

REIVINDICACIONES

1. Edulcorante funcional sustituyente del azúcar que comprende:
 - Estevia –Glicósidos de esteviol o mogrósidos de frutos del monje entre un 0,1-2%.
 - Isomaltitol o isomaltulosa hidrogenada entre un 20-35%
 - Isomaltulosa monohidratada entre un 34-43%
 - Al menos un fructooligosacarido/oligofructosa/oligofructanos FOS entre 25% - 45%
 - Anticompactante entre 0,05- 1%.
2. Edulcorante funcional sustituyente del azúcar de acuerdo con la reivindicación 1 donde todos los ingredientes están en seco y son polvos finos.
3. Edulcorante funcional sustituyente del azúcar de acuerdo con la reivindicación 1, donde el agente anticompactante es dióxido de silicio.
4. Edulcorante funcional sustituyente del azúcar de acuerdo con la reivindicación 1, donde el isomaltitol o isomaltulosa hidrogenada se encuentra entre 29-35%.
5. Edulcorante funcional sustituyente del azúcar de acuerdo con la reivindicación 1, donde el Fructooligosacarido/oligofructosa/oligofructanos se encuentra entre 29-35%.
6. Edulcorante funcional sustituyente del azúcar de acuerdo con la reivindicación 1, en la que al menos un glicósido de esteviol se selecciona del grupo que consiste en rebaudiósido A, rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósido D, rebaudiósido E, rebaudiósido F, rebaudiósido M,

rebaudiósido X, rubusósido, Esteviósido y dulcósidos y mezclas de los mismos.

7. Edulcorante funcional sustituyente del azúcar de acuerdo con la reivindicación 1, en la que el aporte del mogrosido de fruto del monje será del mogrósido V.
8. Método de producción del endulzante funcional de la reivindicación 1 que comprende los pasos de:
 - Suministro de las materias primas que comprenden al menos Estevia –Glicósidos de esteviol o mogrósidos de frutos del monje entre un 0,1-2%, Isomaltitol o isomaltulosa hidrogenada entre un 20-35%, Isomaltulosa monohidratada entre un 34-43%, Fructooligosacarido/oligofructosa/oligofructanos FOS entre 25% - 45% y el agente anticompactante entre 0,05- 1%.
 - Pasar por un tamiz cada una de las materias primas para garantizar la homogeneidad de las partículas de la mezcla
 - Mezclar los componentes por medio de un mezclador con tapa durante un intervalo de 5 a 10 minutos con temperatura y humedad controladas.
 - Tamizar nuevamente para eliminar cualquier grumo.
 - Empaque, etiquetado y almacenamiento.
9. Método de producción del endulzante funcional de acuerdo con la reivindicación anterior, en el que la mezcla de las materias primas se hace en un mezclador en V para polvos, mezclador de tornillo vertical, un mezclador helicoidal, un mezclador de doble cono o un ribbon mixer, en donde el agente anticompactante es dióxido de silicio.

10. Método de producción del endulzante funcional de acuerdo con la reivindicación anterior en el que la temperatura se controla entre 15-25°C y la humedad entre 50-60%.