

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento de pasteurización y deshidratación de material vegetal de marihuana, que comprende las etapas de:

(A) ~~(i)~~ cargar el material vegetal de marihuana en una cámara de vacío;

5 ~~(ii)~~ reducir la presión dentro de la cámara de vacío a una primera presión menor que la atmosférica;

~~(iii)~~ mantener el material vegetal de marihuana en la cámara de vacío a la primera presión durante un primer periodo de tiempo a una temperatura de pasteurización mientras se irradia el material vegetal de marihuana con radiación de microondas;

10 ~~(iv)~~ reducir la presión en la cámara de vacío después de la etapa (c) a una segunda presión menor que la primera presión;

~~(v)~~ mantener el material vegetal de marihuana en la cámara de vacío a la segunda presión durante un segundo periodo de tiempo a una temperatura de deshidratación menor que la temperatura de pasteurización mientras se irradia el material vegetal de marihuana con radiación de microondas para deshidratarlo; y

~~(v)~~ descargar el material vegetal de marihuana pasteurizado y deshidratado de la cámara de vacío;

15 o las etapas de:

(B) (i) reducir la presión dentro de una primera cámara de vacío a una primera presión menor que la atmosférica, en el que la primera presión está en el intervalo de 20 a 53,3 K Pa;

(ii) cargar el material vegetal de marihuana en la primera cámara de vacío;

20 (iii) mantener el material vegetal de marihuana en la primera cámara de vacío a la primera presión durante un primer periodo de tiempo en el intervalo de 3 a 12 minutos, a una temperatura de pasteurización en el intervalo de 60 a 95°C, mientras se irradia el material vegetal de marihuana con radiación de microondas;

(iv) descargar el material vegetal de marihuana pasteurizado de la primera cámara de vacío;

(v) reducir la presión en una segunda cámara de vacío a una segunda presión menor que la primera presión;

(vi) cargar el material vegetal de marihuana pasteurizado en la segunda cámara de vacío;

25 (vii) mantener el material vegetal de marihuana pasteurizado en la segunda cámara de vacío a la segunda presión durante un segundo periodo de tiempo a una temperatura de deshidratación menor que la temperatura de pasteurización mientras se irradia el material vegetal de marihuana pasteurizado con radiación de microondas para deshidratarlo; y

(viii) descargar el material vegetal de marihuana pasteurizado y deshidratado de la segunda cámara de vacío;

30 o las etapas de:

(C) (i) cargar el material vegetal de marihuana en una cámara de vacío;

(ii) reducir la presión dentro de la cámara de vacío a una primera presión menor que la atmosférica;

35 (iii) mantener el material vegetal de marihuana en la cámara de vacío a la primera presión durante un primer periodo de tiempo a una temperatura de deshidratación mientras se irradia el material vegetal de marihuana con radiación de microondas para deshidratarlo;

(iv) aumentar la presión en la cámara de vacío después de la etapa (iii) a una segunda presión mayor que la primera presión, en el que la segunda presión está en el intervalo de 20 a 53,3 K Pa;

40 (v) mantener el material vegetal de marihuana en la cámara de vacío a la segunda presión durante un segundo periodo de tiempo en el intervalo de 3 a 12 minutos, a una temperatura de pasteurización más alta que la temperatura de deshidratación, temperatura de pasteurización en el intervalo de 60 a 95°C, mientras se irradia el material vegetal de marihuana con radiación de microondas; y

(vi) descargar el material vegetal de marihuana deshidratado y pasteurizado de la cámara de vacío;

o las etapas de:

(D) (i) reducir la presión dentro de una primera cámara de vacío a una primera presión menor que la atmosférica;

