

REIVINDICACIONES

1. Un producto de cereales horneado que comprende:
 - un contenido de SAG de 15 g por 100 g del producto de cereales horneado a 40 g por 100 g del producto de cereales horneado;
 - un nivel de humedad de 0.5% a 5% en peso, del producto de cereales horneado; y
 - semillas.
2. El producto de cereales horneado de conformidad con la reivindicación 1, en donde las semillas comprenden alforfón.
3. El producto de cereales horneado de conformidad con la reivindicación 2, en donde el alforfón comprende sémola, grañones o tajadas de alforfón o combinaciones de estos.
4. El producto de cereales horneado de conformidad con la reivindicación 1, que comprende un contenido de SAG de 17 g por 100 g del producto de cereales horneado a 40 g por 100 g del producto de cereales horneado.
5. El producto de cereales horneado de conformidad con la reivindicación 1, que tiene una relación de SAG y almidón disponible de 40% a 100%.
6. El producto de cereales horneado de conformidad con la reivindicación 1, en donde el producto de cereales horneado es con base en masa.

7. El producto de cereales horneado de conformidad con la reivindicación 1, en donde el producto de cereales tiene un contenido de SAG sin hornear y un contenido de SAG después de hornear, y en donde el contenido de SAG después de hornear es 25% menos del contenido de SAG sin hornear, a 1% menos del contenido de SAG sin hornear.

8. El producto de cereales horneado de conformidad con la reivindicación 6, en donde el contenido de SAG después de hornear es 10% menos del contenido de SAG sin hornear a 1% menos del contenido de SAG sin hornear.

9. El producto de cereales de conformidad con la reivindicación 1, en donde el producto de cereales comprende proteína en una cantidad de 0,1% en peso a 20% en peso del peso del producto de cereales.

10. El producto de cereales de conformidad con la reivindicación 1, en donde el producto de cereales comprende grasa en una cantidad de 0,1% en peso a 20% en peso del peso del producto de cereales.

11. El producto de cereales de conformidad con la reivindicación 1, que además incluye inclusiones.

12. El producto de cereales de conformidad con la reivindicación 11, en donde las inclusiones comprenden fruta, granos, avena, hojuelas de centeno y/o trocitos de chocolate.

13. Un método para preparar un producto de cereales horneado, en donde el método comprende:

- (a) preparar una masa que comprende semillas;
- (b) formar la masa para proporcionar una porción de masa;

(c) hornear la porción de masa para proporcionar un producto de cereales horneado que tiene un contenido de humedad de 0.5% a 5% en peso y de manera que el producto de cereales horneado tenga un contenido de SAG después de hornear, de 15 g por 100 g del producto de cereales horneado a 40 g por 100 g del producto de cereales horneado.

14. El método de conformidad con la reivindicación 13, en donde el producto de cereales horneado comprende un contenido de SAG después de hornear de, 17 g por 100 g del producto de cereales horneado a 40 g por 100 g del producto de cereales horneado.

15. El método de conformidad con la reivindicación 13, en donde el producto de cereales horneado tiene una relación de SAG y almidón disponible de 40% a 100%.

16. El método de conformidad con la reivindicación 13, en donde el producto de cereales tiene un contenido de SAG sin hornear, y en donde el contenido de SAG después de hornear es de 25% a 1% menos del contenido de SAG sin hornear.

17. El método de conformidad con la reivindicación 16, en donde el contenido de SAG después de hornear es de 10% a 1% menos, del contenido de SAG sin hornear.

18. El método de la reivindicación 13, en donde hornear la porción de masa, hace que una temperatura interna de la porción de masa, se mantenga debajo de la temperatura de gelatinización del almidón en la porción de masa.

19. El método de la reivindicación 13, en donde hornear la porción de masa hace que una temperatura interna de la porción de masa, se mantenga por debajo de 100 °C, durante la etapa de hornear inicial.

20. El método de la reivindicación 13, en donde hornear la porción de masa comprende una etapa de hornear inicial, que ocurre entre 1 a 10 minutos.

21. El método de la reivindicación 13, en donde hornear la porción de masa, se realiza en un horno a una temperatura de 200°C a 300 °C.

22. El método de la reivindicación 13, en donde hornear la porción de masa, se realiza en un horno a una temperatura de 100°C a 220 °C.