

REIVINDICACIONES

- | | |
|----|--|
| 1. | Un procedimiento de fabricación de un producto alimentario <u>de yogur</u> deshidratado e inflado, que comprende: |
| 5 | (a) mezclar ingredientes que comprenden un almidón <u>de alto</u> en amilopectina que comprende al menos el 80 % en peso de amilopectina y <u>yogur</u> ~~un ingrediente alimentario seleccionado~~ para formar una masa en ausencia de hidrolizados de almidón; |
| 10 | (b) formar la masa en piezas; y
(c) <u>congelar las piezas de masa</u> ; y
<u>(d)</u> exponer las piezas de masa <u>congeladas</u> a radiación de microondas a una presión inferior a la atmosférica para inflar y secar las piezas de masa; ~~producir el producto alimentario deshidratado e inflado.~~ |
| 15 | <u>2. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la presión está en el rango de 0,47 a 1,07 kPa.</u> |
| 20 | <u>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.</u> |
| 25 | ~~2. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la masa se forma sin la adición de ningún hidrolizado de almidón.~~

~~3. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones~~ |

~~precedentes, en el que el almidón alto de amilopectina es un almidón pregelatinizado.~~

4. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, 2 o 3~~cualquiera de las reivindicaciones precedentes~~, en el que el almidón ~~alto en amilopectina se selecciona del grupo que consiste en~~ almidón de arroz ceroso pregelatinizado, ~~almidón de maíz pregelatinizado y almidón de tapioca ceroso pregelatinizado.~~

5. Un procedimiento de fabricación de un producto alimentario de puré de manzana deshidratado e inflado, que comprende:

(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

(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 a 1,07 kPa.

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.

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.

5

~~5. Un procedimiento según la reivindicación 1 o 2, en el que el almidón alto en amilopectina es un almidón nativo y el procedimiento comprende adicionalmente la etapa de cocinar los ingredientes mezclados para gelatinizar el almidón nativo en el mismo antes de la etapa (c).~~

10

~~6. Un procedimiento según la reivindicación 5, en el que el almidón nativo se selecciona del grupo que consiste en almidón de arroz ceroso, almidón de maíz ceroso y almidón de tapioca ceroso.~~

15

~~7. Un procedimiento según la reivindicación 1 o 2, en el que el almidón alto en amilopectina es un almidón gelatinizado.~~

~~8. Un procedimiento según la reivindicación 1 o 2, en el que el almidón alto en amilopectina comprende al menos un 83 % en peso de amilopectina.~~

20

~~9. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el almidón alto en amilopectina se suministra en forma de una harina que comprende el almidón alto en amilopectina.~~

25

~~10. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones~~

~~precedentes, en el que los ingredientes comprenden adicionalmente una grasa.~~

~~11.— Un procedimiento según la reivindicación 10, en el que la grasa es una de
aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de colza, mantequilla, nata montada y
aceite de coco.~~

~~12.— Un procedimiento según la reivindicación 11, en el que la grasa
comprende más del 5 % en peso de la masa.~~

~~13.— Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones
precedentes, en el que se añade agua a los ingredientes en la etapa (a).~~

~~14.— Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones
precedentes, en el que el ingrediente alimentario seleccionado se selecciona del
grupo que consiste en pasta de tomate, concentrado de fruta, concentrado de
jugo de fruta, puré de fruta, puré de verduras, concentrado de puré de verduras
y sopa concentrada.~~

~~15.— Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1-13, en
el que el ingrediente alimentario seleccionado comprende yogur.~~

~~16.— Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1-13, en
el que el ingrediente alimentario comprende café.~~

~~17.— Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1-13, en
el que el ingrediente alimentario seleccionado comprende una composición~~

~~sensible al calor o termolábil.~~

~~18.— Un procedimiento según la reivindicación 17, en el que la composición sensible al calor o termolábil comprende cultivo de ácido láctico.~~

5

~~19.— Un procedimiento según la reivindicación 17, en el que la composición sensible al calor o termolábil comprende vitamina C.~~

10

~~20.— Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que comprende adicionalmente la etapa de congelar la masa antes de la etapa (c).~~

15

~~21.— Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que comprende adicionalmente la etapa de reducir el contenido de humedad de la masa antes de la etapa (c).~~

20

~~22.— Un procedimiento según la reivindicación 21, en el que la etapa de reducir el contenido de humedad se realiza mediante secado al aire.~~

~~23.— Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la masa producida en la etapa (a) tiene un contenido de humedad inicial superior al 35 % en peso.~~

25

~~24.— Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la presión inferior a la atmosférica se encuentra en el~~

intervalo de 0,1 a 100 mm de mercurio.

25. — Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1-23, en el que la presión inferior a la atmosférica se encuentra en el intervalo de 3 a 30 mm de mercurio.

26. — Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la etapa (c) seca la masa a un contenido de humedad inferior al 10 % en peso.

27. — Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la etapa (c) se realiza en al menos dos fases y un nivel de potencia de microondas en cada etapa es distinto.

28. — Un producto alimentario deshidratado e inflado producido mediante el procedimiento de cualquier reivindicación anterior.

29. — Un producto alimentario deshidratado e inflado formado a partir de una masa sin hidrolizados de almidón, que comprende un almidón alto en amilopectina que comprende al menos un 80 % en peso de amilopectina y un ingrediente alimentario seleccionado.

30. — Un producto alimentario según la reivindicación 29, en el que el almidón alto en amilopectina es un almidón pregelatinizado.

31. — Un producto alimentario según la reivindicación 29, en el que el almidón

~~alto en amilopectina se selecciona del grupo que consiste en almidón de arroz ceroso pregelatinizado, almidón de maíz pregelatinizado y almidón de tapioca pregelatinizado.~~

5 ~~32.— Un producto alimentario según la reivindicación 29, en el que el almidón alto en amilopectina es un almidón nativo.~~

10 ~~33.— Un producto alimentario según la reivindicación 32, en el que el almidón nativo se selecciona del grupo que consiste en almidón de arroz ceroso, almidón de maíz ceroso y almidón de tapioca ceroso.~~

~~34.— Un producto alimentario según la reivindicación 29, en el que el almidón alto en amilopectina es un almidón gelatinizado.~~

15 ~~35.— Un producto alimentario según una cualquiera de las reivindicaciones 29-34, que comprende adicionalmente una grasa.~~

20 ~~36.— Un producto alimentario según la reivindicación 35, en el que la grasa es una de aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de colza, mantequilla, nata montada y aceite de coco.~~

25 ~~37.— Un producto alimentario según una cualquiera de las reivindicaciones 29-36, en el que el ingrediente alimentario seleccionado se selecciona del grupo que consiste en pasta de tomate, concentrado de fruta, concentrado de jugo de fruta, puré de fruta, puré de verduras, concentrado de puré de verduras y sopa~~

concentrada.

~~38. — Un producto alimentario según una cualquiera de las reivindicaciones 29-36, en el que el ingrediente alimentario seleccionado comprende yogur.~~

5

~~39. — Un producto alimentario según una cualquiera de las reivindicaciones 29-36, en el que el ingrediente alimentario seleccionado comprende café.~~

~~40. — Un producto alimentario según una cualquiera de las reivindicaciones 29-39, en el que el ingrediente alimentario seleccionado comprende más del 50 % en peso o más del 60 % en peso, o más del 80 % en peso de la masa.~~

10