

COMPOSICIÓN ALIMENTICIA EN FORMA DE GRANOLA Y SU MÉTODO DE ELABORACIÓN

CAMPO DE LA TÉCNICA

[0001] La presente invención se encuentra dirigida a composiciones alimenticias con grandes contenidos de fibra y proteína, particularmente a granola y al método de elaboración de la misma.

ESTADO DE LA TÉCNICA

[0002] Las granolas son ampliamente conocidas en el estado de la técnica, útiles para las personas que sufren de estreñimiento puesto que sus componentes, aportan grandes cantidades de fibra. Por lo tanto, en el estado del arte se encuentran reportadas varias composiciones alimenticias en forma de granola como se mencionan a continuación.

[0003] La solicitud de patente WO2011/060307A2 hace referencia a productos alimenticios y suplementos que tienen beneficios para la salud. Más particularmente, la invención se refiere a productos alimenticios, como granola, y suplementos que tienen múltiples beneficios para la salud y están reforzados con ácidos grasos omega-3, fibras y antioxidantes. Se menciona el uso de una gran cantidad de componentes entre los que se encuentra avena, arándanos, ciruelas, y uvas.

[0004] Por su parte el documento US2015/0272176A1, hace referencia a composiciones de granola de avena cortada que comprenden un componente de grano que incluye avena cortada, un jarabe acondicionador y, opcionalmente, granos, semillas, inclusiones, edulcorantes, aromatizantes, colorantes, aceites y emulsionantes adicionales. También se describe un proceso para preparar las composiciones de granola de la divulgación en el que el jarabe acondicionador es absorbido fácilmente por la avena cortada para hidratar la avena cortada e impartir una textura y sabor aceptables a la composición de granola.

[0005] La solicitud US2017/0245539A1 describe composiciones nutricionales que buscan optimizar las proporciones calóricas de grasas, carbohidratos y proteínas en lo que respecta a la nutrición equilibrada, la salud general y el rendimiento muscular durante el ejercicio y la reparación y recuperación de las células musculares tras la interrupción del ejercicio. Un objeto de la invención es proporcionar una formulación nutricional que se produzca de tal manera que comience con un peso de ingredientes crudos en diversas formas y reduzca los ingredientes

crudos a una décima parte del peso inicial a través del proceso de fabricación, sin perder cualquiera de los nutrientes o micronutrientes de las materias primas originales.

[0006] El documento de patente US2020/0221722A1 proporciona una mantequilla de granola unttable que es una emulsión de partículas de granola en un aceite. La divulgación también proporciona un método para preparar una mantequilla de granola a partir de granola. El método incluye someter la granola a reducción del tamaño de partícula para formar partículas de granola de tamaño reducido; y emulsionar la granola en una grasa para formar la manteca de granola.

RESUMEN DE LA INVENCION

[0007] Los inventores de la presente invención han identificado en el campo técnico la necesidad de nuevas granolas con una mayor concentración de fibras y proteína, haciendo uso de calabaza, que incluya además la cáscara de la misma, la cual normalmente sería desechada. Se ha identificado que la cáscara y las semillas de calabaza aportan grandes cantidades de fibra, siendo así muy útil para tratar el estreñimiento. Además, la composición que se presenta es útil para regenerar la mucosidad del sistema digestivo y cicatrizar ayudando así a las personas que sufren de gastritis a mejorar su condición de salud. Finalmente, esta composición puede ser administrada a niños que sufren de intolerancia y alergia al huevo y los lácteos aportándoles proteína en su desayuno.

[0008] Por lo tanto, los inventores han desarrollado una nueva composición alimenticia en forma de granola, que soluciona alguna de las necesidades identificadas anteriormente y su proceso de elaboración. Particularmente, la composición alimenticia en forma de granola comprende cáscara de calabaza, semilla de calabaza, frutos del bosque, ciruelas, coco deshidratado, avena rostizada en miel, almendras y ácido sórbico.

