

## REIVINDICACIONES

1. Pajita fabricada de un material comestible para el consumo de bebidas que comprende los siguientes ingredientes en los siguientes porcentajes en peso sobre el total de la composición, de manera que la suma total de los mismos no supere el 100% de la composición:

| Ingredientes:                    | % en peso  |
|----------------------------------|------------|
| Agua:                            | 3% - 15 %  |
| Agente gelificante:              | 0,5% - 2%  |
| Agente edulcorante:              | 75% - 90 % |
| Agente estabilizante/espesante:  | 05% - 2%   |
| Agente plastificante/humectante: | 0,10% 1,5% |

2. Pajita comestible según la reivindicación 1 caracterizada por que el agente gelificante se selecciona del grupo formado por gelatina, pectina, goma xantana y carragenina así como mezclas de los mismos.

3. Pajita comestible según la reivindicación 1 caracterizada por que el agente edulcorante se seleccionan del grupo formado por azúcar de caña, azúcar refinado, azúcar glass, azúcar moreno, fructosa, miel, steviol y sacarosa así como mezclas de los mismos.

4. Pajita comestible según la reivindicación 1 caracterizada por que el agente estabilizante se selecciona del grupo formado por goma garrofín, alginatos y carboximetilcelulosa así como mezclas de los mismos.

5. Pajita comestible según la reivindicación 1 caracterizada por que el agente plastificante se selecciona del grupo formado por glicerina, sorbitol y glicerol así como mezclas de los mismos.

6. Pajita comestible según la reivindicación 1 caracterizada por que comprende adicionalmente aromas, sabores y/o colorantes.

7. Pajita comestible según la reivindicación 1 caracterizada por que comprende adicionalmente agentes hidratantes.

8. Procedimiento para obtener la pajita comestible de reivindicaciones 1 a 7 caracterizado por que comprende las siguientes etapas:

a).- Preparar la masa, 10

b).- Extrusionar la masa en un intervalo de temperatura entre 5 y 50 °C, obteniendo una cañita o pajita primaria,

c).- Presecar con aire frío la masa extrusionada de la etapa b) a una temperatura entre 0 °C y 10 °C en un intervalo de tiempo de 2 a 10 minutos.

- d).- Cortar la cañita en el tamaño deseado, y
- e).- Secar la cañita en estufa en un intervalo de temperatura entre 40°C y 80°C durante 2-3 horas hasta conseguir una humedad máxima del 12%.

9. Procedimiento para obtener la pajita comestible según la reivindicación 8 caracterizado por que adicionalmente comprende las siguientes etapas:

- f).- Serigrafiado con láser para introducir publicidad en la pajita, y
- g).- Envasado.

10. Procedimiento para obtener la pajita comestible según la reivindicación 8 caracterizado por que la etapa a) comprende las siguientes subetapas:

- a.1).- Hidratar en frío un agente gelificante con agua,
- a.2).- Pre-mezclar un agente estabilizante con azúcar,
- a.3).- Calentar el agua con el agente gelificante a 50-60°C para que éste se disuelva,
- a.4).- Añadir la solución de la etapa a.3) y la pre-mezcla de la etapa a.2) en una amasadora,
- a.5).- Amasar a temperatura comprendida entre 25 y 35 ° C y añadir más agente gelificante al producto obtenido en la etapa a.4), y
- a.6).- Seguir amasando y añadir el resto de azúcar hasta conseguir una masa homogénea.

11. Procedimiento para obtener la pajita comestible según cualquiera de las reivindicaciones 8 y 10 caracterizado por que se añaden aromas, sabores y/o colorantes en una subetapa.

12. Procedimiento para obtener la pajita comestible según la reivindicación 11 10 caracterizado por que si los aromas, sabores y/o colorantes están en forma sólida se añaden adicionalmente en la etapa a.2) y si los aromas, sabores y/o colorantes están en forma líquida se añaden adicionalmente en la etapa a.6).

13. Procedimiento para obtener la pajita comestible según cualquiera de las 15 reivindicaciones 8 y 10 caracterizado por que se añaden agentes hidratantes en una subetapa.

14. Pajita obtenida por el procedimiento de reivindicaciones 8 a 13 caracterizada por que se mantiene rígida sin deformarse en bebidas frías durante un tiempo de 20 hasta 1 hora.

15. Pajita obtenida por el procedimiento de reivindicaciones 8 a 13 caracterizada por que es biodegradable.

16. Uso de la pajita de reivindicaciones anteriores para el consumo de bebidas.