

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento de fabricación de un producto alimentario de yogur deshidratado e inflado, que comprende:
 - 5 (a) mezclar ingredientes que comprenden un almidón de amilopectina que comprende al menos el 80 % en peso de amilopectina y yogur para formar una masa en ausencia de hidrolizados de almidón;
 - (b) formar la masa en piezas;
 - (c) congelar las piezas de masa; y
 - 10 (d) exponer las piezas de masa congeladas a radiación de microondas a una presión inferior a la atmosférica para inflar y secar las piezas de masa.
2. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la presión está en el rango de 0,47 kPa a 1,07 kPa.
15
3. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1 o 2, en el que la etapa (d) se lleva a cabo a un nivel de potencia de microondas de 1,2 kW durante 10 minutos seguido de un nivel de potencia de microondas de 3,5 kW.
- 20 4. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, 2 o 3, en el que el almidón comprende almidón de arroz ceroso pregelatinizado.
5. Un procedimiento de fabricación de un producto alimentario de puré de manzana deshidratado e inflado, que comprende:
 - 25 (a) mezclar ingredientes que comprenden un almidón de amilopectina que

comprende al menos el 80 % en peso de amilopectina y puré de manzana para formar una masa en ausencia de hidrolizados de almidón;

(b) formar la masa en piezas;

(c) congelar las piezas de masa; y

5 (d) exponer las piezas de masa congeladas a radiación de microondas a una presión inferior a la atmosférica para inflar y secar las piezas de masa.

6. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 5, en el que la presión está en el rango de 0,47 kPa a 2,67 kPa.

10

7. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 5 o 6, en el que la etapa (d) se lleva a cabo a un nivel de potencia de microondas de 1,2 kW durante 10 minutos seguido de un nivel de potencia de microondas de 3,5 kW.

15 8. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 5, 6 o 7, en el que el almidón comprende almidón de tapioca pregelatinizado, almidón de arroz ceroso pregelatinizado o almidón de maíz ceroso pregelatinizado.