

EXTRACTO DE CEREAL REDUCIDO DE AZÚCAR
RESUMEN – OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

La presente invención se relaciona con un método para producir un producto de bebida de cacao y/o malta que comprende: a) suspender el cereal en un líquido acuoso para producir un macerado; b) suspender el adyuvante en un líquido acuoso para producir una suspensión; c) hidrolizar las suspensiones de las etapas a) con enzimas hidrolíticas y b) con alfa-amilasa; d) opcionalmente añadir transglucosidasa al macerado y permitir que la transglucosidasa reaccione; e) inactivar las enzimas hidrolíticas por ejemplo alfa amilasa y la transglucosidasa opcional aumentando la temperatura del macerado hasta una temperatura mayor que 90 °C y menor que 98 °C, preferentemente mayor que 92 °C y menor que 97 °C, con mayor preferencia, a 95 °C; f) pasar el macerado de la etapa e) a través de una prensa de filtro para separar el grano de cereal gastado y obtener un mosto; g) combinar el mosto de la etapa f) con una suspensión adyuvante hidrolizada de la etapa b); h) evaporar el mosto mezclado hasta obtener sólidos totales altos para elaborar un líquido de jarabe; e) combinar el jarabe con alto contenido de sólidos totales obtenido en la etapa h) con sólidos lácteos no grasos, sólidos de cacao, sacarosa, aceite vegetal y/o grasa de leche para obtener un polvo de bebida de cacao y/o malta.

Sector: Química

Subsector: Productos Orgánicos Elaborados