (A)
Bibliographic data
Description
Claims
Mosaics
Original document
Cited documents
Citing documents
INPADOC legal status
INPADOC patent family

Quick help —

- [What is meant by high quality text as facsimile?](#)
- [What does A1, A2, A3 and B stand for after a European publication number?](#)
- [What happens if I click on "In my patents list"?](#)
- [What happens if I click on the "Register" button?](#)
- [Why are some sidebar options deactivated for certain documents?](#)
- [How can I bookmark this page?](#)
- [Why does a list of documents with the heading "Also published as" sometimes appear, and what are these documents?](#)
- [Why do I sometimes find the abstract of a corresponding document?](#)
- [What happens if I click on the red "patent translate" button?](#)
- [What is Global Dossier?](#)

Bibliographic data: CN101356980 (A) — 2009-02-04

★ In my patents list  Report data error

Preparation method of fish liver hydrolysate and use thereof

Page bookmark [CN101356980 \(A\) - Preparation method of fish liver hydrolysate and use thereof](#)

Inventor(s): YUMING WANG [CN]; YONG XUE [CN]; ZHAOJIE LI [CN]; QINGJUAN TANG [CN]; JINGFEI CHANGHU XUE [CN] ±

Applicant(s): OCEAN UNIV CHINA [CN] ±

Classification: - international: **A23L33/10; A61K35/60; A61P3/06; A61P9/12**

- cooperative:

Application number: CN20081139422 20080904

Priority number(s): CN20081139422 20080904

Also published as: [CN101356980 \(B\)](#)

Abstract of CN101356980 (A)

Translate this text into 

Select language ▼

 patenttranslate

powered by EPO and Google

The invention discloses a fish liver hydrolysate, a preparation method and the application thereof. The preparation method of the hydrolysate is characterized in that: a liver is separated from the fish body of a skipjack, a tunny, an anglerfish, a ray, a sting ray, a sierra, a chub, a grass carp, a bighead carp or a mackerel, washed and then frittered or homogenized, and then is stirred at the temperature of 20-30 DEG C for 12-30h hydrolysis to obtain a hydrolysate; the hydrolysate is filtered or centrifuged at the speed of 700-1000 * g to collect clear solution, and then is lyophilized in vacuum. The hydrolysate of the skipjack liver can be used for preparing an active component of health products and relative pharmaceuticals which assists in lowering lipid, and treating fatty liver and hypertension, and the like; according to the requirements of health care and treatment, the fish liver hydrolysate liver can be prepared into a plurality of preparations together with edible and medicinal adjuvants. In the preparation method, the fish is taken as raw material; the liver is separated from the fish for hydrolysis to prepare the fish liver hydrolysate. The raw material adopted has rich sources and is available, and no exogenous enzyme is needed to be added. The method has the advantages of simple procedures, low equipment investment, no environmental pollution, and high product yield, which is suitable for industrialized production.

Hidrolizados:
Tecnologías de obtención

Bibliographic data: ES2344559 (T3) — 2010-08-31

★ In my patents list

Previous

1 / 500

📄 Report data error

🖨️ Print

Oral composition based on natural substances useful in the maintenance of the correct hydration of the skin

Page bookmark [ES2344559 \(T3\) - Oral composition based on natural substances useful in the maintenance of the correct hydration of the skin](#)

Inventor(s): BERARDESCA ENZO [IT]; MERIZZI GIANFRANCO [IT] ±

Applicant(s): MEDESTEA INT SPA ±

Classification: - international: [A23L1/30](#); [A23L1/305](#); [A61K31/164](#); [A61K31/198](#); [A61K35/32](#); [A61K35/60](#); [A61K8/44](#); [A61K8/68](#); [A61K8/97](#); [A61K8/98](#); [A61Q19/00](#); [A61Q19/08](#)

- cooperative: [A23L33/10](#); [A23L33/105](#); [A23L33/175](#); [A61K31/164](#); [A61K31/198](#); [A61K35/60](#); [A61K8/44](#); [A61K8/447](#); [A61K8/68](#); [A61K8/97](#); [A61K8/987](#); [A61Q19/00](#); [A61Q19/08](#); [A23V2002/00](#); [A61K2800/92](#) → [more](#)

Application number: ES20040020518T 20040830

Priority number(s): [IT2003TO00672](#) 20030903

Also published as: → [AT464058 \(T\)](#) [EP1514554 \(A1\)](#) [EP1514554 \(B1\)](#) → [ITTO20030672 \(A1\)](#) [US2005089501 \(A1\)](#) → [more](#)

Abstract not available for ES2344559 (T3)

Abstract of corresponding document: EP1514554 (A1)

Translate this text into [i](#)

Select language ▼



patenttranslate

powered by EPO and Google

A composition based on natural substances, intended for oral administration, useful in the maintenance of the correct skin hydration and in the prevention and/or the treatment of the effects of skin ageing, in particular wrinkles, is described. The composition comprises in combination: ceramides from rice, fish cartilage hydrolysate, and one or more amino acids selected from L-proline, L-lysine, L-valine and L-cysteine.

Hidrolizados:
Usos cosméticos

Bibliographic data: CN107746870 (A) — 2018-03-02

[★ In my patents list](#)
[Report data error](#)
[Print](#)

Tuna fish bone gelatin antifreeze peptide and preparation method thereof

Page bookmark [CN107746870 \(A\) - Tuna fish bone gelatin antifreeze peptide and preparation method thereof](#)

Inventor(s): YU DI; ~~WANG BIN~~; TAO JING; ZHAO YUQIN ±

Applicant(s): **UNIV ZHEJIANG OCEAN ±**

Classification: - international: [C07K1/16](#); [C07K1/18](#); [C07K1/34](#); [C07K1/36](#); [C07K14/78](#); [C12P21/06](#)

- cooperative: [C07K14/78](#); [C12P21/06](#) → [more](#)

Application number: CN201711018759 20171026 [i](#) Global Dossier

Priority number(s): CN201711018759 20171026

Abstract of CN107746870 (A)

Translate this text into [i](#)

Select language ▼



patenttranslate

powered by EPO and Google

The invention discloses tuna fish bone gelatin antifreeze peptide and a preparation method thereof. The antifreeze peptide, with tuna fish bones as a raw material, is prepared by conducting non-collagen protein removal and decalcification, and conducting bi-enzyme enzymolysis so as to obtain enzymatic hydrolysate; and separating and purifying the enzymatic hydrolysate through ultrafiltration, macroporous resin purification, cation exchange resin chromatography and gel column chromatography. Based upon detection and analysis, the average molecular weight of the antifreeze peptide is 1250.0-1315.0 Da; and the antifreeze peptide mainly consists of four polypeptides, namely GPAGQEGPAGLVG, GFRGPAGTIGLVG, GFIPAGPAG and GPSGPLGFPGPSG, at the mass ratio of 1 to (1.78-1.93) to (0.85-0.91) to (0.73-0.84). Based upon an escherichia coli activity protection experiment, it is indicated that the tuna fish bone gelatin antifreeze peptide can take a relatively good protective effect on escherichia coli at low temperature.

Hidrolizados:
péptidos derivados de
colágeno

Bibliographic data: EP3174548 (A1) — 2017-06-07

★ In my patents list ➤ EP Register 📄 Report data error



Péptidos marinos:
Uso nutraceutico/farmaceutico

MARINE PEPTIDES AND FISH NUCLEOTIDES, COMPOSITIONS AND USES THEREOF FOR REDUCING BLOOD GLUCOSE

Page bookmark [EP3174548 \(A1\) - MARINE PEPTIDES AND FISH NUCLEOTIDES, COMPOSITIONS AND USES THEREOF FOR REDUCING BLOOD GLUCOSE](#)

Inventor(s): BJORGE ODDVAR [NO]; LIED EINAR [NO] ±

Applicant(s): **FIRMENICH & CIE [CH] ±**

Classification: - international: [A61K35/60](#); [A61K35/612](#); [A61K36/02](#); [A61K38/01](#); [A61P3/04](#); [A61P3/08](#); [A61P3/10](#)
- cooperative: [A23L17/20](#); [A23L33/13](#); [A23L33/18](#); [A23L33/30](#); [A23L33/40](#); [A61K35/60](#); [A61K35/612](#); [A61K36/02](#); [A61K38/011](#); [A61K38/012](#); [A23V2002/00](#) → [more](#)

Application number: EP20150745185 20150730 [Global Dossier](#)

Priority number(s): [US201462031855P](#) 20140731 ; [WO2015EP67451](#) 20150730

Also published as: → [BR112017001589 \(A2\)](#) [CN106573034 \(A\)](#) [JP2017523203 \(A\)](#) [MX2017000878 \(A\)](#)
 [US2017258866 \(A1\)](#) [WO2016016350 \(A1\)](#) → [less](#)

Abstract not available for EP3174548 (A1)

Abstract of corresponding document: WO2016016350 (A1)

Translate this text into

Select language ▼

patenttranslate powered by EPO and Google

Provided herein is a method of reducing postprandial concentrations of glucose in a subject's blood comprising administering to the subject, prior to or during a meal, an effective amount of a combination of a marine peptide and a fish nucleotide, sufficient to reduce the glucose concentration in the subject's blood. Further provided herein is a method of reducing postprandial concentration of ghrelin in a subject's blood, comprising administering to the subject, prior to or during a meal, an effective amount of a combination of a marine peptide and a fish nucleotide sufficient to increase the blood component wherein the combination is administered to the subject.

