

**AUXILIAR DE COCCIÓN PARA RECUBRIR Y FREÍR UN PRODUCTO
ALIMENTICIO Y MÉTODO PARA PREPARAR DICHO AUXILIAR DE COCCIÓN**

La presente invención se refiere a un auxiliar de cocción estable al almacenamiento para
5 recubrir y freír un producto alimenticio en una etapa, por ejemplo, en una sartén caliente. Otros aspectos de la invención son el método para preparar dicho auxiliar de cocción, así como también un método para recubrir y freír un producto alimenticio en una sartén o superficie calientes.

10 Es ampliamente conocido freír carne y/o vegetales en aceite. Existen, además, productos en el mercado que usan una combinación de aceites diferentes para lograr un efecto beneficioso con respecto a la jugosidad de la carne, las salpicaduras de aceite y/o la liberación de aromas.

15 Los documentos sobre los auxiliares de cocción y las composiciones para la preparación de alimentos, tales como la patente núm. US6403144, describen composiciones para la preparación de alimentos que comprenden un agente antiadherente, un agente mejorador del sabor y un agente antiespumante que pueden usarse para preparar alimentos, que proporcionan incluso un sabor, textura
20 y aroma mejorados. La patente núm. WO2004/016090 describe una composición de recubrimiento de grasa para producir un alimento similar al frito sin freírlo en aceite. La composición de grasa se obtiene al adicionar a la grasa un agente capaz de disminuir el ángulo de contacto medido a temperatura ordinaria. Sin embargo, ninguno de estos documentos describe un método para recubrir un producto
25 alimenticio, al mismo tiempo que se fríe. Por lo tanto, tales alimentos finales cocidos no tienen una cubierta después de fritos.

Por lo tanto, la técnica anterior identificada describe composiciones oleosas para freír, pero no para recubrir un producto alimenticio. Al parecer, no existe una técnica

anterior que describa los beneficios principales de un auxiliar de cocción integral que combine recubrir y freír en una sola etapa, que sea fácil y conveniente de manipular por un consumidor, por ejemplo, en la cocina de su casa, y que suministre un producto recubierto frito en sartén.

5

Por lo tanto, existe una necesidad persistente en la técnica y la industria alimentaria de proporcionar una mejor solución a un consumidor para recubrir directamente y freír un producto alimenticio, por ejemplo, en su cocina, y que la solución sea más conveniente de usar que las soluciones existentes en el mercado actual, y que evite, por ejemplo,
10 que no se funda y/o salpicaduras innecesarias de aceite durante la etapa de freír y/o que provoque la formación de una película en la sartén y/o calcinación/ahumado, sin añadir aceite adicional al sartén.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

15

El objetivo de la presente invención es mejorar el estado de la técnica proporcionar una solución más conveniente e higiénica para recubrir y freír un producto alimenticio, por ejemplo, en una sartén caliente, preferentemente, solamente en una sola etapa de manipulación por un usuario.

20

Particularmente, el objetivo es proporcionar una composición con agua y aceite en la forma de una emulsión: i) que se funda fácilmente en una sartén caliente o una superficie caliente; ii) que no salpique; iii) que no haga uso de polisacáridos no amiláceos que puedan no ser percibidos favorablemente por los consumidores; iv) que
25 no forme películas/calcinación por contacto directo con una sartén caliente; v) que se perciba como saludable/natural por los consumidores; vi) que tenga una apariencia natural para el consumidor; vii) que proporcione un recubrimiento a los ingredientes después de la preparación de un producto para freír en sartén; viii) que pueda distribuirse uniformemente sobre los ingredientes del plato final; ix) que se descargue

fácilmente del envase x) que no exista la necesidad adicional de añadir aceite y/o grasa a la sartén;

El objetivo de la presente invención se logra mediante la materia objeto de las
5 reivindicaciones independientes. Las reivindicaciones dependientes desarrollan, además, la idea de la presente invención.

En consecuencia, la presente invención proporciona en un primer aspecto un
auxiliar de cocción estable al almacenamiento para recubrir y freír un producto
10 alimenticio, el auxiliar de cocción comprende:

- i) aceite en una cantidad de 2-28 % (en peso de la composición total);
- ii) agua en una cantidad de 20-60 % (en peso de la composición total);
- 15 iii) almidón modificado en una cantidad de 1,3-5,5 % (en peso de la composición total);
- iv) sal en una cantidad de 3-15 % (en peso de la composición total);
- 20 v) azúcar en una cantidad de 0,5-30 % (en peso de la composición total);
- vi) saborizantes en una cantidad de 0,5-45 % (en peso de la composición total);
- 25 vii) emulsionante en una cantidad de 0,1-10 % (en peso de la composición total);

y en donde el auxiliar de cocción tiene una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} a $25 \text{ }^{\circ}\text{C}$ y el aceite y el agua están en la forma de una emulsión.

5 En un segundo aspecto, la invención se refiere a un proceso para preparar el auxiliar de cocción estable al almacenamiento de la presente invención, que comprende las etapas de:

- 10 a) Mezclar los ingredientes que no son sensibles al calor y/o que necesiten una etapa de pasteurización a una velocidad de mezclado de al menos 1500 rpm para formar una emulsión;
- b) calentar la mezcla de la etapa a) a una temperatura de entre $70\text{-}98 \text{ }^{\circ}\text{C}$;
- 15 c) pasteurizar la mezcla de la etapa b) a una temperatura de al menos $72 \text{ }^{\circ}\text{C}$, a una velocidad de mezclado en el rango de 100-500 rpm;
- d) opcionalmente, enfriar la mezcla de la etapa c) a una temperatura menor que $50 \text{ }^{\circ}\text{C}$ y mezclar adicionalmente los ingredientes que son sensibles al
20 calor y/o que no necesitan una etapa de pasteurización a una velocidad de mezclado en el rango de 100-500 rpm;
- e) llenar el auxiliar de cocción resultante de la etapa c) o la etapa d) en contenedores de empaque;

25

en donde la cantidad total de agua de las diferentes etapas del método equivale a 20-60 % en peso del auxiliar de cocción; y en donde la cantidad total de aceite de las diferentes etapas del método equivale a 2-28 % en peso del auxiliar de cocción y en donde la cantidad total de emulsionante de las diferentes etapas del método equivale

a 0,1-10 % en peso del auxiliar de cocción, y en donde el auxiliar de cocción tiene una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} a $25 \text{ }^{\circ}\text{C}$ y en donde el aceite y el agua están en la forma de una emulsión.

