

Reivindicaciones

1. Proceso de obtención de emulsión alimentaria baja en grasa que comprende una etapa de selección de las materias primas, una de homogenización primaria mediante ultra turrax y otra etapa de emulsificación mediante ultrasonido o rotor-stator, caracterizado porque en la etapa de selección de las materias primas se escoge una fuente de lecitina, un tipo de aceite vegetal, un tipo de vinagre y un condimento contenidos en la formulación mediante la ecuación

$$\text{Formulación} = \text{ABS} \left[\left(\text{FMO}_{\% \text{aceite}_p} - \text{FD}_{\% \text{aceite}_p} \right) - \left(\text{FMO}_{\% \text{lecitina}_p} - \text{FD}_{\% \text{lecitina}_p} \right) - \left(\text{FMO}_{\% \text{condimento}_p} - \text{FD}_{\% \text{condimento}_p} \right) - \left(\text{FMO}_{\% \text{vinagre}_p} - \text{FD}_{\% \text{vinagre}_p} \right) \right]$$

en donde ABS es valor absoluto, FMO representa la formulación de un modelo óptimo, y FD la formulación diseñada, en donde el porcentaje de aceite no supera el 40% p/p.

2. Proceso de obtención de emulsión alimentaria baja en grasa de acuerdo a la Reivindicación 1, en donde la etapa de elaboración de la pre-emulsión mediante ultra turrax se lleva a cabo a una velocidad de alrededor de 9500 rpm, en donde se obtiene una primera mezcla de la fase acuosa y oleosa por adición de agua destilada, la fuente de lecitina y vinagre y se mezcla durante hasta 2 min; en segundo lugar se agrega el condimento y se mezcla hasta 3 min; en tercer lugar se agrega aceite y se mezcla hasta 5 min.
3. Proceso de obtención de emulsión alimentaria baja en grasa de acuerdo a la Reivindicación 1 a 2, en donde en la etapa de obtención de la emulsión la pre-emulsión obtenida se emulsifica mediante rotor-stator con una velocidad de alrededor de 26000 rpm durante hasta 5 min o de acuerdo al volumen a emulsifica o ultrasonido a una frecuencia de alrededor de 20 KHz durante 5 min, o de acuerdo al volumen a emulsificar.