FISH PROTEIN HYDROLYZATE

Page bookmark [CL2004001642 \(A1\) - FISH PROTEIN HYDROLYZATE](#)

Inventor(s): ROLF BERGE ±

Applicant(s): BERGE BIOMED AS [NO] ±

Classification: - international: [A23J1/04](#); [A23J3/34](#); [A61K35/60](#); [A61K38/01](#); [A61P3/06](#); [A61P9/10](#); (IPC1-7): [A23J1/04](#); [A23J3/34](#); [A61K35/60](#); [A61K38/01](#); [A61P3/06](#); [A61P9/10](#)

- cooperative: [A61K35/60](#); [A61K38/012](#)

Application number: CL20040001642 20040625

Priority number(s): [NO20030003078](#) [20030704](#)

Also published as: [AU2004253441 \(A1\)](#); [AU2004253441 \(B2\)](#); [CA2542396 \(A1\)](#); [CA2542396 \(C\)](#); [CN1845748 \(A\)](#); [CN1845748 \(B\)](#); [EP1653981 \(A1\)](#); [EP1653981 \(B1\)](#); [JP2007527384 \(A\)](#); [KR101182023 \(B1\)](#); [KR20060111897 \(A\)](#); [NO20033078 \(A\)](#); [NO322425 \(B1\)](#); [NZ545120 \(A\)](#); [PE04002005 \(A1\)](#); [RU2006104108 \(A\)](#); [RU2360693 \(C2\)](#); [US2007142274 \(A1\)](#); [US8206739 \(B2\)](#); [WO2005002605 \(A\)](#) → [less](#)

Abstract not available for CL2004001642 (A1)

Abstract of corresponding document: WO2005002605 (A1)

Translate this text into 

Select language ▼

 patenttranslate powered by EPO and Google

The present invention relates to the use of a enzyme treated fish protein hydrolyzate (FPH). The FPH material lowers the concentration of cholesterol in plasma, and triglycerides in the liver. FPH also induces a favourable change in the fatty acid pattern, and lowers the concentration of homocysteine in plasma. A preferable embodiment of the invention relates to the use of FPH as an anti-atherogenic and cardio protective agent, either given as a pharmaceutical or as a functional food.

Hidrolizados proteicos de
pescado: patentes en Chile

N Solicitud: 200401642

Fecha de Publicación: 06/05/2005

N Registro Patente: 49696

Tipo de Solicitud: Patente de Invención

Prioridad: NO 2003 3078 04/07/2003

Clasificaciones IPC (5): [A23J/4](#)
[A23J3/34](#)
[A61K35/60](#)
[A61K38/01](#)
[A61P3/06](#)
[A61P9/10](#)

Fecha Solicitud: 25/06/2004

Estado: Concedida

Fecha Registro: 18/12/2013

Título o Materia de la Solicitud

USO DE UN HIDROLIZADO DE PROTEINA DE PESCADO TRATADO CON ENZIMAS (FPH) UTIL PARA ELABORAR UNA PREPARACION FARMACEUTICA O NUTRICIONAL PARA EL TRATAMIENTO Y/O PREVENCION DE HIGADO GRASO, HIPERCOLESTEROLEMIA Y/O HIPERHOMOCISTEINEMIA.

Resumen

LA PRESENTE INVENCION SE REFIERE AL USO DE UN HIDROLIZADO DE PROTEINA DE PESCADO TRATADO CON ENZIMAS (FPH) PARA ELABORAR UNA PREPARACION FARMACEUTICA O NUTRICIONAL EN DONDE DICHA PREPARACION FARMACEUTICA O NUTRICIONAL ES UTIL EN EL TRATAMIENTO Y/O PREVENCION DE HIGADO GRASO, HIPERCOLESTEROLEMIA Y LO HIPERHOMOCISTEINEMIA EN UN ANIMAL.

Solicitante

Nombre/Razón Social: ATLANTIC GARDEN AS

País: NORUEGA

PROCESS FOR IMPROVEMENT OF MEAT QUALITY IN FISH, PROTEIN HYDROLYSATE AND METHOD OF PRODUCING A PROTEIN HYDROLYSATE

Page bookmark [CL2004000260 \(A1\) - PROCESS FOR IMPROVEMENT OF MEAT QUALITY IN FISH, PROTEIN HYDROLYSATE AND METHOD OF PRODUCING A PROTEIN HYDROLYSATE](#)

Inventor(s): HAGEN HARALD SANDNES KJARTAN ±

Applicant(s): MARINE BIOPRODUCTS AS [NO] ±

Classification: - international: [A23B4/20](#); [A23J1/04](#); [A23J1/10](#); [A23J3/34](#); [A23L17/00](#); (IPC1-7): [A23B4/20](#); [A23J1/04](#); [A23J3/34](#)
- cooperative: [A23B4/20](#); [A23J1/04](#); [A23J1/10](#); [A23J3/34](#); [A23L17/00](#)

Application number: CL20040000260 20040212

Priority number(s): [NO20030000684](#) [20030212](#)Also published as: → [AT525911 \(T\)](#) [DK1605767 \(T3\)](#) [EP1605767 \(A1\)](#) [EP1605767 \(B1\)](#) [NO20030684 \(A\)](#) → [more](#)

Abstract not available for CL2004000260 (A1)

Abstract of corresponding document: WO2004071202 (A1)

Translate this text into

Select language



patenttranslate

powered by EPO and Google

A process is described for manufacture of a protein hydrolysate from fish, and also usages of the mentioned hydrolysate to improve characteristics of the meat quality in products.

Hidrolizados proteicos de
pescado: patentes en Chile

CTUAL E INDUSTRIAL | MARCAS | PATENTES | PCT | SELLO DE ORIGEN | ESTADÍSTICAS | TRÁMITES | DIFUSIÓN DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL | CONECTA |

N Solicitud: 200400260

Fecha Solicitud: 12/02/2004

Fecha de Publicación: 21/01/2005

Estado: Concedida

N Registro Patente: 52483

Fecha Registro: 05/05/2016

Tipo de Solicitud: Patente de Invención

Prioridad: NO 20030684 12/02/2003

Clasificaciones IPC (5): [A23B4/20](#)[A23J1/04](#)[A23J3/34](#)

Título o Materia de la Solicitud

ROCESO PARA MEJORAR Y/O MANTENER LA CLARIDAD Y COLOR DE UN FILETE DE PESCADO QUE COMPRENDE ADICIONAR UN HIDROLIZADO E PROTEINA A DICHO FILETE DE PESCADO.

Resumen

A PRESENTE INVENCIÓN PROVEE UN PROCESO PARA ELABORAR UNHIDROLIZADO DE PROTEÍNAS DE PESCADO TANTO PARA MEJORAR LA ALIDAD DE CONSERVACIÓN Y FRESCURA DE UN FILETE DE PESCADO, COMO PARA REDUCIR EL DESARROLLO DE RANCIDEZ EN DICHO FILETE DE PESCADO, ADEMÁS, DE USOS DE DICHO HIDROLIZADO PARA MEJORAR CARACTERÍSTICAS DE LA CALIDAD DE LA CARNE EN PRODUCTOS.

Solicitante

Nombre/Razón Social: MARINE BIOPRODUCTS AS.

