

REIVINDICACIONES

1. Un ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de grasa total entre 1% a 40% el cual genera una reducción de grasa del 1%-95% con respecto a una formulación tradicional caracterizado porque comprende nanopartículas microencapsuladas de aceite vegetal, en donde las nanopartículas microencapsuladas tienen un tamaño de partícula entre 50 y 600 nm y comprenden portadores aceptables para la línea de alimentos tales como: carbohidratos seleccionados de almidón nativo de maíz, de yuca, de papa, harina de trigo y mezcla de los mismos, en proporciones de 1%-20% de la composición junto con materiales encapsulantes en proporción de 1% a 20% en la composición, en donde el material encapsulante se selecciona de maltodextrinas DE 4-7; 10-12, 18-20 y 30-45, estabilizantes seleccionados de mono y di glicéridos, carboximetilcelulosa; y reguladores de pH en una proporción de 0,1% a 5% de la composición en donde los reguladores de pH se seleccionan del grupo que consiste de mono, di y tri polifosfatos de sodio.
2. El ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de grasa total entre 1% a 40% de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque las nanopartículas microencapsuladas de aceite vegetal contienen aceite vegetal seleccionado del grupo que consiste en girasol, oliva, trigo, palma aguacate: tanto de la pulpa como de la semilla, soya, ajonjolí, arroz, maíz, lino (aceite de linaza), cártamo, cáñamo, almendra, sachá inchi, coco, manteca de cacao, canola y mezcla de los mismos en una proporción de desde 5% hasta 95% en peso dentro de la composición.
3. El ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de grasa total entre 1% a 40% de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque las nanopartículas microencapsuladas de aceite vegetal, comprenden además proteínas seleccionadas del grupo que consiste de proteína de caseinato de sodio, caseinato de calcio, lactoalbumina, lactoglobulina, ovoglobulinas, ovoalbúminas, proteína de soya, de arroz, de arveja o mezclas de las mismas, en proporciones dentro de la composición de 1%- 40%.

4. El ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de grasa total entre 1% a 40% de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque las nanopartículas microencapsuladas contienen además proteína microbiana de proteína de biomasa de levadura y biomasa de bacterias como lactobacillus o mezclas de las mismas, en proporciones dentro de la composición de 1%-30%.
5. El ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de grasa total entre 1% a 40% de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque los estabilizantes son mono y diglicéridos de ácidos grasos, en proporciones del 0,1% al 10% dentro de la composición.
6. El ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de grasa total entre 1% a 40% de acuerdo con la reivindicación 2, caracterizado porque en las nanopartículas el aceite vegetal está en proporción de 5%-95% en la composición y proteína en proporción de 1% a 40% en la composición.
7. Un producto de panadería, repostería o pastelería, caracterizado porque comprende un ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería, de acuerdo con la reivindicación 1 o 2.