

REIVINDICACIONES

1. Un método que comprende:
mezclar ingredientes secos que comprenden proteínas vegetales con
5 ingredientes húmedos que comprenden al menos uno de agua o aceite para
formar una masa no cárnica;
calentar la masa no cárnica bajo presión; y
enfriar gradualmente la masa no cárnica calentada para formar un producto
alimenticio no cárnico.
10
2. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la masa no cárnica
calentada se somete a una disminución gradual de presión durante el enfriamiento
gradual.
- 15 3. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende bombear la masa
no cárnica desde un dispositivo que realiza el mezclado hasta un dispositivo
que realiza el calentamiento, sin ningún procesamiento intermedio.
4. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende mantener la
20 presión sobre la masa no cárnica calentada durante la transferencia desde un
dispositivo que realiza el calentamiento hasta un dispositivo que realiza el
enfriamiento gradual, sin ningún procesamiento intermedio.
5. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el mezclado se realiza
25 mediante un mezclador discontinuo o continuo.
6. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el calentamiento se realiza
mediante un dispositivo seleccionado del grupo que consiste en un emulsionante
de alto cizallamiento, un intercambiador de calor y un calentador dieléctrico.
30
7. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la masa no cárnica es una
emulsión.
8. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la masa no cárnica que
35 resulta del mezclado tiene un contenido de humedad de 40 % a 67 %.

9. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde los ingredientes secos comprenden gluten de trigo en una cantidad de 15 % a 45 % en relación con la masa no cárnica que resulta del mezclado.
- 5 10. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde los ingredientes húmedos comprenden el aceite en una cantidad de 3 % a 14 % en relación con la masa no cárnica que resulta del mezclado.
- 10 11. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el aceite se selecciona del grupo que consiste en aceite de frijol de soya, aceite de maíz, aceite de girasol, aceite de girasol de alto contenido oleico, aceite de oliva, aceite de canola, aceite de cártamo, aceite de maní, aceite de palma, aceite de semilla de algodón, aceite de coco, aceite de almendra, aceite de avellana, aceite de semilla de uva y combinaciones de estos.
- 15 12. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el calentamiento se realiza a una temperatura de 110 °C a 180 °C.
- 20 13. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la masa no cárnica se somete a calentamiento a una presión de 0,48 MPa a 3,45 MPa (de 4,8 bar a 34,5 bar).
- 25 14. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende mezclar el producto alimenticio no cárnico con al menos uno de una salsa, un gel o un condimento.
- 30 15. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde los ingredientes secos comprenden al menos uno de una harina de almidón o una harina de legumbres.
- 35 16. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el enfriamiento gradual se realiza mediante un intercambiador de calor.
17. Una composición no cárnica elaborada mediante un proceso que comprende:
mezclar ingredientes secos que comprenden proteínas vegetales con
ingredientes húmedos que comprenden al menos uno de agua o aceite para
formar una masa no cárnica;
calentar la masa no cárnica bajo presión;

enfriar gradualmente la masa no cárnica calentada mientras se disminuye gradualmente la presión sobre la masa no cárnica calentada, para formar un producto alimenticio no cárnico; y

5 usar el producto alimenticio no cárnico como al menos una porción de la composición no cárnica.

18. La composición no cárnica de acuerdo con la reivindicación 17, en donde la composición no cárnica se formula para el consumo por parte de un ser humano.

10 19. La composición no cárnica de acuerdo con la reivindicación 17, en donde la composición no cárnica se formula para el consumo por parte de una mascota.

20. Un método que comprende usar proteínas vegetales para producir una emulsión no cárnica que tiene una textura y un aspecto de carne cocida.