- _____ (ii) cargar el material vegetal de marihuana en la primera cámara de vacío;
- _____ (iii) mantener el material vegetal de marihuana en la primera cámara de vacío a la primera presión durante un primer periodo de tiempo a una temperatura de deshidratación mientras se irradia el material vegetal de marihuana con radiación de microondas para deshidratarlo;
- 5 _____ (iv) descargar el material vegetal de marihuana deshidratado de la primera cámara de vacío;
- _____ (v) reducir la presión en una segunda cámara de vacío a una segunda presión más alta que la primera presión, en el que la segunda presión está en el intervalo de 20 a 53,3 K Pa;
- _____ (vi) cargar el material vegetal de marihuana deshidratado en la segunda cámara de vacío;
- 10 _____ (vii) mantener el material vegetal de marihuana deshidratado en la segunda cámara de vacío a la segunda presión durante un segundo periodo de tiempo en el intervalo de 3 a 12 minutos, a una temperatura de pasteurización más alta que la temperatura de deshidratación, temperatura de pasteurización en el intervalo de 60 a 95°C, mientras se irradia el material vegetal de marihuana deshidratado con radiación de microondas; y
- _____ (viii) descargar el material vegetal de marihuana deshidratado y pasteurizado de la segunda cámara de vacío.
- 15 2. _____ Un procedimiento de pasteurización y deshidratación de material vegetal de marihuana, que comprende las etapas de:
- _____ (a) reducir la presión dentro de una primera cámara de vacío a una primera presión menor que la atmosférica;
- _____ (b) cargar el material vegetal de marihuana en la primera cámara de vacío;
- 20 _____ (c) mantener el material vegetal de marihuana en la primera cámara de vacío a la primera presión durante un primer periodo de tiempo a una temperatura de pasteurización mientras se irradia el material vegetal de marihuana con radiación de microondas;
- _____ (d) descargar el material vegetal de marihuana pasteurizado de la primera cámara de vacío;
- _____ (e) reducir la presión en una segunda cámara de vacío a una segunda presión menor que la primera presión;
- _____ (f) cargar el material vegetal de marihuana pasteurizado en la segunda cámara de vacío;
- 25 _____ (g) mantener el material vegetal de marihuana pasteurizado en la segunda cámara de vacío a la segunda presión durante un segundo periodo de tiempo a una temperatura de deshidratación menor que la temperatura de pasteurización mientras se irradia el material vegetal de marihuana pasteurizado con radiación de microondas para deshidratarlo; y
- _____ (h) descargar el material vegetal de marihuana pasteurizado y deshidratado de la segunda cámara de vacío.
- 30 2. _____ Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende las etapas (A)(i) a (A) (vi).
3. _____ Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende las etapas (B)(i) a (B) (vii).
4. _____ Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende las etapas (C)(i) a (C) (vi).
5. _____ Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende las etapas (D)(i) a (D) (viii).
- 35 3. _____ Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 2, en el que el material vegetal de marihuana se mueve a través de la primera cámara de vacío desde un extremo de entrada a un extremo de salida durante la etapa (c).
4. _____ Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 2 o 3, en el que el material vegetal de marihuana pasteurizado se mueve a través de la segunda cámara de vacío desde un extremo de entrada a un extremo de salida durante la etapa (e).
5. _____ Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en el que la primera presión está en el intervalo de 200 a 533 mbar.
- 40 6. _____ Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 ~~oa 24~~, en el que la primera presión está en el intervalo de ~~24 a 40 k Pa~~ ~~240 a 400 mbar~~.
7. _____ Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, en el que el primer periodo de tiempo está en el intervalo de 3 a 12 minutos.

78. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones ~~24~~ o 36, en el que el primer periodo de tiempo está en el intervalo de 3 a 10 minutos.
89. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones ~~21~~ o 36, en el que el primer periodo de tiempo está en el intervalo de 7 a 10 minutos.
- 5 ~~10. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, en el que la temperatura de pasteurización está en el intervalo de 60 a 95°C.~~
911. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a ~~89~~, en el que la temperatura de pasteurización está en el intervalo de 62 a 88°C.
- 10 ~~102. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a ~~89~~, en el que la temperatura de pasteurización está en el intervalo de 70 a 80°C.~~
- ~~11.7. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, en el que la temperatura de pasteurización está en el intervalo de 65 a 80°C.~~
123. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones ~~24~~ o 3 ~~a 12~~, en el que la segunda presión está en el intervalo de ~~1.33 a 8.0 k Pa~~ 13 a 80 mbar.
- 15 ~~134. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones ~~2~~ o 3 ~~a 12~~, en el que la segunda presión está en el intervalo de ~~2.67 a 8.0 k Pa~~ 26 a 80 mbar.~~
145. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones ~~2~~ o 3 ~~a 12~~, en el que la segunda presión está en el intervalo de ~~3.33 a 5.33 k Pa~~ 33 a 53 mbar.
- 20 ~~156. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones ~~2, 3, 6, 7~~ u 8 ~~a 15~~, en el que el segundo periodo de tiempo está en el intervalo de 20 a 30 minutos.~~
167. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones ~~2, 3, 6, 7~~ u 81 ~~a 15~~, en el que el segundo periodo de tiempo está en el intervalo de 22 a 27 minutos.
178. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones ~~2, 3, 6, 7~~ u 81 ~~a 15~~, en el que el segundo periodo de tiempo está en el intervalo de 15 a 25 minutos.
- 25 ~~19. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 18, en el que la temperatura de deshidratación está en el intervalo de 40 a 60°C.~~
- ~~20. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 19, en el que el material vegetal de marihuana pasteurizado y deshidratado tiene un contenido de humedad en el intervalo de 8 a 14% en peso.~~
- 30 ~~21. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 20, en el que el procedimiento reduce el número de bacterias a un recuento en placa total ≤ 50.000 ufc/g, levadura y moho total ≤ 500 ufc/g, y BTGN <100 ufc/g.~~
- ~~22. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 20, en el que el procedimiento reduce el número de bacterias en al menos 1,5 log.~~
- 35 ~~23. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 22, en el que el material vegetal de marihuana pasteurizado y deshidratado tiene un recuento en placa total menor que 270 ufc/g.~~
- ~~24. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 22, en el que el material vegetal de marihuana pasteurizado y deshidratado tiene un recuento en placa total menor que 10 ufc/g.~~
- ~~25. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 24, en el que el material vegetal de marihuana pasteurizado y deshidratado tiene un recuento de levadura y moho menor que 100 ufc/g.~~
- 40 ~~26. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 24, en el que el material vegetal de marihuana pasteurizado y deshidratado tiene un recuento de levadura y moho menor que 10 ufc/g.~~
- ~~27. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 26, en el que el material vegetal de marihuana pasteurizado y deshidratado tiene un recuento de BTGN menor que 100 ufc/g.~~
- 45 ~~28. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 26, en el que el material vegetal de marihuana pasteurizado y deshidratado tiene un recuento de BTGN menor que 10 ufc/g.~~
- ~~29. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 28, en el que el procedimiento reduce el contenido de terpenos del material vegetal de marihuana en no más que 35%.~~

