

REIVINDICACIONES

1- Proceso de preparación de la pasta de ñame biofermentada con condiciones ambientales de temperatura entre 1°C a 40°C y Humedad relativa entre 1% a 90% en las etapas que no se mencionan condiciones ambientales, CARACTERIZADO por las siguientes etapas:

- a) Seleccionar tubérculo de la variedad de ñame Dioscorea Rotundata.
- b) Retirar la corteza del ñame.
- c) Enjuagar tubérculo sin corteza depositando en recipiente para enjuague en una solución de agua entre el 99% y el 99.9% con entre 1% y 0.1% de Hipoclorito de Sodio.
- d) Cortar el ñame en cubos de entre 2cm y 4 cm de espesor.
- e) Calentar los cubos de ñame previamente cortados en agua a temperatura entre 30°C y 60°C por un lapso entre 5 minutos a 10 minutos.
- f) Agregar al agua una solución acidificante de 0.5% Ácido Cítrico y de 0.5% alcalinizante tomado de Bicarbonato de Sodio para detener el deterioro en los procesos de almacenamiento.
- g) Moler los cubos de ñame para obtener una pasta, con molino de cedazo de 0,3175cm a 2,54cm (1/8 pulgadas a 1 pulgada).
- h) Mezclar entre 90% y 96% de la pasta de ñame obtenida tras la molienda; entre 2% a 5% de miel de abejas de 88% grados Brix a 89% grados Brix y entre 2% a 5% de la pre-mezcla de estimuladores del crecimiento bacteriano que se compone de entre 60% a 80% de Nitrógeno No Proteico (NNP); 6% a 8% de macro mineral seleccionado de Calcio, Fósforo, Potasio y Magnesio o sus mezclas y combinaciones; 7% a 8% de micro mineral seleccionado de Cobre, Zinc, Manganeso, Cobalto, Azufre, Selenio, Yodo, Hierro o sus mezclas y combinaciones; 0.5% a 1% de Vitaminas hidrosolubles seleccionadas de Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B3, Vitamina B5, Vitamina B12, y Vitamina C o sus mezclas y combinaciones; 5% a 7% de Carbohidratos solubles seleccionados de Fructosa, Sacarosa con 70% - 85% de Grados Brix; 2% a 3% de Bentonita de sodio como intercambiador iónico; 2% a 4% de sal (NaCl); y 0.3% a 0.8% de Ácido Cítrico.

- i) Agitar entre 10 minutos a 15 minutos en una mezcladora horizontal de 60 RPM.
- j) Reposar en un recipiente entre 20 días a 24 días para obtener la pasta de ñame biofermentada.

5

**2-** Pasta de ñame biofermentada CARACTERIZADA por una composición porcentual de entre 90% y 96% de pasta de tubérculo de la variedad de ñame Dioscorea Rotundata; entre 2% a 5% de miel de abejas de 88% grados Brix a 89% grados Brix y entre 2% a 5% de pre-mezcla de 60% a 80% de Nitrógeno No Proteico (NNP); 6% a 8% de macro mineral seleccionado de Calcio, Fósforo, Potasio y Magnesio o sus mezclas y combinaciones; 7% a 8% de micro mineral seleccionado de Cobre, Zinc, Manganeso, Cobalto, Azufre, Selenio, Yodo, Hierro o sus mezclas y combinaciones; 0.5% a 1% de Vitaminas hidrosolubles seleccionadas de Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B3, Vitamina B5, Vitamina B12, y Vitamina C o sus mezclas y combinaciones; 5% a 7% de Carbohidratos solubles seleccionados de Fructosa, Sacarosa con 70% - 85% de Grados Brix; 2% a 3% de Bentonita de sodio como intercambiador iónico; 2% a 4% de sal (NaCl); y 0.3% a 0.8% de Ácido Cítrico.

10

15

20