

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

(recibidas por la Oficina Internacional el 29 de marzo de
2016 (29.03.2016))

Habiéndose descrito la invención como antecede, se reclama
5 como propiedad lo contenido en las siguientes
reivindicaciones:

1. Una composición modificadora del sabor, que comprende
una mezcla de:

(i) carga soluble en agua que comprende fibras vegetales;

10 y

(ii) al menos un sustituto de sacarosa de origen natural,
en donde

dicha composición modificadora del sabor comprende al menos
90% p/p de la carga, determinándose la cantidad cuando
15 dicha composición está en forma seca;

dicha composición modificadora del sabor es soluble en
agua.

2. La composición modificadora del sabor de la
reivindicación 1, en donde dicho al menos un sustituto de
20 sacarosa de origen natural tiene, en ausencia de dicha
carga, un regusto desagradable que está enmascarado en la
composición modificadora del sabor, determinándose el
enmascaramiento por una prueba de degustación ciega
utilizando una puntuación del sabor entre 1 y 5, siendo 1
25 el regusto más desagradable, en que 1 g de dicha
composición modificadora del sabor se disuelve en 180 ml de
agua a la temperatura ambiente para obtener la composición
disuelta, y el sabor de la composición disuelta se compara
por al menos un individuo con una puntuación del sabor de
30 referencia de una misma cantidad de al menos un sustituto

de sacarosa de origen natural disuelto en 180 ml de agua a la temperatura ambiente en ausencia de dicha carga.

3. La composición modificadora del sabor de la reivindicación 1 ó 2, en donde el sustituto de sacarosa
5 comprende un extracto de la planta *Stevia*.

4. La composición modificadora del sabor de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en donde el sustituto de sacarosa comprende uno o más compuestos encontrados en la planta *Stevia rebaudiana* y que tiene
10 propiedades efectoras de edulcoración.

5. La composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en donde dicho sustituto de sacarosa comprende al menos un glucósido seleccionado del grupo que consiste en *steviolglucósido*, *steviósido*,
15 *steviolbiósido*, *rebaudiósido*.

6. La composición modificadora del sabor de la reivindicación 5, en donde dicho sustituto de sacarosa comprende *rebaudiósido*.

7. La composición modificadora del sabor de la reivindicación 6, en donde dicho *rebaudiósido* es uno o más del grupo que consiste en *rebaudiósido A*, *rebaudiósido B*, *rebaudiósido C*, *rebaudiósido D*, *rebaudiósido F* y *rebaudiósido M*.
20

8. La composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, que comprende un sustituto de sacarosa distinto del sustituto de sacarosa extraído de la planta *Stevia*.
25

9. La composición modificadora del sabor de la reivindicación 8, en donde el otro sustituto de sacarosa es
30 *Taumatina*.

10. La composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, en donde la carga soluble en agua tiene propiedades anti-apelmazamiento.

11. La composición modificadora del sabor de una cualquiera
5 de las reivindicaciones 1 a 10, en donde las fibras vegetales comprenden una o más de fibra de Acacia y fibra Actilight.

12. La composición modificadora del sabor de la
10 reivindicación 11, en donde las fibras vegetales son fibras de Acacia.

13. La composición modificadora del sabor de la reivindicación 12, en donde la fibra de Acacia se selecciona del grupo que consiste en *fibra de goma A, fibra de goma B, fibra de goma Bio y fibra de goma Bio L.*

14. La composición modificadora del sabor de la
15 reivindicación 13, en donde la fibra de Acacia es *fibra de goma B.*

15. La composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 14, que comprende una cantidad
20 de al menos aproximadamente 94% p/p de dicha carga, determinándose la cantidad cuando dicha composición modificadora del sabor está en forma seca.

16. La composición modificadora del sabor de la reivindicación 15, que comprende una cantidad de entre
25 aproximadamente 96% y aproximadamente 98% p/p de dicha carga y una cantidad de entre aproximadamente 3% y aproximadamente 4% p/p de dicho sustituto de sacarosa de origen natural, determinándose dichas cantidades cuando dicha composición está en forma seca.

30 17. La composición modificadora del sabor de una cualquiera

de las reivindicaciones 1 a 16, que comprende una cantidad de 0.02 a 0.1 g de dicho sustituto de sacarosa de origen natural por una cantidad de 1 g de dicha carga, determinada cuando dicha composición está en forma seca.

5 18. La composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 17, que comprende una cantidad de 0.03 a 0.05 g de dicho sustituto de sacarosa por una cantidad de 1 g de dicha carga, determinándose las cantidades cuando dicha composición está en forma seca.

10 19. La composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 18, que comprende una cantidad de 0.035 a 0.04 g de dicho sustituto de sacarosa de origen natural por una cantidad de 1 g de dicha carga, determinándose las cantidades cuando dicha composición está
15 en forma seca.

