

REIVINDICACIONES

1. Método para enriquecer alimentos procesados, caracterizado porque comprende los pasos de:
 - a) selección del agroproducto,
 - b) limpieza y desinfección,
 - c) fraccionamiento,
 - d) separación y estabilización de fracciones,
 - e) analítica de fracciones,
 - f) selección de fracción de importancia nutricional y funcional,
 - g) estabilización y conservación,
 - h) selección de alimentos de bajo perfil nutricional,
 - i) definir y selecciona tecnología para proceso de inclusión de fracción en alimento o matriz estructural alimentaria de bajo perfil nutricional o funcional,
 - j) inclusión,
 - k) valoración analítica de producto

2. Método de acuerdo con la reivindicación 1, que compre además los pasos de:
 - i- Incluir **(I)** ingredientes naturales **(IN)** en matrices estructurales alimentarias **(MEA)**; e
 - ii- incluir **(I)** de matrices estructurales naturales **(MEN)** en matrices estructurales alimentarias **(MEA)**.

Caracterizado porque antes del paso i), se debe cursar una primera etapa: la extracción **(E)** de los ingredientes naturales **(IN)**, y la extracción **(E)** de matrices estructurales naturales **(MEN)**.

3. Proceso de acuerdo con la reivindicación 2, caracterizado porque las matrices estructurales naturales se obtienen de frutos comestibles, Cucurbitáceas, Solanácea (cultivos medicinales y hortícolas), Baselleceae, Ullucus tuberosus, tubérculos, chontaduro, borjón, otras, se incluyen las semillas secas y maduras.

4. Proceso de acuerdo con la reivindicación 3, caracterizado porque las semillas secas son semillas de quinua.

5. Proceso de acuerdo con la reivindicación 4, caracterizado porque las semillas de quinua se someten a un tratamiento previo que reduce el contenido de almidón en la misma.