

REIVINDICACIONES

1. COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASA VEGETAL caracterizada porque comprende:

i) de 1% a 15% en peso de un emulsionante, con relación al peso total de la composición, siendo que el emulsionante es derivado de aceites vegetales totalmente hidrogenados, en el que el emulsionante comprende de 52 a 100% de monoacilglicerol, en peso con relación al peso de emulsionante; y

ii) al menos un aceite vegetal refinado, pudiendo o no incluir sus derivados (incluyendo aquí productos fraccionados y/o hidrogenados),

siendo que la composición estructurada mencionada contiene un límite máximo de 2% de ácidos grasos trans y presenta un contenido de ácidos grasos saturados inferior o igual a 45% en peso con relación al peso total de la composición.

2. COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASA VEGETAL, de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizada** porque la cantidad de aceites vegetales es, preferentemente, de 85 a 99% en peso con relación al peso total de la composición.

3. COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASA VEGETAL, de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizada** porque los aceites vegetales comprenden los ácidos grasos oleico y linoleico.

4. COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASA VEGETAL, de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizada** porque comprende, preferentemente, de 2% a 10% en peso del emulsionante, con relación al peso total de la composición.

5. COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASA VEGETAL, de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizada** porque comprende una mezcla de

emulsionante de mono- y diglicéridos de ácidos grasos y éster de propilenglicol.

6. PROCESO DE OBTENCIÓN DE COMPOSICIONES ESTRUCTURADAS DE GRASAS, conforme se definieron en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado** porque comprende las siguientes etapas:

a. En un reactor encamisado, adicionar al menos un aceite vegetal seleccionado entre aceites vegetales refinados, sus derivados y la mezcla de los mismos, originados en los procesos de fraccionamiento y/o hidrogenación;

b. Calentar el aceite vegetal adicionado en la etapa (a) a una temperatura que garantice la fusión completa del emulsionante a ser adicionado en la etapa siguiente;

c. Adicionar de 1 a 15% en peso de un emulsionante, con relación al peso total de la composición, al aceite previamente calentado en la etapa (b), siendo que el emulsionante mencionado debe ser derivado de aceites vegetales totalmente hidrogenados, en los que la porción de monoacilglicerol del emulsionante varía de 52 a 100% en peso con relación al peso de emulsionante;

d. Obtención de una composición estructurada de grasa (en su fase líquida);

e. Mantener la composición estructurada obtenida en la etapa (d) bajo las mismas condiciones operativas de las etapas (b) y (c), hasta la completa dispersión del emulsionante en el aceite;

f. Someter la composición estructurada en la fase líquida obtenida en la etapa (e) a un proceso de plastificación capaz de proporcionar la obtención de una composición estructurada de grasa homogénea (en su fase sólida) y en su forma cristalina más estable; y

g. Obtención de una composición estructurada de grasa homogénea que comprende un límite máximo de 2% de ácidos grasos trans y un contenido de ácidos grasos saturados inferior o igual a 45% en peso con relación al peso total

de la composición,

donde las etapas (b), (c) y (e) son realizadas bajo agitación constante, y a un rango de temperatura comprendido entre 70 y 90°C, dependiendo de la composición de ácidos grasos presentes en el emulsionante.

7. Proceso, de acuerdo con la reivindicación 6, **caracterizado** porque el aceite vegetal es seleccionado entre los aceites vegetales fuentes de los ácidos grasos oleico y linoleico.

8. Proceso, de acuerdo con la reivindicación 6, **caracterizado** porque el emulsionante adicionado en la etapa (c) está presente en una cantidad que varía de 1 a 15% en peso con relación al peso total de la composición.

9. Proceso, de acuerdo con la reivindicación 6, **caracterizado** porque alternativamente, las etapas de (a) a (d) pueden ser substituidas por las siguientes etapas:

i. Adicionar, previamente, una cantidad del emulsionante a una parte del aceite vegetal en un reactor encamisado, mantenido bajo una temperatura comprendida entre 70 y 90°C, para la obtención de una forma pastosa (*slurry*) de la composición mencionada; y

ii. Obtención de una composición estructurada de grasa en una forma pastosa.

10. Proceso, de acuerdo con la reivindicación 9, **caracterizado** porque la adición de una cantidad del emulsionante a una porción del aceite vegetal de la etapa (i) comprende una relación másica emulsionante/aceite vegetal 1:1.

11. USO de una composición estructurada de grasa vegetal, conforme se definió en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado** porque es en la preparación de productos alimenticios.

12. PRODUCTO, caracterizado porque comprende una composición estructurada de grasa conforme se definió en una cualquiera de las

reivindicaciones 1 a 5.

13. PRODUCTO ALIMENTICIO, de acuerdo con la reivindicación 12, caracterizado porque presenta el comportamiento de:

- a. mantener la textura en un rango de temperatura de 20 a 30°C; y/o
- b. cristalizar en aproximadamente 5 minutos a una temperatura de 25°C, alcanzando la estabilización del contenido máximo de sólidos en hasta 30 minutos; y/o
- c. presentar mayor consistencia y ser capaz de mantenerse sólido aún a la temperatura corporal; y/o
- d. proporcionar una mejor incorporación de ingredientes y aire en la masa durante el proceso de batido; y/o
- e. conferir estabilidad térmica del producto, sin que ocurra una separación de aceite a lo largo de la vida de estante.

14. PRODUCTO ALIMENTICIO, de acuerdo con la reivindicación 13, **caracterizado porque:**

- i) cuando el producto alimenticio presenta el comportamiento (a) y (b), es seleccionado entre margarinas; mélanges; helados; y rellenos (de bombones, bizcochos),
- ii) cuando el producto alimenticio presenta el comportamiento (b), es caldo en cubitos,
- iii) cuando el producto alimenticio presenta el comportamiento (c), es seleccionado entre tortas; bombones; y bizcochos,
- iv) cuando el producto alimenticio presenta el comportamiento (d), es seleccionado entre las masas de tortas; masas de pan dulce; y masas de galletitas y bizcochos,
- v) cuando el producto alimenticio presenta el comportamiento (e), es seleccionado entre cremas dulces, incluyendo crema de avellana, crema sabor

chocolate, crema tipo crocante, crema de maní.

15. Uso de la composición estructurada de grasa vegetal, conforme se definió en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado** porque es para preparar una composición cosmética.

16. COMPOSICIÓN COSMÉTICA, **caracterizada** porque comprende:

(i) de 1% a 15% en peso con relación al peso total de la composición de un emulsionante, con relación al peso total de la composición, siendo que el emulsionante es derivado de aceites vegetales totalmente hidrogenados, en los que la porción de monoacilglicerol del emulsionante varía de 52 a 100% en peso con relación al peso total del emulsionante; y

(ii) al menos un aceite vegetal seleccionado entre aceites vegetales refinados, sus derivados y la mezcla de los mismos, originados en los procesos de fraccionamiento y/o hidrogenación,

asociados a uno o más ingredientes cosméticamente activos.