País: NORUEGA

Inventor

Nombre/Razón Social: SANDNES, KJARTAN

Nombre/Razón Social: HAGEN, HARALD

★ In my patents list

Report data error

Print

PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UNA CONSERVA DE PESCADO ENRIQUECIDA CON OMEGA-3 Y PROTEINAS DE ORIGEN MARINOPage bookmark [PE13162017 \(A1\) - PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UNA CONSERVA DE PESCADO ENRIQUECIDA CON OMEGA-3 Y PROTEINAS DE ORIGEN MARINO](#)

Inventor(s): LAZAREVIC MILOS [PE] ±

Applicant(s): COLPEX INT S A C [PE] ±

Classification: - international: A23B4/00

- cooperative:

Application number: PE20170001283 20170726

Priority number(s): PE20170001283 20170726

Abstract of PE13162017 (A1)Translate this text into 

Select language ▼



patenttranslate

powered by EPO and Google

Una conserva de pescado estandar contiene solo 18.00% de proteinas, 0.65% de Omega-3 y 0.98% de los 10 Aminoacidos Esenciales, por lo cual la presente invencion provee procedimientos para elaboracion de un liquido de gobierno que acompaña al pescado de la conserva y contiene Concentrado Proteico Hidrolizado de Pescado y Omega-3, enriqueciendola hasta con 50% mas de Proteinas, 100% mas de Omega-3 y 75% mas de Aminoacidos Esenciales. La elaboracion del Concentrado Proteico Hidrolizado de Pescado emplea Innovacion Tecnologica que comprende operaciones de Hidrolizado, Pulido de Proteinas, Purificado con Carbon Activado, Filtracion Molecular, Osmosis Inversa y Secado por Atomizacion, caracterizado porque la filtracion molecular se realiza con diferentes tamanos de membranas a fin de aislar los solubles con alto contenido proteico; y en la elaboracion de Omega-3 intervienen operaciones de Neutralizacion, Blanqueo, Winterizacion, Desodorizacion, y Destilacion Molecular, caracterizado porque el winterizado se hace entre 0 y 2°C de Temperatura y a 9 RPM, caracterizado ademas porque la destilacion molecular se hace a alto vacio de 0.1 a 0.2 mmHg, alcanzando temperaturas de 200 a 210 °C en evaporador y a velocidades del plato distribuidor que forman pelicula delgada de oleina que facilita evaporacion de impurezas como PCBs, Metales Pesados, que se retiran y el destilado pasa por intercambiador de calor formandose el aceite refinado con alto contenido de Omega-3

Hidrolizados:
Patente peruana

FISH PROTEIN HYDROLYSATE FOR THE USE THEREOF IN INHIBITING WEIGHT GAIN AND/OR WEIGHT LOSS

Page bookmark	WO2010149778 (A1) - FISH PROTEIN HYDROLYSATE FOR THE USE THEREOF IN INHIBITING WEIGHT GAIN AND/OR WEIGHT LOSS
Inventor(s):	COUROIS ELISA [FR]; DRIEU LA ROCHELLE HUBERT [FR] ±
Applicant(s):	CIE DES PECHEES SAINT MALO SANTE [FR]; COUROIS ELISA [FR]; DRIEU LA ROCHELLE HUBERT [FR] ±
Classification:	- international: A23L1/305 ; A61K35/60 ; A61P3/04 - cooperative: A23J3/341 ; A23L17/65 ; A23L33/18 ; A23L33/30 ; A61K35/60 ; A61K8/64 ; A61Q19/06 ; A23V2002/00 ; A61K2800/91 ; A61K2800/92 → more
Application number:	WO2010EP59082 20100625 📄 Global Dossier
Priority number(s):	FR20090054392 20090626
Also published as:	📄 CA2765992 (A1) → EP2445360 (A1) 📄 FR2947149 (A1) 📄 FR2947149 (B1) 📄 JP2012530506 (A) 📄 JP5687697 (B2) 📄 US2012238492 (A1) → less

Abstract of WO2010149778 (A1)

Translate this text into [i](#)

Select language ▼



patenttranslate

powered by EPO and Google

The present invention relates to fish protein hydrolysates for the use thereof in inducing weight loss and in limiting and/or inhibiting weight gain. The invention also relates to such hydrolysates in preventing and/or treating besity and/or health problems linked to obesity. The protein hydrolysates according to the invention are obtained by the enzymatic hydrolysis of at least one protein source selected from among the group comprising the following fish: *Micromesistius poutassou*, *Clupea harengus*, *Scomber scombrus*, *Sardina pilchardus*, *Trisopterus esmarki*, *Trachurus* spp., *Gadus morhua*, *Pollachius virens*, *Melanogrammus aeglefinus*, *Coryphaenoides rupestris*, which belong to order Siluriformes, said enzymatic hydrolysis being performed by an endopeptidase enzyme derived from *Bacillus subtilis*.

Hidrolizados: modelo empresa

COMPAGNIE DES PÊCHES

Rechercher...

[Accueil](#)
[Le groupe](#)
[La pêche tradition](#)
[La pêche innovation](#)
[La transformation à terre](#)
[Nos produits](#)
[Nos engagements](#)
[En savoir plus](#)

SAINT-MALO « UNE SANTÉ DE MER »

LA PÊCHE INNOVATION

Vous êtes ici : Accueil > La pêche innovation

SLIMPRO

Marine Natural Ingredient
Weight Management

Slimpro® apparaît comme la solution naturelle venue de la mer pour vous aider à aimer votre silhouette.

Slimpro® est un actif naturel marin issu de la protéine de merlan bleu (*Micromesistius poutassou*) par une hydrolyse enzymatique légère sécurisant ainsi son utilisation.

VISITER LE SITE SLIMPRO

Ce se passe en ce moment

Magasin Compagnie des Pêches

Retrouvez nos produits dans notre magasin.
25 quai Duquesne Trouin
35400 Saint-Malo
Tel: 0299400695

Compagnie des pêches - Arrivée

Visionnez l'arrivée de notre bateau en cliquant sur l'image ci-dessous

COMPAGNIE





MERCADO INTERNACIONAL DE HIDROLIZADOS PROTEICOS

“IDENTIFICACIÓN DE OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO DE BIOPRODUCTOS MARINOS COMO
ACTIVO ESTRATÉGICO PARA LA REGIÓN DE COQUIMBO”

Taller 1 – 13 Noviembre 2018



PRINCIPALES BIOPRODUCTOS MARINOS

PECES

Hidrolizados proteicos

Péptidos funcionales

Colágeno

Gelatina

Otras moléculas de
Interés

Aceite y Omega 3

Ácido hialirónico

MACROALGAS

Polisacáridos y
polisacáridos sulfatados:
fucanos, carragenanos,
alginatos y agar

Pigmentos

Antioxidantes:
Florotaninos

Extractos

Lípidos de algas

Mycosporinas y
Aminoácidos tipo
mycosporinas (MAAs)

MOLUSCOS

Hidrolizados proteicos y
péptidos bioactivos

Colágeno y gelatina

Otras moléculas de alto
valor

CRUSTÁCEOS

Quitina, quitosano y
glucosamina

Péptidos bioactivos

Vigilancia Tecnológica para identificar oportunidades de
Bioproductos

Prospección de Mercado de Bioproductos identificados
con mayor potencial

FODA HIDROLIZADOS PROTEICOS

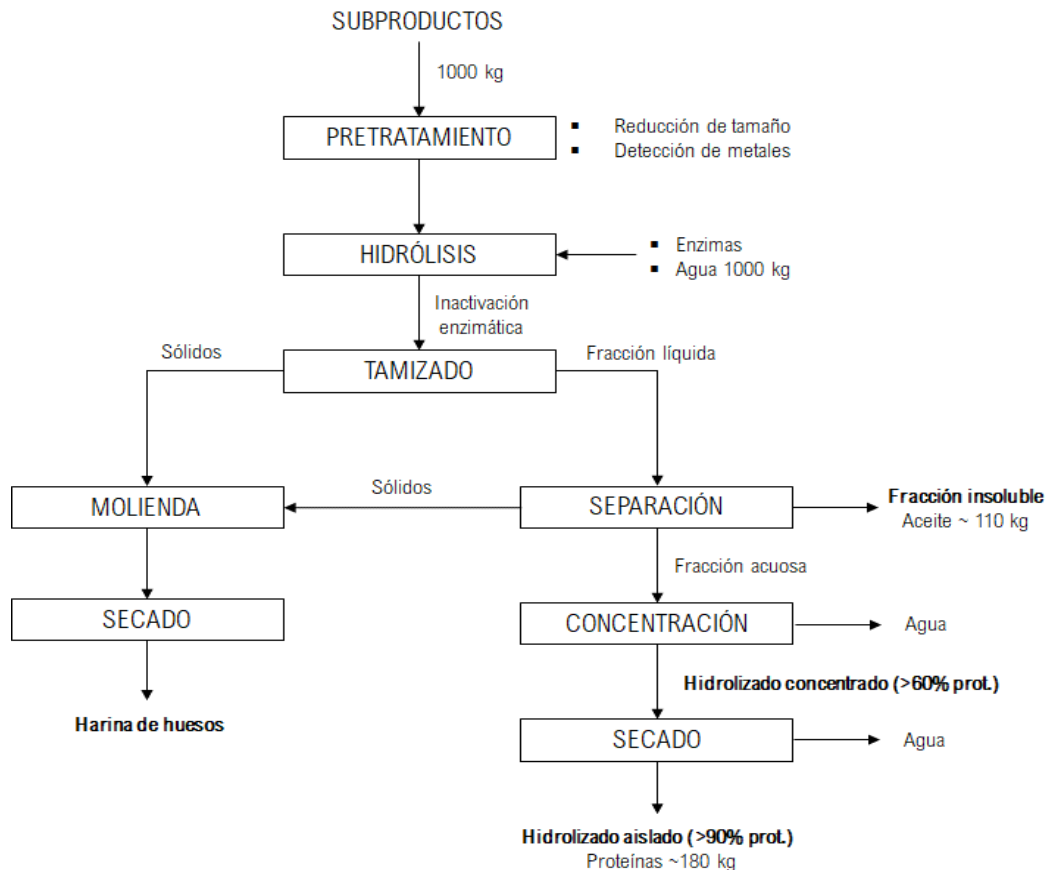
HIDROLIZADOS PROTEICOS	Fortaleza	Oportunidad	Debilidad	Amenaza
Materia Prima Peces 	Tecnología conocida y probada.	Uso de subproductos.	Requieren manejo de subproductos en origen (planta).	Compiten con hidrolizados o concentrados de origen animal y vegetal.
Materia Prima Moluscos 	Existe gran volumen de materia prima disponible, principalmente jibia.	Podría utilizar misma infraestructura de hidrolizados proteicos desde peces.	Volúmenes pequeños.	Compiten con péptidos sintéticos.
Materia Prima Macroalgas 	Podría usarse misma tecnología/ instalaciones de hidrolizados proteicos de peces y moluscos.	Se puede utilizar fracción proteica derivada del proceso de extracción de ficocoloides.	Bajo contenido de proteína, especialmente en caso de algas rojas.	Competencia con otros hidrolizados proteicos de origen vegetal o animal.

