

REIVINDICACIONES

Habiéndose descrito la invención como antecede, se reclama como propiedad lo contenido en las siguientes reivindicaciones:

5

1. Un producto alimenticio conservado que comprende un componente de ácido ferúlico y un componente de ácido orgánico en una relación molar de al menos 0.1, seleccionándose el componente de ácido ferúlico entre ácido ferúlico, ferulato y combinaciones de estos; y seleccionándose el
10 componente de ácido orgánico entre ácido acético, acetato, ácido láctico, lactato, ácido propiónico, propionato y combinaciones de estos; en donde

(i) el componente de ácido ferúlico y el componente de ácido orgánico están distribuidos homogéneamente por todo el producto alimenticio conservado y dicho producto alimenticio contiene por kg de producto
15 alimenticio 3.6-75 mmol del componente de ácido ferúlico y 10-200 mmol/kg del componente de ácido orgánico; o

(ii) la superficie del producto alimenticio contiene 3.6-75 mmol por kg del componente de ácido ferúlico y 10-200 mmol por kg del componente de ácido orgánico, definiéndose la superficie del producto alimenticio
20 como la capa exterior del producto alimenticio que tiene un espesor de 0.5 mm.

2. Producto alimenticio de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el producto alimenticio comprende un 30-95 % p de agua.

3. Producto alimenticio de acuerdo con la reivindicación 1 o 2, en
25 donde el producto alimenticio tiene una actividad de agua de entre 0.90-0.995.

4. Producto alimenticio de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el componente de ácido ferúlico y el componente de ácido orgánico están distribuidos homogéneamente por todo el producto alimenticio y en donde el producto alimenticio se selecciona entre
30 productos cárnicos procesados, postres, comidas listas para comer y ensaladas, sopas, salsas y aderezos.

5. Productos alimenticios de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde la superficie del producto alimenticio contiene 3.6-75 mmol por kg del componente de ácido ferúlico y 10-200 mmol por kg del componente de ácido orgánico y en donde el producto alimenticio se
5 selecciona entre carne, queso y productos harinosos horneados.

6. El producto alimenticio de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el producto alimenticio es un producto cárnico procesado o carne.

7. Producto alimenticio de acuerdo con una cualquiera de las
10 reivindicaciones anteriores, en donde:

- (i) el producto alimenticio contiene al menos 5 mmol/kg del componente de ácido ferúlico distribuido homogéneamente; o
- (ii) la superficie del producto alimenticio contiene al menos 5 mmol/kg del componente de ácido ferúlico.

8. Producto alimenticio de acuerdo con la reivindicación 7, en donde:
15 (iii) el producto alimenticio contiene al menos 10 mmol/kg del componente de ácido ferúlico distribuido homogéneamente; o
(iv) la superficie del producto alimenticio contiene al menos 10 mmol/kg del componente de ácido ferúlico.

9. Producto alimenticio de acuerdo con una cualquiera de las
20 reivindicaciones anteriores, en donde el producto alimenticio comprende

- (i) el producto alimenticio contiene al menos 20 mmol/kg del componente de ácido orgánico distribuido homogéneamente; o
- (ii) la superficie del producto alimenticio contiene al menos 20 mmol/kg
25 del componente de ácido orgánico.

10. Producto alimenticio de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el producto alimenticio contiene el componente de ácido ferúlico y los componentes de ácido orgánico en una relación molar de 0.12 a 7.5.

11. Producto alimenticio de acuerdo con una cualquiera de las
30 reivindicaciones anteriores, en donde el componente de ácido orgánico se selecciona entre ácido láctico, lactato y combinaciones de estos.

12. Un método para preparar un producto alimenticio conservado de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, comprendiendo dicho método la adición de:

- 5 • un componente de ácido ferúlico seleccionado entre ácido ferúlico, ferulato y combinaciones de estos; y
- un componente de ácido orgánico seleccionado entre ácido acético, acetato, ácido láctico, lactato, ácido propiónico, propionato y combinaciones de estos;

10 en donde el componente de ácido ferúlico y el componente de ácido orgánico se añaden en una relación molar de al menos 0.1; y

 en donde (i) el componente de ácido ferúlico y el componente de ácido orgánico se distribuyen homogéneamente por todo el producto alimenticio mezclando el componente de ácido ferúlico y el componente de ácido orgánico con otros ingredientes del producto alimenticio o inyectando el
15 componente de ácido ferúlico y el componente de ácido orgánico en el producto alimenticio o (ii) el componente de ácido ferúlico y el componente de ácido orgánico se aplican sobre la superficie del producto alimenticio.

13. Método de acuerdo con la reivindicación 12, en donde el componente de ácido ferúlico y el componente de ácido orgánico se añaden en
20 forma de una composición conservante que contiene 0.18-4.2 mmol por gramo de materia seca del componente de ácido ferúlico y 0.5-9.0 mmol por gramo de materia seca del componente de ácido orgánico.

14. Método de acuerdo con la reivindicación 13, en donde la composición conservante se añade en forma de polvo o solución acuosa.

25 15. Método de acuerdo con la reivindicación 12, en donde la composición conservante es una solución acuosa que contiene 5.4-1260 mmol/l del componente de ácido ferúlico y 15-2700 mmol/l del componente de ácido orgánico.

30 16. Uso de una composición conservante para conservar productos alimenticios, comprendiendo dicha composición conservante 0.18-4.2 mmol por gramo de materia seca de un componente de ácido ferúlico seleccionado entre ácido ferúlico, ferulato y combinaciones de estos; y 0.5-9.0 mmol por gramo de

materia seca de un componente de ácido orgánico seleccionado entre ácido acético, acetato, ácido láctico, lactato, ácido propiónico, propionato y combinaciones de estos.

17. Uso de acuerdo con la reivindicación 16, en donde la composición conservante se aplica en o sobre el producto alimenticio para producir un producto alimenticio conservado y en donde el producto alimenticio conservado se mantiene a una temperatura inferior a 7 °C después de la aplicación de la composición conservante.

10

15

20

25

30