

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento de fabricación de un producto alimentario deshidratado e inflado, que comprende:

5 (a) mezclar ingredientes que comprenden un almidón que comprende al menos el 80 % en peso de amilopectina y un ingrediente alimentario seleccionado para formar una masa en ausencia de hidrolizados de almidón, donde la masa comprende menos del 30% en peso de almidón;

(b) formar la masa en piezas; y

10 (c) exponer las piezas de masa a radiación de microondas a una presión inferior a la atmosférica para inflar y secar las piezas de masa, producir el producto alimentario deshidratado e inflado, donde la máxima temperatura del producto es 87°C.

15 2. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la masa se forma sin la adición de ningún hidrolizado de almidón.

3. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el almidón es un almidón pregelatinizado.

20

4. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el almidón se selecciona del grupo que consiste en almidón de arroz ceroso pregelatinizado, almidón de maíz pregelatinizado y almidón de tapioca ceroso pregelatinizado.

25

5. Un procedimiento según la reivindicación 1 o 2, en el que el almidón es un almidón nativo y el procedimiento comprende adicionalmente la etapa de cocinar los ingredientes mezclados para gelatinizar el almidón nativo en el mismo antes de la etapa (c).

5

6. Un procedimiento según la reivindicación 5, en el que el almidón nativo se selecciona del grupo que consiste en almidón de arroz ceroso, almidón de maíz ceroso y almidón de tapioca ceroso.

10 7. Un procedimiento según la reivindicación 1 o 2, en el que el almidón es un almidón gelatinizado.

8. Un procedimiento según la reivindicación 1 o 2, en el que el almidón comprende al menos un 83 % en peso de amilopectina.

15

9. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el almidón se suministra en forma de una harina que comprende el almidón.

20 10. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que los ingredientes comprenden adicionalmente una grasa.

11. Un procedimiento según la reivindicación 10, en el que la grasa es una de aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de colza, mantequilla, nata montada y
25 aceite de coco.

12. Un procedimiento según la reivindicación 11, en el que la grasa comprende más del 5 % en peso de la masa.

13. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones
5 precedentes, en el que se añade agua a los ingredientes en la etapa (a).

14. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el ingrediente alimentario seleccionado se selecciona del grupo que consiste en pasta de tomate, concentrado de fruta, concentrado de
10 jugo de fruta, puré de fruta, puré de verduras, concentrado de puré de verduras y sopa concentrada.

15. Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1-13, en el que el ingrediente alimentario seleccionado comprende yogur.
15

16. Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1-13, en el que el ingrediente alimentario comprende café.

17. Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1-13, en el que el ingrediente alimentario seleccionado comprende una composición sensible al calor o termolábil.
20

18. Un procedimiento según la reivindicación 17, en el que la composición sensible al calor o termolábil comprende cultivo de ácido láctico.
25

19. Un procedimiento según la reivindicación 17, en el que la composición sensible al calor o termolábil comprende vitamina C.

20. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones
5 precedentes, que comprende adicionalmente la etapa de congelar la masa antes de la etapa (c).

21. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que comprende adicionalmente la etapa de reducir el contenido de
10 humedad de la masa antes de la etapa (c).

22. Un procedimiento según la reivindicación 21, en el que la etapa de reducir el contenido de humedad se realiza mediante secado al aire.

15 23. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la masa producida en la etapa (a) tiene un contenido de humedad inicial superior al 35 % en peso.

24. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones
20 precedentes, en el que la presión inferior a la atmosférica se encuentra en el intervalo de 13,3 a 13.332 Pa.

25 25. Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1-23, en el que la presión inferior a la atmosférica se encuentra en el intervalo de 400 a 4.000 Pa.

26. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la etapa (c) seca la masa a un contenido de humedad inferior al 10 % en peso.

5

27. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la etapa (c) se realiza en al menos dos fases y un nivel de potencia de microondas en cada etapa es distinto.

10