

REIVINDICACIONES

1. Proceso para la producción de hojuelas de pulpa de fruta deshidratada empacada, donde la fruta ha sido previamente (i) recibida, (ii) lavada con agua potable, (iii) desinfectada y (iv) nuevamente lavada para retirar cualquier rastro de desinfectante CARACTERIZADO PORQUE el procesamiento de la fruta –lavada y desinfectada— incluye los siguientes pasos
 - a. Trocear las frutas en tamaños entre 0,5 cm hasta 2 cm
 - b. Dejar reposar la fruta entre 1 y 10 minutos
 - c. Someter a despulpado la fruta troceada y reposada con un tamiz que tienen una malla entre 1 y 10 mm
 - d. La pulpa de fruta es extendida con un espesor de película entre 0,5 mm y 5 mm
 - e. Secar la pulpa por medio de secado de ventana refractiva a una temperatura entre 65°C y 70°C durante un tiempo entre 0,5 y 1,5 horas
 - f. La pulpa deshidratada es retirada del secador y quebrada en forma de hojuelas irregulares
 - g. Las hojuelas son empacadas en bolsas
2. Proceso de acuerdo con la reivindicación 1 CARACTERIZADO PORQUE la fruta se selecciona del grupo que consiste en feijoa, guayaba, mora, uchuva, ciruela, piña o mezclas de las mismas
3. Proceso de acuerdo con la reivindicación 1 CARACTERIZADO PORQUE a la pulpa se le agrega 0,1% de un aditivo para el control de oxidación
4. Proceso de acuerdo con la reivindicación 3 CARACTERIZADO PORQUE el aditivo antioxidante puede ser seleccionado de ácido ascórbico, ácido cítrico, glutatión, ácido lipoico, carotenos, alfa-tocoferol, ubiquinol, (coenzima Q), galato de propilo, ter-butilhidroquinona (TBHQ), butil-hidroxianisol, butilhidroxitolueno, metabisulfito de sodio y mezclas de estos

5. Proceso de acuerdo con la reivindicación 1 CARACTERIZADO PORQUE el desinfectante se selecciona de una solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 100 ppm, glutaraldehído, sales de amonio cuaternario, biguanidas poliméricas (PHMB), ácido peracético a concentraciones entre 0.1 y 0.2% en agua y mezclas de estos.
6. Proceso de acuerdo con la reivindicación 1 CARACTERIZADO PORQUE a la pulpa se le agregan agentes conservantes y/o antioxidantes
7. Proceso de acuerdo con la reivindicación 1 CARACTERIZADO PORQUE el espesor de la pulpa se encuentra entre 0,5 y 1,5 mm
8. Proceso de acuerdo con la reivindicación 1 CARACTERIZADO PORQUE el empacado de la pulpa se realiza a presión atmosférica
9. Proceso de acuerdo con la reivindicación 1 CARACTERIZADO PORQUE el empacado de la pulpa se realiza a una presión de vacío de 10 mbars (47,88 Pa)
10. Hojuelas de pulpa de fruta deshidratada CARACTERIZADAS PORQUE se elaboraron por cualquiera de los procesos de la reivindicación 1 a 9