HIDROLIZADOS PROTEICOS



Hidrolizados Proteicos; Proceso

Etapas proceso de hidrólisis enzimática de pescado u otros animales marinos, con rendimiento máximo teórico de acuerdo a la composición proximal de jurel (*Trachurus murphyi*).



Hidrolizados Proteicos; Proceso

Planta Proceso Hidrolizado Proteico Empresa PeptoFeed



Hidrolizados Proteicos; Productos

Hidrolizado de Jibia

Empresa Peptofeed



Hidrolizado de Crustáceos

Empresa Peptofeed



Tote 1000 lts.



Hidrolizados Proteicos; Productos

Procedencia: EEUU Compañía: Natural Factors	
Producto / Aplicación: PeptACE™ Fish Peptides es un suplemento natural de Natural Factors el que favorece mantener niveles saludables de presión sanguínea, a través de la inhibición de la enzima angiotensina convertasa (ACE) en el cuerpo. Su fórmula es segura para todos quienes sufren de presión sanguínea elevada, ayudando a relajar las paredes arteriales y reducir el volumen del flujo.	
Precio: US\$27,97 por 90 cápsulas de 500 mg Disponible en www.amazon.com	
Web: http://naturalfactors.com/product/peptace	
Procedencia: EEUU Compañía: Metagenics	
Producto / Aplicación: Vasotensin™ contiene péptidos provenientes de pescado para ayudar a mantener los niveles de presión sanguínea en niveles normales. Contiene proteína de pescado en polvo (bonito, caballa).	
Precio: US\$65,84 por 120 cápsulas de 750 mg Disponible en www.amazon.com	
Web: https://www.metagenics.com/vasotensin	

Procedencia: USA Compañía: Proper Nutrition Inc.	
Producto / Aplicación: SEACURE® suplemento proteico producido mediante un proceso de fermentación con lo cual logra romper las proteínas en fragmentos más pequeños. SEACURE® está clínicamente probado como un suplemento proteico que acelera la curación de numerosas condiciones de salud.	
Precio: Desde US\$25,95 por 180 cápsulas Disponible en http://www.seacure-protein.com	
Web: http://www.propernutrition.com	
Procedencia: Polonia Compañía: ZaraPharm	
Producto / Aplicación: MARINE PEPTIDES PROTEIN IG REDUCE es un suplemento dietético que contiene hidrolizado proteico de pescado NutriPeptin™ y extractos de semillas de mango africano, acerola y fenugreco. Afecta positivamente el metabolismo de la glucosa en la sangre. Fuente de pescados: Bacalao (<i>Gadus morhua</i>), Fogonero (<i>Pollachius virens</i>), Eglefino (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>) y Platija (<i>Pleuronectes</i>)	
Precio: US\$33,13 por 60 cápsulas de 750 mg Disponible en https://zarapharm.com	
Web: https://zarapharm.com/en/product/marine-peptides-protein-ig-reduce	

Hidrolizados Proteicos

TENDENCIAS Y DINÁMICAS DEL MERCADO (Factores de Influencia)

Las proteínas hidrolizadas de origen marino (peces, moluscos, macroalgas) compiten en el mercado con otras proteínas de origen animal, vegetal y de organismos unicelulares (microalgas).



TENDENCIAS

- Demanda creciente de hidrolizados de proteínas para productos de nutrición infantil
- Déficit de proteínas entre la población
- Conciencia de los consumidores sobre los beneficios de seguir una dieta saludable
- Crecimiento rápido industrias de salud-bienestar y nutrición deportiva
- Aumento de la demanda de alimentos para animales y mascotas

RESTRICCIONES

- Altos costo de I+D (Investigación y Desarrollo)
- Regulaciones gubernamentales estrictas.

OPORTUNIDADES

- Minimización del costo de producción
- Incremento en la demanda de ingredientes de alimentos orgánicos

DESAFIOS

- Conciencia limitada en los países en desarrollo
- Adulteración de productos nutricionales.

MACROZONAS

- Norteamérica y Europa mayores mercados en fase consolidada.
- Región Asia Pacífico con mayores tasas de crecimiento anual.

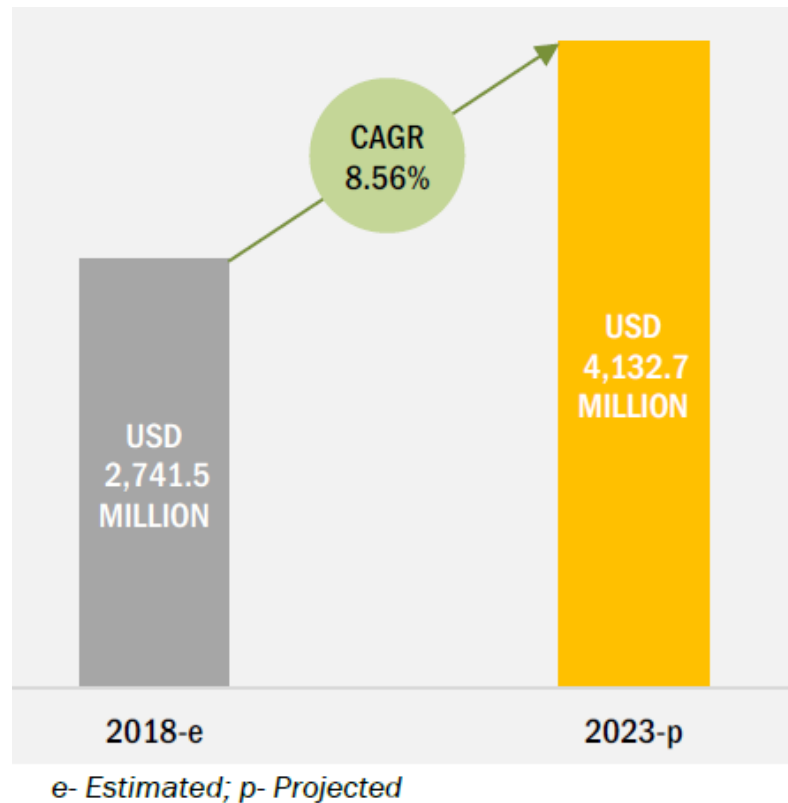
- **EXPANSIONES & INVERSIONES:** Más de 15 ofertas en últimos 5 años.
- **ADQUISICIONES & FUSIONES:** Más de 10 ofertas en últimos 5 años.

Hidrolizados Proteicos

Tamaño mercado el 2017 fue de USD 2,526.2 millones y crecerá a **USD 4,132.7 millones** para el 2023, a una tasa compuesta anual CAGR de **8.56%**.