- 5 Un tercer aspecto de la invención se refiere a un método para recubrir y freír un producto alimenticio en una sola etapa, en donde el auxiliar de cocción de la presente invención se funde en una sartén caliente o sobre una superficie caliente y el producto alimenticio se fríe directamente en el auxiliar de cocción de la presente invención sin la adición de más grasa o aceite.

10

Incluso otro aspecto de la invención se refiere al uso del auxiliar de cocción de la presente invención para recubrir y freír un producto alimenticio en una sola etapa, en donde el auxiliar de cocción de la presente invención se funde en una sartén caliente o sobre una superficie caliente y el producto alimenticio se fríe directamente en el auxiliar de cocción de la presente invención sin la adición de más grasa o aceite.

15

Sorprendentemente, los inventores determinaron que, cuando se combina una emulsión entre agua y aceite en una relación muy específica con una cantidad predeterminada de un almidón modificado, se puede obtener una composición que tiene una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} a $25 \text{ }^{\circ}\text{C}$. Esta composición se funde bien al entrar en contacto directo con una sartén caliente o sobre una superficie caliente. Además, se adhiere a los productos alimenticios y, al freírse directamente estos productos alimenticios en una sartén caliente o sobre una superficie caliente, les confiere un recubrimiento agradable. No tiene que añadirse aceite o grasa adicional al producto alimenticio para freír, por cuanto la composición, es decir, el auxiliar de cocción de la presente invención ya comprende suficiente aceite para dicha etapa de freír. El hecho de que el aceite se incorpore en una emulsión pastosa con agua y almidón modificado reduce, además, sustancialmente, la salpicadura de aceite durante el proceso de freír, y no ocurre formación de películas y/o ahumado y calcinación. Esta

20

25

es una sola etapa de manipulación muy simple para un consumidor, la cual es muy conveniente, higiénica y proporciona al consumidor un buen resultado satisfactorio de un producto alimenticio recubierto y frito.

5

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCIÓN

La presente invención se refiere a un auxiliar de cocción estable al almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio, el auxiliar de cocción comprende:

10

i) aceite en una cantidad de 2-28 % (en peso de la composición total);

ii) agua en una cantidad de 20-60 % (en peso de la composición total);

15

iii) almidón modificado en una cantidad de 1,3-5,5 % (en peso de la composición total);

iv) sal en una cantidad de 3-15 % (en peso de la composición total);

20

v) azúcar en una cantidad de 0,5-30 % (en peso de la composición total);

vi) saborizantes en una cantidad de 0,5-45 % (en peso de la composición total);

25

vii) emulsionante en una cantidad de 0,1-10 % (en peso de la composición total);

y en donde el auxiliar de cocción tiene una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} a $25 \text{ }^{\circ}\text{C}$ y el aceite y el agua están en la forma de una emulsión.

En una modalidad preferida, la presente invención se refiere a un auxiliar de cocción estable al almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio; el auxiliar de cocción comprende:

- 5 i) aceite en una cantidad de 3-18 % (en peso de la composición total);
- ii) agua en una cantidad de 40-58 % (en peso de la composición total);
- iii) almidón modificado en una cantidad de 2-4,5 % (en peso de la composición
- 10 total);
- iv) sal en una cantidad de 3-9 % (en peso de la composición total);
- v) azúcar en una cantidad de 3-28 % (en peso de la composición total);
- 15 vi) saborizantes en una cantidad de 5-40 % (en peso de la composición total);
- vii) emulsionante, preferentemente proteína de suero de leche en una cantidad
- de 0,25-4 % (en peso de la composición total

20

y en donde el auxiliar de cocción tiene una viscosidad en el rango de 4 a 60 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} a $25 \text{ }^{\circ}\text{C}$ y el aceite y el agua están en la forma de una emulsión.

- 25 El auxiliar de cocción estable al almacenamiento es adecuado para recubrir y freír un producto alimenticio, por ejemplo, en una sartén de cocción, y esto preferentemente en una sola etapa de manipulación por el cocinero o el consumidor.

Por “estable al almacenamiento” se entiende que dicho auxiliar de cocción puede almacenarse de manera segura a temperatura ambiente en un empaque sellado. Particularmente, el auxiliar de cocción puede almacenarse de manera segura durante al menos 6 meses, preferentemente, durante al menos 9 meses, con mayor preferencia, durante al menos 12 meses, a una temperatura ambiente de 25 °C. Dentro de dicho período de estabilidad en almacenamiento, el auxiliar de cocción mantiene su estabilidad organoléptica, al igual que su seguridad microbiológica. Durante ese período, el auxiliar de cocción permanece como una pasta para cumplir su funcionalidad descrita.

10

En una modalidad preferida de la presente invención, el auxiliar de cocción comprende aceite en una cantidad de 2-28 % (en peso de la composición total), preferentemente, de 3-25 %, preferentemente, de 3-20 %, preferentemente, de 3-18 %, con mayor preferencia, de 5-18 %, incluso con mayor preferencia, de 7-15 % (en peso de la composición total).

15

En una modalidad, el aceite del presente auxiliar de cocción es líquido a temperatura ambiente de 25 °C, preferentemente, a una temperatura ambiente de 22 °C.

20

En una modalidad preferida, el aceite es un aceite vegetal. Preferentemente, el aceite se selecciona del grupo que consiste en aceite de palma, oleína de palma, aceite de oliva, aceite de maíz, aceite de girasol, aceite de salvado de arroz, aceite de soya y aceite de canola, o una combinación de estos. La ventaja de tener un aceite vegetal en el auxiliar de cocción de la presente invención es que tales aceites vegetales son más saludables y se aprecian más por los consumidores que los aceites que se originan de muchas otras fuentes tal como la grasa de la leche, la grasa de res o de cerdo.

25

El auxiliar de cocción de la presente invención comprende agua (cantidad total de humedad presente) en una cantidad de 20-60 % (en peso de la composición total), preferentemente, de 30-60 %, preferentemente, de 35-60 %, con mayor preferencia, de 40-58 %, incluso con mayor preferencia, de 45-58 % (en peso de la composición total).

5

En otra modalidad preferida de la presente invención, el auxiliar de cocción comprende almidón modificado en una cantidad de 1,3-5,5 % (en peso de la composición total), preferentemente de 1,5-5,5 %, preferentemente, de 1,8-5,5 %, con mayor preferencia de 2,5-5,5 %, con mayor preferencia, 2,2-5,5 %, aún con
10 mayor preferencia, de 2,3-4,5 % (en peso de la composición total).

