

REIVINDICACIONES

Lo que se reivindica es:

1. Una composición que comprende:
 - 5 a. un almidón de maíz aewx no modificado en una cantidad de al menos aproximadamente 0,1 % (% en peso de la composición);
 - b. un componente acuoso; y
 - c. un tercer ingrediente en donde
10 opcionalmente, el tercer ingrediente se selecciona del grupo que consiste en una proteína, un segundo almidón, un hidrocoloide y mezclas de estos en donde, opcionalmente, la composición es
15 un gel térmicamente reversible.
2. La composición de la reivindicación 1 en donde el almidón de maíz aewx no modificado está en una cantidad en una de al menos aproximadamente 0,1 % (% en peso del gel) o al menos aproximadamente 1 % al menos
20 aproximadamente 3 %, o al menos aproximadamente 5 %, o al menos aproximadamente 7 % o al menos aproximadamente 9 %.
3. La composición de la reivindicación 1 o 2 en donde el almidón de maíz aewx no modificado está en una cantidad de como máximo aproximadamente 25 % o como máximo
25 aproximadamente 20 %, o como máximo aproximadamente 18 % o como máximo aproximadamente 16 %

4. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3 en donde el almidón de maíz aewx no modificado está en una cantidad de aproximadamente 0,1 % a aproximadamente 3 % (% en peso).

5 5. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3 en donde el almidón de maíz aewx no modificado está en una cantidad de aproximadamente 3 % a aproximadamente 9 %; y

6. La composición de una cualquiera de las
10 reivindicaciones 1 a 3 en donde el almidón de maíz aewx no modificado está en una cantidad de aproximadamente 9 % a aproximadamente 20 %.

7. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6 en donde la proteína está en una
15 cantidad de al menos aproximadamente 0,1 % (% en peso), o al menos aproximadamente 1 %, o al menos aproximadamente 3 %, o al menos aproximadamente 5 %, o al menos aproximadamente 7 %, o al menos aproximadamente 9 %, o al menos aproximadamente 11 %.

20 8. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7 en donde la proteína está en una cantidad de como máximo aproximadamente 25 % (% en peso), o como máximo aproximadamente 20 %, o como máximo aproximadamente 17 %, o como máximo aproximadamente 15 %, 25 o como máximo aproximadamente 13 %.

9. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8 en donde la proteína está en una cantidad en un rango seleccionado de aproximadamente 0,1 % (% en peso) a aproximadamente 5 %.

5 10. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8 en donde la proteína está en una cantidad en un rango seleccionado de aproximadamente 5 % (% en peso), o aproximadamente 8 % o aproximadamente 10 % o a aproximadamente 15 %.

10 11. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8 en donde la proteína está en una cantidad en un rango seleccionado de aproximadamente 15 % (% en peso) a aproximadamente 25 % o a aproximadamente 20 %.

15 12. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11 en donde el componente acuoso está en una cantidad en un rango de al menos aproximadamente 20 % (% en peso de la composición) a aproximadamente 95 %, o de al menos aproximadamente 30 % a aproximadamente 95 %, o de aproximadamente 40 %, a aproximadamente 95 %, o de aproximadamente 20 % a aproximadamente 95 %, o de aproximadamente 20 %, a aproximadamente 80 %, o de aproximadamente 20 % a aproximadamente 70 %, o de aproximadamente 20 % a aproximadamente 60 %, o de
20
25 aproximadamente 40 % a aproximadamente 60 %.

13. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12 en donde el contenido de proteína se proporciona al menos en parte por una proteína vegetal.

5 en donde, opcionalmente, la proteína vegetal se selecciona del grupo que consiste en proteína de legumbre y proteína de papa y mezclas de estas.

14. La composición de una cualquiera de las
10 reivindicaciones 1 a 13 en donde el contenido de proteína se proporciona al menos parcialmente por una proteína de papa.

15. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 14 en donde el contenido de proteína
15 se proporciona al menos parcialmente por una proteína de legumbre seleccionada del grupo que consiste en proteína de garbanzo, proteína de lenteja, proteína de arveja, proteína de haba y mezclas de estas

 en donde, preferentemente, la proteína de
20 legumbre es una proteína de arveja o proteína de haba o una mezcla de estas,
 en donde, con mayor preferencia, la proteína de legumbre es una proteína de haba.

