

REIVINDICACIONES PUBLICADAS

1. Una composición que comprende:
5 un agente umami; y
una composición moduladora del sabor que consiste esencialmente de
un primer componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una
primera sal que tiene un primer catión Mg^{2+} y un primer anión;
un segundo componente modulador del sabor que consiste esencialmente de
10 una segunda sal que tiene un segundo catión Ca^{2+} y un segundo anión; y
opcionalmente
un tercer componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una
tercera sal que tiene un tercer catión seleccionado de K^+ y Na^+ y un tercer
anión;
15 en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de
aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 10 mM;
en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de
aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 10 mM;
en donde el tercer componente modulador del sabor, cuando está presente, está a
20 una concentración de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 25 mM;
en donde el agente umami está presente en una cantidad de aproximadamente 0.01
% en peso a aproximadamente 5 % en peso.
2. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el primer componente
25 modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a
aproximadamente 10 mM; y en donde el segundo componente modulador del sabor
está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 10 mM.
3. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el primer componente
30 modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a
aproximadamente 5 mM; y en donde el segundo componente modulador del sabor
está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 5 mM.
4. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el primer anión se
35 selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.
5. La composición de acuerdo con la reivindicación 3, en donde el primer anión se
selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.

6. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el segundo anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.
- 5 7. La composición de acuerdo con la reivindicación 6, en donde el segundo anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
- 10 8. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 25 mM.
- 15 9. La composición de acuerdo con la reivindicación 8, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 15 mM.
- 10 10. La composición de acuerdo con la reivindicación 8, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 5 mM a aproximadamente 15 mM.
- 20 11. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el tercer anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.
- 25 12. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el tercer anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
- 30 13. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la concentración del primer componente modulador del sabor es de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 5 mM; en donde la concentración del segundo componente modulador del sabor es de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 5 mM; y donde la concentración del tercer componente modulador del sabor es de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 25 mM.
- 35 14. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el agente umami comprende L-glutamato, ácido L-glutámico, una sal de ácido L-glutámico, L-glutamina, una sal de L-glutamina, ácido L-aspartico, una sal de L-aspartico, un 5'-ribonucleótido, una sal de 5'-ribonucleótido de este, proteína autolisada, proteína hidrolizada o sus combinaciones.
15. La composición de acuerdo con la reivindicación 14, en donde el agente umami se

selecciona de guanosina 5'-monofosfato, inosina 5'-monofosfato, guanilato disódico, inosinato disódico, adenilato disódico; guanilato dipotásico, inosinato dipotásico, adenilato dipotásico, guanilato de calcio, inosinato de calcio, adenilato de calcio y sus combinaciones.

5

16. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el agente umami es un extracto, un puré o un puré que se prepara a partir de una levadura, un vegetal, un cereal, una carne, un pescado, un producto lácteo o una yema de huevo.

10

17. La composición de acuerdo con la reivindicación 16, en donde el agente umami se selecciona de proteína de levadura autolisada, proteína de levadura hidrolizada, proteína vegetal hidrolizada y sus combinaciones.

15

18. La composición de acuerdo con la reivindicación 16, en donde el agente umami se fermenta.

19. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el pH de la composición sávida es de aproximadamente pH 2.5 a aproximadamente pH 7.

20

20. Un producto que comprende la composición de acuerdo con la reivindicación 1.

21. El producto de acuerdo con la reivindicación 20, en donde el producto es una composición sávida.

25

22. El producto de acuerdo con la reivindicación 21, en donde la composición sávida es un producto alimenticio.

30

23. El producto de acuerdo con la reivindicación 22, en donde el producto alimenticio es un condimento, un producto de cereales, un producto de arroz, un producto de pasta, un producto de tapioca, un producto de sagú, un producto de panadería, un producto de galletas, un producto de pastelería, un producto de pan, un producto de levadura, un producto de mostaza, un producto de vinagre, un producto alimenticio procesado, un producto vegetal cocinado, una carne, un producto cárnico, un producto sustituto de la carne, un producto de huevo, un producto lácteo, un producto de queso, un producto sustituto lácteo, un producto de soya, un aceite comestible o un producto graso.

35

24. El producto de acuerdo con la reivindicación 22, en donde el producto alimenticio es un producto de refrigerio tal como papas fritas, papitas crujientes, nueces, tortilla

tostada, pretzels, refrigerio de queso, refrigerio de maíz, refrigerio de papa, palomitas de maíz listas para comer, palomitas de maíz para microondas, chicharrones, nueces, galletas saladas, refrigerio de galletas saladas; un producto de gelatina; un producto cárnico curado tal como un jamón o tocino; un producto cárnico para el almuerzo o el desayuno, tal como perritos calientes, fiambres y salchichas; un producto de tomate; un producto de margarina; un producto de mantequilla de maní; un producto de sopa tal como sopas claras, sopas enlatadas, sopas de crema, sopas instantáneas y productos de caldo de verduras o carne; un producto vegetal enlatado; o un producto de salsa para pasta.

