

UN PRODUCTO ALIMENTICIO Y MÉTODO DE FABRICACIÓN

CAMPO DE LA INVENCIÓN

La presente descripción se refiere a un producto alimenticio untable y, más particularmente, pero no exclusivamente, a una pasta para untar que contiene un producto de frutos secos, tal como avellana, y/o chocolate. La descripción se refiere también a un método de fabricación de un producto alimenticio untable de este tipo.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Típicamente, las pastas para untar tales como pasta de avellanas para untar y pasta de chocolate para untar se preparan al mezclar aceite de palma con una pasta de avellanas y/o cacao. Estas pastas para untar también contienen azúcar para endulzar y tienen un alto contenido en azúcar.

El aceite de palma es un aceite vegetal comestible derivado de la fruta de las palmas de aceite. Es una de las pocas grasas vegetales altamente saturadas y es semisólido a temperatura ambiente. El aceite de palma es un ingrediente para cocinar común en África, sudeste asiático y partes de Brasil. En la industria alimentaria comercial, su uso en otras partes del mundo está extendido debido a su coste relativamente bajo.

Recientemente, han aparecido preocupaciones sobre el uso extendido del aceite de palma en productos alimenticios comerciales debido al efecto medioambiental adverso de la deforestación para el desarrollo de plantaciones de palmas de aceite. Por lo tanto, es deseable proporcionar una pasta de avellanas o chocolate para untar alternativa que no contenga aceite de palma.

Sustituir el aceite de palma en una pasta de avellanas o chocolate para untar no es una tarea fácil. La textura y viscosidad de la pasta para untar debe ser tal que se pueda retirar fácilmente de su recipiente de almacenamiento, tal como un tarro, y se pueda aplicar como una pasta para untar, por ejemplo, a pan, utilizando un utensilio de cubertería, tal como un cuchillo.

Un problema de algunas pastas de avellanas y chocolate para untar disponibles comercialmente es que la mezcla de los componentes se puede volver inestable, lo que provoca que el aceite de palma se separe de la mezcla con el tiempo. Esto puede provocar que aparezcan glóbulos de grasa en la mezcla, lo cual no tiene una apariencia atractiva, y también puede afectar al sabor y la textura de la pasta para untar cuando se consume.

Otro problema experimentado con algunas pastas de avellanas y chocolate para untar disponibles comercialmente es que la capacidad para untarlas puede disminuir con el tiempo y la pasta para untar se puede volver muy dura para aplicarla a temperatura ambiente. También, se puede limitar el intervalo de temperatura dentro del cual la pasta para untar es fácil de aplicar. Por ejemplo, algunas pastas de avellanas para untar disponibles comercialmente no

son adecuadas para almacenarlas en un frigorífico después de que el recipiente, por ejemplo, tarro, en el que se almacena la pasta para untar se haya abierto. Eso se debe a que la pasta para untar se vuelve dura a bajas temperaturas y es difícil de untar inmediatamente después de retirarla del frigorífico. Además, por encima de una determinada temperatura, la pasta para untar se vuelve menos viscosa y difícil de retirar de un recipiente con un utensilio de cocina, tal como un cuchillo, que se usa para aplicar la pasta para untar.

Otro problema con las pastas de avellanas para untar disponibles comercialmente es el alto contenido en azúcar, que no solo conlleva problemas de salud, sino que también provoca problemas en las plantas de fabricación porque es difícil limpiar las líneas de producción sin dejar azúcar y aceite de palma residuales en las tuberías.

Por lo tanto, es deseable proporcionar una pasta para untar dulce, tal como una pasta de avellanas o chocolate para untar, en la que se reduzcan uno o más de los problemas anteriores. También es deseable proporcionar una pasta para untar dulce que proporcione una alternativa más sana y más respetuosa con el medio ambiente.

En esta especificación, la referencia a cualquier publicación anterior (o información derivada de la misma) o a cualquier materia que se conozca, no se toma, y no se debe tomar, como un reconocimiento o admisión o cualquier forma de indicio de que la publicación anterior (o información derivada de la misma) o materia conocida forma parte del conocimiento general común en el campo de actividad al que se refiere esta especificación.

COMPENDIO

Según un aspecto de la presente descripción, se proporciona una pasta alimenticia para untar dulce de bajo contenido en azúcar que comprende:

al menos uno de entre un producto de cacao y un producto de frutos secos;

al menos un aceite vegetal;

y al menos un edulcorante;

en donde el al menos un aceite vegetal no contiene aceite de palma, y

el contenido de azúcares de la pasta para untar es inferior a aproximadamente un 20 % en peso de la pasta para untar total.

Según otro aspecto de la presente descripción, se proporciona una pasta alimenticia para untar dulce de bajo contenido en azúcar que comprende:

al menos uno de entre un producto de cacao y un producto de frutos secos;

al menos un aceite vegetal;

y al menos un edulcorante;

en donde el al menos un aceite vegetal está sustancialmente libre de aceite de palma,

y

el contenido de azúcares de la pasta para untar es inferior a aproximadamente un 20 % en peso de la pasta para untar total.

'Sustancialmente libre de aceite de palma' quiere decir que el contenido de aceite de palma de la pasta alimenticia para untar es inferior a un 20 %, o inferior a un 15 %, o inferior a un 10 %, o inferior a un 5 %, o inferior a un 4 %, o inferior a un 3 %, o inferior a un 2 %, o inferior a un 1 % en peso de la pasta para untar total.

