

REIVINDICACIONES

1. Producto lácteo en polvo que comprende los siguientes ingredientes:

- ~~un componente lácteo seleccionado de entre~~ leche en polvo en una proporción comprendida entre 28,00 % y 42,00 % y/o yogur en polvo,
- ~~proteína láctea en polvo,~~ proteína láctea en polvo, en una proporción comprendida entre 29,40 y 42,60% seleccionada entre MPC (Concentrado de Proteína de Leche), WPC (Concentrado de Proteína de Suero de Leche), caseínas, caseinatos y sus mezclas, donde el ratio proteína sérica/caseína es 50/50,
- un probiótico, en una proporción comprendida entre 0,03 % y 0,07 %
- un complejo de vitaminas y minerales en una proporción comprendida entre 0,09 % y 0,19% que comprende vitamina E, B5, B6, B1 A, D y B12, zinc y selenio,
- almidón, en una proporción comprendida entre 15,00 % y 28,00 %
- ~~y~~
- ~~un acidulante microencapsulado,~~ un acidulante microencapsulado, en una proporción comprendida entre 2,10 %-4,20 % seleccionado de entre ácido cítrico, ácido láctico y sus mezclas, e
- ~~ingredientes adicionales,~~ ingredientes adicionales, en una proporción comprendida entre 1,80% y 4,40 %, -

~~2. Producto lácteo en polvo, según la reivindicación 1, donde la proteína láctea se selecciona entre MPC, WPC, caseínas, caseinatos y sus mezclas.~~

~~3. Producto lácteo en polvo, según la reivindicación 1 ó 2, que además comprende al menos un ingrediente adicional~~ seleccionados de entre:

- un aditivo, ~~seleccionado de entre estabilizantes, espesantes, texturizantes~~ que comprende maltodextrina, y combinaciones de los mismos,
- un componente lácteo seleccionado de entre suero lácteo, sólidos lácteos, permeato de leche, permeato de suero y sus

Con formato: Justificado

Con formato: Fuente: (Predeterminada) Arial, 11 pto

Con formato: Fuente: (Predeterminada) Arial, 11 pto

Con formato: Fuente: (Predeterminada) Arial, 11 pto

Con formato: Fuente: (Predeterminada) Arial, 11 pto

Con formato: Normal, Sangría: Izquierda: 0,63 cm, Sin viñetas ni numeración

- mezclas,
- al menos un colorante,
 - al menos un aroma,
 - un endulzante, seleccionado de entre azúcar, edulcorante, o su combinación,
 - y sus combinaciones.

4.2. Producto lácteo, según la reivindicación 31, donde el aditivo se selecciona de entre: maltodextrina, además comprende -celulosa microcristalina, carboximetilcelulosa, alginatos, gomas y-o sus combinaciones.

5. ~~Producto lácteo, según cualquiera de las reivindicaciones 1-4, que comprende entre 28,00 % y 42,00 % de leche en polvo, entre 20,40 y 42,60% de proteínas lácteas, entre 0,03 % y 0,07 % de probiótico, entre 0,09 % y 0,19% del complejo de vitaminas y minerales, entre 15,00 % 28,00 % de almidón, entre 2,10 % 4,20 % de acidulante microencapsulado y entre 1,80% 4,40% de ingredientes adicionales.~~

6.3. Producto lácteo, según la reivindicación anterior-1 donde los ingredientes adicionales comprenden entre 1,20-2,80% de maltodextrina, entre 0,58-1,32 % de aromas, entre 0,008-0,050% de colorantes y entre 0,05-0,21% de edulcorantes.

7.4. Procedimiento para la obtención de un producto lácteo en polvo, según las reivindicaciones 1-63, que comprende las siguientes etapas:

- a) Selección de los ingredientes y pesado de los mismos, donde los ingredientes se seleccionan de entre:
- o leche en polvo, en una proporción comprendida entre 28,00 % y 42,00 %.
 - o proteína láctea en polvo, en una proporción comprendida entre 29,40 y 42,60% seleccionada entre MPC, WPC,

Con formato: Fuente: (Predeterminada) Arial, 11 pto

Con formato: Numerado + Nivel: 1 + Estilo de numeración: a, b, c, ... + Iniciar en: 1 + Alineación: Izquierda + Alineación: 2,5 cm + Sangría: 3,14 cm

caseínas, caseinatos y sus mezclas, donde el ratio proteína sérica/caseína es 50/50.

