

REIVINDICACIONES

1. Una envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones que comprende un hidrocoloide que puede coagularse químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, y una goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble que forma un gel insoluble en agua termoirreversible seleccionada entre el grupo que consiste en goma gellan y un glucomanano, en donde dicho hidrocoloide que puede coagularse químicamente, está presente en una cantidad del 30 al 76 % en peso y dicha goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble está presente en una cantidad del 24 al 70 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible y la relación en peso de dicho hidrocoloide a dicha goma vegetal hidrocoloide se encuentra en un intervalo de 0,2 a 1,45:1,0 a 3,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible.
2. La envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones de acuerdo con la reivindicación 1, en donde dicha goma vegetal hidrocoloide es goma gellan, un galactomanano y/o un glucomanano.
3. La envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones de acuerdo con la reivindicación 2, en donde dicha goma vegetal hidrocoloide es una goma gellan y/o glucomanano de konjac desacetilado.
4. La envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde la envoltura para

alimentos tubular comestible comprende un componente adicional, seleccionándose el componente adicional entre el grupo que consiste en goma de xantano y galactomanano, en donde el galactomanano puede seleccionarse entre el grupo que consiste en goma de tara, goma de algarrobo, goma de cassia
5 y goma guar.

5. La envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde la envoltura para alimentos tubular comestible comprende un hidrocoloide que puede coagularse
10 químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, y una goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble que forma un gel insoluble en agua termoirreversible seleccionada entre el grupo que consiste en goma gellan y un glucomanano, en donde dicha goma hidrocoloide está presente en una cantidad del 30 al 70 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos
15 de la envoltura para alimentos tubular comestible y en donde la relación en peso de dicho hidrocoloide a dicha goma vegetal hidrocoloide se encuentra en un intervalo de 0,2 a 1,25:1,0 a 3,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible.

20 6. La envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones de acuerdo con la reivindicación 5, en donde la envoltura para alimentos tubular comestible comprende un hidrocoloide que puede coagularse químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, y una goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble que forma un gel insoluble en agua termoirreversible
25 seleccionada entre el grupo que consiste en goma gellan y un glucomanano, en

donde dicho hidrocoloide hidrosoluble que puede coagularse químicamente, está presente en una cantidad del 30 al 50 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible, en donde dicha goma vegetal hidrocoloide está presente en una cantidad del 40 al 60 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible y en donde la relación en peso de dicho hidrocoloide a dicha goma vegetal hidrocoloide se encuentra en un intervalo de 0,5 a 1,0:1,1 a 2,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible.

10

7. La envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones de acuerdo con la reivindicación 6, en donde la envoltura para alimentos tubular comestible comprende un hidrocoloide que puede coagularse químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, una goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble que forma un gel no soluble en agua termoirreversible seleccionada entre el grupo que consiste en goma gellan y un glucomanano y un componente adicional seleccionado entre el grupo que consiste en goma de xantano y un galactomanano, en donde el galactomanano puede seleccionarse entre el grupo que consiste en goma de tara, goma de algarrobo, goma de cassia y goma guar, en donde dicho hidrocoloide que puede coagularse químicamente, está presente en una cantidad del 30 al 50 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible, en donde dicha goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble está presente en una cantidad del 40 al 60 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible, en donde dicho componente adicional está

presente en una cantidad del 5 al 20 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible y en donde la relación en peso de dicho hidrocoloide a dicha goma vegetal hidrocoloide se encuentra en un intervalo de 0,5 a 1,0:1,1 a 2,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible.

8. Una composición para producir una envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones como se define en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7 que comprende agua y una mezcla que comprende un hidrocoloide que puede coagularse químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, y una goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble que forma un gel insoluble en agua termoirreversible seleccionada entre el grupo que consiste en goma gellan y un glucomanano, en donde dicho hidrocoloide que puede coagularse químicamente, está presente en una cantidad del 30 al 76 % en peso y dicha goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble está presente en una cantidad del 24 al 70 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible y la relación en peso de dicho hidrocoloide a dicha goma vegetal hidrocoloide se encuentra en un intervalo de 0,2 a 1,25:1,0 a 3,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la composición.

20

9. Un método para producir una envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones como se define en la reivindicación 1 que comprende las siguientes etapas:

25 (1) preparar una composición como se ha definido en la reivindicación 8,

- (2) mezclar la composición con agua,
- (3) extruir la composición a través de un dispositivo de extrusión y coagular el material extruido a fin de formar una estructura tubular;
- (4) someter a la estructura tubular a una etapa de desacetilación para formar una envoltura tubular; y
- (5) secar la envoltura tubular.

10. El método de acuerdo con la reivindicación 9, en donde la composición se somete a la siguiente etapa durante o después de la etapa (2) y antes de la etapa (3):

(2.1) desgasificado de la composición,

11. El método de acuerdo con la reivindicación 10, en donde el desgasificado de la composición (2.1) se realiza a vacío.

15

12. El método de acuerdo con la reivindicación 10, en donde en la etapa (3), la extrusión se produce en la dirección opuesta a la dirección de la gravedad.

13. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 9 o 12, en donde la etapa (3) se lleva a cabo del siguiente modo:

(3.1) se coagula la composición en el aparato de extrusión añadiendo una solución coagulante para obtener una envoltura para alimentos tubular comestible coagulada.

14. El método de acuerdo con la reivindicación 10, en donde en la etapa (3.1),

la solución de coagulación se aplica al interior y/o al exterior de la envoltura para alimentos tubular comestible cuando emerge del dispositivo de extrusión.

15. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 9 a 14,
5 en donde después de la etapa (4), se lleva a cabo la siguiente etapa:

(4.1) someter la envoltura que aún se encuentra en estado de gel, a una etapa de estiramiento monoaxial o biaxial en la dirección longitudinal y/o transversal; y/o

(4.2) una etapa de secado y fortalecimiento de aplicar calor a la envoltura.