

5 Reivindicaciones

1. Proceso para la producción de aceite de semilla de mango, que comprende:

- Someter los huesos o semillas a un proceso de deshidratación mediante horno a una temperatura de 90°C durante 30-60 minutos;
- 10 - Triturar las semillas hasta obtener un productos granulado;
- Someter los gránulos a un descenso de temperatura entre -10 y -30 °C;
- Calentar los gránulos;
- Extraer los gránulos y aplicar una reducción de partículas mediante un molino de discos;
- 15 - El producto resultante se introduce en una cápsula de filtrado y es secado con aire envasado a alta presión (extra seco); y
- Filtrar el aceite resultante a través de un tamiz de tela gruesa que contiene la cápsula, reteniendo los grumos propios de los cotiledones de la fruta.
- 20

2. Proceso para la producción de aceite de semilla de mango según la reivindicación anterior, donde el descenso de temperatura de los gránulos se produce a partir de la inmersión en una solución criogénica acuosa de propilenglicol.

25 3. Proceso para la producción de aceite de semilla de mango según la reivindicación anterior, donde el calentamiento de los gránulos a partir de un tratamiento con vapor saturado a 100°C y se produce de manera inmediatamente posterior al proceso de enfriamiento.