

REIVINDICACIONES

1. Una composición edulcorante caracterizada porque comprende alulosa y una sal.

5

2. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la alulosa es una alulosa cristalina.

10

3. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 2, caracterizada porque la alulosa cristalina está en una forma recubierta con la sal.

15

4. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la sal está presente en una cantidad de 0.005 partes en peso a 5 partes en peso con respecto a 100 partes en peso de la alulosa.

20

5. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la sal es al menos una seleccionada de entre cloruro de sodio, cloruro de potasio, cloruro de magnesio, cloruro de calcio, glutamato de sodio y succinato de sodio.

6. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la composición edulcorante tiene una apertura media de 350 μm o más.

5 7. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la composición edulcorante tiene un coeficiente de variación en la distribución de tamaño de 32% o menos.

8. La composición edulcorante de conformidad con la
10 reivindicación 1, caracterizada porque la composición edulcorante tiene una densidad aparente de 69 g/100 ml o más.

9. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la composición edulcorante tiene
15 un ángulo de reposo de 30° o menos.

10. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la composición edulcorante tiene un sabor mejorado.

20

11. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 10, caracterizada porque la mejora en el sabor comprende

la reducción del amargor, la acritud, el sabor desagradable, el mal sabor, o una combinación de los mismos.

12. Un método para mejorar el sabor de la alulosa,
5 caracterizado porque comprende: recubrir la alulosa con una sal.

13. El método para mejorar el sabor de la alulosa de conformidad con la reivindicación 12, caracterizado porque el recubrimiento de la alulosa se lleva a cabo rociando la sal sobre la
10 alulosa.

14. El método para mejorar el sabor de la alulosa de conformidad con la reivindicación 13, caracterizado porque la aspersión de la sal se lleva a cabo bajo condiciones libres de gravedad.

15

15. El método para mejorar el sabor de la alulosa de conformidad con la reivindicación 12, caracterizado porque comprende además: secar la alulosa recubierta con sal.

20