[0009] Por otra parte, se describe el proceso de elaboración de la granola de la presente invención, el cual fue diseñado especialmente con el fin de conservar las propiedades nutricionales de sus componentes, especialmente la cáscara y las semillas de la ahuyama, y adicionalmente lograr un sabor agradable al gusto. El proceso de elaboración comprende las siguientes etapas de alistamiento y desinfección de materias primas, moler y picar la cáscara de calabaza, deshidratar la cáscara de calabaza molida y picada con miel, tostar y moler las semillas de calabaza y mezclar todos los componentes.

[0010] A lo largo de la descripción y las reivindicaciones la palabra "comprende" y sus

variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Además, la palabra "comprende" incluye el caso "consiste en". Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. Los siguientes ejemplos y dibujos se proporcionan a modo de ilustración, y no se pretende que sean limitativos de la presente invención. Además, la presente invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones particulares y preferidas aquí indicadas.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

[0011] La presente invención se encuentra relacionada con una composición alimenticia en forma de granola, que contiene cáscara y semillas de calabaza que aportan grandes cantidades de fibra, siendo así la composición útil para regenerar la mucosidad del sistema digestivo y cicatrizar ayudando así a las personas que sufren de gastritis a mejorar su condición de salud, y siendo también muy útil para tratar el estreñimiento.

[0012] La composición alimenticia en forma de granola de la presente invención comprende: cáscara de calabaza en un rango de 56,25 a 93,75% peso a peso (%p/p), semillas de calabaza en un rango de 9,45 a 15,75% p/p, frutos del bosque 3,07 a 5,12% p/p, ciruelas 1,53 a 2,56% p/p, coco deshidratado 1,53 a 2,56% p/p, avena rostizada en miel 1,53 a 2,56% p/p, almendras 1,53 a 2,56% p/p, ácido sórbico 0,075 a 0,125% p/p.

[0013] La calabaza puede ser opcionalmente auyama, y los frutos del bosque pueden ser seleccionados del grupo de arándanos, uvas pasas, entre otros.

[0014] En una modalidad de la invención la composición alimenticia en forma de granola comprende 75% p/p de cáscara de calabaza, 12,6% p/p de semillas de auyama, 2,05% p/p de arándanos, 2,05% p/p de uvas pasas, 2,05% p/p de ciruelas, 2,05% p/p de coco deshidratado, 2,05% p/p de avena rostizada en miel, 2,05% p/p de almendras y 0,1% p/p de ácido ascórbico.

[0015] En otra modalidad de la invención la composición alimenticia en forma de granola de la presente invención también comprende maní en un rango de 1,31 a 2,18% p/p, cáscara de calabaza en un rango de 56,25 a 93,75% p/p, semillas de calabaza en un rango de 9,45 a 15,75% p/p, frutos del bosque 2,62 a 4,37% p/p, ciruelas 1,31 a 2,18% p/p, coco deshidratado 1,31 a 2,18% p/p, avena rostizada en miel 1,31 a 2,18% p/p, almendras 1,31 a 2,18% p/p, ácido sórbico 0,075 a 0,125% p/p.

[0016] En donde la calabaza opcionalmente puede ser auyama, y los frutos del bosque pueden ser seleccionados del grupo de arándanos, uvas pasas, entre otros.

[0017] En una modalidad de la invención la composición alimenticia en forma de granola comprende 75% p/p de cáscara de calabaza, 12,6% p/p de semillas de auyama, 1,75% p/p de arándanos, 1,75% p/p de uvas pasas, 1,75% p/p de ciruelas, 1,75% p/p de coco deshidratado, 1,75% p/p de avena rostizada en miel, 1,75% p/p de almendras, 1,75%p/p de maní y 0,1% p/p de ácido ascórbico.

[0018] En otra modalidad de la presente invención, se describe el método para la elaboración de la composición alimenticia en forma de granola, que comprende los pasos de: i) alistar y desinfectar toda la materia prima, ii) picar y moler la cáscara de calabaza, iii) deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C, iv) tostar las semillas de calabaza, v) moler las semillas de calabaza molidas, vi) mezclar todos los componentes.