

REIVINDICACIONES

1^a.- Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330 por: "Procedimiento para el tratamiento de granos de maíz destinados a la obtención de palomitas de maíz por medio de aparatos microondas y producto obtenido", en donde los granos de maíz (1) son recubiertos por un compuesto y uno o más aditivos, caracterizadas porque dicho compuesto, se materializa en lecitina de girasol, jarabe de fructosa, glucosa líquida, jarabe de maíz, melaza, jarabe de azúcar invertido o almidón de maíz, de manera que dicho compuesto y los aditivos son incorporados, conjuntamente con los granos de maíz, en una mezcladora (2) común en la que se produce el impregnado exterior de los granos de maíz.

2^a.- Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330, según reivindicación 1^a, caracterizadas porque el compuesto y los aditivos participan en la solución del recubrimiento en estado líquido.

3^a.- Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330, según reivindicación 1^a, caracterizadas porque el compuesto y los aditivos participan en la solución del recubrimiento en estado sólido.

4^a.- Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330, según reivindicación 1^a, caracterizadas porque en la solución del recubrimiento el compuesto participa en estado líquido mientras que los aditivos participan en estado sólido.

5^a.- Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330, según reivindicación 1^a, caracterizadas porque en la solución del recubrimiento el compuesto participa en estado sólido mientras que los aditivos participan en estado líquido.

6^a.- Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330, según reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque el compuesto y los aditivos, ambos en estado líquido, tras

su paso por un pre-agitador (8) se incorporan a una mezcladora del líquidos (9) para obtener una mezcla que posteriormente es filtrada en un filtro (14) antes de pasar a la mezcladora final (2).

5 7ª.- Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330, según reivindicaciones 1 a 5, caracterizadas porque el compuesto y los aditivos, ambos en estado sólido, son sometidos a una premezcla, y después se pasan a una mezcladora de sólidos (11), para obtener una mezcla que es tamizada (16) antes de incorporarse a la mezcladora final (2).

10 8ª.- Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330, según reivindicaciones 1 a 5, caracterizadas porque el compuesto en estado líquido, el compuesto en estado sólido, los aditivos en estado líquido y los aditivos en estado sólido, se hacen pasar conjuntamente a una mezcladora (12) y de esta a una amasadora (13) para obtener un producto que es sometido a un filtrado (15) antes de pasar a la mezcladora final (2).

15 9ª.- Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330, según reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque los aditivos pueden estar formados por saborizantes tales como sales, edulcorantes, acidulantes, picantes, amargantes, así como fijadores tales como lacas alimentarias, colas alimentarias, o incluso colorantes, ligantes, aglutinantes, y
20 similares.

10ª.- Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330, según reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque el proceso es susceptible de repetirse tantas veces como capas o recubrimientos distintos se hayan previsto para cada grano de maíz.

25