

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Una composición de suplemento nutricional que comprende: de 15.37 a 25.61% p/p de panela; de 1.85 a 3.09% p/p de una fuente de hierro que comprende hierro en estado férrico; de 2.03 a 3.38% p/p de solventes; de 0.90 a 1.50% p/p de extractos vegetales; de 54.73 a 79.78% p/p de agua; y de 0.07 a 0.11% p/p de conservantes.
2. La composición según la reivindicación 1, en donde la panela está en una cantidad de 20.49% p/p.
3. La composición según la reivindicación 1, en donde el compuesto que comprende hierro en estado férrico es hidróxido férrico polimaltosado, en una cantidad de 2.47% p/p.
4. La composición según la reivindicación 1, en donde el conservante es benzoato de sodio en una cantidad de 0.09% p/p.
5. La composición según la reivindicación 1, en donde los solventes comprenden etanol.
6. La composición según la reivindicación 5, en donde los solventes son etanol al 95% y vino, en una cantidad entre 1.49 a 2.49% p/p y entre 0.53 a 0.89% p/p, respectivamente.
7. La composición según la reivindicación 1, en donde los extractos vegetales se seleccionan del grupo que consiste en: extracto de ruibarbo, extracto de vainilla, extracto de kola, extracto de quina, extracto de nuez vómica, o una combinación de los mismos.
8. La composición según la reivindicación 7, en donde los extractos vegetales son extracto de ruibarbo, extracto de vainilla, extracto de kola, extracto de quina y extracto de nuez vómica y el extracto de ruibarbo se encuentra entre el 0.18 y 0.30% p/p, el extracto de quina entre el 0.18 y 0.30% p/p, el extracto de vainilla entre el 0.18 y 0.30% p/p, el extracto de nuez vómica entre el 0.18 y 0.30% p/p, y el extracto de kola entre el 0.18 y 0.30% p/p.

9. Un método para elaborar una composición de suplemento nutricional que comprende las etapas de:

i) disolver panela en agua, mezclando los componentes bajo tratamiento térmico;

ii) sedimentar la mezcla obtenida en el paso i) y dejarla enfriar a temperatura ambiente;

iii) filtrar la solución, separando residuos, y obteniendo una matriz madre;

iv) mezclar la matriz madre con una fuente de hierro que comprende hierro en estado férrico y un primer solvente;

v) mezclar, por separado, conservantes, extractos vegetales y un segundo solvente, obteniendo una matriz en frío; y

vi) mezclar la solución de matriz madre obtenida en el paso iv) con la matriz en frío obtenida en el paso v), obteniendo un suplemento nutricional.

10. El método según la reivindicación 9, en donde el tratamiento térmico del paso i) se lleva a cabo durante 4 a 8 horas a una temperatura de entre 70 y 90°C.

11. El método según la reivindicación 9, en donde la etapa ii) se lleva a cabo durante entre 10 y 14 horas.

12. El método según la reivindicación 9, en donde en el paso i) se mezclan entre 153.75 y 256.25 g de panela y entre 547.5 ml a 912.5 ml de agua.

13. El método según la reivindicación 9, en donde en el paso iv) se mezclan entre 18.6 y 31.0 g de fuente de hierro que comprende hierro en estado férrico y entre 15 y 25 ml del primer solvente con la matriz madre.

14. El método según la reivindicación 9, en donde en el paso v) se mezclan entre 0.75 y 1.25 g de conservantes, entre 9.3 y 15.15 ml de extractos vegetales y entre 5.4 y 9 ml del segundo solvente.

15. El método según la reivindicación 9, en donde los extractos vegetales se seleccionan del grupo que consiste en: extracto de ruibarbo, extracto de vainilla, extracto de kola, extracto de quina, extracto de nuez vómica, o una combinación de los mismos.
16. El método según la reivindicación 15, en donde se mezclan entre 1.8 y 3.0 ml de extracto de ruibarbo, entre 1.88 y 3.13 ml de extracto de quina, entre 1.88 y 3.13 ml de extracto de vainilla, entre 1.88 y 3.13 ml de extracto de nuez vómica y/o entre 1.88 y 3.13 ml de extracto de kola.
17. El método según la reivindicación 9, en donde la fuente de hierro que comprende hierro en estado férrico es hidróxido férrico polimaltosado, el primer solvente es etanol al 95%, el segundo solvente es vino y el conservante es benzoato de sodio.