

REIVINDICACIONES

- 1) Un proceso para obtener caramelos de base proteica (BP) que comprende las siguientes etapas:
 - 5 a) cortar porciones de BP y someterlas a uno o más lavados con una solución acondicionante;
 - b) incorporar las porciones de BP obtenidas en a) en un medio edulcorante a temperatura ambiente durante al menos 6 horas;
 - c) deshidratar las porciones obtenidas en b) para obtener los caramelos de BP.
- 10 2) El proceso según la Reivindicación 1, que comprende una etapa adicional de recubrimiento aplicando una cubierta a los caramelos de BP.
- 3) El proceso según la Reivindicación 2, donde la cubierta es una capa de chocolate,
15 azúcar, miel, gelatina y/o sus mezclas.
- 4) El proceso según la Reivindicación 1, donde la base proteica (BP) es carne de pescado, carne de res, carne de cerdo o carne de pollo.
- 20 5) El proceso según la Reivindicación 1, donde la solución acondicionante de la etapa (a) puede ser: agua destilada; una solución de ácido benzoico entre 0,001% y 2,0% (p/v); una solución de ácido sórbico entre 0,001% y 5,0% (p/v); una solución de hipoclorito de sodio entre 0,001% y 1,0% (p/v); una solución de ácido cítrico entre 0,001 y 10,0% (p/v); una solución de acético entre 0,001% y 10,0% (p/v); y sus mezclas.
- 25 6) El proceso según la Reivindicación 1, donde el medio edulcorante de la etapa (b) es una solución o mezcla de soluciones, que comprende: ácido cítrico en una concentración entre 0,01% y 1,0% (p/v) y al menos un agente edulcorante seleccionado de: solución de sacarosa entre 40° Brix y 80° Brix; aspartame, sacarina, estevia y acesulfame K, en
30 una concentración entre 0,001% y 1,0% (p/v).

7) El proceso según la Reivindicación 1, donde las condiciones de deshidratación de la etapa (c) son temperatura entre 2°C y 10°C, durante 40 a 150 horas.

5 8) Un caramelo de base proteica obtenido mediante el proceso según las Reivindicaciones 1 a 7.

9) El caramelo según la Reivindicación 8, que tiene la siguiente composición bromatológica:

Componente	Rango (g/100g)
Humedad	12,0 – 25,0
Proteínas	10,0 – 22,0
Grasa	0,1 – 4,0
Minerales	0,1 – 2,0
Carbohidratos	50,0 - 80,0

10

10) El caramelo según la Reivindicación 8, que tiene la siguiente composición bromatológica:

Componente	Valor (g/100g)
Humedad	19,5
Proteínas	14,9
Grasa	0,3
Minerales	1,5
Carbohidratos	63,9

15