Según otro aspecto de la presente descripción, se proporciona un método de fabricación de una pasta alimenticia para untar dulce de bajo contenido en azúcar que comprende las etapas de:

mezclar un aceite vegetal con al menos uno de entre un producto de cacao y un producto de frutos secos, al menos un edulcorante y, opcionalmente, otros ingredientes, en donde

el al menos un aceite vegetal no contiene aceite de palma, y

el contenido de azúcares de la pasta para untar es inferior a aproximadamente un 20 % en peso de los ingredientes totales.

Según otro aspecto de la presente descripción, se proporciona un método de fabricación de una pasta alimenticia para untar dulce de bajo contenido en azúcar que comprende las etapas de:

mezclar un aceite vegetal con al menos uno de entre un producto de cacao y un producto de frutos secos, al menos un edulcorante y, opcionalmente, otros ingredientes, en donde

el al menos un aceite vegetal está sustancialmente libre de aceite de palma, y

el contenido de azúcares de la pasta para untar es inferior a aproximadamente un 20 % en peso de los ingredientes totales.

Preferiblemente, el contenido de azúcares de la pasta para untar es inferior a un 15 %, más preferiblemente, inferior a un 10 % e, incluso más preferiblemente, inferior a un 5 % en peso de la pasta para untar total.

En una realización particularmente preferida, el contenido de azúcares de la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 3 %, preferiblemente, entre un 1 % y un 2 % e, incluso más preferiblemente, aproximadamente un 1.7 % en peso de la pasta para untar total.

Una ventaja particular de la pasta alimenticia para untar descrita en la presente memoria es que tiene unas características excelentes para untar o para tomar a cucharadas cuando se almacena a temperaturas normales de refrigeración, a diferencia de las pastas alimenticias para untar de la técnica anterior.

DESCRIPCIÓN DE REALIZACIONES PREFERIDAS

Antes de que se divulguen y describan las presentes composiciones, componentes y/o métodos, se debe entender que, a menos que se indique lo contrario, esta invención no se limita a las composiciones, componentes, métodos específicos o similares, ya que estos pueden variar, a menos que se especifique lo contrario. También se debe entender que la terminología usada en la presente memoria se usa solo con el fin de describir realizaciones particulares y no se pretende que sea limitante.

También se debe tener en cuenta que, tal como se usan en la especificación y en las reivindicaciones anejas, las formas singulares "un", "una", "el" y "la" incluyen los referentes plurales a menos que se especifique lo contrario. Por consiguiente, por ejemplo, la referencia a "un edulcorante" puede incluir más de un edulcorante, y similares.

A lo largo de esta especificación, el uso de los términos "comprende" o "que comprende" o variantes gramaticales de los mismos se tomarán para especificar la presencia de características, números enteros o componentes expresados, pero no excluye la presencia o adición de una o más características, números enteros, etapas, componentes o grupos de los mismos no mencionados específicamente.

El edulcorante

El edulcorante no solo está presente para sustituir el azúcar como edulcorante, sino que también está presente como agente espesante para añadir viscosidad a la pasta.

Preferiblemente, el edulcorante está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 10 % en peso de la pasta para untar total y, más preferiblemente, al menos aproximadamente un 20 %. Preferiblemente, la cantidad de edulcorante en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 70 % en peso de la pasta para untar total en peso y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 60 %. La cantidad de edulcorante en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 10 % a un 70 % y, más preferiblemente, de entre un 20 % a un 60 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, el edulcorante está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 38 % en peso de la pasta para untar total. En otra realización particularmente preferida, el edulcorante está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 41 % en peso de la pasta para untar total.

El edulcorante comprende preferiblemente al menos un edulcorante que existe de manera natural.

En una realización preferida, el edulcorante incluye al menos un alcohol de azúcar, preferiblemente, una mezcla de alcoholes de azúcar. En otra realización preferida, se puede incluir un único alcohol de azúcar, por ejemplo, maltitol.

El edulcorante incluye preferiblemente un edulcorante de alta intensidad, tal como uno o más glucósidos de esteviol.

El edulcorante incluye preferiblemente al menos un alcohol de azúcar en combinación con un edulcorante de alta intensidad, tal como uno o más glucósidos de esteviol.

5 El al menos un alcohol de azúcar en el edulcorante se puede seleccionar de entre uno o más de lo siguiente: maltitol, eritritol, isomalt, lactitol, manitol, sorbitol, xilitol, polidextrosa, D-tagatosa y oligofructosa.

10 El al menos un glucósido de esteviol puede incluir uno o más de lo siguiente: esteviósido, rebaudiósido A, rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósido D, rebaudiósido E, dulcósido A.

En una realización particularmente preferida, el edulcorante comprende una mezcla de maltitol, eritritol y glucósidos de esteviol.

15 Preferiblemente, el maltitol está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos un 10 % en peso de la pasta para untar total y, más preferiblemente, al menos un 18 %. Preferiblemente, la cantidad de maltitol en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 40 % en peso de la pasta para untar total en peso. La cantidad de maltitol en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 10 % a un 40% y, más preferiblemente, de entre un 18 % a un 40 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, el maltitol está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 23 % en peso de la pasta para untar total. En otra realización preferida, el maltitol está presente en una cantidad de aproximadamente un 36 % en peso de la pasta para untar total.

20 Preferiblemente, el eritritol está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos un 1 % en peso de la pasta para untar y, más preferiblemente, al menos aproximadamente un 3 %. Preferiblemente, la cantidad de eritritol en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 35 % en peso del edulcorante total en peso y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 25 %. La cantidad de eritritol en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 35 % y, más preferiblemente, de entre un 3 % a un 25 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, el eritritol está presente en el edulcorante en una cantidad de aproximadamente un 15 % en peso de la pasta para untar total.

