

CAPÍTULO REIVINDICATORIO

1. Método de Obtención de la Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco para su Conservación CARACTERIZADO porque se compone de las siguientes etapas:

Etapa a. Recolectar el coco en nuez con madurez de 8 meses.

Etapa b. Transportar y almacenar en racimos.

Etapa c. Seleccionar por inspección los frutos de coco que estén en buen estado.

Etapa d. Lavar y Sanitizar con agua potable, en seguida desinfectar con solución de hipoclorito de sodio. Finalizar lavando de nuevo con agua potable hasta remover todo el hipoclorito de sodio.

Etapa e. Abrir y perforar de forma aséptica extrayendo el Agua de Coco a temperatura de 4 grados *Celsius*.

Etapa f. Filtrar el material grueso: remover partes de la cáscara y fibras, a temperatura de 4 grados *Celsius*.

Etapa g. Caracterizar la materia prima en cuanto a pH y grados Brix.

Etapa h. Formular y agregar los aditivos % Peso/Peso:

- Agua de Coco refrigerada a 4 grados *Celsius* por encima del 90, 90 a 98,8.
- Ácido ascórbico 0,01 a 0,05
- Ácido cítrico 0,01 a 0,5
- Ácido málico 0,01 a 0,2
- Ácido fumárico 0,01 a 0,07
- Sacarosa 6 a 10
- Estevia 0,01 a 0,35
- Nisina 0,0001 a 0,00125

e ir homogenizando a temperatura de 4 grados *Celsius*.

Etapa i. Pasteurizar a 85 grados Celsius durante 17 minutos e incrementar la temperatura. Mantener la temperatura por el tiempo indicado e ir homogenizando para Aseguramiento Microbiológico y la Inactivación de las Enzimas POD (Peroxidasa) y PPO (Polifenol Oxidasa).

Etapa j. Envasar, Rotular y Acondicionar: llenar en caliente a 65 grados Celsius, en envases esterilizados y sin espacio de cabeza. Utilizar envase traslúcido o envase opaco y la etiqueta cubriendo la mayor parte del envase.

Etapa k. Enfriar a temperatura de 4 grados *Celsius* por choque térmico. En un tiempo inferior a dos horas, entre la temperatura de pasteurización y la de llenado y luego entre la anterior y la de refrigeración. No congelar, en caso de requerir

congelación alcanzar rápidamente -2 grados *Celsius* para impedir la formación de cristales con forma de aguja.

Etapas I. Refrigerar a temperatura de 4 grados *Celsius*.

2. Formulación de Bebida Hidratante Procesada con Base en Agua de Coco CARACTERIZADA porque los componentes tienen en % Peso/Peso:

✓ Agua de Coco	98,3795 a 99,3795
✓ Ácido ascórbico	0,04
✓ Ácido cítrico	0,02
✓ Ácido málico	0,03
✓ Ácido fumárico	0,03
✓ Mezcla de Sacarosa y Estevia	0,5 a 1,5
✓ Nisina	0,0005 (5 ppm)

3. Formulación de Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco Mezclada con Jugo de Limón CARACTERIZADA porque los componentes tienen en % Peso/Peso:

✓ Agua de Coco	88,8797 a 89,8797
✓ Ácido ascórbico	0,04
✓ Ácido cítrico	0,02
✓ Ácido málico	0,03
✓ Ácido fumárico	0,03
✓ Sacarosa	9 a 10
✓ Nisina	0,0003 (3 ppm)
✓ Jugo de Limón	1

4. Formulación de Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco mezclada con Jugo de Limón de acuerdo a la reivindicación 3 CARACTERIZADA porque en lugar del Jugo de Limón puede mezclarse con piña, manzana, guayaba, copoazú, camu-camu, asaí, arazá, gulupa, mangostino y alimentos funcionales como el gel de aloe vera, las almendras, el café, la soya y la panela.

5. Formulación de Bebida Hidratante con Base en Agua de Coco mezclada con Jugos de Frutas de acuerdo a la reivindicación 4 CARACTERIZADA porque puede adicionarse con aminoácidos, vitaminas, proteínas, minerales, extractos vegetales, acompañados de aditivos.