

**REIVINDICACIONES**

1.
- 30% a 60% en peso de edulcorante natural;
- 30% a 50% en peso de frutas;
- 50,15% a 30% en peso de especias aromáticas;
- 2% a 15% en peso de proteínas;
- 2% a 10% de emulsificantes;
- 5% a 10% de fuente de fibra; y
- uno o más microorganismos probióticos
- 10
2.
- La composición alimenticia probiótica de la Reivindicación 1, en donde los microorganismos probióticos se encuentran en una concentración de 10<sup>6</sup> a 10<sup>9</sup> UFC/mL.
3.
- La composición alimenticia probiótica de la Reivindicación 1, en donde el
- 15 edulcorante natural se selecciona entre miel de panela, miel de abejas, miel de yacón, miel de arce, jarabe de maíz, azúcar invertido, extracto azucarado de stevia, sacarosa, extracto de regaliz, glucosa, dextrosa, fructosa, lactosa, maltosa, galactosa, trehalosa, tagatosa, sorbitol, xilitol, manitol, eritritol, maltitol, isomaltulosa, lactitol, taumatina, pentadina, monelina, aspartamo, sucralosa, sacarina, neotame, acesulfamo potásico, ciclamato, alitame y mezclas
- 20 de los mismos.
4.
- La composición alimenticia probiótica de la Reivindicación 1, en donde las frutas se seleccionan entre naranja dulce, naranja amarga, maracuyá, papaya, pomelo, kumquat, mandarina, limón Tahití, limón mandarino, pamplemusa, piña, mango, dátiles, higos,
- 25 frambuesa, aguacate, granada, arándanos, banano, ciruela, manzana, pera, fresa, mora, nectarina, kiwi y mezclas de las mismas.
5.
- La composición alimenticia probiótica de la Reivindicación 1, en donde las especias aromáticas se encuentran en la forma de aceites esenciales, extractos a partir de infusiones,
- 30 especias aromáticas deshidratadas, especias aromáticas liofilizadas o mezclas de las anteriores, y se seleccionan entre caléndula, cardamomo, albahaca, árnica, cilantro, eneldo, epazote, laurel, menta, manzanilla, jengibre, canela, clavos de olor, limoncillo, prontoalivio, toronjil, hojas de limonero, hojas de toronjo, hojas de pamplemusa, hojas de naranjo amargo, hojas de pomelo, hojas de kumquat, hojas de mandarino, hojas de tangelo, hojas de limón
- 35 tahiti, romero, citrus paradisi, citrus tangelo, laurel, hierbabuena, cidrón, anís, cúrcuma y mezclas de las mismas.
6.
- La composición alimenticia probiótica de la Reivindicación 1, en donde las proteínas se seleccionan entre polen granulado, colágeno hidrolizado, proteína aislada de suero de

leche, caseinato de calcio, proteína aislada de soya, huevo deshidratado y mezclas de las mismas.

7. La composición alimenticia probiótica de la Reivindicación 1, en donde los emulsificantes se seleccionan entre linaza, Agar Agar, goma arábica, goma guar, goma gathi, goma tragacanto, goma locust, goma karaya, goma xantan, carragenina, gelatina, pectina, carboxymetilcelulosa, almidones naturales, lecitina, colofonia, celulosa microcristalina, alginato, y mezclas de los mismos
8. La composición alimenticia probiótica de la Reivindicación 1, en donde la fuente de fibra se selecciona entre extracto de linaza, aloe vera, fructo-oligosacáridos, trigo integral, centeno, cebada, avena, quinoa, salvado de trigo, semilla de lino, semilla de sésamo, almendras, avellanas, nueces, semillas de girasol, y mezclas de las mismas.
9. La composición alimenticia probiótica de la Reivindicación 1, en donde los microorganismos probióticos se seleccionan entre *Bifidobacterium animalis*, *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium breve*, *Bifidobacterium brevis*, *Bifidobacterium infantis*, *Bifidobacterium lactis*, *Bifidobacterium longum*, *Bacillus coagulans*, *Bacillus subtilis*, *Enterococcus faecium*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus biphidus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus delbrueckii*, *Lactobacillus faecium*, *Lactobacillus fermentum*, *Lactobacillus gasseri*, *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus lactis*, *Lactobacillus paracasei*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus reuteri*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus salivarius*, *Bacillus coagulans*, *Lactococcus lactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Saccharomyces boulardii*, y mezclas de los mismos.
10. Un método para elaborar una composición alimenticia probiótica que comprende las etapas:
- preparar una solución de edulcorante natural que tenga una concentración de sólidos solubles entre 60 a 75 °Brix;
  - adicionar fruta a la solución de edulcorante natural de la etapa a) y calentar la mezcla a temperatura entre 35°C a 50°C;
  - incorporar a la mezcla de la etapa b), especias aromáticas, proteínas, emulsificantes, fuente de fibra y mantener la mezcla en calentamiento aumentando la temperatura de manera gradual hasta 80°C y hasta obtener una mezcla homogénea;
  - ajustar la concentración de sólidos solubles en la mezcla del paso c) entre 60 a 75 °Brix;
  - enfriar la mezcla hasta que alcance una temperatura entre 10°C a 30°C, e inocular uno o más microorganismos probióticos.

\*\*\*\*\*.