

REIVINDICACIONES

1. Un método para proporcionar una sal de carbonato para el tratamiento de la carne que comprende:
 - a) proporcionar una sal de bicarbonato;
 - b) calentar la sal de bicarbonato para convertir la sal de bicarbonato en una sal de carbonato de modo que la sal de bicarbonato se caliente a una temperatura de al menos aproximadamente 145 °F durante un tiempo hasta que la producción detectable de CO₂ haya cesado; y
 - c) aplicar la sal de carbonato a la carne antes de la cocción de la carne.
2. El método de la reivindicación 1, en donde la sal de bicarbonato se mezcla con agua para formar una solución de salmuera de sal de bicarbonato antes de la etapa de calentamiento.
3. El método de la reivindicación 2, en donde la producción de CO₂ se detecta durante la etapa de calentamiento mediante observación de la formación de burbujas en la solución de salmuera de sal de bicarbonato.
4. El método de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en donde la sal de bicarbonato se calienta a una temperatura de entre aproximadamente 145 °F y aproximadamente 212 °F, o entre aproximadamente 165 °F y aproximadamente 212 °F, o entre aproximadamente 185 °F y aproximadamente 212 °F, o entre aproximadamente 195 °F y aproximadamente 212 °F, entre aproximadamente 200 °F y aproximadamente 212 °F.
5. El método de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en donde la sal de bicarbonato se calienta a la temperatura durante un tiempo de entre aproximadamente 20 y aproximadamente 135 minutos.
6. El método de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en donde la sal de bicarbonato se calienta a la temperatura durante un tiempo de entre aproximadamente 40 y aproximadamente 60 minutos.
7. El método de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, en donde la sal de bicarbonato se calienta en una solución de salmuera con agitación.
8. El método de la reivindicación 1, en donde la etapa de calentamiento se realiza en la sal de bicarbonato cuando se encuentra en estado seco.
9. El método de la reivindicación 8, en donde la sal de bicarbonato se calienta a una temperatura de entre aproximadamente 145 °F y aproximadamente 600 °F,

o entre aproximadamente 165 °F y aproximadamente 500 °F, o entre aproximadamente 185 °F y aproximadamente 450 °F, o entre aproximadamente 195 °F y aproximadamente 400 °F, o entre aproximadamente 200 °F y aproximadamente 350 °F.

10. El método de cualquiera de las reivindicaciones 8 o 9, en donde la sal de bicarbonato se calienta a la temperatura durante un tiempo de entre aproximadamente 10 y aproximadamente 75 minutos.

11. El método de cualquiera de las reivindicaciones 8 o 9, en donde la sal de bicarbonato se calienta a la temperatura durante un tiempo de entre aproximadamente 30 y aproximadamente 45 minutos.

12. El método de cualquiera de las reivindicaciones 8 a 11, en donde la sal de bicarbonato se calienta en forma seca con agitación.

13. El método de cualquiera de las reivindicaciones 8 a 12, en donde la sal de carbonato se mezcla con agua para formar una solución de salmuera de sal de carbonato antes de la aplicación a la carne.

14. El método de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 13, en donde la sal de carbonato se aplica a la carne desde una solución de salmuera que tiene una concentración de sal de carbonato de entre aproximadamente 0.1 molar y 1.5 molar.

15. El método de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 14, en donde la sal de bicarbonato se selecciona del grupo que consiste en bicarbonato de sodio, bicarbonato de potasio, bicarbonato de calcio y bicarbonato de magnesio, o mezclas de estos.

16. El método de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 14, en donde la sal de bicarbonato se selecciona del grupo que consiste en bicarbonato de sodio o bicarbonato de potasio, o mezclas de estos.

17. Un producto de carne mejorada preparado mediante un proceso de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 16.