

CAPÍTULO REIVINDICATORIO MODIFICADO

(Segundo Examen de Fondo)

1. Un sazónador líquido similar a una salsa de soya que comprende una concentración de sal de más de 0% (p/v) y menos de 4% (p/v), una concentración de alcohol isoamílico de 20 ppm (p/v) o más con respecto a una concentración de nitrógeno total de 1,0% (p/v), una concentración de 2-feniletanol de 6 ppm (p/v) o más con respecto a una concentración de nitrógeno total de 1,0% (p/v), una concentración de alcohol isobutílico de 9 ppm (p/v) o más con respecto a una concentración de nitrógeno total de 1,0% (p/v), una concentración de 4-hidroxi-(2 o 5)-etil-(5 o 2)-metil-3(2H)-furanona (HEMF) de 10 ppm (p/v) o más con respecto a una concentración de nitrógeno total de 1,0% (p/v), y un contenido de alcohol de más de 0% (p/v) y menor a 7% (p/v).
2. El sazónador líquido similar a salsa de soya según la Reivindicación 1, que tiene una concentración de iones de sodio de más de 0 ppm (p/v) y menos de 50 ppm (p/v).
3. Un método para producir el sazónador líquido similar a salsa de soya de la Reivindicación 1 o 2, el cual comprende los pasos de:
 1. inocular granos de materia prima principalmente de soya o trigo con un hongo *koji* para preparar un *koji* sólido y añadir agua o solución salina para calentar e hidrolizar una *moromi* con una concentración de sal de más de 0 ppm (p/v) y menos de 4% (p/v) a una temperatura de 25 a 57 °C durante 0 a 48 horas;
 2. pasteurizar por calor la *moromi* obtenida en el paso 1 antes de la separación sólido-líquido;
 3. inocular la *moromi* pasteurizada obtenida en el paso 2 con levadura y fermentar la *moromi* con la levadura en un recipiente estructurado para bloquear el interior del contenedor del aire del ambiente y adaptado para reducir la contaminación con microorganismos dañinos a una temperatura de 15 a 45 °C durante 1 a 90 días; y
 4. prensar la *moromi* después de la fermentación de la levadura.