El término “almidón modificado” se refiere a un almidón físicamente modificado o químicamente modificado, preferentemente, almidón físicamente modificado que es de alta resistencia al calor y al cizallamiento o una combinación de estos. Los
15 almidones modificados pueden ser de cualquier fuente, tal como maíz, maíz ceroso, maíz ceroso, tapioca, maíz, trigo, papa y arroz y/o combinaciones de estos, y pueden modificarse químicamente, modificarse físicamente, o combinaciones de estos. Preferentemente, los almidones modificados físicamente se tratan con calor-humedad para mejorar la estabilidad del gránulo de almidón.

20

En una modalidad, el almidón modificado del presente auxiliar de cocción está en forma gelatinizada. “Gelatinizada” significa que los enlaces intermoleculares de hidrógeno de las moléculas de almidón modificado se descomponen ante la presencia de agua y calor, lo que produce la alteración de la estructura granular y la pérdida de
25 birrefringencia.

Además, pueden usarse harinas correspondientes como una fuente de almidón. Afín a los almidones, las harinas modificadas correspondientes pueden ser del mismo origen y

variedad botánicos. El experto en la técnica calcula, basado de la cantidad de almidón modificado, cuánta harina modificada debe usarse para estar dentro de esta invención.

El término “emulsionante” se selecciona del grupo que consiste en emulsionante
5 basado en proteína, proteína de suero de leche, proteína de guisante, proteína de papa, yema de huevo, lecitina, mostaza, lecitina de soya, lecitina de girasol, fosfatos de sodio, estearoil lactilato de sodio, éster diacetil tartárico de monoglicérido (DATEM), poliglicerol-polirricinoleato (PGPR), monoglicérido y monodiglicérido o una combinación de estos. En una modalidad más preferida el
10 término “emulsionante” se selecciona del grupo que consiste en proteína basada en emulsionante seleccionado de proteína de suero de leche, proteína de guisante, proteína de papa o una combinación de estos. La concentración mencionada de la proteína en la proteína basada en emulsionante es la cantidad total de proteína. La persona experta en la técnica calcula basada en la cantidad de almidón, cuánto
15 emulsionante debe usarse para estar dentro de esta invención. En una modalidad adicional, la composición comprende un emulsionante en una cantidad de 0,1-10 % (en peso de la composición total), preferentemente, de 0,1-8 %, preferentemente, de 0,1-5 %, preferentemente, de 0,1-4 %, preferentemente, de 0,2-3 %, preferentemente, de 0,25-4 %, preferentemente, de 0,25-3 %, con mayor
20 preferencia, de 0,25-2,5 %, incluso con mayor preferencia, 0,4-2 %, incluso con mayor preferencia, 0,4-1 % (en peso de la composición total).

El auxiliar de cocción de la presente invención comprende un emulsionante seleccionado de proteína de suero de leche en una cantidad de 0,1-10 % (en peso
25 de la composición total), preferentemente, de 0,1-8 %, preferentemente, de 0,1-5 %, preferentemente, de 0,1-4 %, preferentemente, de 0,2-3 %, preferentemente, de 0,25-4 %, preferentemente, de 0,25-3 %, con mayor preferencia, de 0,25-2,5 %, incluso con mayor preferencia, 0,4-2 %, incluso con mayor preferencia, 0,4-1 % (en peso de la composición total).

En una modalidad preferida, el auxiliar de cocción de la presente invención no comprende un polisacárido no amiláceo.

El término “polisacáridos no amiláceos” se selecciona del grupo que consiste en
5 goma xantana, goma guar, goma de algarrobo, carboximetilcelulosa, alginato, pectina, agar, carragenina y gelatina, o una combinación de estos. Las harinas correspondientes como una fuente de almidón no se consideran un polisacárido no amiláceo.

10 “Sal” se refiere a cualquier sal de metal alcalino adecuada o mezcla de esta. En una modalidad, la sal usada en la composición es, típicamente, pero sin limitarse a, cloruro de sodio. Por ejemplo, puede usarse cloruro de potasio o puede usarse cualquier producto bajo en sodio que tenga una impresión de sabor de cloruro de sodio, siempre que el sabor en la formulación final sea aceptable. En otra modalidad, la composición
15 comprende sal en el rango de 3 a 15 % (en peso de la composición total), preferentemente, de 3 a 13 %, preferentemente, de 3 a 12 %, preferentemente, de 4 a 10 %, con mayor preferencia, de 5 a 7 % (en peso de la composición total).

“Azúcar” se refiere a cualquier ingrediente que aporte dulzor que sea adecuado para
20 usarse en un producto alimenticio o producto alimenticio concentrado. En una modalidad, el azúcar usado en la composición es, típicamente, pero sin limitarse a, sacarosa. El azúcar puede ser cualquier monosacárido (glucosa, fructosa, galactosa), disacárido (sacarosa, maltosa, lactosa) u oligosacárido y/o cualquier edulcorante artificial (Stevia, aspartamo, sucralosa, neotamo, acesulfamo potásico,
25 sacarina, advantamo) o cualquier combinación de estos. Preferentemente, el azúcar es miel, azúcar blanca, azúcar morena o cualquier combinación de estos. En otra modalidad, la composición comprende azúcar en el rango de 0,5 a 30 % (en peso de la composición total), preferentemente, de 3-25 %, con mayor preferencia, de 6-20 % (en peso de la composición total)

El auxiliar de cocción de la presente invención tiene una viscosidad de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} a $25 \text{ }^{\circ}\text{C}$, medida mediante el uso de un reómetro modular compacto (Physica MCR 300; sistema de medición ST24/1D-2V CC27), a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} a $25 \text{ }^{\circ}\text{C}$. Preferentemente, el auxiliar de cocción tiene una viscosidad de 3 a 60 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} a $25 \text{ }^{\circ}\text{C}$, preferentemente, de 4-60 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} en $25 \text{ }^{\circ}\text{C}$, preferentemente, de 5-60 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} en $25 \text{ }^{\circ}\text{C}$, con mayor preferencia, de 5-55 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} en $25 \text{ }^{\circ}\text{C}$, con mayor preferencia, de 8-50 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} a $25 \text{ }^{\circ}\text{C}$. Los auxiliares de cocción con viscosidades más altas, es decir, una viscosidad mayor que 65 Pa.s, no se prefieren como el auxiliar de cocción de la presente invención. Los auxiliares de cocción con viscosidades menores que aproximadamente 3 Pa.s no se prefieren en la presente invención por cuanto estos son muy líquidos y no son lo suficientemente pastosos.