- un probiótico, en una proporción comprendida entre 0,03 % y 0,07 %.
- un complejo de vitaminas y minerales, en una proporción comprendida entre 0,09 % y 0,19% que comprende vitamina E, B5, B6, B1 A, D y B12, zinc y selenio, almidón, en una proporción comprendida entre 15,00 % y 28,00 %;
- un acidulante microencapsulado, en una proporción comprendida entre 2,10 %-4,20 % seleccionado de entre ácido cítrico, ácido láctico y sus mezclas, e ingredientes adicionales, en una proporción comprendida entre 1,80% y 4,40 %, seleccionados de entre:
 - un aditivo, que comprende maltodextrina.
 - un componente lácteo seleccionado de entre suero lácteo, sólidos lácteos, permeato de leche, permeato de suero y sus mezclas.
 - al menos un colorante.
 - al menos un aroma.
 - un endulzante, seleccionado de entre azúcar, edulcorante, o su combinación.
 - y sus combinaciones.

a-

b-b) Pre-Mezcla de todos los ingredientes seleccionados en a), excepto los ingredientes lácteos y el almidón, en un mezclador, durante 5-30 minutos, a una velocidad de 5-100 rpm,

c-a. Mezcla de los ingredientes lácteos y el almidón con la pre-mezcla obtenida en b), durante 5-30 minutos a una velocidad de 5-100 rpm,

d-b. Transporte de la mezcla obtenida en c) desde la zona de mezclado hacia la zona de envasado,

e-c. Envasado de la mezcla obtenida en c) en un envase protector en una máquina envasadora, en condiciones de atmósfera de gas inerte, a unos niveles residuales de oxígeno inferiores a

Con formato: Fuente: (Predeterminada) Arial, 11 pto

Con formato: Fuente: (Predeterminada) Arial, 11 pto

Con formato: Justificado

Con formato: Justificado, Sangría: Izquierda: 3,14 cm, Sin viñetas ni numeración

Con formato: Justificado, Numerado + Nivel: 1 + Estilo de numeración: a, b, c, ... + Iniciar en: 1 + Alineación: Izquierda + Alineación: 2,5 cm + Sangría: 3,14 cm

5%,

donde todas las etapas del procedimiento se realizan a temperatura [ambiente de entre 15 y 25°C](#), y bajo unas condiciones de humedad relativa ambiental óptima del 35-65%, y donde se lleva a cabo una inyección de gases, seleccionados entre N₂ y/o CO₂, durante la etapa de mezclado, transporte y/o envasado, para garantizar la atmósfera de gas inerte en la etapa e).

~~8. Procedimiento según la reivindicación 7 donde todas las etapas del procedimiento se realizan a una temperatura comprendida entre 15 y 25°C.~~

9.5. Procedimiento, según la reivindicación [64](#), donde tras la etapa c) se lleva a cabo una etapa de filtración de la mezcla obtenida empleando un filtro de malla a la salida del mezclador.

10-6. Procedimiento, según cualquiera de las reivindicaciones ~~7-94~~ y [5](#), donde el envase protector utilizado en [la etapa e](#)) es un film de aluminio formado por un complejo tricapa que comprende:

- a. PET transparente de 10-12 micras,
- b. Aluminio de 6 a 9 micras, y
- c. PE transparente de 70-100 micras.

11-7. Procedimiento para la obtención de una bebida láctea que comprende:

- i) reconstituir un producto lácteo en polvo, según las reivindicaciones 1-~~63~~, con agua fría en una proporción comprendida entre 1:4 y 1:8, y
- ii) mezclar mediante agitación manual hasta la completa disolución de los sólidos.

12-8. Bebida láctea obtenida por el procedimiento de la reivindicación [417](#).