

CAPITULO REIVINDICATORIO

1. Una composición en forma de polvo seco que comprende partículas de un material portador recubierto con un glicérido de ácido graso que comprende 30-100% en peso de monoglicérido de un valor de yodo en el rango de 30-120, en donde el glicérido de ácido graso comprende 50-90% en peso de la composición.
2. La composición de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque el glicérido de ácido graso comprende 45-97% en peso de monoglicérido.
3. La composición de conformidad con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2, caracterizada porque dicho monoglicérido es de un valor de yodo en el intervalo de 40-60.
4. La composición de conformidad con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada porque dicho glicérido de ácido graso procede de un aceite vegetal.
5. La composición de conformidad con la reivindicación 4, caracterizada porque el aceite vegetal se selecciona entre aceite de soja, aceite de cártamo, aceite de girasol, aceite de sésamo, aceite de cacahuete, aceite de salvado de arroz, aceite de maíz, aceite de nuez de babassu, aceite de canola, aceite de colza, aceite de semilla de algodón, aceite de oliva, aceite de pepita de uva, aceite de palma, aceite de pepita de palma, o un aceite o grasa animal como aceite de pescado, sebo o manteca de cerdo, o mezclas de los mismos
6. La composición de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizada porque los ácidos grasos son ácidos grasos saturados de los cuales comprende 30% - 70% de ácido palmítico y los restantes ácidos grasos saturados son ácido esteárico, ácido mirístico, ácido araquídico y/o ácido behénico.
7. La composición de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizada porque el material portador se selecciona del grupo que consiste en dióxido de silicio, silicato de sodio, silicato de calcio, fosfato de calcio, almidón o derivados del almidón en los que el almidón se selecciona del grupo que consiste en almidón de tapioca, almidón de maíz, almidón de trigo, almidón de patata, almidón de arroz y derivados del almidón como la maltodextrina, o el material portador son fibras seleccionadas del grupo que consiste en fibras de avena, fibras de trigo, fibras de arroz, fibras de caña de azúcar, fibras de remolacha, fibras

de soja y fibras de celulosa como la alfa celulosa.

8. La composición de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizada porque el material portador tiene un tamaño medio de partícula inferior a 100 μm , una densidad aparente inferior a 500 g/L y una superficie específica en el intervalo de 75-500 m^2/g .

9. La composición de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1-8 que comprende además un antioxidante seleccionado del grupo que consiste en α -tocoferol, terbutil hidroquinona, galato de propilo, butilhidroxi tolueno, butilhidroxi anisol, ácido ascórbico, ácido cítrico, extracto de romero y extracto de té verde.

10. Una pre-mezcla de panadería seca que comprende:

- a) una composición de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9 en una concentración de 0,05-99,9% en peso de la pre-mezcla,
- b) una o más enzimas en forma de polvo seleccionadas del grupo que consiste en amilasas, xilanasas, hexosas oxidasas, glucosa oxidasas, amilasas maltogénicas, lipasas, fosfolipasas, maltotetrahidrolasas, transglutaminasas y lipoxigenasas y sus mezclas, y
- c) opcionalmente uno o más hidrocoloides y/o uno o más acondicionadores de masa y/o uno o más agentes antimicrobianos;

donde el que el hidrocoloide se selecciona del grupo formado por goma guar, carboximetilcelulosa, metilcelulosa, alginato de sodio, carragenano, pectina, hidroxipropilmetilcelulosa, goma garrofín y goma gellan;

donde el acondicionador de la masa se selecciona del grupo formado por ácido ascórbico, L-cisteína, azodicarbonamida, yodato potásico y bromato potásico; y

el agente antimicrobiano se selecciona del grupo que consiste en propionato de calcio, sorbato de potasio, vinagre.

11. Una masa que comprende harina de cereales seleccionada entre trigo, maíz, centeno, arroz, avena, cebada o harina de sorgo o una mezcla de los mismos, agua, un agente leudante tal como un agente leudante químico, tal como el bicarbonato sódico, o un cultivo de levadura tal como un cultivo de *Saccharomyces cerevisiae* (levadura de panadería) y la premezcla de panadería según la reivindicación 10.

12. Un proceso para hacer la composición de las reivindicaciones 1 a 10, el proceso comprende:

- a) fundir el glicérido de ácido graso;
- b) pulverizar el glicérido de ácido graso fundido sobre las partículas del material portador;
- c) enfriar para obtener un polvo.

13. El proceso, según la reivindicación 12, caracterizado por tener una etapa de enfriamiento por pulverización del glicérido de ácido graso antes de la etapa (b).