

CAPÍTULO REIVINDICATORIO MODIFICADO

(Primer Examen de Fondo)

1. Un sazónador líquido similar a una salsa de soya que tiene una concentración de sal de menos del 4% (p/v), y que comprende 20 ppm (p/v) o más de alcohol isoamílico, 6 ppm (p/v) o más de 2-feniletanol, 9 ppm (p/v) o más de alcohol isobutílico, 10 ppm (p/v) o más de 4-hidroxí-(2 o 5)-etil-(5 o 2)-metil-3(2H)-furanona (HEMF) con respecto a una concentración de nitrógeno total de 1,0% (p/v), y un contenido de alcohol menor o igual a 7% (p/v).
2. El sazónador líquido similar a salsa de soya según la Reivindicación 1, que contiene 50 ppm (p/v) o menos de iones de sodio.
3. Un método para producir el sazónador líquido similar a salsa de soya de la Reivindicación 1 o 2, el cual comprende los pasos de:
 1. inocular granos de materia prima principalmente de soya o trigo con un molde *kaji* para preparar un *kaji* sólido y añadir agua o solución salina para descomponer con calor una *moromi* con una concentración de sal de menos de 4% (p/v);
 2. pasteurizar la *moromi* obtenida en el paso 1 antes de la separación sólido-líquido;
 3. inocular la *moromi* pasteurizada obtenida en el paso 2 con levadura y fermentar la *moromi* con la levadura en un recipiente estructurado para bloquear el interior del contenedor del aire del ambiente y adaptado para reducir la contaminación con microorganismos dañinos; y
 4. prensar la *moromi* después de la fermentación de la levadura.
