

REIVINDICACIONES

1. Un sucedáneo de manteca de cacao ("CBS"), caracterizado porque comprende:
 - a) entre 0.01% y 2% de ácidos grasos trans, en función de una cantidad total de ácidos grasos en el CBS;
 - b) entre 35% y 60% de contenido de ácidos grasos saturados, en función de la cantidad total de ácidos grasos en el CBS, en donde el contenido de ácidos grasos saturados del CBS comprende:
 - entre 8% y 16% de contenido de ácido láurico,
 - entre 2% y 6% de contenido de ácido mirístico,
 - entre 9% y 15% de contenido de ácido palmítico, y
 - entre 14% y 21% de contenido de ácido esteárico;
 - c) entre 40% y 65% de contenido de ácidos grasos insaturados, en función de la cantidad total de ácidos grasos en el CBS, en donde el contenido de ácidos grasos insaturados del CBS comprende:
 - entre 34% y 54% de contenido de ácido oleico,
 - entre 0.01% y 16% de contenido de ácido linoleico,
 - entre 0.01% y 8% de contenido de ácido linolénico;
 - d) entre 30% y 55% de una mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas de aceites vegetales con ácido láurico o sin ácido láurico, en función del peso total del CBS, en donde dicha mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas de aceites vegetales comprende:
 - entre 50% y 65% de aceite de palmiste o sus fracciones y/o aceite de coco o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas,
 - entre 35% y 50% de un aceite de palma o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas;
 - e) entre 45% y 65% de una composición de aceite vegetal monoinsaturado y/o poliinsaturado, en función del peso total del CBS, en donde dicha composición de aceite vegetal incluye uno o más de los siguientes aceites: aceite de girasol, aceite de cártamo, aceite de colza de bajo contenido de ácido erúxico, aceite de canola, aceite de soja, aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico, aceite de colza de alto contenido de ácido oleico, aceite de canola de

alto contenido de ácido oleico, aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, fracciones de palma, aceite de palma híbrido, y aceite de oliva, donde el ácido oleico representa el 52% o más del contenido de ácidos grasos de la composición de aceite vegetal; y

- f) entre 0.01% y 6% de una grasa estructurante que incluye uno o más de los siguientes aceites: aceite de soja completamente hidrogenado y aceite de palma completamente hidrogenado,
 - g) en donde el CBS tiene un contenido de grasa sólida de:
 - entre 35% y 60% a 10 grados Celsius,
 - entre 25% y 45% a 20 grados Celsius,
 - entre 10% y 30% a 30 grados Celsius,
 - entre 0.01% y 18% a 35 grados Celsius,
 - entre 0.01% y 10% a 40 grados Celsius, y
 - h) en donde el punto de fusión del CBS está entre 37 y 44 grados Celsius.
2. El CBS de la reivindicación 1, caracterizado porque comprende además entre 0.01% y 3% de un emulsionante o aditivo.
 3. El CBS de la reivindicación 2, caracterizado porque el emulsionante o aditivo es uno o más de una mezcla de monoglicéridos o triglicéridos de ácidos grasos saturados, ésteres de sorbitán (STS/SMS), poliglicerol, y ésteres de poliglicerol.
 4. El CBS de la reivindicación 1, caracterizado porque el contenido de ácidos grasos insaturados comprende adicionalmente:

entre 0.01% y 0.1% de ácido palmitoléico, y
entre 0.01% y 0.5% de ácido gondóico.
 5. El CBS de la reivindicación 1, caracterizado porque el contenido de ácidos grasos saturados comprende adicionalmente:

entre 0.01% y 1% de ácido araquidónico;
entre 0.01% y 1% de ácido behénico; y
entre 0.01% y 0.5% de ácido lignocérico.

6. El método para fabricar el CBS de la reivindicación 1, caracterizado porque comprende:
- a) Mezclar una grasa con ácido láurico entre un 50 a 65% y una grasa sin ácido láurico entre 35 a 50% en función del peso total de la mezcla de grasas
 - b) hidrogenar la mezcla de grasas hasta obtener un índice de yodo menor a 1 con una presión de hidrógeno de 30 psi, entre 150 y 180 grados Celsius y en presencia de catalizador de níquel;
 - c) interesterificar químicamente la mezcla de grasas hidrogenadas, usando metóxido de sodio entre 90 y 110 grados Celsius, o interesterificar enzimáticamente la mezcla de grasas hidrogenadas, usando una enzima lipasa inmovilizada;
 - d) mezclar entre un 30 a 55% de la grasa interesterificada en la etapa c) con un aceite vegetal de alto contenido de ácido oléico entre un 45 a 65% ,
 - e) mezclar la grasa obtenida en la etapa (d) con un 0.01 a 6% de una grasa estructurante para formar el CBS,
7. El método de la reivindicación 6, caracterizado porque comprende adicionalmente agregar entre 0.01% y 3% de un emulsionante o aditivo al CBS, donde el emulsionante o aditivo es uno o más de una mezcla de monoglicéridos o triglicéridos de ácidos grasos saturados, ésteres de sorbitán (STS/SMS), poliglicerol, y ésteres de poliglicerol.
8. El método de la reivindicación 6a), caracterizado porque la grasa con ácido láurico comprende aceite de palmiste o sus fracciones y/o aceite de coco o sus fracciones y la grasa sin ácido láurico comprende aceite de palma o sus fracciones o híbridos.
9. El método de la reivindicación 6d), caracterizado porque el aceite vegetal comprende uno o más de un aceite monoinsaturado y un aceite poliinsaturado.
10. El método de la reivindicación 9, caracterizado porque el aceite vegetal comprende uno o más de los siguientes aceites: aceite de girasol, aceite de cártamo, aceite de colza de bajo contenido de ácido erúico, aceite de canola, aceite de soja, aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico, aceite de colza de alto contenido de ácido oleico, aceite de canola de alto contenido de ácido oleico, aceite de soja de

alto contenido de ácido oleico, fracciones de palma, aceite de palma híbrido y aceite de oliva.

- 11.** El método de la reivindicación 6, caracterizado porque la grasa estructurante comprende uno o más de los siguientes aceites: aceite de soja completamente hidrogenado y un aceite de palma completamente hidrogenado.