35 Preferiblemente, los glucósidos de esteviol están presentes en la pasta para untar en una cantidad de al menos un 0.005 % en peso de la pasta para untar total y, más preferiblemente, al menos aproximadamente un 0.025 %. Preferiblemente, la cantidad de glucósidos de esteviol en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 0.055% en peso de la pasta para untar total en peso y, más preferiblemente, no superior a

aproximadamente un 0.035%. La cantidad de glucósidos de esteviol en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 0.005 % a un 0.055 % y, más preferiblemente, de entre aproximadamente un 0.025 % a aproximadamente un 0.035 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, los glucósidos de esteviol están presentes en el edulcorante en una cantidad de aproximadamente un 0.03% en peso de la pasta para untar total.

En una realización preferida, el edulcorante comprende una mezcla de maltitol, eritritol, glucósidos de esteviol en los siguientes porcentajes aproximados del peso total del edulcorante:

Maltitol – aproximadamente un 23 %
 Eritritol aproximadamente un 15 %
 Glucósidos de esteviol aproximadamente un 0.03 %.

En otra realización preferida, el edulcorante comprende una mezcla de maltitol, eritritol, glucósidos de esteviol en los siguientes porcentajes aproximados del peso total del edulcorante:

Maltitol – aproximadamente un 36 %
 Eritritol aproximadamente un 5 %
 Glucósidos de esteviol aproximadamente un 0.03 %.

El uso de alcoholes de azúcar como edulcorantes y de un agente espesante en lugar de azúcar en la pasta para untar proporciona una alternativa más sana a los consumidores. El uso de alcoholes de azúcar, tales como maltitol y eritritol, elimina el problema de caries dental, que es común con las pastas para untar que contienen azúcares, y el uso de un edulcorante de alta intensidad que existe de manera natural, tal como glucósidos de esteviol, proporciona al consumidor un producto sin ingredientes artificiales.

También tiene la ventaja adicional de que las líneas de producción son más fáciles de limpiar en una instalación de fabricación cuando se usan los alcoholes de azúcar como edulcorante. Es difícil limpiar las tuberías en una línea de producción si se usa una gran cantidad de azúcar como ingrediente, porque el azúcar residual está presente con frecuencia en las líneas después de haber sido lavadas. Si una línea de producción existente que usa azúcar se convierte a una para producir la pasta para untar de la descripción, las tuberías se pueden lavar con un poco de ingredientes crudos para limpiar las tuberías de las líneas de producción para retirar cualquier azúcar residual que permanezca en las tuberías.

Aceite vegetal

Se proporciona un aceite vegetal comestible como lubricante en la pasta para untar para proporcionar una consistencia adecuada para permitir que se retire la pasta para untar de

un recipiente de almacenamiento, tal como un tarro, y que se unte sobre pan o similares usando un utensilio de cubertería, tal como un cuchillo.

Preferiblemente, el aceite vegetal contiene una alta proporción de grasas poliinsaturadas.

5 En algunas realizaciones, el aceite vegetal comprende al menos un 50 % de aceites que tienen un contenido de grasas poliinsaturadas de un 20 % o más.

Preferiblemente, el aceite vegetal contiene una baja proporción de grasas saturadas.

10 En algunas realizaciones, el aceite vegetal comprende menos de un 70 % de aceites que tienen un contenido de grasas saturadas de un 25 % o más. Preferiblemente, un 80 % de los aceites tienen un contenido de grasas insaturadas de un 20 % o menos.

15 Preferiblemente, el aceite vegetal está presente en la pasta para untar en una cantidad superior a un 15 % en peso de la pasta para untar total y, más preferiblemente, superior a aproximadamente un 18 %. Preferiblemente, la cantidad de aceite vegetal en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 50 % en peso de la pasta para untar total en peso y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 40 %. La cantidad de aceite vegetal en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre superior a un 15 % a aproximadamente un 60 % y, más preferiblemente, de entre un 15 % a un 50 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, el aceite vegetal está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 20 % en peso de la pasta para untar total.

20 El al menos un aceite vegetal se selecciona preferiblemente de entre lo siguiente: aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de oliva, aceite de cacahuete, aceite de cártamo, aceite de algodón, aceite de maíz.

25 En otra realización, el al menos un aceite vegetal se selecciona preferiblemente de entre lo siguiente: aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de cacahuete, aceite de cártamo, aceite de algodón, aceite de maíz.

30 En otra realización, el al menos un aceite vegetal se selecciona preferiblemente de entre lo siguiente: aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de cacahuete, aceite de cártamo, aceite de algodón, aceite de maíz y está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.

'Sustancialmente libre de aceite de oliva' quiere decir que la cantidad de aceite de oliva en la composición es inferior a un 2 % o inferior a un 1 % en peso de la pasta para untar total.

El aceite vegetal puede comprender un único aceite vegetal, tal como aceite de girasol. Alternativamente, el aceite vegetal puede comprender una mezcla de dos o más aceites.

35 El aceite vegetal puede comprender una mezcla de aceites saturados e insaturados.

En una realización particularmente preferida, el aceite vegetal comprende una mezcla de aceite de girasol, aceite de colza, aceite de coco y aceite de karité.

Preferiblemente, el aceite de girasol está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos un 1 % en peso de la pasta para untar total y, más preferiblemente, al menos un 2 %. Preferiblemente, la cantidad de aceite de girasol en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 40 % en peso de la pasta para untar total y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 25 %. La cantidad de aceite de girasol en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 40 % y, más preferiblemente, de entre un 2 % a un 25 % del peso total de la pasta para untar.

En una realización particularmente preferida, el aceite de girasol está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 18 % en peso de la pasta para untar total.