25. Un método para inhibir el amargor, el método comprende:
añadir una composición moduladora del sabor al producto que comprende una composición de esteviol;
en donde la composición de glucósido de esteviol comprende al menos 95 % en peso de glucósidos de esteviol que comprenden al menos 50 % en peso de rebaudiósido A y el resto de los glucósidos de esteviol comprende una mezcla de compuestos que comprenden una cadena principal de esteviol conjugada con una o más porciones de azúcar;
en donde la composición moduladora del sabor comprende
- un primer componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una primera sal que tiene un primer catión Mg^{2+} y un primer anión;
 - un segundo componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una segunda sal que tiene un segundo catión Ca^{2+} y un segundo anión; y opcionalmente
 - un tercer componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una tercera sal que tiene un tercer catión seleccionado de K^+ y Na^+ y un tercer anión;
- en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 10 mM;
- en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 10 mM;
- en donde el tercer componente modulador del sabor, cuando está presente, está a una concentración de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 25 mM;
- en donde la composición de glucósido de esteviol está presente en una cantidad de aproximadamente 0.01 % en peso a aproximadamente 0.06 % en peso; y
- en donde el amargor se inhibe cuando se compara con un producto de referencia;
- en donde el producto de referencia consiste esencialmente de componentes idénticos al producto sin el componente modulador del sabor; y en donde el

amargor se determina mediante el uso de un estudio de panel sensorial.

26. El método de acuerdo con la reivindicación 25, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en aproximadamente 50 %.
- 5
27. El método de acuerdo con la reivindicación 25, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en aproximadamente 10 % a aproximadamente 200 %.
- 10
28. El método de acuerdo con la reivindicación 26, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en aproximadamente 50 % a aproximadamente 200 %.
- 15
29. El método de acuerdo con la reivindicación 26, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en aproximadamente 100 % a aproximadamente 200 %.
- 20
30. El método de acuerdo con la reivindicación 26, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en aproximadamente 150 % a aproximadamente 200 %.
- 25
31. El método de acuerdo con la reivindicación 25, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en al menos 30 %.
- 30
32. El método de acuerdo con la reivindicación 30, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en al menos 40 %.
- 35
33. El método de acuerdo con la reivindicación 30, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en al menos 50 %.
36. El método de acuerdo con la reivindicación 30, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en al menos 50 %.
- 35
35. El método de acuerdo con la reivindicación 30, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en al menos 75 %.
36. El método de acuerdo con la reivindicación 30, en donde el amargor se inhibe en comparación con el producto de referencia en al menos 100 %.

37. El método de acuerdo con la reivindicación 25, en donde el amargor de la composición disminuye en comparación con la composición de referencia en aproximadamente 5 veces.
- 5 38. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 22-36, en donde el producto es un producto alimenticio.
- 10 39. El método de acuerdo con la reivindicación 37, en donde el producto alimenticio es un condimento, un producto de cereales, un producto de arroz, un producto de pasta, un producto de tapioca, un producto de sagú, un producto de panadería, un producto de galletas, un producto de pastelería, un producto de pan, un producto de levadura, un producto de mostaza, un producto de vinagre, un producto alimenticio procesado, un producto vegetal cocinado, una carne, un producto cárnico, un producto sustituto de la carne, un producto de huevo, un producto lácteo, un producto de queso, un producto sustituto lácteo, un producto de soya, un aceite comestible o un producto graso.
- 15 40. El método de acuerdo con la reivindicación 37, en donde el producto alimenticio es un producto de refrigerio tal como papas fritas, papitas crujientes, nueces, tortilla tostada, pretzels, refrigerio de queso, refrigerio de maíz, refrigerio de papa, palomitas de maíz listas para comer, palomitas de maíz para microondas, chicharrones, nueces, galletas saladas, refrigerio de galletas saladas; un producto de gelatina; un producto cárnico curado tal como un jamón o tocino; un producto cárnico para el almuerzo o el desayuno, tal como perritos calientes, fiambres y salchichas; un producto de tomate; un producto de margarina; un producto de mantequilla de maní; un producto de sopa tal como sopas claras, sopas enlatadas, sopas de crema, sopas instantáneas y productos de caldo de verduras o carne; un producto vegetal enlatado; o un producto de salsa para pasta.
- 20 41. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 22-36, en donde el producto es una bebida.
- 25 42. El método de acuerdo con la reivindicación 40, en donde la bebida es un producto de jugo; un producto de jugo de frutas; un producto de jugo de vegetales; un producto de refresco carbonatado; una cerveza; un vino; un producto de chocolate caliente; un té; o una bebida de café.
- 30 43. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 22-41, en donde