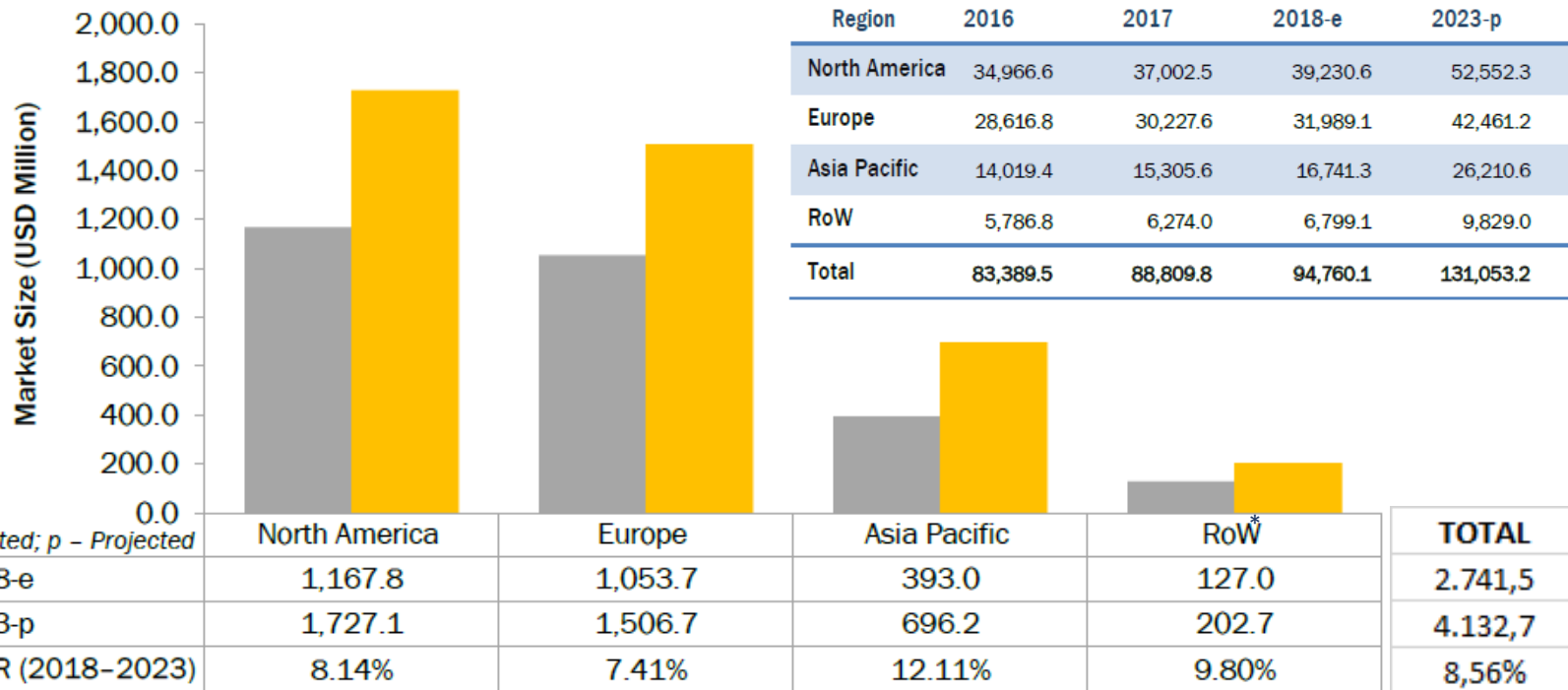
Cambios en los estilos de vida, preferencias hacia dietas saludables y aumento en la demanda del segmento de control de peso han llevado al crecimiento del mercado de hidrolizados proteicos.

Tamaño Mercado: Hidrolizados Proteicos



Hidrolizados Proteicos

Valor Mercado Hidrolizados por Región



*Rest of World

Volumen Mercado Hidrolizados por Región (Tons)

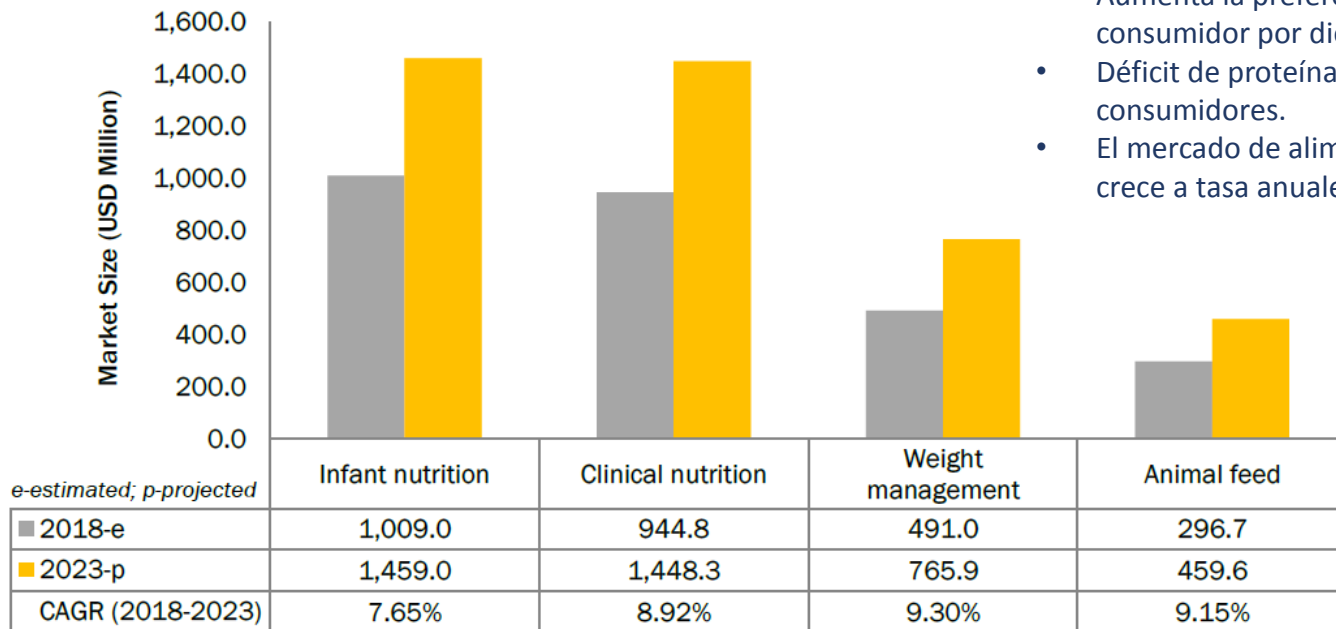
Region	2016	2017	2018-e	2023-p	CAGR (2018-2023)
North America	34,966.6	37,002.5	39,230.6	52,552.3	6.02%
Europe	28,616.8	30,227.6	31,989.1	42,461.2	5.83%
Asia Pacific	14,019.4	15,305.6	16,741.3	26,210.6	9.38%
RoW	5,786.8	6,274.0	6,799.1	9,829.0	7.65%
Total	83,389.5	88,809.8	94,760.1	131,053.2	6.70%

Hidrolizados Proteicos

Factores del crecimiento

- Crece demanda para uso en nutrición infantil y clínica.
- Aumenta la preferencia del consumidor por dietas saludables.
- Déficit de proteínas en los consumidores.
- El mercado de alimentación animal crece a tasa anuales importantes.

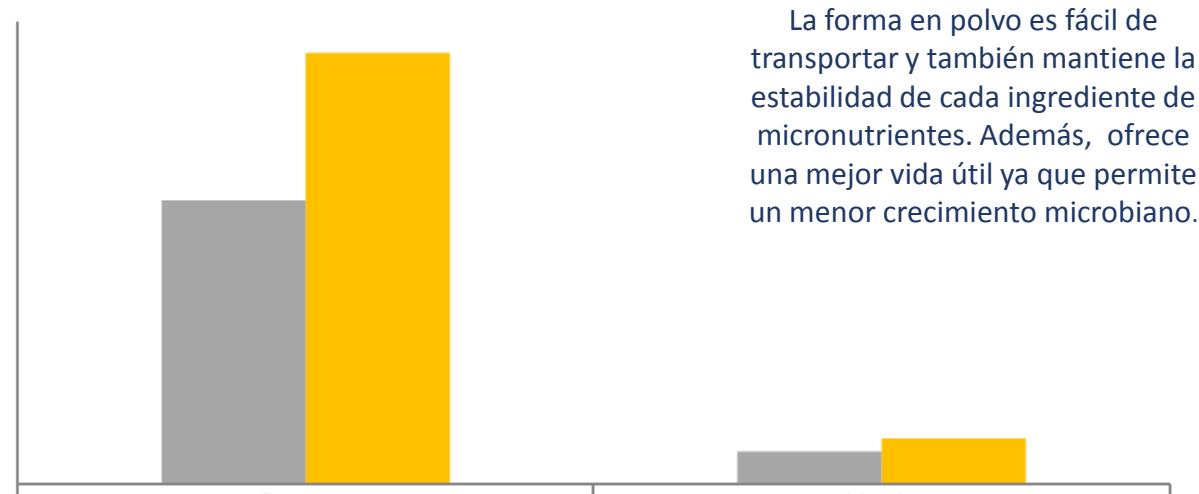
Mercado Hidrolizados por Destino-Us



Hidrolizados Proteicos

Mercado Hidrolizados por Tipo Producto

Market Size (USD Million)



