

REIVINDICACIONES CON CONTROL DE CAMBIOS

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento de fabricación de un producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente, que comprende:

5 (a) cocinar una porción de alimento, siendo el alimento uno de una hortaliza, una carne y un marisco;

(b) congelar la porción de alimento cocinada, teniendo la porción de alimento cocinada un contenido de humedad del 45 % en peso o mayor, y formándose así cristales de hielo en la porción de alimento;

10 (c) exponer la porción de alimento congelada a una radiación de microondas en un deshidratador de microondas a vacío a una presión que es menor de la atmosférica y a la cual el punto de ebullición del agua está por encima de 0 °C, causando que la porción de alimento congelada se descongele y que el agua se evapore de la porción de alimento descongelada, dejando poros
15 formados por los cristales de hielo en la porción de alimento, para producir el producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente, sin liofilización de la porción de alimento.

2. Un procedimiento según la reivindicación 1, en el que el alimento
20 comprende una hortaliza seleccionada entre el grupo que consiste en patata, batata, zanahoria, remolacha y chirivía.

3. Un procedimiento según la reivindicación 1, en el que el alimento comprende carne.

REIVINDICACIONES CON CONTROL DE CAMBIOS

4. Un procedimiento según la reivindicación 1, en el que el alimento comprende marisco.
5. Un procedimiento según la reivindicación 4, en el que el marisco comprende langostinos o mejillones.
6. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (a) se lleva a cabo durante un periodo de tiempo de al menos 10 minutos.
7. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende adicionalmente la etapa de reducir el contenido de humedad de la porción de alimento antes de la etapa (b).
8. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (b) se lleva a cabo a una temperatura en el intervalo de entre -80 °C y -5 °C.
9. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (b) se lleva a cabo a una temperatura de -20 °C o menos
10. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (c) se lleva a cabo a una presión absoluta en el intervalo de entre 666,61 y 13.332,2 Pa.

REIVINDICACIONES CON CONTROL DE CAMBIOS

11. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (c) se lleva a cabo a una presión en el intervalo de entre 2.666,45 y 5.332,89 Pa.
- 5 12. Un procedimiento según la reivindicación 1, en el que la porción de alimento es un alimento compuesto que comprende la hortaliza, la carne o el marisco y uno o más de azúcar, sal, almidón y condimento.
- 10 13. Un procedimiento según la reivindicación 2, en el que el producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente, tiene un contenido de humedad menor del 5 % en peso.
- 15 14. Un procedimiento según la reivindicación 2, en el que el producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente, tiene un contenido de humedad menor del 3 % en peso.
- 20 15. Un procedimiento según las reivindicaciones 3, 4 o 5, en el que el producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente, tiene un contenido de humedad menor del 10 % en peso.
16. Un procedimiento según las reivindicaciones 3, 4 o 5, en el que el producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente, tiene un contenido de humedad menor del 7 % en peso.
- 25 17. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que

REIVINDICACIONES CON CONTROL DE CAMBIOS

comprende adicionalmente, durante la etapa (c), voltear la porción de alimento en el deshidratador de microondas a vacío.

18. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en
5 el que la etapa (c) se lleva a cabo en al menos dos fases y a un nivel de potencia de microondas del deshidratador de microondas a vacío que es mayor en una primera fase que en una segunda fase.

19. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en
10 el que la etapa (c) causa la formación de vapor en los poros, impidiendo el colapso de los poros.

20. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en
15 el que el deshidratador es un deshidratador de microondas de cavidad resonante.

21. Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1-20, en el que el deshidratador es un deshidratador de microondas de onda progresiva.