30. ~~Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 29, en el que el procedimiento reduce el contenido de THC del material vegetal de marihuana en no más que 5%.~~
- 5 31. ~~Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 29, en el que el material vegetal de marihuana pasteurizado y deshidratado tiene un contenido de THC igual al contenido de THC del material vegetal de marihuana original.~~
32. ~~Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 31, que comprende además la etapa de revestir el material vegetal de marihuana con un revestimiento perforado transparente a las microondas durante el primer periodo de tiempo.~~
- 10 33. ~~Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 32, en el que el material vegetal de marihuana comprende capullos de flores de marihuana.~~
34. ~~Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 32, en el que el material vegetal de marihuana comprende hojas o tallos de marihuana.~~
35. ~~Un procedimiento de deshidratación y pasteurización de material vegetal de marihuana, que comprende las etapas de:~~
- 15 ~~(a) cargar el material vegetal de marihuana en una cámara de vacío;~~
- ~~(b) reducir la presión dentro de la cámara de vacío a una primera presión menor que la atmosférica;~~
- ~~(c) mantener el material vegetal de marihuana en la cámara de vacío a la primera presión durante un primer periodo de tiempo a una temperatura de deshidratación mientras se irradia el material vegetal de marihuana con radiación de microondas para deshidratarlo;~~
- 20 ~~(d) aumentar la presión en la cámara de vacío después de la etapa (c) a una segunda presión mayor que la primera presión;~~
- ~~(e) mantener el material vegetal de marihuana en la cámara de vacío a la segunda presión durante un segundo periodo de tiempo a una temperatura de pasteurización más alta que la temperatura de deshidratación mientras se irradia el material vegetal de marihuana con radiación de microondas; y~~
- 25 ~~(f) descargar el material vegetal de marihuana deshidratado y pasteurizado de la cámara de vacío.~~
36. ~~Un procedimiento de deshidratación y pasteurización del material vegetal de marihuana, que comprende las etapas de:~~
- ~~(a) reducir la presión dentro de una primera cámara de vacío a una primera presión menor que la atmosférica;~~
- ~~(b) cargar el material vegetal de marihuana en la primera cámara de vacío;~~
- 30 ~~(c) mantener el material vegetal de marihuana en la primera cámara de vacío a la primera presión durante un primer periodo de tiempo a una temperatura de deshidratación mientras se irradia el material vegetal de marihuana con radiación de microondas para deshidratarlo;~~
- ~~(d) descargar el material vegetal de marihuana deshidratado de la primera cámara de vacío;~~
- ~~(e) reducir la presión en una segunda cámara de vacío a una segunda presión más alta que la primera presión;~~
- 35 ~~(f) cargar el material vegetal de marihuana deshidratado en la segunda cámara de vacío;~~
- ~~(g) mantener el material vegetal de marihuana deshidratado en la segunda cámara de vacío a la segunda presión durante un segundo periodo de tiempo a una temperatura de pasteurización más alta que la temperatura de deshidratación, mientras se irradia el material vegetal de marihuana deshidratado con radiación de microondas; y~~
- 40 ~~(h) descargar el material vegetal de marihuana deshidratado y pasteurizado de la segunda cámara de vacío.~~
37. ~~Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 36, en el que el material vegetal de marihuana se mueve a través de la primera cámara de vacío desde un extremo de entrada a un extremo de salida durante la etapa (c).~~
38. ~~Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 36 o 37, en el que el material vegetal de marihuana pasteurizado se mueve a través de la segunda cámara de vacío desde un extremo de entrada a un extremo de salida durante la etapa (e).~~
- 45 39. ~~Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 38, en el que la segunda presión está en el intervalo de 200 a 533 mbar.~~

1840. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 535-a-38, en el que la segunda presión está en el intervalo de 24 a 40 k Pa 240 a 400 mbar.
- ~~41. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 39, en el que el segundo periodo de tiempo está en el intervalo de 3 a 12 minutos.~~
- 5 1942. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 535-a-39, en el que el segundo periodo de tiempo está en el intervalo de 3 a 10 minutos.
2043. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 535-a-39, en el que el segundo periodo de tiempo está en el intervalo de 7 a 10 minutos.
- 10 ~~44. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 43, en el que la temperatura de pasteurización está en el intervalo de 60 a 95°C.~~
2145. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 535-a-43, en el que la temperatura de pasteurización está en el intervalo de 62 a 88°C.
2246. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 535-a-43, en el que la temperatura de pasteurización está en el intervalo de 70 a 80°C, ~~alternativamente en el intervalo de 65 a 80°C.~~
- 15 23. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 5, en el que la temperatura de pasteurización está en el intervalo de 65 a 80°C.
2447. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 535-a-46, en el que la primera presión está en el intervalo de 1.33 a 8.0 kPa 13 a 80 mbar.
- 20 2548. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 535-a-46, en el que la primera presión está en el intervalo de 2.67 a 8.0 k Pa 26 a 80 mbar.
2649. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 535-a-46, en el que la primera presión está en el intervalo de 3.33 a 5.33 k Pa 33 a 53 mbar.
2750. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 535-a-49, en el que el primer periodo de tiempo está en el intervalo de 20 a 30 minutos.
- 25 2851. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 4 o 535-a-49, en el que el primer periodo de tiempo está en el intervalo de 22 a 27 minutos.
2952. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 535-a-49, en el que el primer periodo de tiempo está en el intervalo de 15 a 25 minutos.
- 30 ~~53. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 52, en el que la temperatura de deshidratación está en el intervalo de 40 a 60°C.~~
- ~~54. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 53, en el que el material vegetal de marihuana deshidratado y pasteurizado tiene un contenido de humedad en el intervalo de 8 a 14% en peso.~~
- 35 ~~55. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 54, en el que el procedimiento reduce el número de bacterias a un recuento en placa total ≤ 50.000 ufc/g, levadura y moho total ≤ 500 ufc/g, y BTGN <100 ufc/g.~~
- ~~56. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 54, en el que el procedimiento reduce el número de bacterias en al menos 1,5 log.~~
- ~~57. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 56, en el que el material vegetal de marihuana deshidratado y pasteurizado tiene un recuento en placa total menor que 270 ufc/g.~~
- 40 ~~58. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 56, en el que el material vegetal de marihuana deshidratado y pasteurizado tiene un recuento en placa total menor que 10 ufc/g.~~
- ~~59. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 58, en el que el material vegetal de marihuana deshidratado y pasteurizado tiene un recuento de levadura y moho menor que 100 ufc/g.~~
- 45 ~~60. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 58, en el que el material vegetal de marihuana deshidratado y pasteurizado tiene un recuento de levadura y moho menor que 10 ufc/g.~~
- ~~61. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 59, en el que el material vegetal de marihuana deshidratado y pasteurizado tiene unas BTGN menor que 100 ufc/g.~~

