

REIVINDICACIONES

1. Un almidón estabilizado, obtenido mediante reacción en condiciones alcalinas de un almidón base con un contenido proteico inferior al 0.4 % p/p con un reactivo con capacidad de formar un cloro activo, en el que el reactivo se utiliza en una cantidad suficiente para brindar entre 4000 ppm y 8200 ppm de cloro activo durante la reacción de estabilización.
2. El almidón estabilizado de la reivindicación 1, en el que el almidón base es un almidón natural o un almidón modificado.
3. El almidón estabilizado de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el almidón base tiene un contenido proteico de 0.35 % p/p como máximo.
4. El almidón estabilizado de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el almidón base tiene un contenido proteico de entre 0.10 % y 0.38 % p/p, más preferentemente entre 0.20 % y 0.35 % p/p, más preferentemente entre 0.25 % y 0.30 % p/p.
5. El almidón estabilizado de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el almidón base se selecciona del grupo que consiste en almidones cerosos, de raíces y de tubérculos, pero también combinaciones de estos.
6. El almidón estabilizado de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el almidón base es un almidón ceroso seleccionado del grupo que consiste en maíz ceroso, arroz ceroso, patata cerosa, sorgo ceroso, cebada cerosa y cualquier combinación de estos.

7. El almidón estabilizado de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el almidón base es un almidón ceroso modificado seleccionado del grupo que consiste en maíz ceroso modificado, arroz ceroso modificado, patata cerosa modificada, sorgo ceroso modificado, cebada cerosa modificada y cualquier combinación de estos, en el que dicho almidón se modifica mediante una reacción química con un anhídrido succínico, más preferentemente un anhídrido n-alquenil succínico y más preferentemente aun con anhídrido n-octenil succínico.

8. El almidón estabilizado de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que dicha cantidad de reactivo es suficiente para brindar al menos 4100 ppm de cloro activo, más preferentemente al menos 4200 ppm, incluso más preferentemente al menos 4300 ppm, incluso más preferentemente al menos 4400 ppm, aun más preferentemente al menos 4500 ppm de cloro activo durante la reacción de estabilización.

9. El almidón estabilizado de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la reacción de estabilización se realiza a un pH de entre 8.0 y 9.0 y en el que el almidón base es un almidón nOSA.

10. Un producto seleccionado del grupo que consiste en espesantes para sopas y salsas, estabilizantes para productos cárnicos, aderezos, productos untables, productos lácteos y alimentos de fácil elaboración, en el que dicho producto contiene el almidón estabilizado de cualquiera de las reivindicaciones anteriores.

11. Un producto lácteo seleccionado del grupo que consiste

en leche, manteca, queso, helado, flan, crema agria, yogur y leche en polvo y condensada, en el que dicho producto lácteo contiene el almidón estabilizado de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9.

12. Un método para estabilizar almidones, que comprende las etapas de:

- a. Proporcionar un almidón base con un contenido proteico inferior al 0.4 % p/p; y
- b. Hacer reaccionar dicho almidón base con un reactivo con capacidad de formar cloro activo, con dicho reactivo presente en una cantidad suficiente para brindar entre 4000 ppm y 8200 ppm de cloro activo durante la reacción de estabilización.

13. El método de la reivindicación 13 para estabilizar almidones, que comprende las siguientes etapas en el orden a continuación:

- a. Proporcionar un almidón natural, preferentemente un almidón natural seleccionado del grupo de almidones de raíces, tubérculos y/o cerosos, más preferentemente, un almidón ceroso natural con un contenido proteico inferior al 0.4 % p/p;
- b. Hacer reaccionar dicho almidón natural con anhídrido n-octenil succínico para obtener un almidón nOSA; y
- c. Hacer reaccionar dicho almidón nOSA con un reactivo con capacidad de formar cloro activo, con dicho reactivo presente en una cantidad suficiente para brindar más de 4000 ppm de cloro activo durante la reacción de estabilización.