

REIVINDICACIONES

1. 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 2-28 % (en peso de la composición total);

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

10

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);

15

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);

20

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

25

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 forma de una emulsión.

2. El auxiliar de cocción de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el almidón modificado es un almidón modificado química y/o físicamente.

3. El auxiliar de cocción de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el almidón modificado es un almidón modificado físicamente.
4. El auxiliar de cocción de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1-3,
5 en donde el almidón modificado está en forma gelatinizada.
5. El auxiliar de cocción de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1-4, en donde el emulsionante es un emulsionante basado en proteína.
- 10 6. El auxiliar de cocción de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1-5, en donde el emulsionante se selecciona de proteína de suero de leche, proteína de guisante, proteína de papa o una combinación de estos.
- 15 7. El auxiliar de cocción de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1-6, en donde el auxiliar de cocción comprende aceite en una cantidad de 3-18 %, agua en una cantidad de 40-58 %, almidón en una cantidad de 2-5 %, emulsionante en una cantidad de 0,4-2 %, sal en una cantidad de 3-9 %, azúcar en una cantidad de 3-28 % y saborizante en una cantidad de 5-40 % (en peso de la composición total).
- 20 8. El auxiliar de cocción de acuerdo con una de las reivindicaciones 1-7, en donde el aceite es un aceite vegetal seleccionado preferentemente 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,
25 o una combinación de estos.
9. El auxiliar de cocción de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1-8, en donde el auxiliar de cocción no incluye polisacáridos no amiláceos.

10. Un proceso para preparar un auxiliar de cocción estable al almacenamiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 1-9, que comprende las etapas de:

a) mezclar los ingredientes que no son sensibles al calor y/o que necesitan una etapa de pasteurización a una velocidad de mezclado en el rango de 1500 rpm para formar una emulsión;

b) calentar la mezcla de la etapa a) a una temperatura de entre 70-98 °C;

c) pasteurizar la mezcla de la etapa b) a una temperatura de al menos 72 °C, preferentemente al menos 80 °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 °C y mezclar adicionalmente los ingredientes que son sensibles al 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;

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 forma de una emulsión.

11. El proceso de acuerdo con la reivindicación 10, en donde se añaden ingredientes adicionales seleccionados del grupo que consiste en ácidos orgánicos a la mezcla en la etapa a) y/o la etapa d).

12. Un método para recubrir y freír un producto alimenticio en una sola etapa de manipulación, en donde el producto alimenticio se pone en contacto y se calienta junto con el auxiliar de cocción de acuerdo con una de las reivindicaciones 1-9 en una sartén caliente o sobre una superficie caliente, sin la adición de grasa adicional o aceite.

13. El método de acuerdo con la reivindicación 12, en donde el producto alimenticio es un producto de carne y/o vegetales.

14. Uso del auxiliar de cocción de acuerdo con una de las reivindicaciones 1-9 para recubrir y freír un producto alimenticio en una sola etapa de manipulación, al poner el producto alimenticio en contacto y calentarlo junto con el auxiliar de cocción en una sartén caliente o sobre una superficie caliente sin la adición de grasa adicional o aceite.