16. La composición de una cualquiera de las
25 reivindicaciones 1 a 15 en donde la composición no comprende una proteína animal.

17. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 16 en donde el hidrocoloide se selecciona del grupo que consiste en goma xantana, goma gelana, goma arábica, carragenina, goma de tara, konjac,
5 goma de algarrobo y mezclas de estas.

18. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 17 en donde el segundo almidón se selecciona del grupo que consiste en almidón de maíz, almidón de tapioca, almidón de arroz, almidón de papa,
10 almidón de arveja, almidón de sago, almidón de maíz con alto contenido de amilosa, almidón de maíz ceroso, almidón de tapioca ceroso, almidón de arroz ceroso, almidón de papa ceroso, y mezclas de estos.

19. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 18 en donde el segundo almidón es un
15 almidón no modificado.

20. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 19 en donde el segundo almidón es un almidón modificado en donde la modificación se selecciona
20 del grupo que consiste en oxidación, hidrólisis ácida, acetilación, hidroxipropilación, reticulación, inhibición térmica, recocado, digestión enzimática, modificación del ácido octenilsuccínico y mezclas de estos.

21. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 20 en donde el segundo almidón es
25 almidón de papa.

22. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 21 en donde el segundo almidón está en una cantidad en un rango seleccionado del grupo que consiste en

- 5 a. de al menos aproximadamente 1 % (% en peso), o de al menos aproximadamente 2 %, o de al menos aproximadamente 3 % hasta aproximadamente 20 %,
- b. de aproximadamente 1 % a aproximadamente 15 %, o a aproximadamente 10 %, o a aproximadamente 9 %, o a aproximadamente 7 %, y
- 10 c. de aproximadamente 1 % a aproximadamente 5 %.

15 23. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 22 en donde la composición es una composición de gel térmicamente reversible.

 24. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 23 en donde, la composición es un gel térmicamente reversible y en donde, cuando es sólido, el

20 gel puede rallarse con un rallador de queso.

 25. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 24, en donde la composición es un gel térmicamente reversible y en donde cuando es sólido, el gel

25 tiene una firmeza mayor que aproximadamente 5000 g, o mayor que aproximadamente 6000 g, o de aproximadamente 5000, o de

aproximadamente 5500 g, o de aproximadamente 6000 g a
aproximadamente 10.000 g, o de aproximadamente 5000 g a
aproximadamente 9000 g, o a 8500 g, a aproximadamente
8000 g, o a aproximadamente 7500 g, o a aproximadamente
5 7000 g.

26. La composición de una cualquiera de las
reivindicaciones 1 a 25, en donde la composición es un gel
térmicamente reversible, y en donde el gel, cuando se
funde, tiene una dispersión en estado fundido mayor que
10 10 %, o mayor que aproximadamente 15 %, o mayor que
aproximadamente 20 %, o en un rango de al menos
aproximadamente 10 %, de al menos aproximadamente 12 % o de
al menos aproximadamente 14 % o de al menos aproximadamente
16 %, o al menos de aproximadamente 18 %, hasta
15 aproximadamente 20 %.

27. La composición de una cualquiera de las
reivindicaciones 1 a 26 en donde la composición es un gel
térmicamente reversible que tiene un estiramiento en estado
fundido de al menos aproximadamente 3 cm, o al menos
20 aproximadamente 5 cm, o hasta aproximadamente 10 cm.

28. La composición de una cualquiera de las
reivindicaciones 1 a 27 en donde la composición es un
producto de queso de imitación
en donde, opcionalmente, el producto de
25 queso de imitación es vegano.

29. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 28 en donde al menos una porción de la proteína es caseína y en donde el almidón de maíz aewx no modificado está en una cantidad en un rango de al menos aproximadamente 1 % (% en peso), o al menos aproximadamente 3 %, o al menos aproximadamente 5 %, hasta aproximadamente 10 %, o en una cantidad de aproximadamente 1 %, o de aproximadamente 3 %, o de aproximadamente 5 % hasta aproximadamente 7 %.

30. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 29 en donde al menos parte de la proteína es caseína y en donde la caseína está en una cantidad en un rango de al menos aproximadamente 5 % (% en peso) o de al menos aproximadamente 7 % o de al menos aproximadamente 11 % hasta aproximadamente 20 %, de al menos aproximadamente 5 % (% en peso) o de al menos aproximadamente 7 % o de al menos aproximadamente 11 % o hasta aproximadamente 17 %, o de al menos aproximadamente 5 % (% en peso) o de al menos aproximadamente 7 % o de al menos aproximadamente 11 % hasta aproximadamente 15 %, o hasta aproximadamente de al menos aproximadamente 5 % (% en peso) o de al menos aproximadamente 7 % o de al menos aproximadamente 11 % hasta aproximadamente 13 %.

31. Un método para elaborar una composición gelificante térmicamente reversible que comprende:

- a. mezclar un almidón de maíz aewx no modificado, un componente acuoso, proteína, y un ingrediente seleccionado del grupo que consiste en una proteína, un segundo almidón, un hidrocoloide y mezclas de estos;
- b. opcionalmente, calentar la mezcla; y
- c. permitir que la mezcla forme el gel térmicamente reversible.

32. El método de la reivindicación 31 en donde el almidón de maíz aewx no modificado está en una cantidad en una de al menos aproximadamente 0,1 % (% en peso del gel) o al menos aproximadamente 1 % al menos aproximadamente 3 %, o al menos aproximadamente 5 %, o al menos aproximadamente 7 % o al menos aproximadamente 9 %.

33. El método de la reivindicación 31 o 32 en donde el almidón de maíz aewx no modificado está en una cantidad de como máximo aproximadamente 25 % o como máximo aproximadamente 20 %, o como máximo aproximadamente 18 % o como máximo aproximadamente 16 %.

34. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 33 en donde el almidón de maíz aewx no modificado está en una cantidad o en un rango de aproximadamente 0,1 % a aproximadamente 3 %.

35. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 34 en donde el almidón de maíz aewx

no modificado está en una cantidad o en un rango de aproximadamente 3 % a aproximadamente 9 %.

36. El método de cualquiera de las reivindicaciones 31 a 35 en donde el almidón de maíz aewx
5 no modificado está en una cantidad o en un rango de aproximadamente 9 % a aproximadamente 20 %.

37. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 36 en donde la proteína está en una cantidad de como máximo aproximadamente 25 % (% en peso),
10 o como máximo 20 %, o como máximo aproximadamente 17 %, o como máximo aproximadamente 15 %, o como máximo aproximadamente 13 %.

38. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 37 en donde la proteína está en una
15 cantidad en un rango seleccionado de aproximadamente 0,1 % (% en peso) a aproximadamente 5 %.

39. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 38 en donde la proteína está en una cantidad en un rango seleccionado de aproximadamente 5 % (%
20 en peso), o aproximadamente 8 %, o aproximadamente 10 %, o a aproximadamente 15 %.

40. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 39 en donde la proteína está en una cantidad en un rango seleccionado de aproximadamente 15 %
25 (% en peso) a aproximadamente 25 %, o a aproximadamente 20 %.

41. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 40 en donde el componente acuoso está en una cantidad en un rango de al menos aproximadamente 20 % (% en peso de la composición) a aproximadamente 95 %, o de al menos aproximadamente 30 % a aproximadamente 95 %, o de aproximadamente 40 %, a aproximadamente 95 %, o de aproximadamente 20 % a aproximadamente 95 %, o de aproximadamente 20 %, a aproximadamente 80 %, o de aproximadamente 20 % a aproximadamente 70 %, o de aproximadamente 20 % a aproximadamente 60 %, o de aproximadamente 40 % a aproximadamente 60 %.

42. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 41 en donde el contenido de proteína se proporciona al menos en parte por una proteína vegetal.

en donde, opcionalmente, la proteína vegetal se selecciona del grupo que consiste en proteína de legumbre y proteína de papa y mezclas de estas.

43. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 42 composición de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6 en donde el contenido de proteína se proporciona al menos parcialmente por una proteína de papa.

44. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 43 en donde el contenido de proteína

se proporciona al menos parcialmente por una proteína de legumbre seleccionada del grupo que consiste en proteína de garbanzo, proteína de lenteja, proteína de arveja, proteína de haba y mezclas de estas

5 en donde, preferentemente, la proteína de legumbre, una proteína de arveja o proteína de haba o una mezcla de estas,
en donde, con mayor preferencia, la proteína de legumbre es una proteína de haba.