15

La viscosidad de la composición fluida libre se ha medido mediante el uso de un reómetro compacto modular (Physica MCR 300; sistema de medición ST24/1D-2V CC27), a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} a $25 \text{ }^{\circ}\text{C}$.

La composición del auxiliar de cocción de la presente invención puede comprender, además, un ácido orgánico adecuado que pueda ayudar a mejorar y prolongar la estabilidad en almacenamiento del auxiliar de cocción. Se conoce en la materia que las técnicas de preservación de alimentos tales como la pasteurización, que aumentan la acidez y disminuyen el agua variable, pueden limitar el crecimiento de microorganismos en los alimentos. Los ejemplos de ácidos orgánicos adecuados que pueden añadirse al auxiliar de cocción de la presente invención son ácido cítrico, ácido láctico y/o ácido acético. El auxiliar de cocción de la presente invención tiene un pH con un valor de 5,0 a 3,0, preferentemente, de 4,8 a 3,5.

La actividad de agua del producto es, preferentemente, menor que 0,92, preferentemente, menor que 0,89, preferentemente, de entre 0,6 y 0,92, preferentemente, de entre 0,7 y 0,92, con mayor preferencia, de entre 0,75 y 0,92.

- 5 La composición del presente auxiliar de cocción puede comprender, además, saborizantes. El término “saborizantes” en el contexto de la composición significa agentes saborizantes, ingredientes potenciadores del sabor, hierbas, especias, vegetales, componentes de carne y pescado (en forma húmeda o en polvo), componentes ácidos, caramelo. Los ingredientes potenciadores del sabor pueden
- 10 proporcionarse en la forma de glutamato monosódico (MSG), ribonucleótidos disódicos, hidrolizados de proteína vegetal o extractos de levadura o una combinación de estos, etc. Los componentes ácidos pueden proporcionarse en la forma de, por ejemplo, ácido cítrico, jugo de limón (extractos) o vinagre (extractos) o una combinación de estos. Los agentes saborizantes pueden incluir cilantro,
- 15 jengibre, citronela, canela, cúrcuma, chile, pimentón dulce, mostaza, ajo, cebolla, cúrcuma, tomate, leche de coco, queso, parmesano, romero, polvo de curry, orégano, tomillo, perejil, chile jalapeño, pimienta blanca en polvo y pimienta negra en formato húmedo o seco. En una modalidad adicional, la composición comprende
- 20 saborizantes en una cantidad en el rango de 0,5 a 45 % (en peso de la composición total), preferentemente, entre 0,5 a 40 %, preferentemente, entre 5 a 40 % preferentemente, entre 10 a 40 %, preferentemente, entre 10 a 35 % (en peso de la composición total).

- En un aspecto general, el auxiliar de cocción de la presente invención puede
- 25 prepararse mediante la mezcla de todos los ingredientes entre sí, pasteurización de la mezcla y, después, mediante el vertimiento de la pasta pasteurizada en los contenedores de empaque.

Sin embargo, un aspecto preferido de la presente invención se refiere a un proceso para preparar el auxiliar de cocción estable al almacenamiento de la presente invención, que comprende las etapas de:

- 5 a) Mezclar todos los ingredientes que no sean sensibles al calor o que
 necesiten una etapa de pasteurización a una velocidad de mezclado de al
 menos 1500 rpm para formar una emulsión;
- b) calentar la mezcla de la etapa a) a una temperatura de entre 70-98 °C;
- 10 c) pasteurizar la mezcla de la etapa b) a una temperatura de al menos 72 °C, a
 una velocidad de mezclado en el rango de 100-500 rpm;
- d) opcionalmente, enfriar la mezcla de la etapa c) a una temperatura menor que
15 50 °C y, después, mezclar los ingredientes que son sensibles al calor o que
 no necesitan una etapa de pasteurización a una velocidad de mezclado en el
 rango de 100-500 rpm;
- e) llenar el auxiliar de cocción resultante de la etapa c) o la etapa d) en
20 contenedores de empaque;

y en donde el auxiliar de cocción tiene una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} a 25 °C y el aceite y el agua están en la forma de una emulsión.

25

Pueden adicionarse incluso otros ingredientes seleccionados del grupo que consiste en ácidos orgánicos a la mezcla en la etapa a) y/o después de la etapa de pasteurización d).

Otro aspecto de la presente invención se refiere a un método para recubrir y freír un producto alimenticio en una sola etapa, en donde el auxiliar de cocción de la presente invención se funde en una sartén caliente o sobre una superficie caliente y el producto alimenticio se fríe directamente en el auxiliar de cocción de la presente invención, sin la adición de más grasa o aceite.

Preferentemente, el producto alimenticio es un producto de carne o de vegetales o una combinación de estos.

La expresión “sartén caliente o sobre una superficie caliente” significa que la sartén o la superficie tiene una temperatura adecuada para freír carne y/o vegetales. Se prefieren temperaturas de entre 100-170 °C.

Incluso otro aspecto de la invención se refiere al uso del auxiliar de cocción de la presente invención para recubrir y freír un producto alimenticio en una sola etapa, en donde el auxiliar de cocción de la presente invención se funde en una sartén caliente o sobre una superficie caliente y el producto alimenticio se fríe directamente en el auxiliar de cocción de la presente invención sin la adición de más grasa o aceite.

Los expertos en la técnica comprenderán que pueden combinar libremente todas las características de la presente invención descritas en la presente descripción. Particularmente, las características descritas para el producto de la presente invención pueden combinarse con los métodos de la presente invención y viceversa. Además, pueden combinarse las características descritas para diferentes modalidades de la presente invención.

Otras ventajas y características de la presente invención son evidentes a partir de los ejemplos.

EJEMPLOS

La invención se describe, además, con referencia a los siguientes ejemplos. Se apreciará que la invención, como se reivindica, no pretende limitarse de ninguna
5 manera por estos ejemplos.

Ejemplo 1:

El procedimiento general para preparar el auxiliar de cocción estable al almacenamiento
10 de la invención es el siguiente:

- Se mezclan todos los ingredientes a una velocidad de 1500 rpm para formar una emulsión;
- 15 - se calienta la mezcla a una temperatura de al menos 70 °C durante al menos 2 minutos;
- se pasteuriza la mezcla a una temperatura de al menos 72 °C, a una velocidad de mezclado de entre 150 a 500 rpm durante al menos 5 minutos;
- 20 - se llena la composición en contenedores.

