

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento para producir un producto seco hecho de fruta, en el que el procedimiento comprende los siguientes pasos:
 - a) proporcionar componentes de al menos una variedad de fruta;
 - b) triturar los componentes de la al menos una variedad de fruta para formar una masa húmeda;
 - c) presecar la masa húmeda, con lo que el contenido de agua de la masa se reduce a una proporción en masa de 60% a 35%;
 - d) secar por microondas la masa presecada en condiciones de presión reducida, en el que el contenido de agua del producto seco resultante es inferior al 10% de la masa del producto seco.
2. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la etapa c) para el presecado se realiza a una temperatura inferior a 80°C, por ejemplo en donde la etapa c) para el presecado se realiza a una temperatura inferior a 50°C.
3. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la etapa c) para el presecado se realiza a presión parcial reducida de oxígeno, en el que la etapa c) para el presecado se realiza a una presión parcial de oxígeno menor a 50 mbar.
4. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la etapa d) para el secado por microondas se realiza en condiciones de presión reducida menor a 100 mbar, por ejemplo en donde la etapa d) para el secado por microondas se realiza en condiciones de presión reducida menor a 30 mbar.
5. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la etapa d) para el secado por microondas se realiza a una temperatura inferior a 80°C, por ejemplo en donde la etapa d) para el secado por microondas se realiza a una temperatura inferior a 60°C.
6. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la etapa d) para

el secado por microondas se realiza durante más de 3 horas, por ejemplo en donde la etapa d) para el secado por microondas se realiza durante más de 5 horas.

7. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende además: precalentar la masa presecada a una temperatura superior a 35°C antes del paso d) para el secado por microondas.
8. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende además: espumar la masa presecada utilizando un gas inerte después del paso c) para el presecado, opcionalmente en el que el gas inerte utilizado para la espumación es N₂, en el que la proporción de gas inerte después de la espumación es de 10 a 30% en volumen de la masa presecada.
9. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la etapa a) comprende proporcionar componentes de dos variedades de fruta diferentes, opcionalmente en el que se proporcionan adicionalmente componentes de al menos una variedad vegetal.
10. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la etapa b) comprende formar un puré con los componentes de la al menos una variedad de fruta para formar una masa inyectable.
11. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende además: volver a secar la masa secada por microondas, opcionalmente en el que el secado posterior de la masa secada por microondas se realiza hasta un contenido de agua menor al 10% en masa del producto seco.
12. Un producto seco hecho de frutas y/o vegetales, el producto seco comprende: una masa, la masa comprende componentes triturados de al menos una variedad de fruta, el producto seco se produce a partir de una masa presecada, un volumen del producto seco corresponde a 150% o más de un volumen de la masa presecada.
13. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 12, en el que la proporción de componentes triturados de al menos una variedad de fruta en el producto seco es mayor al 80% en masa, y en el que el contenido de agua del producto seco es inferior al 10% en masa.

14. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 12, en el que menos del 90% de las células de los componentes de al menos una variedad de fruta están intactas.
15. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 69, en el que el producto seco presenta una superficie, la superficie del producto seco tiene un valor de luminosidad en el espacio de color $L^*a^*b^*$ con una desviación estándar menor a 10.
16. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 12, en el que el producto seco comprende una textura crujiente, una textura crujiente que se caracteriza por una gráfica fuerza-tiempo según el procedimiento Liu para el producto seco que tiene al menos 5 picos y al menos 3 picos que tienen una altura de pico de al menos 5% de la altura del pico máximo.
17. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 12, en el que el producto seco comprende un diámetro de poro promedio de desde 15 hasta 400 micras.
18. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 12, en el que el producto seco no comprende un material aglutinante añadido por separado.
19. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 12, en el que la al menos una variedad de fruta se selecciona del grupo que consiste en piña, aronia, plátano, dátil, fresa, goji, frambuesa, arándano, mora, kiwi, melón, higo, durazno, chabacano, uva, physalis, grosella, toronja, naranja, lima, limón, coco, pera, acerola, mandarina, chirimoya, fruta del dragón, granada, guayaba, rosa mosqueta, cereza, lichi, mango, fruta de la pasión, mirabel, ciruela, arándano, espinillo amarillo, membrillo, grosella espinosa, azaí, saúco, papaya, lúcumo y cualquier combinación de dos o más de estos.
20. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 12, en el que la masa comprende además al menos un material vegetal triturado, opcionalmente en el que el al menos un material vegetal triturado se selecciona del grupo que consiste en aguacate, calabaza, zanahoria, tomate, calabacín, cebolla, ajo, cúrcuma, remolacha, papa, pimienta, espinaca, maíz, alcachofa, berenjena, pepino, rábano, poro, camote, coliflor, brócoli, col morada, col blanca,

- tirabeques, chícharos frescos, frijoles, hinojo, jengibre, colinabo, chirivía, ruibarbo, col de Bruselas, salsifí negro, apio, col china, canónigo, arúgula, acelga, achicoria, col rizada, lechuga, lechuga iceberg, maca, brotes, champiñones, chiles, aceitunas y cualquier combinación de dos o más de estos.
21. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 12, en el que el producto seco comprende además al menos una especia, opcionalmente en el que al menos una especia se selecciona del grupo que consiste en curry, cúrcuma, jengibre, canela, pimentón en polvo, ajo en polvo, alcaravea, pimienta, sal, chile en polvo, comino, cardamomo, semillas de cilantro, nuez moscada, cáscara de naranja, cáscara de limón, azafrán y cualquier combinación de dos o más de estos.
22. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 12, en el que el producto seco comprende además hierbas, opcionalmente en el que las hierbas se seleccionan del grupo que consiste en perejil, albahaca, cebollino, eneldo, orégano, romero, mejorana, apio, salvia, ajo de oso, ajedrea, borraja, ortiga, estragón, perifollo, cilantro, menta, aspérula y cualquier combinación de dos o más de estos.
23. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 12, en el que el producto seco comprende al menos un tipo de semilla, opcionalmente en el que el al menos un tipo de semilla se selecciona del grupo que consiste en semillas de linaza, semillas de chía, ajonjolí, semillas de cáñamo, semillas de zaragatona, semillas de girasol, semillas de amapola, semillas de calabaza, piñones, semillas de comino, semillas de hinojo, anís, semillas de fenogreco, semillas de mostaza y cualquier combinación de dos o más de estos.
24. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 12, en el que la masa presenta la forma de una hoja, opcionalmente en el que la forma de la hoja tiene un espesor de 3-15 mm.
25. Un producto seco hecho de frutas y/o vegetales obtenido por el procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-11.
26. El uso del producto seco hecho a partir de frutas y/o vegetales de acuerdo con

cualquiera de las reivindicaciones 12-24 como aditivo de cereales, barras de cereales, aditivo para yogures de granola, crutones de ensalada, polvos o granulados para producir bebidas, relleno de chocolate, relleno de praliné, relleno de salchicha o aditivos para hornear.