

CAPÍTULO REIVINDICATORIO

1. Un recubrimiento alimenticio comestible, que comprende:
 - una celulosa o derivado de celulosa, en el que la celulosa o derivado de celulosa es de 1% a 8% del recubrimiento comestible,
 - un alcohol etílico, en el que el alcohol etílico es del 92% al 99% del recubrimiento comestible, y
 - una viscosidad, en donde la viscosidad es de 12 cPs a 16 cPs.
2. Producto alimenticio, que comprende:
 - un sustrato que incluye harina, azúcar, grasa y agua,
 - una glaseado en contacto con el sustrato, y
 - un recubrimiento comestible en contacto con el glaseado,
 - en el que el recubrimiento incluye de 1% a 8% de una celulosa o derivado de celulosa, de 92% a 99% de un alcohol etílico, y una viscosidad de 12 cPs a 16 cPs.
3. Un método para aplicar el recubrimiento alimenticio comestible de la Reivindicación 1 a un producto alimenticio, comprendiendo el método:
 - hacer avanzar el recubrimiento alimenticio comestible a través de al menos una boquilla a fin de rociar el recubrimiento alimenticio comestible sobre el producto alimenticio.
4. Un método para preparar un producto alimenticio recubierto, comprendiendo el método:
 - i) preparar un recubrimiento alimenticio comestible, en el que el recubrimiento incluye de 1% a 8% de una celulosa o derivado de celulosa, de 92% a 99% de un alcohol etílico, en el que el recubrimiento alimenticio comestible tiene una viscosidad de 12 cPs a 16 cPs,
 - ii) pasar el recubrimiento alimenticio a través de al menos una boquilla de rocío a fin de rociar el recubrimiento alimenticio sobre el producto alimenticio para crear un producto alimenticio recubierto,
 - iii) congelar el producto alimenticio recubierto en el que se produce la congelación a temperaturas del núcleo de -8 °C a -20 °C y con una humedad relativa del 55% al 85%, y
 - iv) almacenar el producto alimenticio recubierto congelado.

5. El método de la reivindicación 4, que comprende además la etapa de:
 - v) descongelación del producto alimenticio recubierto congelado.
6. El método de la Reivindicación 3 ó 4, en el que la al menos una boquilla es una boquilla ultrasónica.
7. Método según la Reivindicación 6, en el que al menos una boquilla ultrasónica es una boquilla de impacto de 25 kHz, en el que el método incluye además (a) una velocidad de flujo de Caja 1 y Caja 2 de 50 mL/min, (b) una fuerza de chorro de Caja 1 y Caja 2 de 55 LPM, (c) una potencia de boquilla de 10 vatios, (d) una posición de chorro de la punta al producto alimenticio de 14.24 cm (6 pulgadas), (e) un rocío de aplicación de 2.54 centímetros (1 pulgada), y (d) un rocío fuera de aplicación de 50.8 centímetros (20 pulgadas).
8. El recubrimiento alimenticio comestible o método para preparar el producto alimenticio recubierto de acuerdo con las Reivindicaciones 1 a 4, en el que la celulosa o derivado de celulosa es hidroxipropilcelulosa (HPC) o etilcelulosa (EC).
9. El recubrimiento alimenticio comestible o método de preparación del producto alimenticio recubierto según las Reivindicaciones 1 a 4, en el que la viscosidad es de 14 cPs.
10. El recubrimiento alimenticio comestible o método para preparar el producto alimenticio recubierto según las Reivindicaciones 1 a 4, en el que la celulosa o derivado de celulosa es 3% del recubrimiento comestible.
11. El recubrimiento alimenticio comestible o método de preparación del producto alimenticio recubierto según las Reivindicaciones 1 a 4, en el que el alcohol etílico es el 97% del recubrimiento comestible.