

REIVINDICACIONES

1- Una bebida funcional a base de semilla de aguacate o pepa de aguacate, caracterizada porque comprende:

- Extracto de semilla de aguacate;
- Sorbato de potasio;
- Ácido ascórbico;
- Ácido cítrico;
- Fructosa;
- Saborizante;
- Color;
- Cannabigerol (CGB)
- Cannabidiol (CBD);
- Dióxido de carbono;
- Agua

2- Una bebida funcional a base de semilla de aguacate o pepa de aguacate de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada por que comprende extracto de semilla de aguacate 1 al 60%; Agua 1 al 80%; Sorbato de Potasio 0,01 al 0,3%; Ácido Ascórbico 0,01 al 0,6%; Ácido Cítrico 0,01 al 0,6%; Fructosa 1 al 10%; Saborizante 0,01 al 0,4%; Color al 0,6%; Cannabigerol (CBG) 0,01 al 0,2%; Cannabidiol (CBD) 0,01 al 0,2%; con o sin Dióxido de carbono (CO₂) 2 g/ a 8 g/.

3- Un método para la fabricación de una bebida funcional a base de aguacate, caracterizado porque comprende los pasos de:

- i) Pelar y desinfectar la semilla del aguacate, lavándola con abundante agua;

- ii) Precocer la pepa lavada en agua caliente a 100°C por un tiempo de 5 min, tras lo cual es secada;
- iii) La pepa seca del paso anterior es cocinada en agua a 100°C por 45 minutos, para formar un concentrado, tras lo cual se deja enfriar dentro del agua hasta temperatura ambiente;
- iv) Dejar reposar el concentrado de extracto de pepa de aguacate hasta que las partículas sólidas de semilla de aguacate quedan como decantado;
- v) Filtrar el concentrado decantado;
- vi) Pesar y trasladar el porcentaje definido del líquido filtrado al tanque de fabricación;
- vii) Adicionar el agua en el porcentaje definido
- viii) Adicionar sorbato de potasio al filtrado y agitar lentamente por 5 minutos;
- ix) Adicionar ácido ascórbico y agitar lentamente por 5 minutos;
- x) Adicionar ácido cítrico y agitar lentamente por 5 minutos;
- xi) Adicionar fructosa y agitar lentamente por 5 minutos;
- xii) Adicionar cannabigerol (CBG) y agitar lentamente por 5 minutos;
- xiii) Adicionar cannabidiol (CBD) y agitar lentamente por 5 minutos;
- xiv) Añadir al menos un colorante y agitar por 5 minutos;
- xv) Añadir al menos un saborizante y agitar lentamente por 5 minutos;

4- Un método de acuerdo con la reivindicación 3, caracterizado porque comprende los pasos adicionales de:

- xvi) evaluación para control de calidad y análisis microbiológico; y
- xvii) envasado en las presentaciones de preferencia.