

**REIVINDICACIONES**

1. Un recubrimiento alimenticio comestible, caracterizado porque comprende:

un polímero, en donde el polímero representa de  
5 aproximadamente 1% a aproximadamente 30% del recubrimiento comestible,

un solvente orgánico, en donde el solvente orgánico representa de aproximadamente 70% a aproximadamente 99% del recubrimiento comestible, y

10 una viscosidad, en donde la viscosidad es de aproximadamente 12 cPs a aproximadamente 16 cPs.

2. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque el polímero es hidroxipropilcelulosa (HPC) o etilcelulosa (EC).

15 3. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque el solvente orgánico es alcohol etílico.

4. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque la  
20 viscosidad es de aproximadamente 14 cPs.

5. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque el polímero representa aproximadamente 3% del recubrimiento comestible.

25 6. El recubrimiento alimenticio comestible de

conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque el solvente orgánico representa aproximadamente 97% del recubrimiento comestible.

5 7. Un producto alimenticio, caracterizado porque comprende:

un sustrato que incluye harina, azúcar, grasa y agua,

un glaseado en contacto con el sustrato, y

10 un recubrimiento comestible en contacto con el glaseado,

en donde el recubrimiento incluye de aproximadamente 1% a aproximadamente 30% de un polímero, de aproximadamente 70% a aproximadamente 99% de un solvente orgánico, y una viscosidad de aproximadamente 12 cPs a  
15 aproximadamente 16 cPs.

8. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 7, caracterizado porque el polímero es hidroxipropilcelulosa (HPC) o etilcelulosa (EC).

9. El recubrimiento alimenticio comestible de  
20 conformidad con la reivindicación 7, caracterizado porque el solvente orgánico es alcohol etílico.

10. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 7, caracterizado porque la viscosidad es de aproximadamente 14 cPs.

25 11. El recubrimiento alimenticio comestible de

conformidad con la reivindicación 7, caracterizado porque el polímero representa aproximadamente 3% del recubrimiento comestible.

12. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 7, caracterizado porque el solvente orgánico representa aproximadamente 97% del recubrimiento comestible.

13. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 7, caracterizado porque es un producto de panadería.

14. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 13, caracterizado porque el producto de panadería es una dona.

15. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 14, caracterizado porque la dona es una dona clásica.

16. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 14, caracterizado porque la dona es una dona de levadura.

17. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 15, caracterizado porque la dona es una dona estilo antiguo.

18. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 16, caracterizado porque la dona de levadura es un dona de levadura con cobertura de chocolate o una dona

de levadura glaseada.

19. Un método para aplicar un recubrimiento alimenticio comestible a un producto alimenticio, caracterizado porque comprende:

5            preparar un recubrimiento alimenticio comestible, en donde el recubrimiento incluye de aproximadamente 1% a aproximadamente 30% de un polímero, de aproximadamente 70% a aproximadamente 99% de un solvente orgánico, en donde el recubrimiento alimenticio comestible tiene una viscosidad de  
10        aproximadamente 12 cPs a aproximadamente 16 cPs, y

           hacer avanzar el recubrimiento a través de al menos una boquilla a fin de rociar el recubrimiento alimenticio sobre el producto alimenticio.

20. El método de conformidad con la reivindicación  
15        19, caracterizado porque la por lo menos una boquilla es una boquilla ultrasónica.

21. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 19, caracterizado porque el polímero es hidroxipropilcelulosa (HPC) o etilcelulosa (EC).

20            22. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 19, caracterizado porque el solvente orgánico es alcohol etílico.

23. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 19, caracterizado porque la  
25        viscosidad es de aproximadamente 14 cPs.

24. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 19, caracterizado porque el polímero representa aproximadamente 3% del recubrimiento comestible.

5           25. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 19, caracterizado porque el solvente orgánico representa aproximadamente 97% del recubrimiento comestible.

26. El producto alimenticio de conformidad con la  
10 reivindicación 19, caracterizado porque es un producto de panadería.

27. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 19, caracterizado porque el producto de panadería es una dona.

15           28. El método de conformidad con la reivindicación 20, caracterizado porque la por lo menos una boquilla ultrasónica es una boquilla de impacto de 25kHz.

29. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 27, caracterizado porque la dona es una dona  
20 clásica.

30. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 27, caracterizado porque la dona es una dona de levadura.

