

REIVINDICACIONES

1. Un sucedáneo de manteca de cacao ("CBS"), que comprende:

entre 0.01% y 2% de ácidos grasos trans, en función de una cantidad total de ácidos grasos en el CBS;

entre 35% y 60% de contenido de ácidos grasos saturados, en función de la cantidad total de ácidos grasos en el CBS, donde el contenido de ácidos grasos saturados del CBS comprende:

entre 8% y 16% de contenido de ácido láurico,
entre 2% y 6% de contenido de ácido mirístico,
entre 9% y 15% de contenido de ácido palmítico, y
entre 14% y 21% de contenido de ácido esteárico;

entre 40% y 65% de contenido de ácidos grasos insaturados, en función de la cantidad total de ácidos grasos en el CBS, donde el contenido de ácidos grasos insaturados del CBS comprende:

entre 34% y 54% de contenido de ácido oleico,
entre 0.01% y 16% de contenido de ácido linoleico,
entre 0.01% y 8% de contenido de ácido linolénico;

entre 30% y 55% de una mezcla de grasas hidrogenada e interesterificada de aceites vegetales con ácido láurico o sin ácido láurico, en función de un peso total del CBS, donde la mezcla de grasas comprende:

entre 50% y 65% de uno o más de aceite de palmiste o sus fracciones y aceite de coco o sus fracciones, en función de un peso total de la mezcla de grasas, y
entre 35% y 50% de un aceite de palma o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas;

entre 45% y 65% de una composición de aceite vegetal monoinsaturado y/o poliinsaturado, en función de un peso total del CBS, donde el aceite vegetal incluye uno o más de aceite de girasol, aceite de cártamo, aceite de colza de

bajo contenido de ácido erúxico, aceite de canola, aceite de soja, aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico, aceite de colza de alto contenido de ácido oleico, aceite de canola de alto contenido de ácido oleico, aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, fracciones de palma y aceite de palma híbrido, y aceite de oliva, y donde el ácido oleico incluye 52% o más de contenido de ácidos grasos, en función del contenido de ácidos grasos del aceite vegetal; y

entre 0.01% y 6 de una grasa espesante que incluye uno o más de un aceite de soja completamente hidrogenado y un aceite de palma completamente hidrogenado,

donde un contenido de grasa sólida del CBS es uno o más de:

entre 35% y 60% a 10 grados Celsius,
entre 25% y 45% a 20 grados Celsius,
entre 10% y 30% a 30 grados Celsius,
entre 0.01% y 18% a 35 grados Celsius, y
entre 0.01% y 10% a 40 grados Celsius, y

donde un punto de fusión de grasas del CBS es entre 37 y 44 grados Celsius.

2. El CBS de la reivindicación 1, que comprende además entre 0.01% y 3% de un emulsionante o aditivo.
3. El CBS de la reivindicación 2, donde el emulsionante o aditivo es uno o más de una mezcla de monoglicéridos o triglicéridos de ácidos grasos saturados, ésteres de sorbitán (STS/SMS), poliglicerol, y ésteres de poliglicerol.
4. El CBS de la reivindicación 3, donde, en función de la cantidad total de ácidos grasos en el CBS, el contenido de ácidos grasos insaturados del CBS comprende adicionalmente:

entre 0.01% y 0.1% de ácido palmitoleico, y
entre 0.01% y 0.5% de ácido gondoico.

5. El CBS de la reivindicación 4, donde, en función de la cantidad total de ácidos grasos en el CBS, el contenido de ácidos grasos saturados del CBS comprende adicionalmente:

entre 0.01% y 1% de ácido araquidónico;

entre 0.01% y 1% de ácido behénico; y

entre 0.01% y 0.5% de ácido lignocérico.

6. Un método para fabricar el CBS de la reivindicación 1, que comprende:

a) combinar una grasa con ácido láurico con una grasa sin ácido láurico para formar una mezcla de grasas, donde la mezcla de grasas comprende 50% a 65% de grasa con ácido láurico y 35% a 50% de grasa sin ácido láurico en función de un peso total de la mezcla de grasas;

b) hidrogenar la mezcla de grasas hasta obtener un índice de yodo entre 0.1 y 3 con una presión de hidrógeno de entre 20 y 60 psi, a entre 160 y 190 grados Celsius y con una presencia de catalizador de níquel;

c) interesterificar la mezcla de grasas hidrogenada químicamente con metóxido de sodio a entre 80 y 110 grados Celsius, o enzimáticamente con una enzima lipasa inmovilizada a entre 50 y 80 grados Celsius;

d) mezclar la mezcla de grasas interesterificada con un aceite vegetal para formar una grasa mezclada, donde el aceite vegetal comprende 52% o más de ácido oleico en función de una cantidad total de ácidos grasos en el aceite vegetal, y donde la grasa mezclada comprende 45% a 65% de aceite vegetal y 30% a 55% de mezcla de grasas hidrogenada e interesterificada, en función del peso total de la grasa mezclada; y

e) mezclar la grasa mezclada con una grasa espesante para formar el CBS, donde el CBS comprende entre 0.01% y 6% de grasa espesante en función del peso total del CBS.

7. El método de la reivindicación 6, que comprende adicionalmente agregar entre 0.01% y 3% de un emulsionante o aditivo al CBS, donde el emulsionante o aditivo es uno o más de una mezcla de monoglicéridos o triglicéridos de ácidos grasos saturados, ésteres de sorbitán (STS/SMS), poliglicerol, y ésteres de poliglicerol.
8. El método de la reivindicación 6, donde la grasa con ácido láurico comprende uno o más de aceite de palmiste o sus fracciones y aceite de coco o sus fracciones y la grasa sin ácido láurico comprende aceite de palma o sus fracciones o híbridos.
9. El método de la reivindicación 6, donde el aceite vegetal comprende uno o más de un aceite monoinsaturado y un aceite poliinsaturado.
10. El método de la reivindicación 9, donde el aceite vegetal comprende uno o más de aceite de girasol, aceite de cártamo, aceite de colza de bajo contenido de ácido erúcico, aceite de canola, aceite de soja, aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico, aceite de colza de alto contenido de ácido oleico, aceite de canola de alto contenido de ácido oleico, aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, fracciones de palma y aceite de palma híbrido, y aceite de oliva.
11. El método de la reivindicación 10, donde la grasa espesante comprende uno o más de un aceite de soja completamente hidrogenado y un aceite de palma completamente hidrogenado.