

REIVINDICACIONES

1. Una mermelada de fruta caracterizada porque comprende una fruta y un sacárido que contiene alulosa.

5

2. La mermelada de fruta de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la alulosa está presente en una cantidad de 50 a 300 partes en peso con base en 100 partes en peso de la fruta.

10

3. La mermelada de fruta de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la alulosa está presente en una cantidad de 50 a 100 partes en peso con base en 100 partes en peso del sacárido.

15

4. La mermelada de fruta de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la mermelada de fruta no incluye sacarosa.

20

5. La mermelada de fruta de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la mermelada de fruta tiene una dureza de 10 a 80 gf.

6. La mermelada de fruta de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la mermelada de fruta tiene una untabilidad de 0.5 a 3.0 $\Delta g/\Delta seg$.

5 7. Un método para preparar una mermelada de fruta, caracterizado porque comprende:

(a) poner en contacto una fruta con un sacárido que contenga alulosa; y

(b) calentar el producto de la etapa (a).

10

8. El método de conformidad con la reivindicación 7, caracterizado porque el método no incluye poner en contacto la fruta con sacarosa.

15 9. Un método para reducir las burbujas de una mermelada de fruta, caracterizado porque comprende:

(a) poner en contacto una fruta con un sacárido que contenga alulosa; y

(b) calentar el producto de la etapa (a).

20