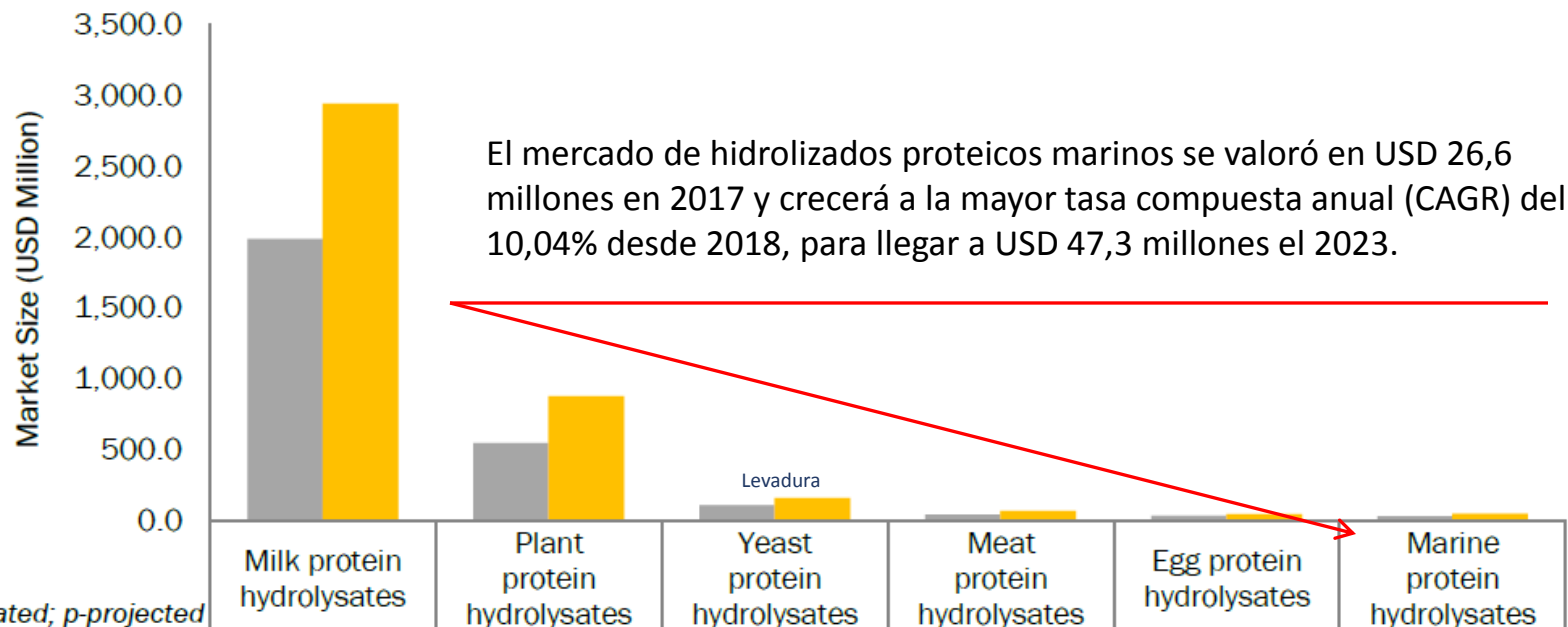
La forma en polvo es fácil de transportar y también mantiene la estabilidad de cada ingrediente de micronutrientes. Además, ofrece una mejor vida útil ya que permite un menor crecimiento microbiano.

e-estimated; p-projected

	Powder	Liquid
■ 2018-e	2,457.2	284.3
■ 2023-p	3,735.2	397.5
CAGR (2018-2023)	8.74%	6.93%

Hidrolizados Proteicos

Mercado Hidrolizados por Fuente

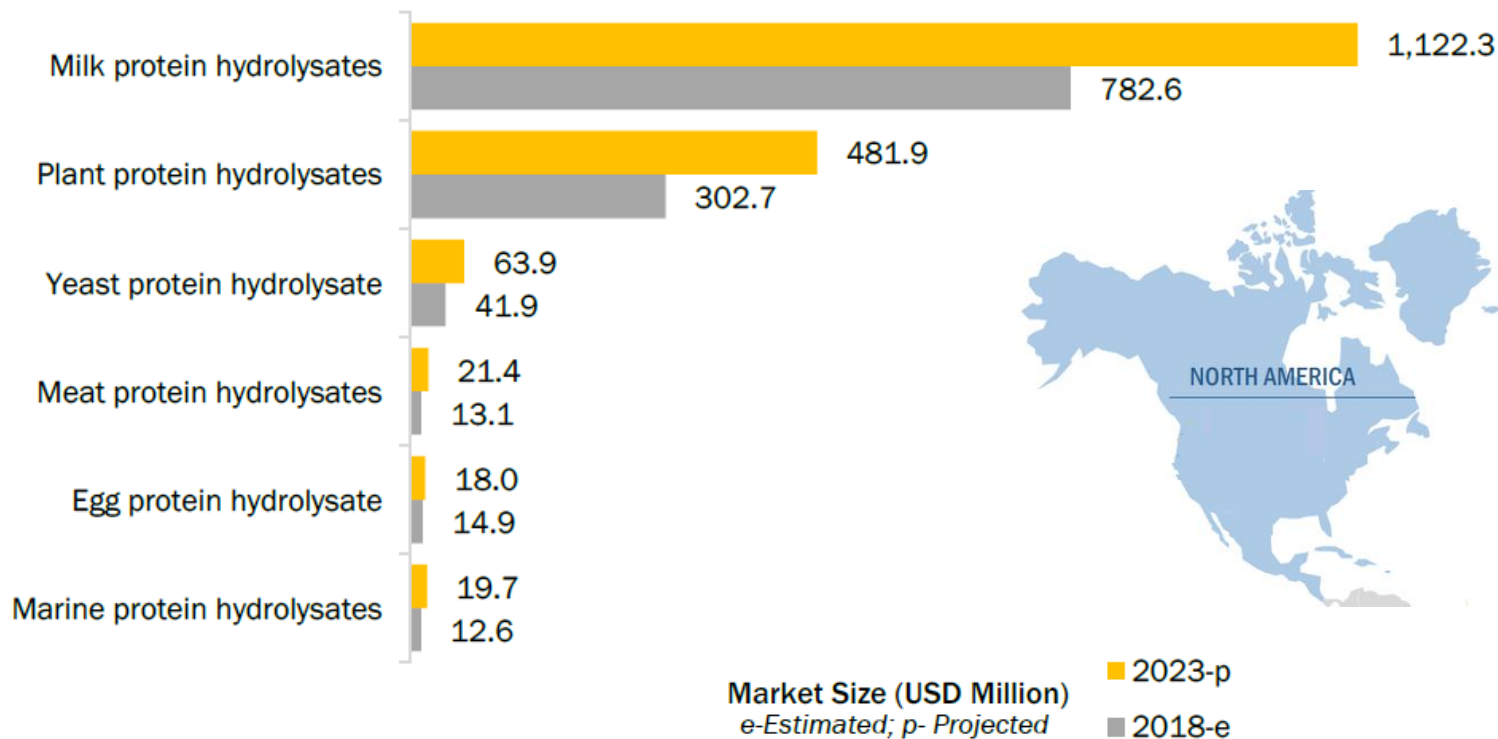


e-estimated; p-projected

■ 2018-e	1,986.4	545.2	107.3	40.5	32.8	29.3
■ 2023-p	2,941.7	875.6	160.2	64.8	43.1	47.3
CAGR (2018-2023)	8.17%	9.94%	8.35%	9.83%	5.66%	10.04%

Hidrolizados Proteicos

Mercado Hidrolizados en Norteamérica



Hidrolizados Proteicos

Precios por Región (US\$/Ton) 2016-2023

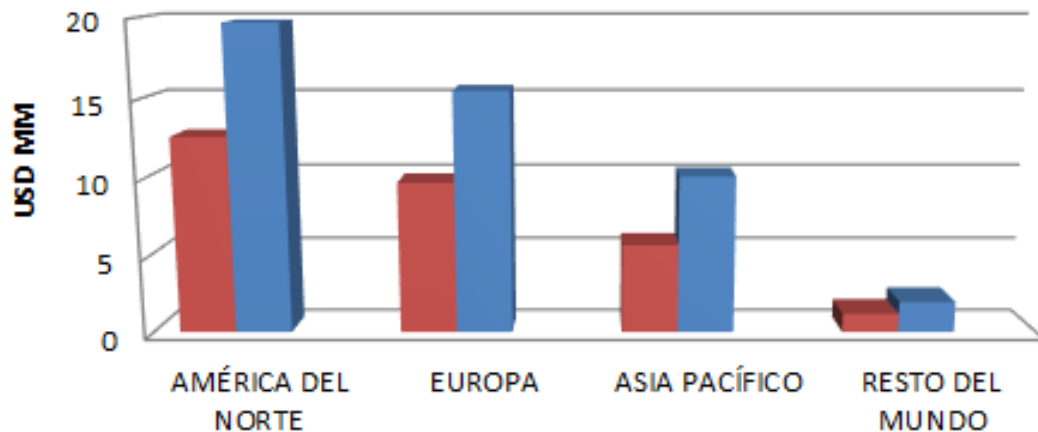
Region	2016	2017	2018-e	2023-p
North America	28,611	29,183	29,767	32,865
Europe	31,973	32,452	32,939	35,485
Asia Pacific	22,345	22,904	23,476	26,561
RoW	17,952	18,311	18,677	20,621
Global Average	27,971	28,446	28,931	31,535

e - Estimated; p - Projected

- Los hidrolizados de alta calidad se consumen ampliamente en América del Norte y Europa, especialmente en Europa occidental.
- En el Asia Pacífico, los precios son más altos en Japón, Corea del Sur, Australia y Nueva Zelanda en comparación con los precios en otros países de la región.
- La inestabilidad económica en América Latina y el bajo poder adquisitivo en África tienen como resultado la disminución del precio de los hidrolizados en la región RoW (Rest of World).
- La fluctuación de los precios depende en gran medida de la disponibilidad de materia prima (leche, soja, trigo y desperdicios animales).
- Las grandes inversiones en I + D son el principal factor que se traduce en un aumento continuo de los precios.

