

REIVINDICACIONES

La invención se reivindica como sigue:

1. Un producto alimenticio para mascotas que no contiene gluten que tiene fibras visibles de pequeño diámetro que proporcionan una apariencia realista similar a la carne, que comprende material a base de carne emulsionada que comprende carne de aves de corral, carne de res, carne de cerdo, surimi y cordero, y un ingrediente que reemplaza al gluten presente en una cantidad del 5 al 35% en peso del material carnico emulsionado y en donde el ingrediente que reemplaza al gluten comprende una combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola, en el que la relación de harina de linaza a aislado de canola es de 1:1 a 1:6.
2. El producto alimenticio para mascotas de la reivindicación 1, que comprende 29 % a 31% de proteína en peso y 15% de grasa en peso del producto.
3. Un método para elaborar el producto alimenticio para mascotas que no contiene gluten de acuerdo a la reivindicación 1 que comprende:
realizar una emulsificación de material a base de carne para formar una emulsión de carne;
añadir un ingrediente que reemplaza al gluten que es una combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola en donde la relación de harina de linaza a aislado de proteína de canola es de entre 1:1 a 1:6, al material a base de carne en un momento seleccionado del grupo que consiste en antes de la emulsificación, después de la emulsificación, y una combinación de estos;
triturar y calentar la emulsión de carne;
someter la emulsión de carne a un aumento de presión; y
pasar la emulsión de carne a través de un intercambiador de calor para formar un producto alimenticio para mascotas que no contiene gluten que tiene fibras visibles de pequeño diámetro que proporcionan una apariencia realista similar a la carne.
4. El método de la reivindicación 3, en donde el material a base de carne es de al menos una fuente seleccionada del grupo que consiste en carne de aves de corral, carne de res, carne de cerdo y de cordero, y la combinación de harina de

linaza y aislado de proteína de canola está presente en una cantidad de 5 % a 35 % en peso de la emulsión.

5. El método de la reivindicación 3, en donde el material a base de carne comprende surimi, y la combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola está presente en una cantidad de 2 a 10 % de la emulsión.
6. El método de la reivindicación 3, en donde el calentamiento se realiza a una temperatura de 132°C a 154°C.
7. El método de la reivindicación 3, en donde la presión aumentada es de 689,47 kPa a 3447,37 kPa (100 psi a 500 psi).
8. El método de la reivindicación 3, que comprende, además, una etapa que se realiza después del aumento de la presión y que se selecciona del grupo que consiste en (i) cortar la emulsión de carne en trozos en forma de dados y mezclar los trozos con otro producto alimenticio para mascotas, (ii) cortar la emulsión de carne en pedazos que se secan hasta un contenido de humedad de 12 % o menos y que después se revisten con saborizantes, (iii) formar golosinas blandas estables en almacenamiento mediante el corte de la emulsión de carne en pedazos que se secan hasta un contenido de humedad de 25 % o menos, y posterior revestimiento de los pedazos, y (iv) cortar la emulsión de carne en trozos en forma de dados, secar los trozos hasta un contenido de humedad de 12 % o menos, y mezclar los trozos secos con otro producto alimenticio para mascotas.
9. Un método para elaborar un producto alimenticio para mascotas que no contiene gluten que comprende trozos de pescado, el método comprende:
formar una mezcla que comprende surimi y un ingrediente que reemplaza al gluten que es una combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola, en el que la relación de harina de linaza a aislado de proteína de canola es de 1:1 a 1:6;
mezclar la mezcla al tiempo que se aumenta la temperatura de la mezcla a 135°C a 170°C; y
enfriar la mezcla mezclada a una temperatura de 60° a 95°C para producir un producto alimenticio para mascotas que no contiene gluten que comprende

trozos de pescado en el que los trozos de pescado tienen un aspecto laminar liso y una textura escamosa.

- 10.** El método de la reivindicación 9, en donde la combinación de harina de linaza y aislado de proteína canola está presente en una cantidad de 2 % a 10 % de la mezcla.