Alternativamente, el procedimiento general para preparar un auxiliar de cocción estable al almacenamiento de la invención es el siguiente:

- 25
- Se mezclan todos los ingredientes, a excepción de los sabores y las pastas de especias frescas para evitar que se pierdan sabor y color, a una velocidad de 1500 rpm para formar una emulsión;

- se calienta la mezcla a una temperatura de al menos 85 °C durante al menos 2 minutos;
- 5 - se pasteuriza la mezcla a una temperatura de al menos 75 °C, a una velocidad de mezclado entre 150 a 500 rpm, preferentemente, entre 150 a 250 rpm, durante al menos 5 minutos;
- 10 - se enfría la mezcla a una temperatura de 50 °C o menor a una velocidad de mezclado de entre 150 a 500 rpm, preferentemente, de entre 150 a 250 rpm;
- 15 - se mezclan los sabores y las pastas de especias frescas a una velocidad de 1000 rpm para evitar la formación de grumos;
- 20 - se llena la composición en contenedores.

Ejemplo 2: Método de fritura en sartén

- 20 - Se precalienta la sartén durante 1 min a temperatura alta (temperatura de la sartén mayor que 100 °C);
- 25 - se agregan 109 g del auxiliar de cocción estable al almacenamiento;
- se esperan 30 s hasta que comience el chisporroteo;
- se agregan 400 g de pechuga de pollo rebanada y se agita durante 5 min a alta temperatura;

- Se agregan 500 g de vegetales rebanados (100 g de cebolleta, 200 g de pimiento dulce, un paquete de 200 g de repollo chino) y se agita durante 5 min a alta temperatura;

5 Ejemplos 3-24:

Se preparó una composición de acuerdo con la invención de acuerdo con el método general que se describe en el Ejemplo 1, mediante el uso de las cantidades de ingredientes en la siguiente tabla y se le cocinó como se describe en el ejemplo 2, evaluando los atributos que se enumeran abajo. Se usaron 8 panelistas internos expertos para evaluar el comportamiento funcional y los productos alimenticios finales de los ejemplos 3-24.

	Ejemplo 3 Referencia	Ejemplo 4	Ejemplo 5	Ejemplo 6	Ejemplo 7
Ingrediente (% p/p)	Cantidad [%]	Cantidad [%]	Cantidad [%]	Cantidad [%]	Cantidad [%]
Agua	48	48	48	48	48
Sal	5	5	5	5	5
Azúcares	24	24	24	24	24
Aceite	10	10	10	10	10
Saborizantes	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2
Almidón	3,8 ⁽¹⁾	3,8 ⁽²⁾	3,8 ⁽³⁾	3,8 ⁽⁴⁾	3,8 ⁽⁵⁾

5	Proteína de suero	1	1	1	1	1
	Viscosidad	23,06 ± 2,89	47,42 ± 7,56	43,21 ±7,97	28,55 ± 1,99	38,65 ± 2,69
	Aw	0,882	0,881	0,885	0,886	0,880
	pH	3,75	3,80	3,81	3,80	3,80
	Fusión	Rápida, chisporroteo	-1 (más lenta que ref)	-1	0	0
	Salpicaduras	no	0	0	1 (mayor que ref)	0
	Formación de películas	no	1 (mayor que ref)	1	0	0
	Glaseado de la carne	Se adhiere a la carne - no a la sartén	-1 (menor que ref)	-1	0	0
	Ahumado/calcinación	no	1 (mayor que ref)	1	0	0
	Recubrimiento del plato final	Bien recubierto	0	0	-1 (menor que ref)	0
10	Cantidad de salsa	Algo de salsa	-1 (menor que ref)	-1	0	0
	Espesor de la salsa	Algo de adherencia, pero no demasiado espesa	1 (más espesa que ref)	1	-1 (menos espesa que ref)	0
15						

20		Ejemplo 8	Ejemplo 9	Ejemplo 10	Ejemplo 11	Ejemplo 12
	Ingrediente (% p/p)	Cantidad [%]	Cantidad [%]	Cantidad [%]	Cantidad [%]	Cantidad [%]
	Agua	52	51	33	48	48
	Sal	5	5	5	5	5
	Azúcares	13	14	24	24	24
	Aceite	10	10	25	10	10
	Saborizantes	15	15	8,2	8,2	8,2
	Almidón	4 ⁽¹⁾	4 ⁽¹⁾	3,8 ⁽¹⁾	3,8 ⁽¹⁾	2,3 ⁽¹⁾
	Proteína de suero	1	1	1	2	1,5
	Viscosidad	56,16 ± 3,59	18,31 ± 3,10	43,94 ± 1,89	24,76 ± 3,09	4,89 ± 1,29
25	Aw	0,900	0,894	0,832	0,885	0,884
	pH	3,91	3,92	3,77	3,81	3,80
	Fusión	-1	1	-1	-1	+1
	Salpicaduras	0	0	0	0	0
	Formación de películas	0	0	0	1	0

5	Glaseado de la carne	na	na	na	-1	-1
	Ahumado/calcinación	1	1	1	1	0
	Recubrimiento del plato final	na	na	na	0	0
	Cantidad de salsa	na	na	na	-1	+1
	Espesor de la salsa	na	na	na	1	-1

10		Ejemplo 13	Ejemplo 14	Ejemplo 15	Ejemplo Comp. 16	Ejemplo Comp. 17
	Ingrediente (% p/p)	Cantidad [%]	Cantidad [%]	Cantidad [%]	Cantidad [%]	Cantidad [%]
	Agua	31	36	35,3	48	48
	Sal	3,7	3,7	4,1	5	5
	Azúcares	23	13,3	14,7	24	23
	Aceite	9,5	10	10	10	10
	Saborizantes	29,5	34,1	32,9	8,2	7
	Almidón	2,7 ⁽¹⁾	2,5 ⁽¹⁾	2,4 ⁽¹⁾	1 ⁽¹⁾	6 ⁽¹⁾
	Maltodextrina	-	-	-	2,8	-
	Proteína de suero	0,6	0,4	0,6	1	1
15	Viscosidad	48,94 ± 2,89	50,62 ± 2,45	47,33 ± 2,75	2,01 ± 0,99	82,14 ± 9,45
	Aw	0,885	0,883	0,885	0,881	0,901
	pH	3,81	3,81	3,81	3,8	3,76
	Fusión	0	0	0	1	-2
	Salpicaduras	0	0	0	2	0
20	Formación de películas	0	0	0	0	2
	Glaseado de la carne	0	0	0	0	-2
	Ahumado/calcinación	0	0	0	1	2
	Recubrimiento del plato final	0	0	0	-1	0
	Cantidad de salsa	0	0	0	0	-2
	Espesor de la salsa	0	-1	-1	-2	2

