

REIVINDICACIONES

1. Un método para elaborar un producto alimenticio que comprende las etapas de:
 - a. adicionar un edulcorante a una pulpa húmeda de fruta, mezclar y calentar a una temperatura de al menos 40°C hasta obtener una mezcla homogénea entre 50 y 60 °Brix;
 - b. agregar a la mezcla de la etapa (a), unos ingredientes secos que comprenden
5 30% a 40% de harina de cereal, 1% a 50% de una fuente de fibra, 0% a 2% de un quemador de grasa, y 1% a 5% de al menos una molécula energizante;
 - c. adicionar a la mezcla de la etapa (b) 5% a 20% de una fuente de proteína y 0% a 15% de un gelificante; y mantener a una temperatura entre 40°C a 50°C hasta obtener una pasta; y
10 d. porcionar la pasta de la etapa (c) y hornear a entre 160°C y 180°C durante 5 y 20 minutos.
2. El método de la Reivindicación 1, en donde en la etapa (c) se adiciona además al
15 menos un leudante, conservante, estabilizante, colorante, saborizante y/o potenciador de sabor.
3. El método de la Reivindicación 1, en donde la harina de cereal se selecciona de quínoa, sorgo, soya, trigo y combinaciones de los anteriores.
- 20 4. El método de la Reivindicación 1, en donde la fuente de fibra se selecciona entre inulina, fructo-oligosacáridos, harina de legumbres, harina de frutos secos y combinaciones de los anteriores.
5. El método de la Reivindicación 1, en donde el quemador de grasa se selecciona entre
25 L-carnitina, picolinato de cromo, extracto de té verde y combinaciones de los anteriores.
6. El método de la Reivindicación 1, en donde las moléculas energizantes se seleccionan entre guaraná, taurina, cafeína, metilxantinas y combinaciones de los anteriores.
- 30 7. El método de la Reivindicación 1, en donde la fuente de proteína se selecciona entre colágeno, colágeno hidrolizado, proteína aislada de soya, proteína aislada de suero de leche, caseinato de calcio, y combinaciones de los anteriores.
8. El método de la Reivindicación 1, en donde el gelificante se selecciona entre CMC,
35 goma guar, goma xantán, linaza, alginato, pectina, agar agar y combinaciones de las anteriores.

9. El método de la Reivindicación 1, en donde las frutas se seleccionan entre pera, mango, maracuyá, mora, fresa, camu camu, arazá, copoazú, dátiles, uva, cereza, guanábana, banano, manzana, ciruela, uchuva, naranja, mandarina, frambuesa, arándanos, piña y combinaciones de los anteriores.

5

10. Un producto alimenticio que comprende 40% a 44% en peso de pulpa de fruta, 34% a 38% en peso de harina de quinua, 6% a 10% en peso de colágeno, 5% a 10% en peso de un gelificante seleccionado de CMC, goma guar, goma xantán, linaza, alginato, pectina, y combinación de los anteriores, 3% a 7% en peso de inulina, 0,5% a 2% en peso de L-carnitina, 0,5% a 2% en peso de moléculas energizantes seleccionadas de guaraná, taurina, cafeína, metilxantinas y combinaciones de los anteriores, y 1% a 10% en peso de un edulcorante.

10

.