62. ~~Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 59, en el que el material vegetal de marihuana deshidratado y pasteurizado tiene unas BTGN menor que 10 ufc/g.~~
63. ~~Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 62, en el que el procedimiento reduce el contenido de terpenos del material vegetal de marihuana en no más que 35%.~~
- 5 64. ~~Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 63, en el que el procedimiento reduce el contenido de THC del material vegetal de marihuana en no más que 5%.~~
65. ~~Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 63, en el que el material vegetal de marihuana deshidratado y pasteurizado tiene un contenido de THC igual al contenido de THC del material vegetal de marihuana original.~~
- 10 66. ~~Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 65, que comprende además la etapa de revestir el material vegetal de marihuana con un revestimiento perforado transparente a las microondas durante el segundo periodo de tiempo.~~
67. ~~Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 66, en el que el material vegetal de marihuana comprende capullos de flores de marihuana.~~
- 15 68. ~~Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 66, en el que el material vegetal de marihuana comprende hojas o tallos de marihuana.~~
69. ~~Un aparato (20) de pasteurización y secado de un material orgánico, que comprende:~~
- ~~— (a) una primera unidad de microondas vacío (22), que comprende:~~
- 20 ~~— (i) una primera cámara de vacío (26) que tiene un extremo de entrada (28) para la introducción del material orgánico y un extremo de salida (30) para el retiro del material orgánico;~~
- ~~— (ii) un primer transportador (32) para transportar el material orgánico desde el extremo de entrada al extremo de salida;~~
- ~~— (iii) una primera fuente de microondas (34) dispuesta para irradiar energía de microondas en la primera cámara de vacío;~~
- 25 ~~— (iv) una primera fuente de vacío (36) para reducir la presión dentro de la primera cámara de vacío a una primera presión menor que la atmosférica;~~
- ~~(b) una segunda unidad de microondas vacío (24) corriente abajo de la primera unidad de microondas vacío, que comprende:~~
- 30 ~~— (i) una segunda cámara de vacío (38) que tiene un extremo de entrada (40) para la introducción del material orgánico y un extremo de salida (42) para el retiro del material orgánico;~~
- ~~— (ii) un segundo transportador (44) para transportar el material orgánico desde el extremo de entrada al extremo de salida;~~
- ~~— (iii) una segunda fuente de microondas (46) dispuesta para irradiar energía de microondas en la segunda cámara de vacío;~~
- 35 ~~— (iv) una segunda fuente de vacío (48) para reducir la presión dentro de la segunda cámara de vacío a una segunda presión diferente de la primera presión; y~~
- ~~— (c) un transportador (50) para transferir el material orgánico desde el extremo de salida de la primera cámara de vacío al extremo de entrada de la segunda cámara de vacío.~~
70. ~~Un aparato de acuerdo con la reivindicación 69, en el que el transportador (50) está a presión atmosférica.~~
- 40 71. ~~Un aparato de acuerdo con la reivindicación 69, en el que el transportador (50) está por debajo de la presión atmosférica.~~
72. ~~Un aparato de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 69 a 71, en el que la primera presión es mayor que la segunda presión.~~
73. ~~Un aparato de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 69 a 71, en el que la primera presión es menor que la segunda presión.~~
- 45 74. ~~Un aparato de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 69 a 73, que comprende además un revestimiento perforado transparente a las microondas adaptado para revestir el material orgánico.~~