

REIVINDICACIONES

1. Un proceso para reducir la absorción de aceite y/o grasa en alimentos crudos durante la cocción de alimentos con aceite y/o grasa que comprende:

a. preparar una composición de proteína de guisante mezclando una proteína de guisante con agua y/o un ácido para lograr un pH dentro del intervalo de aproximadamente 4 a aproximadamente 6; y

b. añadir la composición de proteína de guisante a una superficie del alimento crudo antes de cocinar el alimento en aceite y/o grasa;

en el que el porcentaje de grasa bloqueada para que no se transfiera al alimento cocinado es al menos el 20 % en comparación con la grasa para la que no se puede transferir al alimento cocinado sin la composición de proteína de guisante.

2. El proceso de la reivindicación 1, que comprende además la etapa de freír el alimento crudo.

3. El proceso de la reivindicación 1, en el que la composición de proteína de guisante se aplica al alimento crudo sumergiendo el alimento crudo en la composición de proteína de guisante o rociando la composición de proteína de guisante sobre el alimento crudo.

4. El proceso de la reivindicación 1, en el que la proteína de guisante composición se mezcla con un rebozado que se aplica a la superficie del alimento crudo antes de cocinarlo en aceite y/o grasa.

5. El proceso de la reivindicación 4, en el que el rebozado es un rebozado o una mezcla de pan rallado.

6. El proceso de la reivindicación 1, en el que la composición de proteína de guisante es un polvo seco.

7. El proceso de la reivindicación 1, en el que la composición de proteína de guisante es un líquido, una suspensión o una emulsión.

8. El proceso de la reivindicación 1, en el que la proteína de

guisante composición comprende además al menos un antioxidante.

9. El proceso de la reivindicación 1, en el que la solución de proteína de guisante comprende además un extracto de origen vegetal.

10. Un proceso para pretratar un alimento crudo antes de cocinar el alimento crudo en aceite y/o grasa que comprende la etapa de aplicar una composición de proteína de guisante con un pH en el rango de aproximadamente 4 a 6 a la superficie del alimento crudo en una cantidad efectiva para reducir la grasa transferida a los alimentos cocidos en al menos un 20 % en comparación con la cantidad de grasa transferida a los alimentos cocinados sin la composición de proteína de guisante.

11. El proceso de la reivindicación 10, en el que la composición de proteína de guisante se aplica al alimento crudo sumergiendo el alimento crudo en la composición de proteína de guisante o rociando la composición de proteína de guisante sobre el alimento crudo.

12. El proceso de la reivindicación 10, en el que la proteína de guisante composición se mezcla con un rebozado que se aplica a la superficie del alimento crudo antes de cocinarlo en aceite y/o grasa.

13. El proceso de la reivindicación 12, en el que el rebozado es un rebozado o una mezcla de pan rallado.

14. El proceso de la reivindicación 10, en el que la composición de proteína de guisante es un polvo seco.

15. El proceso de la reivindicación 10, en el que la composición de proteína de guisante es un líquido, una suspensión o una emulsión.

16. El proceso de la reivindicación 10, en el que la proteína de guisante composición comprende además al menos un antioxidante, un extracto a base de plantas y/o mezclas de los mismos.

17. Un método para reducir la absorción general de grasa de un alimento durante la fritura que comprende añadir una composición de

proteína de guisante con un pH en el intervalo de aproximadamente 4 a 6 a la superficie del alimento crudo en una cantidad eficaz para reducir la grasa transferida a los alimentos cocidos en al menos un 20 % en comparación con la cantidad de grasa transferida a los alimentos cocinados sin la composición de proteína de guisante.

18. El método de la reivindicación 17, en el que la composición de proteína de guisante se aplica al alimento crudo sumergiendo el alimento crudo en la composición de proteína de guisante o rociando la composición de proteína de guisante sobre el alimento crudo.

19. El método de la reivindicación 17, en el que la proteína de guisante composición se incorpora a una capa para los alimentos crudos.

20. El método de la reivindicación 17, en el que la proteína de guisante composición comprende además al menos un antioxidante, un extracto a base de plantas y/o mezclas de los mismos.