

REIVINDICACIONES

1. Método de obtención de harina proteica hidrolizada de visceras de trucha con capacidad antioxidante y antimicrobiana para procesos de alimentación animal caracterizado porque comprende las etapas de:

- Adicionar ácido fórmico en relación 2,5% (peso/volumen) a vísceras de trucha;
- Agitar manualmente la mezcla conformada por vísceras y ácido fórmico entre 5 a 10 minutos;
- Ajustar el pH de la mezcla a pH entre 3,0 y 3,2;
- Disponer la mezcla conformada por vísceras y ácido fórmico en un cuarto frío a una temperatura de 15°C durante 144 horas;
- Separar la fase grasa de la fase proteica del hidrolizado obtenido mediante centrifugación;
- Secar la fase proteica obtenida a 70 °C por 16 horas;
- Moler la fase proteica seca;
- Tamizar la fase proteica molida;
- Obtener la harina proteica hidrolizada.

2. Método de obtención de harina proteica hidrolizada de visceras de trucha con capacidad antioxidante y antimicrobiana para procesos de alimentación animal de la reivindicación 1 caracterizado porque la separación de la fase grasa de la fase proteica del hidrolizado obtenido, se realiza mediante centrifugación a 70 Hz o 4500 rpm.

3. Método de obtención de harina proteica hidrolizada de visceras de trucha con capacidad antioxidante y antimicrobiana para procesos de alimentación animal de la reivindicación 1 caracterizado porque la molienda de la fase proteica se realiza en molino de martillos.

4. Método de obtención de harina proteica hidrolizada de visceras de trucha con capacidad antioxidante y antimicrobiana para procesos de alimentación animal de la reivindicación 1 caracterizado porque la etapa de tamizaje se realiza en una malla 30 (abertura de 0,595 milímetros).

5. Harina proteica hidrolizada obtenida mediante el método de la reivindicación 1, caracterizada porque contiene:

a)	Cenizas	10%;
b)	Grasas	9%;
c)	Proteína	69%;
d)	Fibra cruda	1%;
e)	Carbohidratos	11%;

donde el grado de hidrólisis de la proteína se encuentra entre 55% a 65%.

6. Harina proteica hidrolizada obtenida mediante el método de la reivindicación 1, caracterizada porque comprende los siguientes aminoácidos:

a)	Serina	3,73 % p/p
b)	Aspártico	0,92 % p/p
c)	Ácido Glutámico	3,46 % p/p
d)	Glicina	1,76 % p/p
e)	Histidina	0,70 % p/p
f)	Treonina	1,36 % p/p
g)	Arginina	2,20 % p/p

h)	Alanina	0,87 % p/p
i)	Prolina	0,90 % p/p
j)	Tirosina	0,85 % p/p
k)	Valina	1,02 % p/p
l)	Metionina	0,57 % p/p
m)	Lisina	2,22 % p/p
n)	Isoleucina	0,86 % p/p
o)	Leucina	1,62 % p/p
p)	Fenilalanina	0,77 % p/p

7. Harina proteica hidrolizada obtenida mediante el método de la reivindicación 1, caracterizada porque los péptidos presentan los siguientes pesos moleculares:

- a) 185,01
- b) 255,94
- c) 283,15
- d) 284,21
- e) 227,18
- f) 340,26
- g) 453,34
- h) 566,43
- i) 283,72
- j) 340,26
- k) 679,51
- l) 183,08
- m) 396,80
- n) 453,34
- o) 509,89
- p) 246,24
- q) 262,24
- r) 403,10
- s) 274,27
- t) 290,27

- u) 387,18
- v) 302,30