

REIVINDICACIONES

1. Un sucedáneo de manteca de cacao ("CBS"), caracterizado porque se obtiene del proceso que comprende las etapas de:
 - i. Mezclar entre 50 y 65% de una primera grasa seleccionada de los siguientes aceites: aceite de palmiste o sus fracciones, aceite de coco o sus fracciones, o mezclas de los mismos, en función del peso total de la mezcla de grasas; y entre 35 y 50% de una segunda grasa seleccionada de un aceite de palma o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas;
 - ii. hidrogenar la mezcla de grasas hasta obtener un índice de yodo menor a 1 con una presión de hidrógeno de 206,8 kPa (30 psi), entre 150 y 180 grados Celsius y en presencia de catalizador de níquel;
 - iii. interesterificar químicamente la mezcla de grasas hidrogenadas, empleando metóxido de sodio entre 90 y 110 grados Celsius, o interesterificar enzimáticamente la mezcla de grasas hidrogenadas, empleando una enzima lipasa inmovilizada;
 - iv. mezclar entre un 30 y 55% de la grasa interesterificada en la etapa iii con un aceite vegetal de alto contenido de ácido oleico entre un 45 y 65%, en donde el aceite vegetal es uno o más de los siguientes aceites: aceite de colza de bajo contenido de ácido erúcico, aceite de canola, aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico, aceite de colza de alto contenido de ácido oleico, aceite de canola de alto contenido de ácido oleico, aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, fracciones de palma, aceite de palma híbrido, y aceite de oliva,
 - v. mezclar la grasa obtenida en la etapa iv con un 0.01 y 6% de una grasa estructurante para formar el CBS, en donde la grasa estructurante incluye uno o más de los siguientes aceites: aceite de soja completamente hidrogenado y aceite de palma completamente hidrogenado.

en donde el CBS comprende el siguiente perfil de ácidos grasos:

- a) entre 0.01% y 2% de ácidos grasos trans, en función de una cantidad total de ácidos grasos en el CBS;

- b) entre 35% y 60% de contenido de ácidos grasos saturados, en función de la cantidad total de ácidos grasos en el CBS, en donde el contenido de ácidos grasos saturados del CBS comprende:
- entre 8% y 16% de contenido de ácido láurico,
 - entre 2% y 6% de contenido de ácido mirístico,
 - entre 9% y 15% de contenido de ácido palmítico,
 - entre 14% y 21% de contenido de ácido esteárico; y
- c) entre 40% y 65% de contenido de ácidos grasos insaturados, en función de la cantidad total de ácidos grasos en el CBS, en donde el contenido de ácidos grasos insaturados del CBS comprende:
- entre 34% y 54% de contenido de ácido oleico,
 - entre 0.01% y 16% de contenido de ácido linoleico,
 - entre 0.01% y 8% de contenido de ácido linolénico.
2. El CBS de la reivindicación 1, caracterizado porque tiene un contenido de grasa sólida de:
- entre 35% y 60% a 10 grados Celsius,
 - entre 25% y 45% a 20 grados Celsius,
 - entre 10% y 30% a 30 grados Celsius,
 - entre 0.01% y 18% a 35 grados Celsius,
 - entre 0.01% y 10% a 40 grados Celsius, y
- y un punto de fusión entre 37 y 44 grados Celsius.
3. El CBS de la reivindicación 1, caracterizado porque el aceite vegetal de la etapa iv es aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico.
4. El CBS de la reivindicación 1, caracterizado porque comprende se mezcla además entre 0.01% y 3% de un emulsionante o aditivo.
5. El CBS de la reivindicación 4, caracterizado porque el emulsionante o aditivo es uno o más de una mezcla de monoglicéridos o triglicéridos de ácidos grasos saturados, ésteres de sorbitán (tristearato de sorbitan/ monoestearato de sorbitan - STS/SMS), poliglicerol, y ésteres de poliglicerol.
6. El CBS de la reivindicación 1, caracterizado porque el contenido de ácidos grasos insaturados comprende adicionalmente:

entre 0.01% y 0.1% de ácido palmitoléico, y
entre 0.01% y 0.5% de ácido gondóico.

7. El CBS de la reivindicación 1, caracterizado porque el contenido de ácidos grasos saturados comprende adicionalmente:

entre 0.01% y 1% de ácido araquidónico;
entre 0.01% y 1% de ácido behénico; y
entre 0.01% y 0.5% de ácido lignocérico.

8. Un método para fabricar un sucedáneo de manteca de cacao, caracterizado porque comprende:

- a) Mezclar entre 50 y 65% de una primera grasa seleccionada de uno de los siguientes aceites: aceite de palmiste o sus fracciones, aceite de coco o sus fracciones, o mezclas de los mismos, en función del peso total de la mezcla de grasas; y entre 35 y 50% de una segunda grasa seleccionada de un aceite de palma o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas;
- b) hidrogenar la mezcla de grasas hasta obtener un índice de yodo menor a 1 con una presión de hidrógeno de 206,8 kPa (30 psi), entre 150 y 180 grados Celsius y en presencia de catalizador de níquel;
- c) interesterificar químicamente la mezcla de grasas hidrogenadas, empleando metóxido de sodio entre 90 y 110 grados Celsius, o interesterificar enzimáticamente la mezcla de grasas hidrogenadas, empleando una enzima lipasa inmovilizada;
- d) mezclar entre un 30 y 55% de la grasa interesterificada en la etapa c) con un aceite vegetal de alto contenido de ácido oleico entre un 45 y 65%, en donde el aceite vegetal es uno o más de los siguientes aceites: aceite de colza de bajo contenido de ácido erúico, aceite de canola, aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico, aceite de colza de alto contenido de ácido oleico, aceite de canola de alto contenido de ácido oleico, aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, fracciones de palma, aceite de palma híbrido, y aceite de oliva,
- e) mezclar la grasa obtenida en la etapa d) con un 0.01 y 6% de una grasa estructurante para formar el CBS, en donde la grasa estructurante incluye

uno o más de los siguientes aceites: aceite de soja completamente hidrogenado y aceite de palma completamente hidrogenado.

9. El método de la reivindicación 8, caracterizado porque comprende adicionalmente agregar entre 0.01% y 3% de un emulsionante o aditivo al CBS, donde el emulsionante o aditivo es uno o más de una mezcla de monoglicéridos o triglicéridos de ácidos grasos saturados, ésteres de sorbitán (tristearato de sorbitan/ monoestearato de sorbitan - STS/SMS), poliglicerol, y ésteres de poliglicerol.
10. El método de la reivindicación 8, caracterizado porque la grasa con ácido láurico comprende aceite de palmiste o sus fracciones, aceite de coco o sus fracciones, o mezcla de los mismos, y la grasa sin ácido láurico comprende aceite de palma o sus fracciones o híbridos.
11. El método de la reivindicación 8, caracterizado porque el aceite vegetal comprende uno o más de un aceite monoinsaturado y un aceite poliinsaturado.
12. El método de la reivindicación 8, caracterizado porque el aceite vegetal comprende uno o más de los siguientes aceites: aceite de colza de bajo contenido de ácido erúcico, aceite de canola, aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico, aceite de colza de alto contenido de ácido oleico, aceite de canola de alto contenido de ácido oleico, aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, fracciones de palma, aceite de palma híbrido y aceite de oliva.
13. El método de la reivindicación 8, caracterizado porque la grasa estructurante comprende uno o más de los siguientes aceites: aceite de soja completamente hidrogenado y un aceite de palma completamente hidrogenado.