Preferiblemente, el aceite de colza está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos un 1 % en peso de la pasta para untar total y, más preferiblemente, al menos un 2 %. Preferiblemente, la cantidad de aceite de colza en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 40 % en peso de la pasta para untar total y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 25 %. La cantidad de aceite de colza en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 40 % y, más preferiblemente, entre un 2 % a un 25 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, el aceite de colza está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 10 % en peso de la pasta para untar total.

Preferiblemente, el aceite de coco está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total. Preferiblemente, la cantidad de aceite de coco en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 10 % en peso de la pasta para untar total en peso y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 5 %. La cantidad de aceite de coco en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 10 % y, más preferiblemente, de entre un 1 % a un 5 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, el aceite de coco está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total.

Preferiblemente, el aceite de karité está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total. Preferiblemente, la cantidad de aceite de karité en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 10 % en peso de la pasta para untar total en peso y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 5 %. La cantidad de aceite de karité en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 10 % y, más preferiblemente, de entre un 1 % a un 5 % del peso total de la pasta para untar. En

una realización particularmente preferida, el aceite de karité está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total.

En una realización preferida, el aceite vegetal comprende una mezcla de aceite de girasol, aceite de colza, aceite de coco y aceite de karité en los siguientes porcentajes aproximados del peso total de la pasta para untar:

Aceite de girasol – aproximadamente un 18 %

Aceite de colza – aproximadamente un 10 %

Aceite de coco – aproximadamente un 1 %

Aceite de karité – aproximadamente un 1 %.

En otra realización preferida, el aceite vegetal comprende una mezcla de aceite de girasol y aceite de coco en los siguientes porcentajes aproximados del peso total de la pasta para untar:

Aceite de girasol – aproximadamente un 18 %

Aceite de coco – aproximadamente un 1 %.

De manera importante, el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de palma. El uso de aceite de palma no solo tiene un efecto medioambiental adverso, sino que también tiene efectos carcinogénicos cuando el aceite de palma se refina o se calienta a altas temperaturas.

En las realizaciones preferidas, la combinación de aceites vegetales tiene una temperatura de fusión más reducida que el aceite de palma puro o mezclas de aceites ricos en aceite de palma. Esto baja la temperatura de procesamiento, por consiguiente, reduce los requisitos de energía y el requisito para templado (lo que garantiza que las partículas granulares se mezclan completamente con los ingredientes de cacao).

Aromatizante de chocolate y/o frutos secos

Preferiblemente, la pasta para untar incluye aromatizante de chocolate en forma de al menos un producto de cacao, tal como cacao en polvo y/o manteca de cacao.

Preferiblemente, el al menos un producto de cacao está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 2 % en peso de la pasta para untar total y, más preferiblemente, al menos aproximadamente un 3 %. Preferiblemente, la cantidad de producto de cacao en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 40 % en peso de la pasta para untar total en peso y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 25 %. La cantidad de producto de cacao en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 2 % a un 40 % y, más preferiblemente, de entre un 3 % a un 25 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, el producto de cacao está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 12 % en peso de la pasta para untar total.

En una realización preferida, la pasta para untar incluye cacao en polvo y/o manteca de cacao.

Preferiblemente, el cacao en polvo está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 2 % en peso de la pasta para untar total y, más preferiblemente, al menos aproximadamente un 5 %. Preferiblemente, la cantidad de cacao en polvo en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 25 % en peso de la pasta para untar total en peso y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 15 %. La cantidad de cacao en polvo en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 2 % a un 25 % y, más preferiblemente, de entre un 5 % a un 15 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, el cacao en polvo está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 7.4 % en peso de la pasta para untar total.

Preferiblemente, se usa cacao en polvo rebajado en grasa, de modo que el contenido graso de la pasta para untar no aumente mucho.

Preferiblemente, la manteca de cacao está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total y, más preferiblemente, al menos aproximadamente un 3 %. Preferiblemente, la cantidad de manteca de cacao en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 15 % en peso de la pasta para untar total en peso y, más preferiblemente, no superior a un 8 %. La cantidad de manteca de cacao en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 15 % y, más preferiblemente, de entre un 3 % a un 8 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, la manteca de cacao está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 4.5 % en peso de la pasta para untar total.

Preferiblemente, la pasta para untar incluye también al menos un producto de frutos secos, tal como una pasta de frutos secos, polvo de frutos secos o frutos secos que se han molido. El producto de frutos secos se puede seleccionar de entre uno o más de lo siguiente: avellanas, almendras, nueces, cacahuetes, anacardos, nueces de macadamia, castañas, almendras de Brasil, pacanas, pistachos y piñones.

Preferiblemente, el producto de frutos secos está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 2 % en peso de la pasta para untar total y, más preferiblemente, al menos aproximadamente un 5 %. Preferiblemente, la cantidad de producto de frutos secos en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 20 % en peso de la pasta para untar total en peso y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 15 %. La cantidad de producto de frutos secos en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 2 % a un 20 % y, más

preferiblemente, entre un 5 % a un 15 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, el producto de frutos secos está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 10 % en peso de la pasta para untar total.

En una realización preferida, el producto de frutos secos consiste en pasta de avellanas o avellanas molidas. La cantidad de pasta de avellanas o de avellanas molidas en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 2 % a un 20 % y, más preferiblemente, de entre un 5 % a un 15 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, la pasta de avellanas o las avellanas molidas está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 10 % en peso de la pasta para untar total.

Otros ingredientes

La pasta para untar puede incluir otros ingredientes, que incluyen:

carbohidratos y polisacáridos, tales como maltodextrina, fructooligosacáridos, polioles, almidón y polvo de soja;

emulsionantes, tales como lecitina, ésteres de mono y diglicéridos, gomas vegetales y emulsionantes basados en sustancias químicas; y

productos lácteos, tales como suero de leche, grasas lácteas y leche en polvo (entera o desnatada).

