

CAPÍTULO REIVINDICATORIO

1. Un método para la obtención de alimento, caracterizado porque comprende los pasos:

moler una materia prima vegetal en donde dicha materia prima vegetal comprende cascarilla y salvado de arroz, que es molida hasta obtener un tamaño de partícula de 0.2-0.5 mm;

procesar la materia prima molida mediante un tratamiento hidrotérmico a una temperatura de 110-120°C hasta una humedad de 50-60% a una presión de 1-2 atmósferas durante 1.5-2 horas;

agregar una masa biofermentada de *Trichoderma lignorum* 19 en una cantidad de 5-15% de la masa de la materia prima procesada;

sellar la mezcla resultante en una tolva hermética para realizar un proceso microbiológico de saturación y acumulación de la masa proteínica durante 24-48 horas; y

secar la biomasa obtenida a una temperatura de 50-60°C hasta una humedad de 13-14,5%.

2. El método para obtención de alimentos según la Reivindicación 1, caracterizado porque se agrega a la mezcla bagazo de uva, bagazo de manzana y residuos de la producción de azúcar.