

REIVINDICACIONES:

1.
- 5
- 10
- 15
- 20
- 25
- 30
- 35
- 40
- Sustitución parcial de grasa animal en derivados cárnicos utilizando un emulsificante y estabilizante para elaborar derivados cárnicos con bajos contenidos de grasa, alta estabilidad y características organolépticas, propiedades sensoriales y fisicoquímicas equivalentes a productos tradicionales con contenido graso, que reduce su tiempo de producción y que evita el crecimiento microbiano CARACTERIZADO por una composición dentro de un subproducto final de derivado cárnico con Carbonato de calcio entre 40-45%, Hidrocoloides entre 35- 40%; Glucono-delta-lactona entre 15-20% y Fosfato entre 10-15%.
2. Método para obtener la sustitución parcial de grasa animal en derivados cárnicos CARACTERIZADO porque sigue el siguiente proceso de obtención para su emulsión:
- Pesar los siguientes ingredientes Carbonato de calcio, Hidrocoloides, Glucono-delta-lactona, Fosfato
 - Adicionar en el mezclador mecanico el 50 % del carbonato de calcio con el 100% de hidrocoloides y el 100% de glucono-delta-lactona.
 - Realizar una mezcla en seco durante 10 minutos hasta homogenizar
 - Adicionar el 50 % restante del carbonato de calcio con el fosfato y se deja mezclar todo por 7 minutos hasta homogenizar el total de la mezcla.
 - Pasar por malla tamizadora y por detección de metales para evitar cualquier material ajeno al producto y se realiza el empaque.
3. Sustitución parcial de grasa animal en derivados cárnicos para elaborar derivados cárnicos con bajos contenidos de grasa de acuerdo con la reivindicación 1 CARACTERIZADO por un subproducto de derivados cárnicos que tiene la siguiente composición en porcentajes: Pasta de Pollo entre 28%-38%; Carne res entre 15%-20%; Emulsión y estabilizante entre 2%-11%; Agua entre 23%-34%; Sal entre 0,5%-2%; Sal de cura entre 0,1%-0,24%; Fosfatos entre 0,1%-0,25%, Proteína concentrada soya entre 1%-7,79; Almidón de yuca entre 2%-7,6%; Eritorbato entre 0,001%-0,1,5%; Azúcar entre 0,2%-0,35%; Saborentre 0,01%-0,9%; Conservante entre 1%-2,9%; Color 0,01%-0,09%.
4. Sustitución parcial de grasa animal en derivados cárnicos para elaborar derivados cárnicos con bajos contenidos de grasa de acuerdo con la reivindicación 1 CARACTERIZADO por un subproducto con una emulsión termo estable y termo irreversible que simula y reemplaza las características sensoriales del tocino con una reducción de grasa entre un 43% a 44,23.
5. Sustitución parcial de grasa animal en derivados cárnicos para elaborar derivados cárnicos con bajos contenidos de grasa de acuerdo con la reivindicación 1 CARACTERIZADO por un subproducto con una emulsión que se compone de tocino entre 34%-36%, Mezcla emulsificante y estabilizante entre 2%-3%, agua entre 60%-62%

6. Método para obtener la sustitución parcial de grasa animal en derivados cárnicos
CARACTERIZADO porque los subproductos de derivados cárnicos se obtienen con
siguientes las etapa a continuación:

- Pesar y Moler carne de res con disco 18 mm en máquina moledora.
- 5 • Pesar y Moler la pasta de pollo y emulsión de grasa por el disco fino 5 mm en máquina moledora
- Pesar la materia prima no cárnica
- Adicional el producto cárnico al mezclador
- Mezclar Sal, Sal curante y fosfato durante 5 minutos
- 10 • Agregar sabor durante 3 minutos.
- Adicionar Agua con el color durante 5 minutos.
- Adicionar Proteína de soya durante 3 minutos.
- Agregar Azúcar.
- Adicionar Almidones durante 6 minutos.
- 15 • Retirar el producto cunado se encuentre totalmente homogéneo y bajar del mezclador
- Embutir
- Cocer el subproducto obtenido.