Preferiblemente, la maltodextrina u otros polisacáridos están presentes en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total. Preferiblemente, la cantidad de maltodextrina u otros polisacáridos en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 40 % en peso de la pasta para untar total en peso y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 20 %. La cantidad de maltodextrina u otros polisacáridos en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 40 % y, más preferiblemente, de entre un 1 % a un 20 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, la maltodextrina u otros polisacáridos están presentes en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 17 % en peso de la pasta para untar total.

Preferiblemente, la lecitina u otros emulsionantes están presentes en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 0.05 % en peso de la pasta para untar total y, más preferiblemente, al menos aproximadamente un 0.1 %. Preferiblemente, la cantidad de lecitina u otros emulsionantes en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 5 % en peso de la pasta para untar total en peso y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 1 %. La cantidad de lecitina u otros emulsionantes en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 0.05 % a un 5 % y, más preferiblemente, de entre un 0.1 % a un 1 % del peso total de la pasta para untar. En

una realización particularmente preferida, la lecitina u otros emulsionantes están presentes en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 0.5 % en peso de la pasta para untar total.

Preferiblemente, la lecitina deriva de una fuente natural, tal como semillas de soja, huevos, leche, fuentes marinas, semilla de colza, semilla de algodón y girasol. En una realización preferida, la lecitina deriva de aceite de girasol.

Preferiblemente, el producto lácteo se encuentra en forma de suero de leche en polvo, más preferiblemente, suero de leche en polvo dulce.

Preferiblemente, el suero de leche y/u otros productos lácteos están presentes en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total. Preferiblemente, la cantidad de suero de leche y/u otros productos lácteos en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 25 % en peso de la pasta para untar total en peso y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 5 %. La cantidad de suero de leche y/u otros productos lácteos en la pasta para untar se puede encontrar sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 25 % y, más preferiblemente, de entre un 1 % a un 5 % del peso total de la pasta para untar. En una realización particularmente preferida, el suero de leche y/u otros productos lácteos están presentes en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total.

Otros aromatizantes

Se pueden añadir otros diversos aromatizantes a los ingredientes en la pasta para untar para proporcionar aromas diferentes o potenciados. Por ejemplo, se pueden añadir aromatizantes de frutas tales como cítrico, naranja, fresa, plátano, etc. y/u otros aromatizantes, tales como extracto de vainilla, café, menta, galletas y crema, Smarties, caramelo, regaliz, galleta, coco, galleta de jengibre, etc.

Información nutricional

El aceite vegetal proporciona principalmente el contenido graso de la pasta para untar, con algunos del resto de ingredientes, tales como la manteca de cacao, que proporcionan contenido graso adicional.

Preferiblemente, la pasta para untar tiene un contenido graso no superior a aproximadamente un 35 % y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 33 % en peso de la pasta para untar total.

Preferiblemente, la cantidad de grasas saturadas en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 10 % y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 7 % en peso de la pasta para untar total.

Preferiblemente, el contenido graso total de la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 25 % a un 35 % y, más preferiblemente, de entre un 27 % a un 33 % del peso total de la pasta para untar.

5 Preferiblemente, el contenido de grasas saturadas de la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 3 % a un 10 % y, más preferiblemente, de entre un 5 % a un 7 % del peso total de la pasta para untar.

10 En una realización particularmente preferida, el contenido graso total es aproximadamente un 32 % en peso de la pasta para untar total, y el contenido de grasas saturadas de la pasta para untar es preferiblemente aproximadamente un 6 % del peso total de la pasta para untar.

El edulcorante proporciona principalmente el contenido de carbohidratos de la pasta para untar, con algunos del resto de ingredientes, tales como la maltodextrina, que proporcionan contenido adicional de carbohidratos.

15 Preferiblemente, la pasta para untar tiene un contenido de carbohidratos no superior a aproximadamente un 60 % y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 55 % en peso de la pasta para untar total.

Preferiblemente, la cantidad de azúcares en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 5 % y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 3 % en peso de la pasta para untar total.

20 Preferiblemente, el contenido total de carbohidratos de la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 50 % a un 60 % y, más preferiblemente, entre un 54 % a un 60 % del peso total de la pasta para untar.

25 Preferiblemente, el contenido total de azúcares de la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 5 % y, más preferiblemente, de entre un 1 % a un 3 % del peso total de la pasta para untar.

En una realización particularmente preferida, el contenido total de carbohidratos es aproximadamente un 55 % en peso de la pasta para untar total, y el contenido de azúcares de la pasta para untar es preferiblemente aproximadamente un 1.7 % del peso total de la pasta para untar.

30 El producto de frutos secos, tal como pasta de avellanas o avellanas molidas, proporciona principalmente el contenido de fibra de la pasta para untar.

Preferiblemente, el contenido total de fibra de la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 10 % y, más preferiblemente, de entre un 2.5 % a un 5 % del peso total de la pasta para untar.

35 En una realización preferida, el contenido total de fibra es aproximadamente un 3.4 % en peso de la pasta para untar total.

El producto de frutos secos y cualquier producto lácteo, tal como suero de leche, proporcionan principalmente el contenido de proteínas de la pasta para untar.

Preferiblemente, el contenido total de proteínas de la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 10 % y, más preferiblemente, de entre un 2.5 % a un 5 % del peso total de la pasta para untar.

En una realización preferida, el contenido total de proteínas es aproximadamente un 3.4 % en peso de la pasta para untar total.

