

CAPÍTULO REIVINDICATORIO

1. Un proceso para la obtención de un extracto de sólidos lácteos no grasos que comprende:
- 5 a) hidrolizar una fuente de lactosa con una enzima lactasa hasta obtener un hidrolizado;
- b) pasteurizar el hidrolizado de la etapa (a) hasta obtener un hidrolizado pasteurizado;
- c) concentrar al vacío el hidrolizado pasteurizado hasta obtener un extracto
- 10 sólido no graso mayor a 60°Brix;
- en donde la fuente de lactosa tiene al menos 15% de lactosa;
- en donde se entiende por al vacío a condiciones entre 3KPa y 12KPa de presión absoluta.
- 15 2. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1 en donde el porcentaje de lactosa de la fuente de lactosa está entre 15 y 30%.
3. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, en donde antes de la hidrólisis, la fuente de lactosa se preconcentra hasta alcanzar unos °Brix de 24 a 26 y se desmineraliza
- 20 parcialmente al menos en un 25%.
4. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, en donde antes de la hidrólisis, la fuente de lactosa se somete a intercambio iónico.
- 25 5. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, en donde la hidrólisis se realiza en una temperatura entre 38°C y 53°C, un tiempo entre 10 y 20h, y una concentración de enzima lactasa en la fuente de lactasa de entre 0,01 y 5%v/v.
6. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1 en donde después de la etapa de
- 30 concentración al vacío, se enfría controladamente el extracto sólido no graso a una velocidad de enfriamiento de entre 0,1 y 15°C/min hasta una temperatura inferior a 60°C.
7. Un extracto de sólidos lácteos no grasos obtenido mediante el proceso de la Reivindicación 1 que comprende:
- 35 glucosa mayor a 45%, entre 20 y 60% p/p o entre 45 y 55%;
- galactosa mayor a 20%, entre 20 y 60% p/p o entre 20 y 30% p/p;
- lactosa menor a 10% o entre 0 y 5% p/p; y
- cenizas entre 1% y 5%,
- sólidos totales entre 70 y 85 %p/p.
- 40

8. El extracto de sólidos lácteos no grasos de la Reivindicación 7, que además comprende un edulcorante natural de alta intensidad.

5 9. El extracto de sólidos lácteos no grasos de la Reivindicación 7, caracterizado porque tiene unos °Brix mayores a 60, o entre 60 y 80°Brix.

10. El extracto de sólidos lácteos no grasos de la Reivindicación 7, útil como sustituyente de azúcar.

10 11. El extracto de sólidos lácteos no grasos de la Reivindicación 7, caracterizado porque tiene un poder edulcorante entre 0,6 y 0,8.
