

REIVINDICACIONES

1. Un auxiliar de cocción estable al almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio, el auxiliar de cocción comprende:

- a) aceite seleccionado del grupo que consiste en aceite de palma, oleína de palma, aceite de oliva, aceite de maíz, aceite de girasol, aceite de salvado de arroz, aceite de soya y aceite de canola, o una combinación de estos en una cantidad de 2-28% (en peso de la composición total);
- b) agua en una cantidad de 20-60% (en peso de la composición total);
- c) almidón modificado seleccionado del grupo que consiste en maíz, maíz ceroso, tapioca, trigo, patata y arroz o combinaciones de estos en una cantidad de 1,3-5,5% (en peso de la composición total);
- d) sal en una cantidad de 3-15% (en peso de la composición total);
- e) azúcar en una cantidad de 0,5-30% (en peso de la composición total);
- f) saborizantes en una cantidad de 0,5-45% (en peso de la composición total);
- g) emulsionante seleccionado del grupo que consiste en emulsionante a base de proteína, proteína de suero de leche, proteína de guisante, proteína de papa, yema de huevo, lecitina, mostaza, lecitina de soya, lecitina de girasol, fosfatos de sodio, estearoil lactilato de sodio, éster diacetil tartárico de monoglicérido (DATEM), poliglicerol-polirricinoleato (PGPR), monoglicérido y monodiglicérido o una combinación de estos en una cantidad de 0,1-10% (en peso de la composición total);

y en donde el auxiliar de cocción tiene una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s^{-1} a 25°C y el aceite y el agua están en forma de una emulsión.

2. El auxiliar de cocción de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el almidón modificado es un almidón modificado química y/o físicamente.

3. El auxiliar de cocción de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el almidón modificado es un almidón modificado físicamente.
4. El auxiliar de cocción de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1-3, en donde el almidón modificado está en forma gelatinizada.
5. El auxiliar de cocción de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1-4, en donde el emulsionante es un emulsionante basado en proteína.
6. El auxiliar de cocción de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1-5, en donde el emulsionante se selecciona de proteína de suero de leche, proteína de guisante, proteína de papa o una combinación de estos.
7. El auxiliar de cocción de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1-6, en donde el auxiliar de cocción comprende aceite en una cantidad de 3-18%, agua en una cantidad de 40-58%, almidón modificado en una cantidad de 2-5%, emulsionante en una cantidad de 0,4-2%, sal en una cantidad de 3-9%, azúcar en una cantidad de 3-28% y saborizante en una cantidad de 5-40% (en peso de la composición total).
8. El auxiliar de cocción de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1-7, en donde el auxiliar de cocción no incluye polisacáridos no amiláceos.