

REIVINDICACIONES

1. Composición comestible para recubrir productos frescos cosechados, donde la composición se encuentra en forma de emulsión acuosa, que incluye:

un monoglicérido o un diglicérido o una mezcla de estos, donde dicho monoglicérido y diglicérido tienen una longitud de cadena de 8 a 24 átomos de carbono;

uno o más ácidos grasos; y

uno o más agentes alcalinos.

2. Composición según la reivindicación 1, que incluye otros ingredientes en menos del 10 % P/V de la emulsión.

3. Composición según la reivindicación 1 o 2, donde dicho monoglicérido y dicho diglicérido tienen cadenas con una longitud de cadena de 12 a 20 átomos de carbono.

4. Composición según la reivindicación 1 o 2, donde dicho monoglicérido y dicho diglicérido tienen cadenas seleccionadas del grupo de la cadena de lauratos, la cadena de oleatos, la cadena de palmitatos y la cadena de estearatos.

5. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde dichos uno o más ácidos grasos tienen una temperatura de fusión inferior a la de dicho monoglicérido y diglicérido.

6. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde dichos uno o más ácidos grasos incluyen uno o más ácidos grasos C18, tales como C18, C18:1, C18:2, C18:3, por ejemplo ácido oleico, o una mezcla de estos.

7. Composición según la reivindicación 6, donde dichos uno o más ácidos grasos incluyen uno o más ácidos grasos C18 seleccionados del grupo de los ácidos grasos C18, C18:1, C18:2,

C18:3, o mezclas de estos, donde de preferencia dichos uno o más ácidos grasos incluyen el ácido oleico.

8. Composición según la reivindicación 7, donde dichos uno o más ácidos grasos incluyen por lo menos ácido oleico y ácido palmítico.

9. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde dichos uno o más ácidos grasos incluyen ácidos grasos de sorbatos.

10. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde dichos uno o más agentes alcalinos se obtienen mediante la disolución de uno o más compuestos del grupo integrado por NaOH, KOH, morfolina, (bi)carbonato de amonio de hidróxido de amonio, amoníaco, bicarbonato de sodio, bicarbonato de potasio, cloruro de amonio y/o de preferencia donde el agente alcalino es capaz de evaporarse después de aplicar la composición al producto fresco cosechado.

11. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que además incluye uno o más agentes espaciadores, donde dicho agente espaciador es un poliol, tal como un poliol seleccionado del grupo de glicerol, sorbitol, propilenglicol, polietilenglicol o mezclas de estos, de preferencia glicerol.

12. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que además incluye lecitina.

13. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que además incluye fosfátidos de amonio.

14. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que además incluye un agente antiespumante.

15. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que está libre de disolventes orgánicos o que incluye

un disolvente orgánico en un porcentaje de menos del 5 % P/V de la emulsión.

16. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que incluye:

dicho monoglicérido, diglicérido o una mezcla de estos, en una cantidad de 0,1 - 20 % P/V de la emulsión;

dichos uno o más ácidos grasos en una cantidad de 0,1 - 20 % P/V de la emulsión;

dichos uno o más agentes alcalinos en una cantidad de 0,1 - 20 % P/V de la emulsión;

dichos uno o más agentes espaciadores en una cantidad de 0 - 20 % P/v de la emulsión, estando el resto de la composición constituida por agua.

17. Composición según la reivindicación 16, que incluye monoestearato de glicerol en una cantidad de 1-10% P/V de la emulsión; ácido oleico como un ácido graso en una cantidad de 1-5% P/V de la emulsión; un agente alcalino en una cantidad de 0,1-10% P/V de la emulsión, y el resto constituido por agua.

18. Composición según la reivindicación 17, que incluye monoestearato de glicerol en una cantidad de 1-10% P/V de la emulsión; ácido oleico como un ácido graso en una cantidad de 1-5% P/V de la emulsión; amoníaco como un agente alcalino en una cantidad de 0,1-10% P/V de la emulsión, y el resto constituido por agua.

19. Composición según la reivindicación 18, que incluye monoestearato de glicerol en una cantidad de 1-10% P/V de la emulsión; ácido oleico como ácido graso en una cantidad de 1-5% P/V de la emulsión; glicerol como agente espaciador en una cantidad de 0,01-10% P/V de la emulsión; amoníaco como agente alcalino en una cantidad de 0,1-10% P/V de la emulsión, y el resto constituido por agua.

20. Composición según la reivindicación 18 o 19, que incluye amoníaco en una cantidad de 1-10 % P/V de la emulsión, o que

incluye amoníaco en combinación con NaOH o KOH en una cantidad combinada de 1-10 % P/V de la emulsión.

21. Producto cosechado, recubierto con la composición según las reivindicaciones anteriores, donde dicho producto cosechado de preferencia se selecciona del grupo de una fruta, una hortaliza, un bulbo floral, una planta en maceta y una flor cortada.

22. Método para recubrir un producto fresco cosechado, de preferencia seleccionado del grupo de una fruta, una hortaliza, un bulbo floral, una planta en maceta y una flor cortada, y que abarca aplicar postcosecha a dicho producto cosechado una composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 20.

23. Uso de la composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 20, para la preparación de una fruta u hortaliza postcosecha con una duración de conservación prolongada y una pérdida lenta de peso.

24. Uso de la composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 20, para la preparación de una flor cortada postcosecha o una planta en maceta con una duración en florero prolongada.