

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento de fabricación de un producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente, que comprende:

5 (a) cocinar un ~~a porción de~~ alimento, siendo el alimento uno de una hortaliza, una carne y un marisco;

(b) congelar ~~la porción de el~~ alimento cocinad~~o~~a, teniendo ~~la porción de el~~ alimento cocinad~~o~~a un contenido de humedad en el rango del 45 % en peso al 85% en peso ~~o mayor~~, y formándose así cristales de hielo en ~~la porción de el~~ alimento;

10 (c) exponer ~~la porción de el~~ alimento congelad~~o~~a a una radiación de microondas en un deshidratador de microondas a vacío a una presión en el rango de 666,61 y 13.332,2 Pa durante un tiempo en el rango de 600 a 3.420 segundos, ~~que es menor de la atmosférica y a la cual el punto de ebullición del agua está por encima de 0 °C, causando que la porción de descongelando así el~~ alimento congelad~~o~~a ~~se descongele~~ y ~~que el agua se evaporandoe de la porción de el~~ alimento descongelad~~o~~a, dejando poros formados por los cristales de hielo en ~~la porción de el~~ alimento, para producir el producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente.

20

2. Un procedimiento según la reivindicación 1, en el que el alimento comprende una hortaliza seleccionada entre el grupo que consiste en patata, batata, zanahoria, remolacha y chirivía.

25 3. Un procedimiento según la reivindicación 1, en el que el alimento

comprende carne.

4. Un procedimiento según la reivindicación 1, en el que el alimento comprende marisco.

5

5. Un procedimiento según la reivindicación 4, en el que el marisco comprende langostinos o mejillones.

10

~~6. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (a) se lleva a cabo durante un periodo de tiempo de al menos 10 minutos.~~

15

~~67.~~ Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende adicionalmente la etapa de reducir el contenido de humedad de ~~la~~ porción de alimento antes de la etapa (b).

20

~~78.~~ Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (b) se lleva a cabo a una temperatura en el intervalo de entre -80 °C y -5 °C.

25

~~89.~~ Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (b) se lleva a cabo a una temperatura en el rango de -80°C a de -20 °C. ~~o menos~~

25

~~10. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en~~

~~el que la etapa (c) se lleva a cabo a una presión absoluta en el intervalo de entre 666,61 y 13.332,2 Pa.~~

~~911.~~ Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (c) se lleva a cabo a una presión en el intervalo de entre 2.666,45 y 5.332,89 Pa.

~~1012.~~ Un procedimiento según la reivindicación 1, en el que ~~la porción de~~ alimento es un alimento compuesto que comprende la hortaliza, la carne o el marisco y uno o más de azúcar, sal, almidón y condimento.

~~1113.~~ Un procedimiento según la reivindicación ~~12~~, en el que el producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente, tiene un contenido de humedad ~~en el rango de 3,5% al 6,42~~ menor del 5 % en peso.

15

~~14. Un procedimiento según la reivindicación 2, en el que el producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente, tiene un contenido de humedad menor del 3 % en peso.~~

20

~~15. Un procedimiento según las reivindicaciones 3, 4 o 5, en el que el producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente, tiene un contenido de humedad menor del 10 % en peso.~~

25

~~16. Un procedimiento según las reivindicaciones 3, 4 o 5, en el que el producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente, tiene un contenido de humedad~~

~~menor del 7 % en peso.~~

1217. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende adicionalmente, durante la etapa (c), voltear las porciones de alimento en el deshidratador de microondas a vacío.

1318. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (c) se lleva a cabo en al menos dos fases y a un nivel de potencia de microondas del deshidratador de microondas a vacío que es mayor en una primera fase que en una segunda fase.

1419. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (c) causa la formación de vapor en los poros, impidiendo el colapso de los poros.

15

1520. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el deshidratador es un deshidratador de microondas de cavidad resonante.

1621. Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1-1520, en el que el deshidratador es un deshidratador de microondas de onda progresiva.

~~22. Un producto alimenticio seco, crujiente, fabricado mediante el procedimiento de cualquiera de las reivindicaciones anteriores.~~

25

23. — ~~Un producto alimenticio que comprende patata crujiente, que tiene poros en el mismo y un contenido de humedad menor del 5 % en peso.~~

5 24. — ~~Un producto alimenticio que comprende batata crujiente, que tiene poros en el mismo y un contenido de humedad menor del 5 % en peso.~~

25. — ~~Un producto alimenticio que comprende carne o marisco crujiente, que tiene poros en el mismo y un contenido de humedad menor del 10 % en peso.~~