

REIVINDICACIONES

1. 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; y
 - i) 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.
2. Método para producir un producto de bebida de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la enzima en la etapa a) es una enzima hidrolítica seleccionada del grupo que consiste en alfa-amilasa, celulasa, xilanasa, beta-glucanasa, pululanasa, proteinasa y/o lipasa, o una combinación de estas.

3. Método para producir un producto de bebida de acuerdo con las reivindicaciones 1 o 2, en donde la etapa d) se inicia 10-60 minutos después del inicio de la etapa c).
4. Método para producir un producto de bebida de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde la temperatura del macerado se aumenta en 5-30 °C después del inicio de la etapa c), antes del inicio de la etapa d).
5. Método para producir un producto de bebida de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el mosto obtenido constituye entre 20 y 65 % en peso de sólidos secos del polvo final de bebida de cacao y/o malta obtenido en la etapa g).
6. Método para producir un producto de bebida de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el adyuvante se selecciona del grupo que consiste en cebada verde, avena, cebada, maíz, arroz, trigo, maíz, centeno, sorgo, tritical, sésamo, quinoa, trigo sarraceno, espelta, amaranto, mijo perlado, o una combinación de estos.
7. Método para producir un producto de bebida de acuerdo con la reivindicación 6, en donde el cereal es cebada verde.
8. Método para producir un producto de bebida de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el adyuvante se selecciona del grupo que consiste en tapioca, avena, cebada, maíz, arroz, trigo, maíz, centeno, sorgo, tritical, sésamo, quinoa, trigo sarraceno, espelta, amaranto, y mijo perlado o una combinación de estos.
9. Método para producir un producto de bebida de acuerdo con la reivindicación 8, en donde el adyuvante es preferentemente tapioca.
10. Método para producir un producto de bebida de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde en la etapa h) evaporando el mosto mixto a 70 % a 90 % de sólidos totales.

11. Un polvo de bebida de cacao y/o malta obtenido con un método de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, el polvo comprende:
 - 10-35 % en peso de sólidos lácteos no grasos;
 - 0-15 % en peso de sólidos de cacao;
 - 6-20 % en peso de aceite vegetal y/o grasa de leche;
 - 0-25 % en peso de sacarosa; y
 - 10-65 % en peso de sólidos de cebada hidrolizada.
12. Un polvo de bebida de cacao y/o malta en polvo de la reivindicación 11, en donde la cantidad combinada de glucosa, sacarosa, fructosa, maltosa e isomaltosa está entre 10-40 % y 20-40 % en peso.
13. Un producto de bebida líquido de cacao y/o malta obtenido con un método de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, el líquido comprende:
 - 3-10 % en peso de sólidos lácteos no grasos;
 - 0-5 % en peso de sólidos de cacao;
 - 0,3-5 % en peso de aceite vegetal y/o grasa de leche;
 - 0-5 % en peso de sacarosa; y
 - 1-6 % en peso de sólidos de cebada hidrolizada.
14. El producto de bebida líquido de cacao y/o malta de la reivindicación 11, en donde la cantidad combinada de glucosa, sacarosa, fructosa, maltosa e isomaltosa está entre 1 % y 3,5 % en peso.