

REIVINDICACIONES

1. Formulaci3n alimenticia, granulada a base de man3 y aj3 y su m3todo de preparaci3n, caracterizada porque comprende los siguientes ingredientes, en porcentaje en peso respecto al total de la formulaci3n:

(a) 89.4% p/p de man3 tostado;

(b) 6.9% p/p de aj3;

(c) 3% p/p de sal (NaCl);

2. Formulaci3n, seg3n la reivindicaci3n 1, caracterizada porque el man3 tostado tiene un tama1o de part3cula entre (2 a 3) mm.

3. Formulaci3n, seg3n la reivindicaci3n 1, caracterizada porque el aj3 tostado tiene un tama1o de part3cula entre (5 a 7) mm.

4. Formulaci3n, seg3n la reivindicaci3n 1, caracterizada porque la sal tiene un tama1o de part3cula est3ndar.

5. Procedimiento para la preparaci3n de la formulaci3n seg3n la reivindicaci3n 1, caracterizado porque comprende las siguientes etapas:

(a) La recepci3n de la materia prima, donde se inspecciona la calidad requerida.

(b) La selecci3n donde se procede a eliminar rechazos y a pesar las cantidades de materias primas seg3n la formulaci3n.

- (c) El tostado del maní a una temperatura entre 300°F – 325 °F y se deja hornear durante 90 a 120 minutos. Cada 15 minutos se voltea el maní de las bandejas, para evitar que se queme.
- (d) El enfriamiento de éste maní tostado durante un tiempo de 25 min.
- (e) El descascarillado del maní se realiza en un tiempo promedio de 45 min, se retiran aproximadamente 4,76 Kg de cascarilla.
- (f) La molienda. El maní se pasa a un molino eléctrico (FIG. 1) para granos a razón de 0.9 kg/min. arrojando como resultado maní granulado en tamaños entre 2 a 3 mm.
- (g) El lavado, corte y procesamiento del ají. En el corte se retira el pedúnculo y posteriormente se ingresa el ají a una maquina procesadora que disminuye el tamaño de partícula entre 5 - 7 mm.
- (h) Se mezcla el ají procesado y la sal, de acuerdo a la formulación y finalmente se mezcla con el maní.
- (i) Se empaca y pesa en cantidades de 400 g.

6. Procedimiento, según la reivindicación 5, caracterizado porque la etapa de recepción (a) comprende, a su vez, los siguientes pasos:

- (a) Tiene una duración de 20 min.

7. Procedimiento, según la reivindicación 5, caracterizado porque la etapa de selección (b) comprende, a su vez, los siguientes pasos:

- (a) Tiene una duración de 10 min. Se enciende el horno a 200°F para precalentar.

8. Procedimiento, según la reivindicación 5, caracterizado porque la etapa de tostado (c) comprende, a su vez, los siguientes pasos:

- (a) Tiene una duración de 400 minutos. Cada 15 minutos se voltea el maní de las bandejas, para evitar que se queme.
- (b) El proceso se realiza en un horno, que puede procesar baches hasta de 25 Kg de maní.
- (c) En cada bache, el maní se distribuye en las bandejas del equipo de manera uniforme y posteriormente se ingresan al horno precalentado.

9. Procedimiento, según la reivindicación 5, caracterizado porque la etapa de enfriamiento (d) comprende, a su vez, los siguientes pasos:

- (a) Tiene una duración de 90 min.
- (b) Las bandejas con el maní tostado son retiradas del horno y se ponen en un escabiladero (FIG. 12) y se deja enfriar durante un tiempo de 25 min. Mientras transcurre este tiempo se repite el proceso de horneado y enfriamiento con los baches necesarios hasta completar el plan de producción (87,2 kg).

10. Procedimiento, según la reivindicación 5, caracterizado porque la etapa de descascarillado (e) comprende, a su vez, los siguientes pasos:

- (a) tiene una duración de 45 min.

11. Procedimiento, según la reivindicación 5, caracterizado porque la etapa de molienda (f) comprende, a su vez, los siguientes pasos:

(a) Tiene una duración de 80 min.

12. Procedimiento, según la reivindicación 5, caracterizado porque la etapa de lavado, corte y procesamiento del ají (g) comprende, a su vez, los siguientes pasos:

(a) Pasa a recepción 6,1 Kg de ají, aquí permanece 10 minutos.

(b) Pasa a selección 5 minutos.

(c) Pasa a lavado 20 minutos.

(d) Pasa a corte 10 minutos.

(e) Tiene un tiempo total de procesamiento de 45 minutos.

13. Procedimiento, según la reivindicación 5, caracterizado porque la etapa de mezcla (h) comprende, a su vez, los siguientes pasos:

(a) Se mezcla el ají procesado y 3 Kg de sal, de acuerdo a la formulación y finalmente se mezcla con el maní. Durante 135 min.

14. Procedimiento, según la reivindicación 5, caracterizado porque la etapa de empaque (i) comprende, a su vez, los siguientes pasos:

(a) Tiene un tiempo de duración de 540 min.

(b) Se empaca en bolsas plásticas.

(c) Pasa a control de calidad y almacenamiento 60 minutos, sale producto no conforme y sale producto final para transporte.