

## REIVINDICACIONES

1. Un proceso para obtener productos alimenticios a partir de pulpa de café que  
5 comprende mezclar café con pulpa de café;  
en donde:  
    el café se selecciona de café verde, café tostado y café molido; y  
    la pulpa de café se selecciona de pulpa seca de café, pulpa seca de café molida, pulpa  
    de café tostada y pulpa de café molida;  
10 y en donde:  
    si el café seleccionado es café molido, la pulpa de café es pulpa seca de café molida  
    o pulpa de café molida;  
    si el café seleccionado es café tostado, la pulpa de café es pulpa de café tostada; y la  
    mezcla obtenida se somete a una etapa de molido;  
15 si el café seleccionado es café verde, la pulpa de café es pulpa seca de café; y la  
    mezcla obtenida se somete a una etapa de tostado y posteriormente a una etapa de  
    molido.
2. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, en donde la mezcla contiene pulpa de  
20 café entre 1% y 99% y café entre 99% y 1%.
3. El proceso de acuerdo a la Reivindicación 1, en donde con la etapa de molido se  
reduce el tamaño de partícula entre 20 a 5000 micras.
- 25 4. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, en donde la etapa de molido se realiza  
en una máquina seleccionada de molino de masas, molino de discos, molino martillo, molino  
de bolas y centrífugo, entre otros.
5. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, en donde la etapa de tostado es  
30 mediante calor por convección, conducción o radiación.
6. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, en donde la etapa de tostado se realiza  
a temperaturas entre 130 a 250 °C por un periodo entre 2 a 30 minutos
- 35 7. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, en donde la etapa de tostado se realiza  
en una maquina seleccionada de tostadores tipo tambor, tambor perforado, continuo,  
centrífugo, lecho fluidizado, entre otros.
8. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, en donde el producto alimenticio  
40 obtenido se caracteriza por una luminosidad entre 10 a 35 L\*; humedad hasta 10%, pH entre  
5 a 7 y un contenido de cafeína entre 0,1 a 5%p/p.

9. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1 a 8, en donde el producto alimenticio obtenido está en forma de polvo para reconstituir o bebida de infusión.

\*\*\*\*\*