

REIVINDICACIONES

1. Proceso para fabricar chocolate de mesa granulado e instantáneo que inicia con (i) una primera etapa de mezcla (3) de azúcar cristal (1) y cacao (2) en
5 proporciones aproximadas de 70% de azúcar cristal (1) y 30% de polvo de cacao (2); donde dicho proceso está **CARACTERIZADO PORQUE** adicionalmente porque comprende:

 (ii) una segunda etapa de pre-refinado donde la mezcla de la primera etapa (i) pasa a través de rodillos de reducción de tamaño de partícula en el
10 orden de 100 micras;

 (iii) una tercera etapa de refinado de la mezcla que comprende pasar la mezcla de pre-refinado de la segunda etapa (ii) por un juego de cinco rodillos de reducción de tamaño de partícula hasta obtener una viruta de polvo de chocolate en el orden de entre 18 y 23 micras; y

15 (iv) una cuarta etapa de transporte de la viruta de polvo de chocolate de la tercera etapa hacia un equipo de instantanización.

2. Proceso para fabricar chocolate de mesa granulado e instantáneo según la reivindicación 1, **CARACTERIZADO PORQUE** adicionalmente comprende las etapas de:

20 (v) una quinta etapa de enriquecimiento de mezcla donde la viruta en polvo de chocolate y azúcar de la cuarta etapa (iv) se mezcla con lecitina de soya a una proporción de adición del 0,3% por peso de la mezcla de viruta en polvo en dicho equipo de instantanización;

25 (vi) una sexta etapa de aglomeración que comprende humedecer dicha mezcla enriquecida de la quinta etapa con vapor y elevando la humedad hasta el 15% y conformar gránulos con una densidad promedio de 0,400 g/ml;

30 (vii) una séptima etapa de secado de los gránulos con aire inyectado a una temperatura hasta 80°C con una reducción en humedad en un rango inferior al 1%;

 (viii) una octava etapa de enfriamiento de los gránulos que comprende bajar la temperatura con mecanismos externos a una temperatura del producto de 30°C; y,

 (ix) una novena etapa de empaque de los gránulos obtenidos.

35 3. Chocolate de mesa granulado e instantáneo **CARACTERIZADO PORQUE** comprende gránulos de chocolate solubles conformados en combinación por:

partículas de viruta de polvo de mezcla de chocolate y azúcar en el orden de entre 18 y 23 micras; y,

en mezcla con lecitina de soya a una proporción de adición del 0,3% por peso de la mezcla de viruta de polvo de chocolate y azúcar.

5

-/-

10

15

20

25

30

35