

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento para producir un producto seco hecho de fruta, en donde el procedimiento comprende los siguientes pasos:
 - a) proporcionar componentes de una variedad de fruta;
 - b) triturar los componentes de la una variedad de fruta para formar una masa húmeda, en donde el contenido de agua de la masa húmeda es de materia prima de la variedad de fruta;
 - c) presecar la masa húmeda, con lo que el contenido de agua de la masa se reduce a una proporción en masa de 60% a 35%;
en donde la etapa c) se lleva a cabo bajo presión parcial reducida de oxígeno de 50-20mbar y a una temperatura de 50-80°C;
 - d) secar por microondas la masa presecada en condiciones de presión reducida,
en donde la etapa d) se lleva a cabo bajo condiciones de presión reducida entre 20-100 mbar y a una temperatura entre 50-80°C, y
en donde el contenido de agua del producto seco resultante es 2-10% de la masa del producto seco.
2. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la etapa c) se realiza a una temperatura de 50-70°C.
3. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la etapa d) se realiza en condiciones de presión reducida de 30-20 mbar.
4. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la etapa c) se realiza durante 3-5 horas.
5. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la etapa a) comprende proporcionar componentes de dos variedades de fruta diferentes.
6. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en donde se proporcionan adicionalmente componentes de una variedad vegetal.
7. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la etapa b) comprende formar un puré con los componentes de una variedad de fruta para

formar una masa inyectable.

8. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende, además: volver a secar la masa secada por microondas, en donde el secado posterior de la masa secada por microondas se realiza hasta un contenido de agua de 2-10% en masa del producto seco.
9. Un producto seco hecho de frutas, el producto seco comprende: componentes triturados de una variedad de fruta, en donde la proporción de constituyentes triturados de una variedad de fruta en el producto seco es 80-95% en masa, en donde el contenido de agua del producto seco es 2-10% en masa, en donde el producto seco comprende una textura crujiente, y en donde el producto seco comprende un diámetro medio de poro de 15 a 400 micrómetros.
10. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde el producto seco presenta una superficie, la superficie del producto seco tiene un valor de luminosidad en el espacio de color $L^*a^*b^*$ con una desviación estándar menor a 10.
11. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde la textura crujiente se caracteriza por una gráfica fuerza-tiempo según el procedimiento Liu para el producto seco que tiene al menos 5 picos y al menos 3 picos que tienen una altura de pico de al menos 5% de la altura del pico máximo.
12. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde el producto seco no comprende un material aglutinante.
13. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde una variedad de fruta se selecciona del grupo que consiste en piña, aronia, plátano, dátil, fresa, goji, frambuesa, arándano, mora, kiwi, melón, higo, durazno, chabacano, uva, physalis, grosella, toronja, naranja, lima, limón, coco, pera, acerola, mandarina, chirimoya, fruta del dragón, granada, guayaba, rosa mosqueta, cereza, lichi, mango, fruta de la pasión, mirabel, ciruela, arándano rojo, espino amarillo, membrillo, grosella espinosa, azaí, saúco, papaya, lúcuma y cualquier combinación de dos o más de estos.

- 14.** El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde la masa comprende además un material vegetal triturado, en donde el un material vegetal triturado se selecciona del grupo que consiste en aguacate, calabaza, zanahoria, tomate, calabacín, cebolla, ajo, cúrcuma, remolacha, papa, pimiento, espinaca, maíz, alcachofa, berenjena, pepino, rábano, poro, camote, coliflor, brócoli, col morada, col blanca, tirabeques, chícharos frescos, frijoles, hinojo, jengibre, colinabo, chirivía, ruibarbo, col de Bruselas, salsifí negro, apio, col china, canónigo, arúgula, acelga, achicoria, col rizada, lechuga, lechuga iceberg, maca, brotes, champiñones, chiles, aceitunas y cualquier combinación de dos o más de estos.
- 15.** El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde el producto seco comprende además una especia, en donde una especia se selecciona del grupo que consiste en curry, cúrcuma, jengibre, canela, pimentón en polvo, ajo en polvo, alcaravea, pimienta, sal, chile en polvo, comino, cardamomo, semillas de cilantro, nuez moscada, cáscara de naranja, cáscara de limón, azafrán y cualquier combinación de dos o más de estos.
- 16.** El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde el producto seco comprende además hierbas, en donde las hierbas se seleccionan del grupo que consiste en perejil, albahaca, cebollino, eneldo, orégano, romero, mejorana, apio, salvia, ajo de oso, ajedrea, borraja, ortiga, estragón, perifollo, cilantro, menta, aspérula y cualquier combinación de dos o más de estos.
- 17.** El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde el producto seco comprende un tipo de semilla, en donde el un tipo de semilla se selecciona del grupo que consiste en semillas de linaza, semillas de chía, ajonjolí, semillas de cáñamo, semillas de zaragatona, semillas de girasol, semillas de amapola, semillas de calabaza, piñones, semillas de comino, semillas de hinojo, anís, semillas de fenogreco, semillas de mostaza y cualquier combinación de dos o más de estos.