En una realización de ejemplo, se proporciona una pasta alimenticia para untar que comprende:

entre un 20 a un 60 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

entre un 15 a un 50 % en peso de aceite vegetal;

entre un 10 a un 20 % en peso de maltodextrina;

entre un 5 a un 15 % en peso de avellanas molidas;

entre un 5 a un 15 % en peso de cacao en polvo; y

entre un 1 a un 10 % en peso de manteca de cacao;

en donde dicha pasta alimenticia para untar está libre o sustancialmente libre de aceite de palma; y

en donde dicha pasta alimenticia para untar comprende menos de un 5 % en peso de azúcar.

Preferiblemente, el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.

Preferiblemente, la cantidad de azúcar es inferior a un 2 % en peso.

Preferiblemente, los alcoholes de azúcar son una mezcla de eritritol y maltitol.

En otra realización de ejemplo, se proporciona una pasta alimenticia para untar que comprende:

entre un 20 a un 60 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

entre un 15 a un 50 % en peso de aceite vegetal;

entre un 10 a un 20 % en peso de maltodextrina;

entre un 5 a un 15 % en peso de avellanas molidas;

entre un 5 a un 15 % en peso de cacao en polvo; y

entre un 1 a un 10 % en peso de manteca de cacao;

en donde dicha pasta alimenticia para untar está libre de aceite de palma; y

en donde dicha pasta alimenticia para untar comprende menos de un 5 % en peso de azúcar.

Preferiblemente, el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.

Preferiblemente, la cantidad de azúcar es inferior a un 2 % en peso.

Preferiblemente, los alcoholes de azúcar son una mezcla de eritritol y maltitol.

En otra realización de ejemplo, se proporciona una pasta alimenticia para untar que comprende: entre un 20 a un 60 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende

5

alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

entre un 15 a un 50 % en peso de aceite vegetal;

entre un 10 a un 20 % en peso de maltodextrina;

entre un 5 a un 15 % en peso de avellanas molidas;

entre un 5 a un 15 % en peso de cacao en polvo; y

10

entre un 1 a un 10 % en peso de manteca de cacao;

en donde dicha pasta alimenticia para untar está libre de aceite de palma y de aceite de oliva; y

en donde dicha pasta alimenticia para untar comprende menos de un 5 % en peso de azúcar.

15

Preferiblemente, la cantidad de azúcar es inferior a un 2 % en peso.

Preferiblemente, los alcoholes de azúcar son una mezcla de eritritol y maltitol.

En otra realización de ejemplo, se proporciona una pasta alimenticia para untar que comprende: entre un 20 a un 60 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante consiste en

20

alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

entre un 15 a un 50 % en peso de aceite vegetal;

entre un 10 a un 20 % en peso de maltodextrina;

entre un 5 a un 15 % en peso de avellanas molidas;

entre un 5 a un 15 % en peso de cacao en polvo; y

entre un 1 a un 10 % en peso de manteca de cacao;

25

en donde dicha pasta alimenticia para untar está libre de aceite de palma y de aceite de oliva.

Ejemplo – Pasta de avellanas para untar

En un ejemplo de una realización preferida, se prepara una pasta de avellanas para untar al mezclar los siguientes ingredientes en peso:

30

un edulcorante (que comprende una mezcla de maltitol, eritritol y glucósidos de esteviol) – entre un 35 a un 45 %;

un aceite vegetal (que comprende una mezcla de aceite de girasol y aceite de coco) – entre un 15 a un 30 %

maltodextrina – entre un 13 a un 20 %

35

avellanas molidas – entre un 8 a un 12%

cacao en polvo rebajado en grasa – aproximadamente entre un 6 a un 9 %

manteca de cacao – aproximadamente entre un 3 a un 7 %

emulsionante (lecitina procedente de girasol) – entre un 0.2 a un 2 %

suero de leche en polvo dulce – entre un 0.05 a un 1 %.

Se comparó la información nutricional del ejemplo con las siguientes pastas de avellanas para untar disponibles comercialmente que contienen aceite de palma y/o azúcar:

Pasta de avellanas para untar NUTELLA™ que contiene azúcar; aceite vegetal (palma); avellanas (13 %), leche en polvo desnatada, cacao en polvo rebajado en grasa, emulsionante - lecitina (soja); aromatizante (vainilla).

Pasta de avellanas para untar NUTINO™ que contiene azúcar; aceite vegetal (no especificado); avellanas (13 %), leche en polvo desnatada, suero de leche en polvo; lactosa; cacao en polvo rebajado en grasa, emulsionante - lecitina (soja); aromatizante (vainilla).

Pasta de avellanas para untar KRAFT™ que contiene azúcar; aceite vegetal (no especificado); avellanas (13 %), cacao en polvo (6 %); sólidos lácteos; emulsionantes (471, 322); sal; aroma.

Los resultados de la comparación se ofrecen a continuación en la Tabla 1:

Tabla 1				
Información nutricional –	Ejemplo de la presente descripción Valores medios Por 100 g	NUTELLA™ Pasta de avellanas para untar – Valores medios Por 100 g	NUTINO™ Pasta de avellanas para untar – Valores medios Por 100 g	KRAFT™ Pasta de avellanas para untar – Valores medios Por 100 g
Grasas	31.7 g	30.4 g	31.7	39.0 g
Grasas saturadas	6.1 g	9.8 g	9.0 g	7.7 g
Carbohidratos	54.7 g	58.4 g	59.0 g	52.0 g
Contenido de azúcares	1.7 g	57.6 g	52.3 g	52.0 g
Fibra	3.4 g	No especificado	No especificado	No especificado
Proteínas	3.4 g	6.3 g	4.7 g	3.6 g
Sal/sodio	10 mg	34 mg	95 mg	100 mg
Energía	1940 kJ/468 kcal	2225 kJ	2274 kJ	2400 kJ

NUTELLA es una marca registrada de Ferrero S.p.A. NUTINO es una marca registrada de Cantarella Bros Pty Ltd. KRAFT es una marca registrada de Kraft Foods Group Brands LLC.