25		Ejemplo Comp. 18	Ejemplo Comp. 19	Ejemplo Comp. 20	Ejemplo Comp. 21	Ejemplo Comp. 22
	Ingrediente (% p/p)	Cantidad [%]	Cantidad [%]	Cantidad [%]	Cantidad [%]	Cantidad [%]
	Agua	48	48	48	48	25
	Sal	5	5	5	5	5

5	Azúcares	24	24	24	24	24
	Aceite	10	10	10	10	33
	Saborizantes	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2
	Almidón	3,8 ⁽⁶⁾	3,8 ⁽⁷⁾	3,8 ⁽⁸⁾	3,8 ⁽⁹⁾	3,8 ⁽¹⁾
	Proteína de suero	1	1		1	1
	Viscosidad	1,51 ± 0,05	3,09 ± 0,24	3,65 ± 0,02	2,39 ± 0,28	70,35 ± 1,17
	Aw	0,884	0,884	0,887	0,888	0,780
	pH	3,79	3,78	3,78	3,81	3,78
	Fusión	2	1	0	2	0
	Salpicaduras	3	0	0	0	0
10	Formación de películas	0	2	3	2	1
	Glaseado de la carne	1	0	0	-1	na
	Ahumado/calcinación	0	1	na	1	2
	Recubrimiento del plato final	-1	0	na	0	na
	Cantidad de salsa	0	0	na	0	na
	Espesor de la salsa	-1	1	na	1	na

15		Ejemplo Comp. 23	Ejemplo Comp. 24
	Ingrediente (% p/p)	Cantidad [%]	Cantidad [%]
	Agua	33	-
	Sal	5	-
	Azúcares	24	-
	Aceite	25	100
	Saborizantes	8,2	-
20	Almidón	3,8 ⁽⁸⁾	-
	Proteína de suero	1	
	Viscosidad	2,62 ± 0,03	na
	Aw	0,834	na
	pH	3,76	na
	Fusión	2	0
25	Salpicaduras	0	2
	Formación de películas	0	1
	Glaseado de la carne	na	-2
	Ahumado/calcinación	2	1

Recubrimiento del plato final	na	-2
Cantidad de salsa	na	na
Espesor de la salsa	na	na

