

CAPITULO REIVINDICATORIO

1. Formulación de Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco CARACTERIZADA porque tiene los siguientes componentes:

- Agua de Coco
- Ácido ascórbico
- Ácido cítrico
- Ácido málico
- Ácido fumárico
- Sacarosa ó Estevia
- Nisina

2. Formulación de Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco de acuerdo a la reivindicación 1 CARACTERIZADA porque los componentes tienen en % Peso/Peso:

- Agua de Coco de 90 a 98,8
- Ácido ascórbico 0 a 0,05
- Ácido cítrico 0 a 0,5
- Ácido málico 0 a 0,2
- Ácido fumárico 0 a 0,07
- Sacarosa ó 0 a 10
- Estevia 0 a 0,35 (0,01)
- Nisina 0 a 0,00125

3. Formulación de Bebida Hidratante Procesada con Base en Agua de Coco CARACTERIZADA porque tiene los siguientes componentes:

- Agua de Coco
- Ácido ascórbico
- Ácido cítrico
- Ácido málico
- Ácido fumárico
- Mezcla de Sacarosa y Estevia
- Nisina

4. Formulación de Bebida Hidratante Procesada con Base en Agua de Coco de acuerdo a la reivindicación 3 CARACTERIZADA porque los componentes tienen en % Peso/Peso:

➤ Agua de Coco	98,3795 a 99,3795
➤ Ácido ascórbico	0,04
➤ Ácido cítrico	0,02
➤ Ácido málico	0,03
➤ Ácido fumárico	0,03
➤ Mezcla de Sacarosa y Estevia	0,5 a 1,5
➤ Nisina	0,0005 (5 ppm)

5. Formulación de Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco Mezclada con Jugo de Limón CARACTERIZADA porque tiene los siguientes componentes:

➤ Agua de Coco	88,8797 a 89,8797
➤ Ácido ascórbico	0,04
➤ Ácido cítrico	0,02
➤ Ácido málico	0,03
➤ Ácido fumárico	0,03
➤ Sacarosa	9 a 10
➤ Nisina	0,0003 (3 ppm)
➤ Jugo de Limón	1

6. Formulación de Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco Mezclada con Jugo de Limón de acuerdo a la reivindicación 5 CARACTERIZADA porque los componentes tienen en % Peso/Peso:

➤ Agua de Coco	88,8797 a 89,8797
➤ Ácido ascórbico	0,04
➤ Ácido cítrico	0,02
➤ Ácido málico	0,03
➤ Ácido fumárico	0,03
➤ Sacarosa	9 a 10
➤ Nisina	0,0003 (3 ppm)
➤ Jugo de Limón	1

7. Formulación de Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco Mezclada con Jugo de Limón de acuerdo a la reivindicación 5 CARACTERIZADA porque en lugar del jugo de limón es mezclada con piña, o manzana, o guayaba), o copoazú, o camu-camu, o asaí, o arazá, o gulupa, o mangostino, o alimentos funcionales como el gel de aloe vera, las almendras, el café, la soya, o la panela.

8. Método de Obtención de la Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco para su Conservación CARCATERIZADO porque se compone de las siguientes etapas:

Etapas a. Recolectar el coco en nuez con madurez de 8 meses, favorecer la cosecha de los frutos de plantaciones a 5 Km de la playa

Etapa b. Transportar y almacenar en racimos

Etapa c. Seleccionar por inspección los frutos de coco que estén en buen estado

Etapa c. Lavar y Sanitizar: primero con agua potable, con cepillo remover todo el polvo e impurezas; en seguida desinfectar con solución de hipoclorito de sodio (50 a 100 ppm) durante 15 a 20 minutos. Finalizar lavando de nuevo con agua potable hasta remover todo el hipoclorito de sodio.

Etapa d. Abrir y Perforar de forma Aséptica extrayendo el agua de coco a temperatura de 4 grados Celsius

Etapa e. Filtrar del material grueso: remover partes de la cáscara y fibras, a temperatura de 4 grados Celsius

Etapa f. Caracterizar la materia prima en pH, grados Brix

Etapa g. Formular: agregar los aditivos en secuencia: antioxidantes (para estabilizar la bebida), antipardeamiento, regulador de acidez, antimicrobiano, edulcorante e ir homogenizando a temperatura de 4 grados Celsius

Etapa h. Pasteurizar: eliminar de posibles microorganismos patógenos, incrementar la temperatura lentamente (para impedir la formación de esporas), mantener la de interés por el tiempo indicado e ir homogenizando para Aseguramiento Microbiológico (producto inocuo) y la Inactivación de las Enzimas POD (peroxidasa) y PPO (polifenol oxidasa)

Etapa i. Envasar, Rotular y Acondicionar: llenar en caliente a 65 grados Celsius, en envase PET (Polietileno tereftalato) esterilizado con capacidad de 330 mL y sin espacio de cabeza. Utilizar envase traslúcido con color (verde) y tapa de PP (polipropileno, tipo rosca) color amarillo; o envase opaco y la etiqueta cubriendo la mayor parte del envase

Etapa j. Enfriar a temperatura de 4 grados Celsius por choque térmico rápido. Inferior a dos horas, entre la temperatura de pasteurización y la de llenado y luego entre la anterior y la de refrigeración. No congelar, en caso de requerir congelación alcanzar rápidamente -2 grados Celsius para impedir la formación de cristales con forma de aguja (rompen fibras y paredes celulares y el producto pierde su integridad nutritiva)

Etapa k. Refrigerar a temperatura de 4 grados Celsius

Etapa l. Analizar en tiempo real; realizar los análisis Microbiológicos, Organolépticos (panel sensorial tipo descriptivo) y Fisicoquímicos (con la bebida refrigerada a 5 grados Celsius).

Etapa m. Almacenar hasta por 135 días o más (18 semanas o 4.5 meses), con cadena de frío continua (refrigerada a 4 grados Celsius).