Información nutricional del Ejemplo comparada con otras marcas disponibles comercialmente de pasta de avellanas para untar que contienen aceite de palma y/o azúcar.

Se comparó también la información nutricional del ejemplo con las siguientes pastas de avellanas para untar disponibles comercialmente:

Pasta de avellanas para untar NOCCIOLATA™ que contiene azúcar de caña, pasta de avellanas, aceite de girasol, cacao en polvo, manteca de cacao, lecitina (girasol), extracto de vainilla.

Pasta de avellanas para untar DIABLO™ que contiene: maltitol; aceite vegetal (colza, palma); avellanas (13 %), cacao en polvo rebajado en grasa, leche en polvo desnatada, suero de leche en polvo, emulsionante - lecitina (girasol); aromatizante.

Mantequilla de avellanas y cacao WYLDSSON™ que contiene avellanas tostadas (30 %), dátiles Deglet Nour, semillas de girasol tostadas, anacardos tostados, cacao peruano orgánico.

Mantequilla de cacao y avellanas MERIDIAN™ que contiene avellanas tostadas, miel, cacao en polvo, aceite de coco y de girasol.

Los resultados de la comparación se ofrecen en las tablas a continuación:

Tabla 2			
Información nutricional –	Ejemplo de la presente descripción Valores medios Por 100 g	NOCCIOLATA™ Pasta de avellanas para untar – Valores medios Por 100 g	DIABLO™ Pasta de avellanas para untar – Valores medios Por 100 g
Grasas	31.7 g	32.4 g	37.0 g
Grasas saturadas	6.1 g	5.9 g	7.6 g
Carbohidratos	54.7 g	61.8 g	49.0 g
Contenido de azúcares	1.7 g	50.0 g	8.7 g
Fibra	3.4 g	5.9 g	2.8 g
Proteínas	3.4 g	5.9 g	6.4 g
Sal/sodio	10 mg	0 mg	210 mg
Energía	1940 kJ 468 kcal	559 kcal	2046 kJ 494 kcal

NOCCIOLATA™ es una marca comercial de Rigoni di Asagio USA, LLC. DIABLO™ es una marca comercial de Diablo Confectionery.

Tabla 3			
Información nutricional –	Ejemplo de la presente descripción Valores medios Por 100 g	Mantequilla de avellanas y cacao WYLDSSON™ Valores medios por 100 g	Mantequilla de cacao y avellanas MERIDIAN™ Valores medios Por 100 g
Grasas	31.7 g	40.0 g	59.9 g
Grasas saturadas	6.1 g	4.7 g	10.4 g
Carbohidratos	54.7 g	30.0 g	14.5 g
Contenido de azúcares	1.7 g	23.3 g	9.5 g
Fibra	3.4 g	6.0 g	5.6 g
Proteínas	3.4 g	13.3 g	13.2 g
Sal/sodio	10 mg	10 mg	<10 mg
Energía	1940 kJ/468 kcal	2260 kJ/546 kcal	2730 kJ/661 kcal

A partir de las tablas anteriores, se puede ver que el contenido de azúcares del ejemplo preferido de la presente descripción es significativamente inferior a todas las marcas disponibles comercialmente de pasta de avellanas para untar usadas en la comparación. También, las únicas marcas disponibles comercialmente en la comparación que tienen un contenido de azúcares inferior a un 20 % son la pasta de avellanas para untar DIABLO™ y la mantequilla de cacao y avellanas MERIDIAN™. La pasta de avellanas para untar DIABLO™ contiene aceite de palma y solo usa un único alcohol de azúcar, maltitol, como edulcorante para sustituir el azúcar. La mantequilla de cacao y avellanas MERIDIAN™ contiene miel y tiene un contenido graso significativamente mayor que el ejemplo de la descripción. Las realizaciones preferidas de la presente descripción no contienen aceite de palma y usan una combinación de alcoholes de azúcar y un edulcorante intenso natural para sustituir el azúcar.

Por lo tanto, la presente descripción proporciona una pasta de avellanas para untar alternativa más sana y respetuosa con el medio ambiente en la que se ha reducido significativamente el contenido de azúcares y no contiene aceite de palma.

La combinación de la elección y del nivel de ingredientes en las realizaciones de la descripción, con la sustitución del azúcar (sacarosa) y del aceite de palma, produce un producto que tiene estabilidad de temperatura y oxidación mejorada, así como estabilidad de emulsión.

Las realizaciones de la presente descripción producen un producto que sigue siendo 'capaz de ser tomado a cucharadas' cuando se almacena a temperaturas de entre 3 y 30 °C,

sin separación del aceite líquido y de los ingredientes sólidos, y el producto se mantiene en un estado similar a lo largo de su fecha de caducidad esperada. El producto también imparte un sabor/aroma placentero y tiene una textura agradable en la boca cuando se consume.

La Tabla 4 a continuación recoge los resultados de las pruebas de la capacidad para ser untada y de la capacidad para ser tomada a cucharadas que compara una pasta para untar según la presente descripción con Nutella™, Nutino™ y una pasta de avellanas para untar de marca propia del supermercado Coles.

La pasta de avellanas para untar marca Coles contiene 47,7 g de azúcar por cada 100 g de pasta, aceite vegetal (aceite de palma), avellanas (13%), cacao en polvo bajo en grasa^ (7%), suero en polvo, lactosa, leche desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girasol), aroma natural de vainilla.