Hidrolizados Proteicos Marinos

Proyección Mercado HP Marinos, USD MM.



	AMÉRICA DEL NORTE	EUROPA	ASIA PACÍFICO	RESTO DEL MUNDO
■ 2018-e (USD MM)	12,6	9,7	5,7	1,2
■ 2023-p (USD MM)	19,7	15,5	10,1	2
CAGR (2018-2023)	9,33%	9,70%	12,03%	10,35%

Hidrolizados Proteicos de Origen Marino (Millones de US\$)

REGIÓN	2018-e	2023-p	CAGR
NORTEAMÉRICA	12,6	19,7	9,33%
EUROPA	9,7	15,5	9,70%
ASIA PACÍFICO	5,7	10,1	12,03%
RESTO DEL MUNDO	1,2	2,0	10,35%
TOTAL	29,2	47,3	10,07%

Hidrolizados Proteicos Marinos (Toneladas)

REGIÓN	2018-e	2023-p	CAGR
NORTEAMÉRICA	541	757	6,94%
EUROPA	392	564	7,55%
ASIA PACÍFICO	332	487	9,32%
RESTO DEL MUNDO	100	147	8,01%
TOTAL	1.364	1.954	7,79%

Hidrolizados Proteicos Marinos

VOLUMEN Mercado (2016-2023) por Fuente Materia Prima (Toneladas)

Type	2016	2017	2018-e	2023-p	CAGR (2018-2023)
Marine protein hydrolysates	1,159.1	1,247.2	1,344.3	1,953.6	7.76%
Fish	704.8	762.8	827.0	1,236.7	8.38%
Tuna	212.9	230.5	250.0	374.9	8.44%
Cod (<i>Bacalao</i>)	101.1	109.0	117.6	171.8	7.87%
Salmon	202.6	220.8	241.1	374.6	9.21%
Others *	188.3	202.6	218.3	315.5	7.64%
Algae	454.3	484.4	517.4	716.8	6.74%

VALOR Mercado (2016-2023) por Fuente Materia Prima (USD Millones)

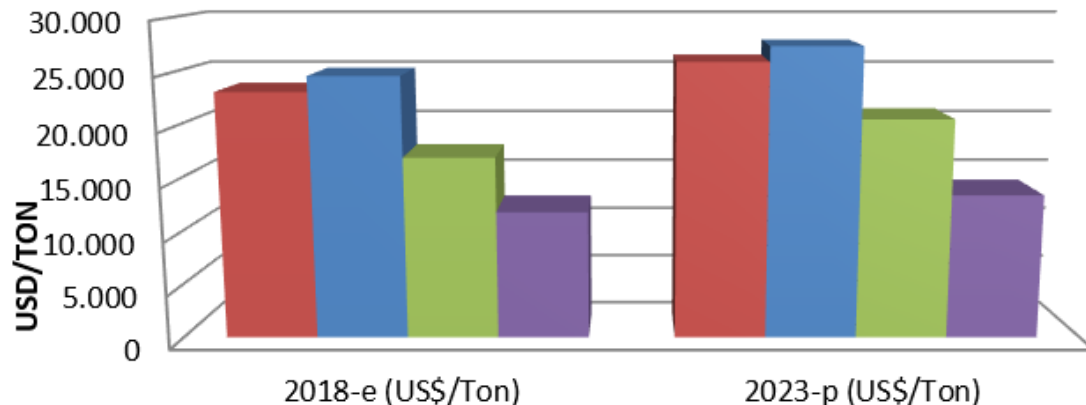
Type	2016	2017	2018-e	2023-p	CAGR (2018-2023)
Marine protein hydrolysates	24.2	26.6	29.3	47.3	10.04%
Fish	14.2	15.7	17.4	28.9	10.71%
Tuna	4.3	4.7	5.3	8.7	10.74%
Cod (<i>Bacalao</i>)	1.9	2.1	2.3	3.7	10.17%
Salmon	4.1	4.6	5.1	8.8	11.53%
Others *	3.9	4.3	4.8	7.7	10.04%
Algae	10.0	10.9	11.9	18.4	9.04%

e – Estimated; p – Projected

*Others include jellyfish, sardines, mackerel, and herring (*Medusas, sardinas, caballa y arenque*)

Hidrolizados Proteicos Marinos

Proyección Mercado HP Marinos, USD/Ton.



	2018-e (US\$/Ton)	2023-p (US\$/Ton)	Crec. En Periodo
AMÉRICA DEL NORTE	23.286	26.031	12%
EUROPA	24.745	27.487	11%
ASIA PACÍFICO	17.189	20.761	21%
RESTO DEL MUNDO	12.048	13.652	13%

El mercado de hidrolizados proteicos marinos de Asia Pacífico tiene la mayor tasa de crecimiento de precio respecto de las otras zonas geográficas.

El bajo costo de la producción de especies marinas ha incrementado su uso en la producción de hidrolizados y ha permitido a los fabricantes ofrecer los productos finales a precios competitivos.

Hidrolizados Proteicos Marinos

Hidrolizados Proteicos Marinos (Toneladas)								
REGIÓN	2017		2023		2017		2023	
	Pescado	Alga	Pescado	Alga	Pescado	Alga	Pescado	Alga
NORTEAMÉRICA	307,3	198,7	476,8	280,0	60,7%	39,3%	63,0%	37,0%
EUROPA	196,6	167,8	310,1	253,7	54,0%	46,0%	55,0%	45,0%
ASIA PACÍFICO	198,6	86,5	350,3	136,2	69,7%	30,3%	72,0%	28,0%
RESTO DEL MUNDO	60,2	31,4	99,6	46,9	65,7%	34,3%	68,0%	32,0%
TOTAL	762,7	484,4	1.236,8	716,8	61,2%	38,8%	63,3%	36,7%

El mercado de hidrolizados proteicos marinos elaborados a partir de pescados representa entre el 55% a 70% del mercado en las diferentes zonas geográficas.

Los hidrolizados a partir de algas presentan en todas las zonas geográficas una disminución en su participación de mercado.