- la composición de glucósido de esteviol comprende al menos 95 % en peso de glucósidos de esteviol que comprenden al menos 50 % en peso de rebaudiósido A y el resto comprende una mezcla de compuestos que comprenden una cadena principal de esteviol que se conjuga con cualquier número o combinación de las principales porciones de azúcar, tales como glucosa, ramnosa, xilosa, fructosa, arabinosa, galactosa y desoxiglucosa, en cualquiera de las orientaciones que se presentan en las hojas de *Stevia rebaudiana* Bertoni de acuerdo con la definición del JECFA de 2017 (es decir, como se define en la Monografía de residuos preparada por la reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), 84ª reunión 2017, “Steviol Glycosides from *Stevia rebaudiana* Bertoni”).
44. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 22-42, en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 10 mM; y en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 10 mM.
45. El método de acuerdo con la reivindicación 43, en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 5 mM; y en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 5 mM.
46. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 22-44, en donde el primer anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.
47. El método de acuerdo con la reivindicación 45, en donde el primer anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
48. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 22-46, en donde el segundo anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.
49. El método de acuerdo con la reivindicación 47, en donde el segundo anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
50. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 22-48, en donde

el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 25 mM.

51. El método de acuerdo con la reivindicación 49, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 15 mM.
52. El método de acuerdo con la reivindicación 49, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 5 mM a aproximadamente 15 mM.
53. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 22-51, en donde el tercer anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.
54. La composición de acuerdo con la reivindicación 52, en donde el tercer anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
55. El método de acuerdo con la reivindicación 22-53, en donde la concentración del primer componente modulador del sabor es de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 5 mM; en donde la concentración del segundo componente modulador del sabor es de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 5 mM; y donde la concentración del tercer componente modulador del sabor es de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 25 mM.
56. El método de acuerdo con la reivindicación 22-54, en donde el pH del producto tiene un pH de aproximadamente pH 2.5 a aproximadamente pH 7.
57. Un método para mejorar la sensación en la boca, el método comprende:
añadir una composición moduladora del sabor al producto que comprende un agente umami;
en donde la composición moduladora del sabor consiste esencialmente de
un primer componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una primera sal que tiene un primer catión Mg^{2+} y un primer anión;
un segundo componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una segunda sal que tiene un segundo catión Ca^{2+} y un segundo anión; y opcionalmente
un tercer componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una

tercera sal que tiene un tercer catión seleccionado de K^+ y Na^+ y un tercer anión;

en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 10 mM;

5 en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 10 mM;

en donde el tercer componente modulador del sabor, cuando está presente, está a una concentración de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 25 mM;

10 en donde el agente umami está presente en una cantidad de aproximadamente 0.01 % en peso a aproximadamente 5 % en peso; y

en donde el amargor se inhibe en comparación con un producto de referencia;

en donde el producto de referencia consiste esencialmente de componentes idénticos al producto sin el componente modulador del sabor; y en donde el amargor se determina mediante el uso de un estudio de panel sensorial.

15

58. El método de acuerdo con la reivindicación 56, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en 50 %.

20

59. El método de acuerdo con la reivindicación 56, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en aproximadamente 10 % a aproximadamente 200 %.

25

60. El método de acuerdo con la reivindicación 58, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en aproximadamente 50 % a aproximadamente 200 %.

30

61. El método de acuerdo con la reivindicación 58, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en aproximadamente 100 % a aproximadamente 200 %.

35

62. El método de acuerdo con la reivindicación 58, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en aproximadamente 150 % a aproximadamente 200 %.

63. El método de acuerdo con la reivindicación 56, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en al menos 25 %.

64. El método de acuerdo con la reivindicación 62, en donde se mejora la sensación en

la boca en comparación con el producto de referencia en al menos 30 %.

65. El método de acuerdo con la reivindicación 62, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en al menos 40 %.

5

66. El método de acuerdo con la reivindicación 62, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en al menos 50 %.

67. El método de acuerdo con la reivindicación 62, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en al menos 75 %.

10

68. El método de acuerdo con la reivindicación 62, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con el producto de referencia en al menos 100 %.

69. El método de acuerdo con la reivindicación 56, en donde se mejora la sensación en la boca en comparación con la composición de referencia en 5 veces.

15

70. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 56-68, en donde el producto es un producto alimenticio.