- 5
- 10
- 15
- 20
- 25
- 30
- 35
- 40
- 45
- 50
- 55
- 60
- 65
- 70
- 75
- 80
- 85
- 90
- 95
- 100
- 105
- 110
- 115
- 120
- 125
- 130
- 135
- 140
- 145
- 150
- 155
- 160
- 165
- 170
- 175
- 180
- 185
- 190
- 195
- 200
- 205
- 210
- 215
- 220
- 225
- 230
- 235
- 240
- 245
- 250
- 255
- 260
- 265
- 270
- 275
- 280
- 285
- 290
- 295
- 300
- 305
- 310
- 315
- 320
- 325
- 330
- 335
- 340
- 345
- 350
- 355
- 360
- 365
- 370
- 375
- 380
- 385
- 390
- 395
- 400
- 405
- 410
- 415
- 420
- 425
- 430
- 435
- 440
- 445
- 450
- 455
- 460
- 465
- 470
- 475
- 480
- 485
- 490
- 495
- 500
- 505
- 510
- 515
- 520
- 525
- 530
- 535
- 540
- 545
- 550
- 555
- 560
- 565
- 570
- 575
- 580
- 585
- 590
- 595
- 600
- 605
- 610
- 615
- 620
- 625
- 630
- 635
- 640
- 645
- 650
- 655
- 660
- 665
- 670
- 675
- 680
- 685
- 690
- 695
- 700
- 705
- 710
- 715
- 720
- 725
- 730
- 735
- 740
- 745
- 750
- 755
- 760
- 765
- 770
- 775
- 780
- 785
- 790
- 795
- 800
- 805
- 810
- 815
- 820
- 825
- 830
- 835
- 840
- 845
- 850
- 855
- 860
- 865
- 870
- 875
- 880
- 885
- 890
- 895
- 900
- 905
- 910
- 915
- 920
- 925
- 930
- 935
- 940
- 945
- 950
- 955
- 960
- 965
- 970
- 975
- 980
- 985
- 990
- 995
- 1000
- 1005
- 1010
- 1015
- 1020
- 1025
- 1030
- 1035
- 1040
- 1045
- 1050
- 1055
- 1060
- 1065
- 1070
- 1075
- 1080
- 1085
- 1090
- 1095
- 1100
- 1105
- 1110
- 1115
- 1120
- 1125
- 1130
- 1135
- 1140
- 1145
- 1150
- 1155
- 1160
- 1165
- 1170
- 1175
- 1180
- 1185
- 1190
- 1195
- 1200
- 1205
- 1210
- 1215
- 1220
- 1225
- 1230
- 1235
- 1240
- 1245
- 1250
- 1255
- 1260
- 1265
- 1270
- 1275
- 1280
- 1285
- 1290
- 1295
- 1300
- 1305
- 1310
- 1315
- 1320
- 1325
- 1330
- 1335
- 1340
- 1345
- 1350
- 1355
- 1360
- 1365
- 1370
- 1375
- 1380
- 1385
- 1390
- 1395
- 1400
- 1405
- 1410
- 1415
- 1420
- 1425
- 1430
- 1435
- 1440
- 1445
- 1450
- 1455
- 1460
- 1465
- 1470
- 1475
- 1480
- 1485
- 1490
- 1495
- 1500
- 1505
- 1510
- 1515
- 1520
- 1525
- 1530
- 1535
- 1540
- 1545
- 1550
- 1555
- 1560
- 1565
- 1570
- 1575
- 1580
- 1585
- 1590
- 1595
- 1600
- 1605
- 1610
- 1615
- 1620
- 1625
- 1630
- 1635
- 1640
- 1645
- 1650
- 1655
- 1660
- 1665
- 1670
- 1675
- 1680
- 1685
- 1690
- 1695
- 1700
- 1705
- 1710
- 1715
- 1720
- 1725
- 1730
- 1735
- 1740
- 1745
- 1750
- 1755
- 1760
- 1765
- 1770
- 1775
- 1780
- 1785
- 1790
- 1795
- 1800
- 1805
- 1810
- 1815
- 1820
- 1825
- 1830
- 1835
- 1840
- 1845
- 1850
- 1855
- 1860
- 1865
- 1870
- 1875
- 1880
- 1885
- 1890
- 1895
- 1900
- 1905
- 1910
- 1915
- 1920
- 1925
- 1930
- 1935
- 1940
- 1945
- 1950
- 1955
- 1960
- 1965
- 1970
- 1975
- 1980
- 1985
- 1990
- 1995
- 2000
- 2005
- 2010
- 2015
- 2020
- 2025
- 2030
- 2035
- 2040
- 2045
- 2050
- 2055
- 2060
- 2065
- 2070
- 2075
- 2080
- 2085
- 2090
- 2095
- 2100
- 2105
- 2110
- 2115
- 2120
- 2125
- 2130
- 2135
- 2140
- 2145
- 2150
- 2155
- 2160
- 2165
- 2170
- 2175
- 2180
- 2185
- 2190
- 2195
- 2200
- 2205
- 2210
- 2215
- 2220
- 2225
- 2230
- 2235
- 2240
- 2245
- 2250
- 2255
- 2260
- 2265
- 2270
- 2275
- 2280
- 2285
- 2290
- 2295
- 2300
- 2305
- 2310
- 2315
- 2320
- 2325
- 2330
- 2335
- 2340
- 2345
- 2350
- 2355
- 2360
- 2365
- 2370
- 2375
- 2380
- 2385
- 2390
- 2395
- 2400
- 2405
- 2410
- 2415
- 2420
- 2425
- 2430
- 2435
- 2440
- 2445
- 2450
- 2455
- 2460
- 2465
- 2470
- 2475
- 2480
- 2485
- 2490
- 2495
- 2500
- 2505
- 2510
- 2515
- 2520
- 2525
- 2530
- 2535
- 2540
- 2545
- 2550
- 2555
- 2560
- 2565
- 2570
- 2575
- 2580
- 2585
- 2590
- 2595
- 2600
- 2605
- 2610
- 2615
- 2620
- 2625
- 2630
- 2635
- 2640
- 2645
- 2650
- 2655
- 2660
- 2665
- 2670
- 2675
- 2680
- 2685
- 2690
- 2695
- 2700
- 2705
- 2710
- 2715
- 2720
- 2725
- 2730
- 2735
- 2740
- 2745
- 2750
- 2755
- 2760
- 2765
- 2770
- 2775
- 2780
- 2785
- 2790
- 2795
- 2800
- 2805
- 2810
- 2815
- 2820
- 2825
- 2830
- 2835
- 2840
- 2845
- 2850
- 2855
- 2860
- 2865
- 2870
- 2875
- 2880
- 2885
- 2890
- 2895
- 2900
- 2905
- 2910
- 2915
- 2920
- 2925
- 2930
- 2935
- 2940
- 2945
- 2950
- 2955
- 2960
- 2965
- 2970
- 2975
- 2980
- 2985
- 2990
- 2995
- 3000
- 3005
- 3010
- 3015
- 3020
- 3025
- 3030
- 3035
- 3040
- 3045
- 3050
- 3055
- 3060
- 3065
- 3070
- 3075
- 3080
- 3085
- 3090
- 3095
- 3100
- 3105
- 3110
- 3115
- 3120
- 3125
- 3130
- 3135
- 3140
- 3145
- 3150
- 3155
- 3160
- 3165
- 3170
- 3175
- 3180
- 3185
- 3190
- 3195
- 3200
- 3205
- 3210
- 3215
- 3220
- 3225
- 3230
- 3235
- 3240
- 3245
- 3250
- 3255
- 3260
- 3265
- 3270
- 3275
- 3280
- 3285
- 3290
- 3295
- 3300
- 3305
- 3310
- 3315
- 3320
- 3325
- 3330
- 3335
- 3340
- 3345
- 3350
- 3355
- 3360
- 3365
- 3370
- 3375
- 3380
- 3385
- 3390
- 3395
- 3400
- 3405
- 3410
- 3415
- 3420
- 3425
- 3430
- 3435
- 3440
- 3445
- 3450
- 3455
- 3460
- 3465
- 3470
- 3475
- 3480
- 3485
- 3490
- 3495
- 3500
- 3505
- 3510
- 3515
- 3520
- 3525
- 3530
- 3535
- 3540
- 3545
- 3550
- 3555
- 3560
- 3565
- 3570
- 3575
- 3580
- 3585
- 3590
- 3595
- 3600
- 3605
- 3610
- 3615
- 3620
- 3625
- 3630
- 3635
- 3640
- 3645
- 3650
- 3655
- 3660
- 3665
- 3670
- 3675
- 3680
- 3685
- 3690
- 3695
- 3700
- 3705
- 3710
- 3715
- 3720
- 3725
- 3730
- 3735
- 3740
- 3745
- 3750
- 3755
- 3760
- 3765
- 3770
- 3775
- 3780
- 3785
- 3790
- 3795