31. El método de conformidad con la reivindicación  
25 28, caracterizado porque incluye además (i) una velocidad de

flujo de Caja 1 y Caja 2 de aproximadamente 50 ml/min, (ii) una fuerza de chorro de Caja 1 y Caja 2 de aproximadamente 55 LPM, (iii) una energía de boquilla de alrededor de 10 watts, (iv) una posición de chorro de punta a producto alimenticio  
5 de aproximadamente 15.24 centímetros (6 pulgadas), (v) un rocío de aplicación de alrededor de 2.54 centímetros (1 pulgada), y (vi) un rocío fuera de aplicación de alrededor de 50.8 centímetros (20 pulgadas).

32. El producto alimenticio de conformidad con la  
10 reivindicación 29, caracterizado porque la dona es una dona estilo antiguo.

33. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 30, caracterizado porque la dona de levadura es una dona de levadura con cobertura de chocolate o una dona  
15 de levadura glaseada.

34. Un método de preparación de un producto alimenticio recubierto, caracterizado porque comprende:

preparar un recubrimiento alimenticio comestible, en donde el recubrimiento incluye de aproximadamente 1% a  
20 aproximadamente 30% de un polímero, de aproximadamente 70% a aproximadamente 99% de un solvente orgánico, en donde el recubrimiento alimenticio comestible tiene una viscosidad de aproximadamente 12 cPs a aproximadamente 16 cPs;

pasar el recubrimiento alimenticio a través de al  
25 menos una boquilla de rocío a fin de rociar el recubrimiento

alimenticio sobre el producto alimenticio para crear un producto alimenticio recubierto,

congelar el producto alimenticio recubierto, y

almacenar el producto alimenticio recubierto

5 congelado durante un período de tiempo.

35. El método de conformidad con la reivindicación 34, caracterizado porque comprende además la etapa de: descongelar el producto alimenticio recubierto después del período de tiempo.

10 36. El método de conformidad con la reivindicación 34, caracterizado porque la congelación tiene lugar a temperaturas internas de alrededor de -8°C a aproximadamente -20°C y con una humedad relativa de aproximadamente 55% a aproximadamente 85%.

15 37. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 34, caracterizado porque el polímero es hidroxipropilcelulosa (HPC) o etilcelulosa (EC).

38. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 34, caracterizado porque el  
20 solvente orgánico es alcohol etílico.

39. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 34, caracterizado porque la viscosidad es de aproximadamente 14 cPs.

40. El recubrimiento alimenticio comestible de  
25 conformidad con la reivindicación 34, caracterizado porque el

polímero representa aproximadamente 3% del recubrimiento comestible.

41. El recubrimiento alimenticio comestible de conformidad con la reivindicación 34, caracterizado porque el  
5 solvente orgánico representa aproximadamente 97% del recubrimiento comestible.

42. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 34, caracterizado porque es un producto de panadería.

10 43. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 34, caracterizado porque el producto de panadería es una dona.

44. El método de conformidad con la reivindicación 34, caracterizado porque la por lo menos una boquilla es una  
15 boquilla ultrasónica.

45. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 43, caracterizado porque la dona es una dona clásica.

46. El producto alimenticio de conformidad con la  
20 reivindicación 43, caracterizado porque la dona es una dona de levadura.

47. El método de conformidad con la reivindicación 44, caracterizado porque la por lo menos una boquilla ultrasónica es una boquilla de impacto de 25kHz.

25 48. El método de conformidad con la reivindicación

47, caracterizado porque el método incluye además (i) una velocidad de flujo de Caja 1 y Caja 2 de aproximadamente 50 ml/min, (ii) una fuerza de chorro de Caja 1 y Caja 2 de aproximadamente 55 LPM, (iii) una energía de boquilla de  
5 alrededor de 10 watts, (iv) una posición de chorro de punta a producto alimenticio de aproximadamente 15.24 centímetros (6 pulgadas), (v) un rocío de aplicación de alrededor de 2.54 centímetros (1 pulgada), y (vi) un rocío fuera de aplicación de alrededor de 50.8 centímetros (20 pulgadas).

10               49. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 45, caracterizado porque la dona es una dona estilo antiguo.

              50. El producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 46, caracterizado porque el dona de levadura  
15 es una dona de levadura con cobertura de chocolate o una dona de levadura glaseada.

20

25