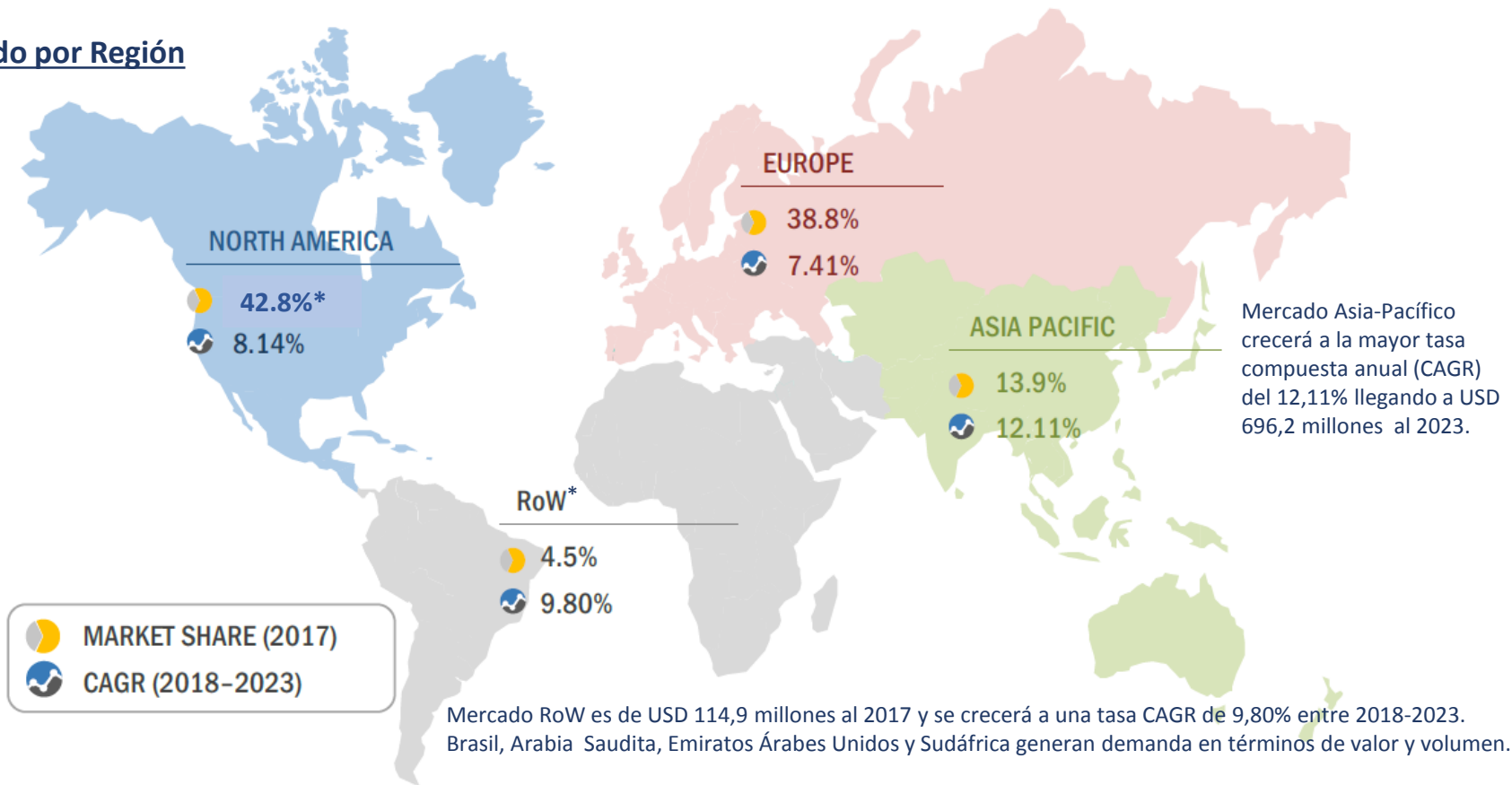
Hidrolizados Proteicos Marinos

Precios Hidrolizados Proteicos Marinos (US\$/Ton)				
	2017		2023-p	
REGIÓN	Pescado	Alga	Pescado	Alga
NORTEAMÉRICA	21.803	24.157	24.958	27.857
EUROPA	23.906	25.030	27.088	27.986
ASIA PACÍFICO	18.127	17.341	20.839	20.558
RESTO DEL MUNDO	11.628	12.739	14.056	12.793
TOTAL	20.585	22.502	23.448	25.530

El mercado de hidrolizados proteicos marinos elaborados a partir de algas tienen en promedio global un precio mayor que el procedente de pescado.

Hidrolizados Proteicos: Resumen

Mercado por Región



Hidrolizados Proteicos: Resumen

Mercados por Tasas CAGR.

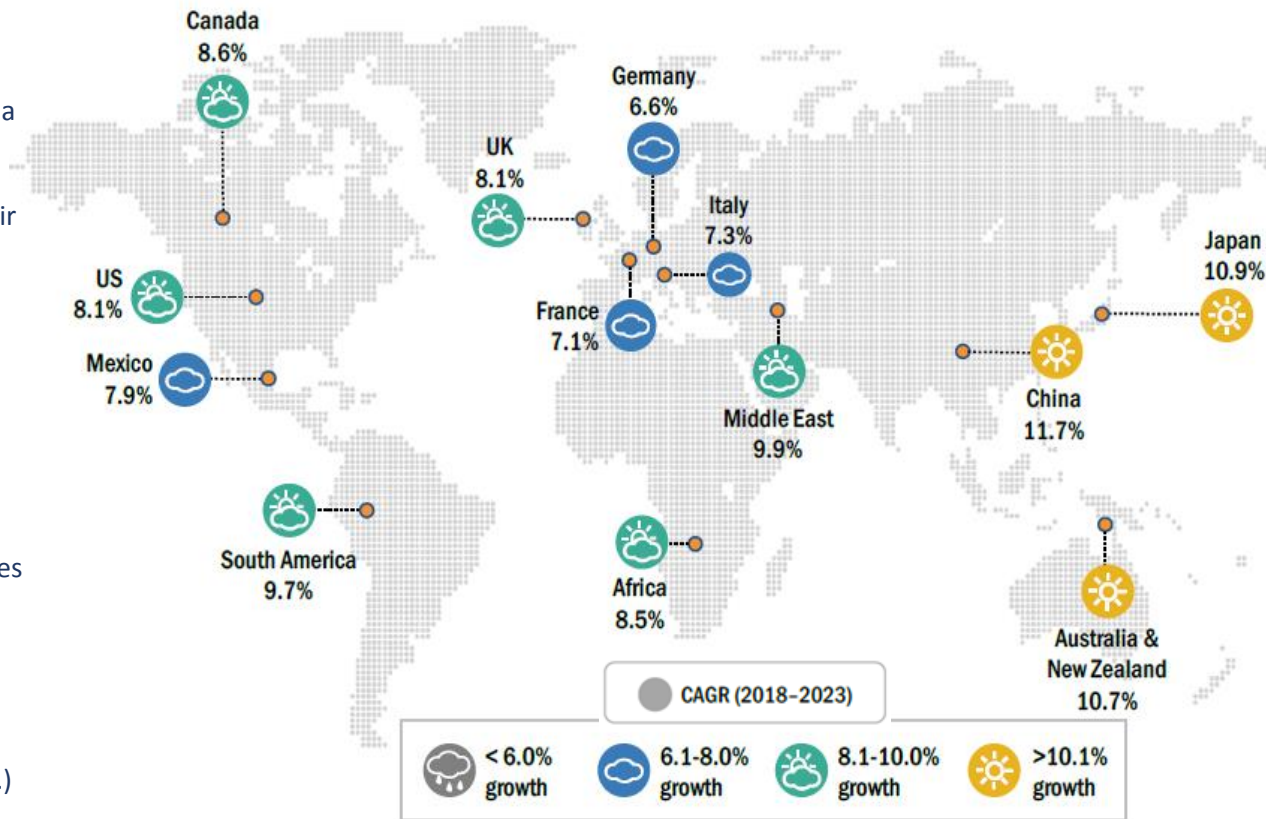
Mercado considerablemente competitivo, con una gran cantidad de empresas locales y globales.

Empresas han adoptado estrategias para expandir su presencia global y aumentar su cuota de mercado.

- Acuerdos y contratos,
- Lanzamientos de nuevos productos,
- Expansiones e inversiones, y
- Fusiones y adquisiciones.

Mercado está dominado por algunas empresas líderes en alimentos y bebidas, como Abbott Laboratories (EE.UU.), Koninklijke DSM N.V. (Países Bajos), Kerry Group plc (Irlanda), FrieslandCampina, (Países Bajos) y Arla Foods (Dinamarca).

Otras empresas incluyen Tate & Lyle plc (Reino Unido), Archer Daniels Midland Company (EE.UU.) y Glanbia plc (Irlanda).



Hidrolizados Proteicos; Resumen

- Los hidrolizados de subproductos o desechos marinos, principalmente de peces o moluscos;
 - Son una fuente importante de moléculas saludables, contienen aminoácidos esenciales y proteínas valiosas, que son importantes para la reducción de la presión arterial.
 - Resuelven el problema del desperdicio durante el procesamiento del pescado. (En atún el 50% de las partes del cuerpo son subproductos que incluyen piel, escamas y huesos que no son útiles para el consumidor).
 - Se producen principalmente a partir de desechos de pescado y se utilizan en diversas aplicaciones de uso final, como alimentos, bebidas y alimentos.
 - Son ampliamente utilizados en formulaciones nutricionales especiales, tales como bebidas de reconstrucción ósea y de articulaciones y suplementos alimenticios.
- Para algunos animales marinos, su cuerpo entero puede usarse como fuente de hidrolizados de proteínas marinas debido a la composición de proteínas. Estos hidrolizados son ampliamente utilizados ya que también mejoran la calidad nutricional y prolongan la vida útil de los productos. Contienen alrededor del 70% de las proteínas hidrolizadas.
- En los últimos años, los hidrolizados de proteínas derivadas de peces han recibido más atención en aplicaciones sanitarias y farmacéuticas debido a sus funciones fisiológicas, como las actividades antihipertensivas.

Propuesta de Valor

- Valorizar la materia prima de origen marino generando impacto económico, social y ambiental en la Región de Coquimbo.
- Desarrollo y producción de hidrolizados proteicos para uso alimentario y/o nutracéutico como alternativa de valorización de productos y subproductos pesqueros y acuícolas.
- Primeros pasos hacia ingredientes para mercado de mascotas (Pet Food) basado en relación B2B.

Actividades Clave

- Trabajar y desarrollar sistemas que permitan mantener la inocuidad, trazabilidad y control de calidad de la materia prima y producto.
- Contar con personal calificado y una unidad piloto que permita el desarrollo de productos y su posterior comercialización.
- Cuantificar disponibilidad de materia prima regional y disposición de productores para ofrecer en cantidad y calidad requeridas.

Recursos Clave

- Materia prima de alta calidad
- Personal especializado
- Laboratorio/unidad de pilotaje
- Desarrollo comercial

Socios Clave

- Apoyo Institucionalidad Pública: Corfo, Conicyt, Gobierno Regional, Seremi de Salud, SubPesca, PER MásMar.
- Apoyo Tecnológico: Asesores, universidades y centros tecnológicos con experiencia en hidrólisis enzimática, desarrollo de productos y procesos.
- Productores y procesadores de materia prima de origen marino.

Muchas Gracias

Flavio Araya Mourgues
flavio.araya@fch.cl

