

REIVINDICACIONES

1. Un proceso para la obtención de plátano frito con cáscara **caracterizado porque** comprende las siguientes etapas:

- a) seleccionar plátanos verdes como materia prima;
- b) lavar los plátanos sin pelar con agua potable;
- c) corta los extremos longitudinales del plátano entre 1 cm y 2 cm y cortar el cuerpo de los plátanos con cáscara en forma de rodajas o tajadas a un espesor comprendido entre 0,1 mm y 3 mm manual o con máquina;
- d) freír las rodajas o tajadas de plátano sumergiéndolas en aceite vegetal comestible a temperaturas entre 100 °C y 150 °C, durante 3 minutos a 10 minutos como tiempo necesario para evaporar el agua del plátano; y
- e) escurrir las rodajas o tajadas de plátano y empacar el producto.

donde el proceso se realiza sin la adición de algún tipo de aditivo.

2. El proceso para la obtención de plátano frito con cáscara de la reivindicación 1 **caracterizado porque** en la etapa c) los plátanos pueden tener forma de círculos o elipses.
3. El proceso para la obtención de plátano frito con cáscara de la reivindicación 1 **caracterizado porque** en la etapa c) el espesor de las rodajas o tajadas está comprendido entre 0,5 mm y 2 mm.
4. El proceso para la obtención de plátano frito con cáscara de la reivindicación 3 **caracterizado porque** el espesor de las rodajas o tajadas está comprendido entre 1 mm y 1,5 mm.
5. El proceso para la obtención de plátano frito con cáscara de la reivindicación 1 **caracterizado porque** el aceite vegetal comestible a emplear en la etapa d) puede ser cualquiera de los siguientes, solos o en mezclas: girasol, oliva, soja, colza, palma, canola, maíz, cacahuete, aguacate, sésamo, semillas de algodón, avellana o almendra.
6. El proceso para la obtención de plátano frito con cáscara de la reivindicación 1 **caracterizado porque** la temperatura del aceite vegetal comestible en la etapa d) está entre 110 °C y 150 °C.

7. El proceso para la obtención de plátano frito con cáscara de la reivindicación 6 **caracterizado porque** la temperatura está entre 120 °C y 150 °C.
8. Un producto de plátano frito con cáscara obtenido de acuerdo al proceso de la reivindicación 1 **caracterizado porque** su forma en rodajas o tajadas presenta un borde de cáscara de plátano.
9. El producto de plátano frito con cáscara obtenido de acuerdo al proceso de la reivindicación 8 **caracterizado porque** las rodajas o tajadas se curvan formando un producto cóncavo.
- 10.El producto de plátano frito con cáscara obtenido de acuerdo al proceso de la reivindicación 9 **caracterizado porque** el producto es crocante.