20

71. El método de acuerdo con la reivindicación 69, en donde el producto alimenticio es un condimento, un producto de cereales, un producto de arroz, un producto de pasta, un producto de tapioca, un producto de sagú, un producto de panadería, un producto de galletas, un producto de pastelería, un producto de pan, un producto de levadura, un producto de mostaza, un producto de vinagre, un producto alimenticio procesado, un producto vegetal cocinado, una carne, un producto cárnico, un producto sustituto de la carne, un producto de huevo, un producto lácteo, un producto de queso, un producto sustituto lácteo, un producto de soya, un aceite comestible o un producto graso.

25

30

72. El método de acuerdo con la reivindicación 69, en donde el producto alimenticio es un producto de refrigerio tal como papas fritas, papitas crujientes, nueces, tortilla tostada, pretzels, refrigerio de queso, refrigerio de maíz, refrigerio de papa, palomitas de maíz listas para comer, palomitas de maíz para microondas, chicharrones, nueces, galletas saladas, refrigerios de galletas saladas; un producto de gelatina; un producto cárnico curado tal como un jamón o tocino; un producto cárnico para el almuerzo o el desayuno, tal como perritos calientes, fiambres y salchichas; un producto de tomate; un producto de margarina; un producto de mantequilla de maní;

35

un producto de sopa tal como sopas claras, sopas enlatadas, sopas de crema, sopas instantáneas y productos de caldo de verduras o carne; un producto vegetal enlatado; o un producto de salsa para pasta.

- 5 73. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 56-68, en donde el producto es una bebida.
74. El método de acuerdo con la reivindicación 72, en donde la bebida es un producto de jugo; un producto de jugo de frutas; un producto de jugo de vegetales; un producto de refresco carbonatado; una cerveza; un vino; un producto de chocolate caliente; un té; o una bebida de café.
- 10
75. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 56-73, en donde el agente umami comprende L-glutamato, ácido L-glutámico, una sal de ácido L-glutámico, L-glutamina, una sal de L-glutamina, ácido L-aspártico, una sal de ácido L-aspártico, un 5'-ribonucleótido, una sal de 5'-ribonucleótido de este, proteína autolisada, proteína hidrolizada o sus combinaciones.
- 15
76. El método de acuerdo con la reivindicación 74, en donde el agente umami se selecciona de guanosina 5'-monofosfato, inosina 5'-monofosfato, guanilato disódico, inosinato disódico, adenilato disódico; guanilato dipotásico, inosinato dipotásico, adenilato dipotásico, guanilato de calcio, inosinato de calcio, adenilato de calcio y sus combinaciones.
- 20
77. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 56-73, en donde el agente umami es un extracto, un puré o un puré preparado a partir de una levadura, un vegetal, un cereal, una carne, un pescado, un producto lácteo o una yema de huevo.
- 25
78. El método de acuerdo con la reivindicación 76, en donde el agente umami se selecciona de proteína de levadura autolisada, proteína de levadura hidrolizada, proteína vegetal hidrolizada y sus combinaciones.
- 30
79. El método de acuerdo con la reivindicación 76, en donde el agente umami se fermenta.
- 35
80. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 56-78, en donde el pH del producto tiene un pH de aproximadamente pH 2.5 a aproximadamente pH

7.

- 5 81. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 56-79, en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 10 mM; y en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 10 mM.
- 10 82. El método de acuerdo con la reivindicación 80, en donde el primer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 5 mM; y en donde el segundo componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 5 mM.
- 15 83. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 56-81, en donde el primer anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.
- 20 84. El método de acuerdo con la reivindicación 82, en donde el primer anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
85. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 56-83, en donde el segundo anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.
- 25 86. El método de acuerdo con la reivindicación 84, en donde el segundo anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.
- 30 87. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 56-85, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 25 mM.
- 35 88. El método de acuerdo con la reivindicación 86, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 1 mM a aproximadamente 15 mM.
89. El método de acuerdo con la reivindicación 86, en donde el tercer componente modulador del sabor está a una concentración de aproximadamente 5 mM a aproximadamente 15 mM.

90. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 56-88, en donde el tercer anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.

5 91. El método de acuerdo con la reivindicación 89, en donde el tercer anión se selecciona de citrato, sulfato, cloruro y sus combinaciones.

10 92. El método de acuerdo con las reivindicaciones 56-90, en donde la concentración del primer componente modulador del sabor es de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 5 mM; en donde la concentración del segundo componente modulador del sabor es de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 5 mM; y donde la concentración del tercer componente modulador del sabor es de aproximadamente 0.1 mM a aproximadamente 25 mM.

15

20