

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

(vo) 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
- (vii) descargar el material vegetal de marihuana deshidratado y pasteurizado de la segunda cámara de vacío.
- 2. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende las etapas (A)(i) a (A)(vi).
- 15 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).
- 6. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 o 2, en el que la primera presión está en el intervalo de 24 a 40 k Pa.
- 20 7. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 2 o 3, en el que el primer periodo de tiempo está en el intervalo de 3 a 10 minutos.
- 8. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 2 o 3, en el que el primer periodo de tiempo está en el intervalo de 7 a 10 minutos.
- 9. 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 62 a 88°C.
- 25 10. 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 70 a 80°C.
- 11. 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.
- 30 12. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 2 o 3, en el que la segunda presión está en el intervalo de 1.33 a 8.0 k Pa.
- 13. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 2 o 3, en el que la segunda presión está en el intervalo de 2.67 a 8.0 k Pa .
- 35 14. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 2 o 3, en el que la segunda presión está en el intervalo de 3.33 a 5.33 k Pa.
- 15. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 2, 3, 6, 7 u 8, en el que el segundo periodo de tiempo está en el intervalo de 20 a 30 minutos.
- 16. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 2, 3, 6, 7 u 8, en el que el segundo periodo de tiempo está en el intervalo de 22 a 27 minutos.
- 40 17. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 2, 3, 6, 7 u 8, en el que el segundo periodo de tiempo está en el intervalo de 15 a 25 minutos.
- 18. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 5, en el que la segunda presión está en el intervalo de 24 a 40 k Pa.
- 45 19. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 5, en el que el segundo periodo de tiempo está en el intervalo de 3 a 10 minutos.

20. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 5, en el que el segundo periodo de tiempo está en el intervalo de 7 a 10 minutos.
21. 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 62 a 88°C.
- 5 22. 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 70 a 80°C.
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.
- 10 24. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 5, en el que la primera presión está en el intervalo de 1.33 a 8.0 kPa.
25. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 5, en el que la primera presión está en el intervalo de 2.67 a 8.0 k Pa.
26. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 5, en el que la primera presión está en el intervalo de 3.33 a 5.33 k Pa.
- 15 27. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 5, en el que el primer periodo de tiempo está en el intervalo de 20 a 30 minutos.
28. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 4 o 5, en el que el primer periodo de tiempo está en el intervalo de 22 a 27 minutos.
- 20 29. Un procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 o 5, en el que el primer periodo de tiempo está en el intervalo de 15 a 25 minutos.