20. La composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 19, que es esencialmente una disolución acuosa clara, según se determina mezclando 1 g de dicho complemento en 180 ml de agua a la temperatura
20 ambiente durante 5 segundos.

21. La composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 20, que proporciona propiedades de sabor mejoradas a un producto oral, en que las propiedades de sabor se dan en una puntuación en una escala
25 de 1 a 5, en que '1' designa un sabor del producto oral sin dicha composición modificadora del sabor y 2 a 5 designan cambios incrementales correspondientes del sabor del producto oral, determinándose la puntuación en una prueba de degustación ciega en la que una mezcla de 1 g de la
30 composición modificadora del sabor se mezcla con una

cantidad del producto oral para obtener un producto oral modificado, y luego se degusta por parte de al menos un individuo.

22. La composición modificadora del sabor de la reivindicación 21, en donde dichas propiedades del sabor comprenden al menos una de

- immediatez del sabor;
- intensidad del sabor;
- estabilidad del sabor;
- 10 - amargor;
- sabor a regaliz; y
- sabor ácido.

23. La composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 22, que tiene un nivel calórico de menos de 2 calorías por gramo de composición.

24. La composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 23, en una forma sólida.

25. La composición modificadora del sabor de la reivindicación 24, que está forma de un polvo, granulado o un comprimido.

26. La composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 25, en una forma líquida.

27. La composición modificadora del sabor de la reivindicación 26, que es una disolución acuosa.

28. La composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 27, que exhibe un 90% de disolución cuando 1 g de una forma sólida se mezcla en 180 ml de agua durante 5 segundos a la temperatura ambiente.

29. La composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 28, que es una composición

edulcorante.

30. La composición modificadora del sabor de la reivindicación 29, que tiene propiedades edulcorantes medias determinadas en una prueba de degustación ciega, en la que una mezcla de 1 g de la composición edulcorante en 180 ml de agua a 4°C es degustada por al menos un individuo, y en la que las propiedades de sabor se dan en una puntuación en una escala de 1 a 5, en que 1 g de sacarosa se mezcla en 180 ml de agua a 4°C, se degusta por parte de un individuo que define que tiene una puntuación de 3, comprendiendo las propiedades de sabor al menos una de las siguientes:

- inmediatez del dulzor entre 3 y 5;
- intensidad del dulzor entre 3 y 5;
- 15 - estabilidad del dulzor entre 3 y 5; y
- sabor amargo, a regaliz o ácido entre 1 y 2.

31. Uso de una composición modificadora del sabor según se define en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 30, para la preparación de un producto oral.

20 32. El uso de la reivindicación 31, en donde el producto oral es un alimento.

33. El uso de la reivindicación 31, en donde el producto oral es un producto para el cuidado oral.

25 34. El uso de la reivindicación 31, en donde el producto oral es un producto farmacéutico u homeopático.

35. Una composición modificadora del sabor de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 30, para uso como un agente modificador del sabor.

30 36. Una composición modificadora del sabor de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 30, para uso

como un edulcorante.

37. Un producto oral que comprende la composición modificadora del sabor de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 37.

5 38. El producto de la reivindicación 37, que es un producto para el cuidado oral, producto alimenticio, producto de suplemento alimenticio o producto de fármaco.

39. Una composición edulcorante, que comprende una mezcla soluble en agua de:

10 (i) una carga soluble en agua que comprende fibras vegetales de acacia, siendo la cantidad de dichas fibras vegetales de acacia al menos 90% p/p de dicha composición, según se determina cuando dicha composición está en forma seca;

15 (ii) un sustituto de sacarosa de origen natural, que comprende un extracto de la planta *Stevia*.

40. La composición edulcorante de la reivindicación 39, que tiene un nivel calórico de menos de 2 calorías por 1 g de producto.

20 41. La composición edulcorante de la reivindicación 39 o 40, que exhibe un 90% de disolución cuando 1 g de una forma sólida se mezcla en 180 ml de agua durante 5 segundos a la temperatura ambiente.

25 42. La composición edulcorante de una cualquiera de las reivindicaciones 39 a 41, que tiene un cambio en el valor de sangre glucémico menor que 100 mg/dl, determinado a partir de un nivel de glucosa en sangre en muestras de sangre tomadas de un paciente antes y 30 minutos después de consumir 5 g de la composición en 180 ml de agua.

30 43. La composición edulcorante de una cualquiera de las

reivindicaciones 39 a 42, que comprende una cantidad de entre aproximadamente 96% y aproximadamente 98% p/p de dichas fibras vegetales de acacia y una cantidad de entre aproximadamente 2% y aproximadamente 4% p/p de dicho extracto de planta de Stevia, determinándose dichas cantidades cuando dicha composición está en forma seca.

44. La composición edulcorante de la reivindicación 43, en donde dichas fibras de la planta de acacia comprenden fibra de goma B que tiene un contenido en fibra dietética mayor que 85% p/p.