

REIVINDICACIONES

1. Un producto alimenticio mejorado en proteína que comprende:
un polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería que tiene un PDCAAS (Puntaje de Aminoácido Corregido de Digestión de Proteína) de 0,7 a 1,0,
en donde el producto alimenticio comprende un producto alimenticio seco y en donde el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería está presente hasta en un 50% en peso del producto alimenticio seco; o
en donde el producto alimenticio comprende un producto alimenticio líquido y en donde el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería está presente en una cantidad de hasta 50% en peso de una solución líquida.
2. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería tiene un PDCAAS (Puntaje de Aminoácido Corregido de Digestión de Proteína) de 1,0.
3. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería tiene un PDCAAS (Puntaje de Aminoácido Corregido de Digestión de Proteína) de 0,7.
4. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 3, que además comprende una cantidad complementaria de lisina de modo que el PDCAAS del producto alimenticio mejorado supera 0,7.
5. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería está presente en una cantidad de 20% a 40% en peso del producto alimenticio seco.
6. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería está presente en la solución líquida en una cantidad de 30% a 40% en peso de la solución líquida.

7. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde la solución líquida tiene un pH de 3,0 a 9,0.
8. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde la solución líquida tiene un pH de 4,5.
9. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde la solución líquida comprende una solución acuosa.
10. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería tiene un peso molecular promedio de entre 500 a 15000 Dalton.
11. El producto alimenticio mejorado en proteína de la reivindicación 1, en donde el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería tiene un pico primario que corresponde a 4200 Dalton cuando se analiza bajo cromatografía líquida.
12. Un método para preparar un producto alimenticio mejorado en proteína, que comprende:
formular un producto alimenticio; y
adicionar un polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería al producto alimenticio, en donde la proteína a base de grano gastado de cervecería tiene un PDCAAS (Puntaje de Aminoácido Corregido de Digestión de Proteína) de 0,7 a 1,0,
en donde el producto alimenticio comprende un producto alimenticio seco y el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería se adiciona en una cantidad tal que el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería está presente hasta en un 50% en peso del producto alimenticio seco; o
en donde el producto alimenticio comprende un producto alimenticio líquido y el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería se adiciona en una cantidad tal que el polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería está presente en una cantidad de hasta 50% en peso de una solución líquida.
13. El método de la reivindicación 12, que además comprende:

adicionar una cantidad complementaria de lisina al polvo de proteína a base de grano gastado de cervecería de modo que el PDCAAS (Puntaje de Aminoácido Corregido de Digestión de Proteína) del producto alimenticio mejorado supera 0,7.