- 3800
- 3805
- 3810
- 3815
- 3820
- 3825
- 3830
- 3835
- 3840
- 3845
- 3850
- 3855
- 3860
- 3865
- 3870
- 3875
- 3880
- 3885
- 3890
- 3895
- 3900
- 3905
- 3910
- 3915
- 3920
- 3925
- 3930
- 3935
- 3940
- 3945
- 3950
- 3955
- 3960
- 3965
- 3970
- 3975
- 3980
- 3985
- 3990
- 3995
- 4000
- 4005
- 4010
- 4015
- 4020
- 4025
- 4030
- 4035
- 4040
- 4045
- 4050
- 4055
- 4060
- 4065
- 4070
- 4075
- 4080
- 4085
- 4090
- 4095
- 4100
- 4105
- 4110
- 4115
- 4120
- 4125
- 4130
- 4135
- 4140
- 4145
- 4150
- 4155
- 4160
- 4165
- 4170
- 4175
- 4180
- 4185
- 4190
- 4195
- 4200
- 4205
- 4210
- 4215
- 4220
- 4225
- 4230
- 4235
- 4240
- 4245
- 4250
- 4255
- 4260
- 4265
- 4270
- 4275
- 4280
- 4285
- 4290
- 4295
- 4300
- 4305
- 4310
- 4315
- 4320
- 4325
- 4330
- 4335
- 4340
- 4345
- 4350
- 4355
- 4360
- 4365
- 4370
- 4375
- 4380
- 4385
- 4390
- 4395
- 4400
- 4405
- 4410
- 4415
- 4420
- 4425
- 4430
- 4435
- 4440
- 4445
- 4450
- 4455
- 4460
- 4465
- 4470
- 4475
- 4480
- 4485
- 4490
- 4495
- 4500
- 4505
- 4510
- 4515
- 4520
- 4525
- 4530
- 4535
- 4540
- 4545
- 4550
- 4555
- 4560
- 4565
- 4570
- 4575
- 4580
- 4585
- 4590
- 4595
- 4600
- 4605
- 4610
- 4615
- 4620
- 4625
- 4630
- 4635
- 4640
- 4645
- 4650
- 4655
- 4660
- 4665
- 4670
- 4675
- 4680
- 4685
- 4690
- 4695
- 4700
- 4705
- 4710
- 4715
- 4720
- 4725
- 4730
- 4735
- 4740
- 4745
- 4750
- 4755
- 4760
- 4765
- 4770
- 4775
- 4780
- 4785
- 4790
- 4795
- 4800
- 4805
- 4810
- 4815
- 4820
- 4825
- 4830
- 4835
- 4840
- 4845
- 4850
- 4855
- 4860
- 4865
- 4870
- 4875
- 4880
- 4885
- 4890
- 4895
- 4900
- 4905
- 4910
- 4915
- 4920
- 4925
- 4930
- 4935
- 4940
- 4945
- 4950
- 4955
- 4960
- 4965
- 4970
- 4975
- 4980
- 4985
- 4990
- 4995
- 5000
- 5005
- 5010
- 5015
- 5020
- 5025
- 5030
- 5035
- 5040
- 5045
- 5050
- 5055
- 5060
- 5065
- 5070
- 5075
- 5080
- 5085
- 5090
- 5095
- 5100
- 5105
- 5110
- 5115
- 5120
- 5125
- 5130
- 5135
- 5140
- 5145
- 5150
- 5155
- 5160
- 5165
- 5170
- 5175
- 5180
- 5185
- 5190
- 5195
- 5200
- 5205
- 5210
- 5215
- 5220
- 5225
- 5230
- 5235
- 5240
- 5245
- 5250
- 5255
- 5260
- 5265
- 5270
- 5275
- 5280
- 5285
- 5290
- 5295
- 5300
- 5305
- 5310
- 5315
- 5320
- 5325
- 5330
- 5335
- 5340
- 5345
- 5350
- 5355
- 5360
- 5365
- 5370
- 5375
- 5380
- 5385
- 5390
- 5395
- 5400
- 5405
- 5410
- 5415
- 5420
- 5425
- 5430
- 5435
- 5440
- 5445
- 5450
- 5455
- 5460
- 5465
- 5470
- 5475
- 5480
- 5485
- 5490
- 5495
- 5500
- 5505
- 5510
- 5515
- 5520
- 5525
- 5530
- 5535
- 5540
- 5545
- 5550
- 5555
- 5560
- 5565
- 5570
- 5575
- 5580
- 5585
- 5590
- 5595
- 5600
- 5605
- 5610
- 5615
- 5620
- 5625
- 5630
- 5635
- 5640
- 5645
- 5650
- 5655
- 5660
- 5665
- 5670
- 5675
- 5680
- 5685
- 5690
- 5695
- 5700
- 5705
- 5710
- 5715
- 5720
- 5725
- 5730
- 5735
- 5740
- 5745
- 5750
- 5755
- 5760
- 5765
- 5770
- 5775
- 5780
- 5785
- 5790
- 5795
- 5800
- 5805
- 5810
- 5815
- 5820
- 5825
- 5830
- 5835
- 5840
- 5845
- 5850
- 5855
- 5860
- 5865
- 5870
- 5875
- 5880
- 5885
- 5890
- 5895
- 5900
- 5905
- 5910
- 5915
- 5920
- 5925
- 5930
- 5935
- 5940
- 5945
- 5950
- 5955
- 5960
- 5965
- 5970
- 5975
- 5980
- 5985
- 5990
- 5995
- 6000
- 6005
- 6010
- 6015
- 6020
- 6025
- 6030
- 6035
- 6040
- 6045
- 6050
- 6055
- 6060
- 6065
- 6070
- 6075
- 6080
- 6085
- 6090
- 6095
- 6100
- 6105
- 6110
- 6115
- 6120
- 6125
- 6130
- 6135
- 6140
- 6145
- 6150
- 6155
- 6160
- 6165
- 6170
- 6175
- 6180
- 6185
- 6190
- 6195
- 6200
- 6205
- 6210
- 6215
- 6220
- 6225
- 6230
- 6235
- 6240
- 6245
- 6250
- 6255
- 6260
- 6265
- 6270
- 6275
- 6280
- 6285
- 6290
- 6295
- 6300
- 6305
- 6310
- 6315
- 6320
- 6325
- 6330
- 6335
- 6340
- 6345
- 6350
- 6355
- 6360
- 6365
- 6370
- 6375
- 6380
- 6385
- 6390
- 6395
- 6400
- 6405
- 6410
- 6415
- 6420
- 6425
- 6430
- 6435
- 6440
- 6445
- 6450
- 6455
- 6460
- 6465
- 6470
- 6475
- 6480
- 6485
- 6490
- 6495
- 6500
- 6505
- 6510
- 6515
- 6520
- 6525
- 6530
- 6535
- 6540
- 6545
- 6550
- 6555
- 6560
- 6565
- 6570
- 6575
- 6580
- 6585
- 6590
- 6595
- 6600
- 6605
- 6610
- 6615
- 6620
- 6625
- 6630
- 6635
- 6640
- 6645
- 6650
- 6655
- 6660
- 6665
- 6670
- 6675
- 6680
- 6685
- 6690
- 6695
- 6700
- 6705
- 6710
- 6715
- 6720
- 6725
- 6730
- 6735
- 6740
- 6745
- 6750
- 6755
- 6760
- 6765
- 6770
- 6775
- 6780
- 6785
- 6790
- 6795
- 6800
- 6805
- 6810
- 6815
- 6820
- 6825
- 6830
- 6835
- 6840
- 6845
- 6850
- 6855
- 6860
- 6865
- 6870
- 6875
- 6880
- 6885
- 6890
- 6895
- 6900
- 6905
- 6

baja de azúcar. El ejemplo 10 es una receta con una cantidad de aceite de 25 % en peso. Los ejemplos 11-15 usan una cantidad diferente de almidones y emulsionantes. Los ejemplos 16-24 son ejemplos comparativos. El ejemplo 16 muestra una receta con una cantidad de almidón de 2 % en peso. El ejemplo 17 muestra una receta con una cantidad de almidón de 6 % en peso. Los ejemplos 18-21 usan almidones diferentes. Los ejemplos 22-23 muestran ejemplos comparativos que usan cantidades altas de aceite. El ejemplo 24 describe un método tradicional de preparación que solo usa aceite para freír la carne y los vegetales. Además de las salpicaduras de aceite, la carne final preparada era muy seca en comparación con todos los ejemplos 3-15.