

REIVINDICACIONES

- 5 1. Un alimento funcional y medicinal libre de gluten, sin adición de azúcares refinados, caracterizado porque comprende fruta natural en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento, vegetales en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento, cereales en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento, legumbres en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento y lácteos en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento.
- 10 2. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque la fruta natural se selecciona da frutas frescas, frutas deshidratadas, pulpa de fruta, extractos de fruta y porque las frutas son banano, naranja, manzana, cereza, ciruela negra, guayaba, aguacate, pomelo, toronja, fresa, uva, melocotón, pera, kiwi, lima, limón, albaricoque, melón, sandía, mora azul, piña o cualquier otra fruta y combinaciones de las mismas.
- 15 3. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, caracterizado porque los vegetales se seleccionan de espinaca, kale (col rizada), Brocoli, zanahoria o mezclas de los mismos y los cereales se seleccionan de centeno, sorgo, avena, quinua, linaza o mezclas de las mismas.
- 20 4. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las legumbres se seleccionan de alfalfa, arveja, frijol, poroto, habichuela, garbanzo, haba, ejote, lentejas, altramuza, cacahuete, soya, algarroba o mezclas de las mismas y los lácteos se seleccionan del grupo que consiste de crema de leche proveniente de cereales, leche en polvo, grasas lácteas, queso, caseínas, suero de leche, leche desnatada, leche desnatada en polvo, leche deslactosada, leche, yogur y mezclas de los mismos.
- 25 5. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque comprende fibra
- 30

dietaría, minerales, vitaminas, almidón resistente, proteína y beta-glucanos.

- 5 6. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con la reivindicación 5, caracterizado porque la fibra dietaría está en una proporción de 20 a 70% en peso, los minerales y vitaminas se encuentran de desde 2 a 25% con pase en peso, y además porque la proteína, el almidón resistente y los beta-glucanos está cada uno de ellos en un porcentaje de desde 20% al 70% en peso con referencia al peso total del producto final.
- 10 7. Un proceso para la producción de un alimento funcional y medicinal libre de gluten, sin adición de azúcares refinados, caracterizado porque comprende los siguientes pasos:
- H) Selección de los componentes;
 - I) Cocción de los componentes de los diferentes grupos alimenticios por separado;
 - 15 J) Trituración de los componentes como cereales y frutas;
 - K) Congelación;
 - L) Homogenización y mezcla de todos los componentes de las etapas anteriores;
 - M) Adición de agua;
 - 20 N) Horneado.
- 25 8. El proceso para la producción de un alimento funcional y medicinal libre de gluten, sin adición de azúcares refinados de acuerdo con la reivindicación 7, caracterizado porque la etapa de trituración para los cereales y las frutas se hace en rangos de tiempo entre 10 y 15 minutos por cada 1000gr.
- 30 9. El proceso para la producción de un alimento funcional y medicinal libre de gluten, sin adición de azúcares refinados, de acuerdo con la reivindicación 7 ú 8, caracterizado porque la etapa de cocción por cada 1000 gr de grano en la etapa B) se hace en un tiempo de 10 a 45 minutos y a una temperatura entre 95°C y 105°C en agua y se somete luego a un secado por centrifugación y trituración.
- 10.El proceso para la producción de un alimento funcional y medicinal libre de gluten, sin adición de azúcares refinados de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 7 a 9 caracterizado porque los granos y verduras

P-13137
19-05-2017

5

en el paso D) se someten a congelación entre una temperatura de entre -18°C y -10°C por un periodo de 24 a 48 horas y en donde la remezcla se adiciona agua en una cantidad de 210 ml hasta 250 ml por cada 1000 gramos de remezcla y se adicional lácteos en una cantidad de entre 10 y 25% en peso de la remezcla y se homogeniza en un sistema forzado de aspás y se hornea en moldes a una temperatura entre 80 y 120°C y un periodo de 18 a 27 minutos.