

REIVINDICACIONES ENMENDADAS IPRP

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

un monoglicérido, donde dicho monoglicérido tiene una longitud de cadena de 12 a 20 átomos de carbono;

uno o más ácidos grasos con una longitud de cadena de 12 a 21 átomos de carbono; y

uno o más agentes alcalinos;

donde la composición incluye dicho monoglicérido en una cantidad de 1-10% P/V de la emulsión; dicho ácido graso en una cantidad de 1-5% P/V de la emulsión; dicho agente alcalino en una cantidad de 0,10-10% P/V de la emulsión, donde el porcentaje de otros aditivos fuera de dicho monoglicérido, dicho(s) ácido(s) graso(s) y los agentes alcalinos y el agua no exceden el 10 % P/V de la emulsión.

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

3. 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 el ácido oleico, o una mezcla de los mismos.

4. Composición según la reivindicación 3, donde dichos uno o más ácidos grasos incluyen ácido oleico.

5. 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, hidróxido de amonio, (bi)carbonato 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.

6. 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 los mismos, de preferencia glicerol.

7. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que además incluye lecitina, y/o fosfátidos de amonio, y/o un agente antiespumante.

8. 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.

9. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, 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.

10. Composición según la reivindicación 9, 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.

11. Composición según la reivindicación 10, 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.

12. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, 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.

13. 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 un flor cortada, y que comprende aplicar postcosecha a dicho producto cosechado una composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12.

14. Uso de la composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12, para la preparación de una fruta u hortaliza postcosecha con una duración de conservación prolongada y una pérdida lenta de peso.

15. Uso de la composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12, para la preparación de una flor cortada postcosecha o una planta en maceta con una duración en florero prolongada.