La pasta alimenticia para untar según la presente descripción tiene la siguiente composición.

Un edulcorante (que comprende una mezcla de maltitol, eritritol y glucósidos de esteviol) – entre un 35 a un 45 %;

un aceite vegetal (que comprende una mezcla de aceite de girasol y aceite de coco) – entre un 15 a un 30 %

maltodextrina – entre un 13 a un 20 %

avellanas molidas – entre un 8 a un 12%

cacao en polvo rebajado en grasa – aproximadamente entre un 6 a un 9 %

manteca de cacao – aproximadamente entre un 3 a un 7 %

emulsionante (lecitina procedente de girasol) – entre un 0.2 a un 2 %

suero de leche en polvo dulce – entre un 0.05 a un 1 %.

Cada una de las pastas alimenticias para untar se almacenó en un frigorífico durante 23 días a 3 °C. La prueba de la capacidad para ser tomada a cucharadas se realizó con una cucharita metálica limpia que se encontraba a temperatura ambiente. La prueba de la capacidad para ser untada se llevó a cabo al colocar 15 g de muestra de la pasta para untar sobre una rebanada de pan blanco a temperatura ambiente e intentar untar la pasta alimenticia para untar uniformemente sobre la superficie del pan usando un cuchillo de cocina normal que estaba a temperatura ambiente.

Tabla 4		
Pasta alimenticia para untar	Capacidad para ser tomada a cucharadas 23 días; 3 °C	Capacidad para ser untada 23 días; 3 °C
Presente descripción	Bastante buena	Bastante compacta, pero aún posible
Nutella™	Demasiado dura	No posible

Tabla 4		
Pasta alimenticia para untar	Capacidad para ser tomada a cucharadas 23 días; 3 °C	Capacidad para ser untada 23 días; 3 °C
Nutino™	Demasiado dura	No posible
Marca Coles	Demasiado dura	No posible

Los resultados indican claramente que la pasta para untar según la presente descripción es la única que se puede untar sobre una rebanada de pan cuando la pasta para untar se ha almacenado durante un periodo de tiempo prolongado a temperatura de refrigeración. Las otras pastas para untar no se pueden untar a temperatura de refrigeración y son demasiado compactas y parten el pan.

Las pruebas de la capacidad para ser tomada a cucharadas respaldan los resultados de la capacidad para ser untada, lo que demuestra claramente que una pasta alimenticia para untar según la presente descripción se puede tomar a cucharadas a 3 °C mientras que las sustancias comparativas no pueden. Las sustancias comparativas eran todas demasiado duras para ser retiradas de sus recipientes con una cuchada.

La capacidad para ser untada y la capacidad para ser tomada a cucharadas de la pasta alimenticia para untar de la presente descripción son sumamente ventajosas y bastante inesperadas. Las pastas alimenticias para untar según la presente descripción se pueden almacenar durante periodos de tiempo prolongados en un frigorífico y se pueden usar inmediatamente en aplicaciones que requieren ser tomadas a cucharadas o untadas, mientras que no se tienen que calentar a una temperatura mayor.

La Tabla 5 a continuación recoge otros diversos parámetros que comparan una pasta alimenticia para untar según la presente descripción con Nutella™, Nutino™ y una pasta de avellanas para untar de marca propia del supermercado Coles. Las evaluaciones se realizaron en los productos después de almacenamiento a 3 °C durante 23 días.

Tabla 5	
Pasta alimenticia para untar	Apariencia; 23 días; 3 °C
Presente descripción	Aceptable
Nutella™	Aceptable
Nutino™	Algo seca
Marca Coles	Algo de rotura
	Exudación del aceite
Presente descripción	No aparente
Nutella™	Pequeñas burbujas de aceite

Tabla 5	
	presentes
Nutino™	Pequeñas burbujas de aceite presentes
Marca Coles	Pequeñas burbujas de aceite presentes
	Rotura grande/pequeña*
Presente descripción	Pequeña y aceptable
Nutella™	Pedazos duros
Nutino™	Pedazos duros
Marca Coles	Pedazos duros

La rotura grande/pequeña es la facilidad para separar una cuchara/cuchillo de producto de la masa según la longitud de la "cola" que se queda inmediatamente después de completar la separación.

En general, la pasta alimenticia para untar de la presente descripción fue la que mejor se desempeñó y la única que retiene la capacidad de ser untada, la capacidad de ser tomada a cucharadas, que carece de exudación del aceite, que tiene una rotura aceptable y una buena apariencia global cuando se almacena a temperaturas de refrigeración.

Se apreciará que se pueden hacer varias modificaciones a las realizaciones preferidas descritas anteriormente sin alejarse del alcance y del espíritu de la descripción. Por ejemplo, se podrían añadir otros aromatizantes, tales como extracto de vainilla, café, menta, etc. y/o aromatizantes de frutas para proporcionar diferentes aromas.

Por cuestiones de brevedad, solo ciertos intervalos se describen explícitamente en la presente memoria. Sin embargo, los intervalos a partir de cualquier límite inferior se pueden combinar con cualquier límite superior para detallar un intervalo no detallado explícitamente, así como los intervalos a partir de cualquier límite inferior se pueden combinar con cualquier otro límite inferior para detallar un intervalo que no detallado explícitamente, de la misma manera, los intervalos a partir de cualquier límite superior se pueden combinar con cualquier otro límite superior para detallar un intervalo no detallado explícitamente.

Todos los documentos citados se incorporan por completo en la presente memoria a modo de referencia para todas las jurisdicciones en las que se permite una incorporación de este tipo y hasta el grado en el que una descripción de este tipo es consecuente con la descripción de la presente descripción.

5

10

15

20

25

30

35