

ANEXO 1.

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

Reivindicación 1:

Biopolímero comestible y biodegradable 1 caracterizada por comprender los siguientes ingredientes en los siguientes porcentajes en peso sobre el total de la composición, de manera que la suma total de los mismos no supere el 100% de la composición:

Agua	25% - 75%
Gelatina	1% - 15%
Polidextrosa	20% - 50%
Glucosa	20% - 50%

Reivindicación 2:

Biopolímero comestible y biodegradable conforme a la reivindicación 1, caracterizado por contener uno o la combinación de los siguientes edulcorantes: Sucralosa 955, Maltitol 965 y/o Maltodextrina, donde su porcentaje en la mezcla oscila en el rango del 20% al 35%.

Reivindicación 3:

Biopolímero comestible y biodegradable conforme a la reivindicación 1, caracterizado porque los adyuvantes son aromatizantes, saborizantes, colorantes y/o conservantes.

Reivindicación 4:

Biopolímero comestible y biodegradable 2 caracterizada por comprender los siguientes ingredientes en los siguientes porcentajes en peso sobre el total de la composición, de manera que la suma total de los mismos no supere el 100% de la composición:

Agua	25% - 75%
Agar	2% - 15%
Polidextrosa	20% - 50%
Glucosa	20% - 50%

Reivindicación 5:

Biopolímero comestible y biodegradable conforme a la reivindicación 4, caracterizado por contener uno o la combinación de los siguientes edulcorantes: Sucralosa 955, Maltitol 965 y/o Maltodextrina, donde su porcentaje en la mezcla oscila en el rango del 20% al 35%.

Reivindicación 6:

Biopolímero comestible y biodegradable conforme a la reivindicación 4, caracterizado porque los adyuvantes son aromatizantes, saborizantes, colorantes y/o conservantes.

Reivindicación 7:

Biopolímero comestible y biodegradable que comprende povidona como agente espesante conforme a la reivindicación 1, obtenible mediante el proceso que se describe a continuación:

- Se pesan todos los ingredientes en una balanza, teniendo en cuenta los rangos establecidos.
- El agua se pone a calentar en una plancha o fogón a temperatura entre 50°C y 90°C por un tiempo de 5 a 15 minutos.
- Se le agrega la gelatina, y se mezcla de 300 a 400 rpm hasta que se diluya por completo, esto puede tomar un tiempo de 20 minutos, dependiendo de la cantidad de producto que se esté mezclando.
- Se le añade la povidona, se mezcla hasta que se disuelve por completo continuando con las mismas rpm, este proceso puede tomar un tiempo de 20 minutos
- Se le añade la glucosa y se continúa mezclando el tiempo correspondiente hasta que la mezcla esté homogénea. Esta actividad puede tomar un tiempo de 20 minutos dependiendo la cantidad del producto y la temperatura a la que esté.
- Se deja mezclar todos los compuestos, por un periodo de tiempo de 5 a 15 minutos más.
- Se vierten en los moldes para llevarlas a deshidratar con temperaturas entre 40°C y 70°C por un tiempo de 1 a 6 horas.
- Después de retirar la mezcla de los moldes, se deja secar, de acuerdo a la textura deseada por un máximo de dos (2) días.

Reivindicación 8:

Biopolímero comestible y biodegradable que comprende povidexina como agente espesante conforme a la reivindicación 4, obtenible mediante el proceso que se describe a continuación:

- Se pesan todos los ingredientes en una balanza, teniendo en cuenta los rangos establecidos.
- El agua se pone a calentar en una plancha o fogón a temperatura entre 50°C y 90°C por un tiempo de 5 a 15 minutos.
- Se le agrega el agar y se mezcla de 300 a 400 rpm hasta que se diluya por completo, esto puede tomar un tiempo de 20 minutos, dependiendo de la cantidad de producto que se esté mezclando.
- Se le añade la povidexina, se mezcla hasta que se disuelve por completo continuando con las mismas rpm, este proceso puede tomar un tiempo de 20 minutos.
- Se le añade la glucosa y se continúa mezclando el tiempo correspondiente hasta que la mezcla esté homogénea. Esta actividad puede tomar un tiempo de 20 minutos dependiendo la cantidad del producto y la temperatura a la que esté.
- Se deja mezclar todos los compuestos, por un periodo de tiempo de 5 a 15 minutos más.
- Se vierten en los moldes para llevarlas a deshidratar con temperaturas entre 40°C y 70°C por un tiempo de 1 a 6 horas.
- Después de retirar la mezcla de los moldes, se deja secar, de acuerdo a la textura deseada por un máximo de dos (2) días.

Reivindicación 9:

Biopolímero comestible y biodegradable que comprende povidexina como agente espesante conforme a las reivindicaciones 7 y 8, caracterizado por añadir los edulcorantes (sucralosa 955, maltitol 965 y/o maltodextrina o la mezcla de los tres) al proceso de obtención, una vez pesados los edulcorantes, se añaden a la mezcla junto con el agente espesante y antes de agregar el agente plastificante (glucosa), pasando a mezclar todos los compuestos conforme al procedimiento descrito.

Reivindicación 10:

Biopolímero comestible y biodegradable que comprende povidexina como agente espesante conforme a las reivindicaciones 7 y 8, caracterizado por añadir los adyuvantes (aromatizantes, saborizantes, colorantes y/o conservantes) al proceso de obtención, en la fase posterior a añadir el agente plastificante (glucosa), y pasando a mezclar todos los compuestos conforme al procedimiento descrito.