

REIVINDICACIONES

1. Un almidón estabilizado, obtenido mediante reacción en condiciones alcalinas de un almidón base con un contenido proteico inferior al 0,4% p/p con un reactivo con capacidad de formar un cloro activo, en el que el reactivo se utiliza en una cantidad suficiente para proporcionar entre 4000 ppm y 8200 ppm de cloro activo durante la reacción de estabilización, caracterizado porque el almidón base es un almidón ceroso seleccionado del grupo que consiste en maíz ceroso modificado, arroz ceroso modificado, patata cerosa modificada, sorgo ceroso modificado, cebada cerosa modificada y cualquier combinación de estos, en el que dicho almidón está modificado mediante una reacción química con anhídrido succínico y en el que el almidón base es un almidón nOSA.
2. El almidón estabilizado de cualquiera de la reivindicación 1, en el que el almidón base tiene un contenido proteico de entre 0,10% y 0,38% p/p, más preferentemente entre 0,20% y 0,35% p/p, más preferentemente entre 0,25% y 0,30% p/p.
3. El almidón estabilizado de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que dicha cantidad de reactivo es suficiente para proporcionar al menos 4100 ppm de cloro activo, más preferentemente al menos 4200 ppm, incluso más preferentemente al menos 4300 ppm, incluso más preferentemente al menos 4400 ppm, aún más preferentemente al menos 4500 ppm de cloro activo durante la reacción de estabilización.
4. El almidón estabilizado de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la reacción de estabilización se realiza a un pH de entre 8,0 y 9,0.
5. Un producto seleccionado del grupo que consiste en espesantes para sopas y salsas, estabilizantes para productos cárnicos, aderezos, productos untables, productos lácteos y alimentos de fácil elaboración, en el que dicho producto contiene el almidón estabilizado de cualquiera de las reivindicaciones anteriores.

6. Un producto lácteo seleccionado del grupo que consiste en leche, manteca, queso, helado, flan, crema agria, yogur y leche en polvo y condensada, en el que dicho producto lácteo contiene el almidón estabilizado de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4.

7. Un método para estabilizar almidones, que comprende las etapas de:

a) Proporcionar un almidón base con un contenido proteico inferior al 0,4% p/p, en el que el almidón base es un almidón ceroso seleccionado del grupo que consiste en maíz ceroso modificado, arroz ceroso modificado, patata cerosa modificada, sorgo ceroso modificado, cebada cerosa modificada y cualquier combinación de estos, en el que dicho almidón está modificado mediante una reacción química con anhídrido succínico; y

b) Hacer reaccionar dicho almidón base con un reactivo con capacidad de formar cloro activo, con dicho reactivo presente en una cantidad suficiente para proporcionar entre 4000 ppm y 8200 ppm de cloro activo durante la reacción de estabilización.

8. El método de la reivindicación 7 para estabilizar almidones, que comprende las siguientes etapas en el orden a continuación:

a) proporcionar un almidón natural, preferentemente un almidón natural seleccionado del grupo de almidones de raíces, tubérculos y/o cerosos, más preferentemente, un almidón ceroso natural con un contenido proteico inferior al 0,4% p/p;

b) producir un almidón base mediante la reacción de dicho almidón natural con anhídrido n-octenil succínico para obtener un almidón nOSA; y

c) hacer reaccionar dicho almidón base con un reactivo con capacidad de formar cloro activo, con dicho reactivo presente en una cantidad suficiente para proporcionar más de 4000 ppm de cloro activo durante la reacción de estabilización.