10 45. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 44 en donde el gel no comprende una proteína animal.

 46. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 45 en donde el hidrocoloide se
15 selecciona del grupo que consiste en goma xantana, goma gelana, goma arábiga, carragenina, goma de tara, konjac, goma de algarrobo y mezclas de estas.

 47. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 46 en donde el segundo almidón se
20 selecciona del grupo que consiste en almidón de maíz, almidón de tapioca, almidón de arroz, almidón de papa, almidón de arveja, almidón de sago, almidón de maíz con alto contenido de amilosa, almidón de maíz ceroso, almidón de tapioca ceroso, almidón de arroz ceroso,
25 almidón de papa ceroso, y mezclas de estos.

48. El método de una cualquiera de la reivindicación 31 a 47 en donde el segundo almidón es un almidón no modificado.

49. El método de una cualquiera de las
5 reivindicaciones 31 a 48 en donde el segundo almidón es un almidón modificado en donde la modificación se selecciona del grupo que consiste en oxidación, hidrólisis ácida, acetilación, hidroxipropilación, reticulación, inhibición térmica, recocado, digestión enzimática, modificación del
10 ácido octenilsuccínico y mezclas de estos.

50. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 31 a 49 en donde el segundo almidón es almidón de papa.

51. Una composición que comprende:

- 15 a. un almidón de maíz no modificado en una cantidad de al menos aproximadamente 0,1 % (% en peso de la composición);
- b. un componente acuoso; y
- c. un tercer ingrediente en donde
20 opcionalmente, el tercer ingrediente se selecciona del grupo que consiste en una proteína, un segundo almidón, un hidrocoloide y mezclas de estos en donde la composición es un gel
25 térmicamente reversible.

52. La composición de la reivindicación 51 en donde el almidón de maíz no modificado está en una cantidad en una de al menos aproximadamente 0,1 % (% en peso del gel) o al menos aproximadamente 1 % al menos
5 aproximadamente 3 %, o al menos aproximadamente 5 %, o al menos aproximadamente 7 % o al menos aproximadamente 9 %.

53. La composición de la reivindicación 51 o 52 en donde el almidón de maíz no modificado está en una cantidad de como máximo aproximadamente 25 % o como máximo
10 aproximadamente 20 %, o como máximo aproximadamente 18 % o como máximo aproximadamente 16 %.

54. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 53 en donde el almidón de maíz no modificado está en una cantidad de aproximadamente 0,1 %
15 a aproximadamente 3 % (% en peso).

55. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 54 en donde el almidón de maíz no modificado está en una cantidad de aproximadamente 3 % a aproximadamente 9 %; y

20 56. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 55 en donde el almidón de maíz no modificado está en una cantidad de aproximadamente 9 % a aproximadamente 20 %.

57. La composición de una cualquiera de las
25 reivindicaciones 51 a 56 en donde la proteína está en una cantidad de al menos aproximadamente 0,1 % (% en peso), o

al menos aproximadamente 1 %, o al menos aproximadamente 3 %, o al menos aproximadamente 5 %, o al menos aproximadamente 7 %, o al menos aproximadamente 9 %, o al menos aproximadamente 11 %.

5 58. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 57 en donde la proteína está en una cantidad de como máximo aproximadamente 25 % (% en peso), o como máximo 20 %, o como máximo aproximadamente 17 %, o como máximo aproximadamente 15 %, o como máximo
10 aproximadamente 13 %.

59. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 58 en donde la proteína está en una cantidad en un rango seleccionado de aproximadamente 0,1 % (% en peso) a aproximadamente 5 %.

15 60. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 59 en donde la proteína está en una cantidad en un rango seleccionado de aproximadamente 5 % (% en peso), o aproximadamente 8 % o aproximadamente 10 % o a aproximadamente 15 %.

20 61. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 60 en donde la proteína está en una cantidad en un rango seleccionado de aproximadamente 15 % (% en peso) a aproximadamente 25 % o a aproximadamente 20 %.

25 62. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 61 en donde el componente acuoso está

en una cantidad en un rango de al menos aproximadamente 20 % (% en peso de la composición) a aproximadamente 95 %, o de al menos aproximadamente 30 % a aproximadamente 95 %, o de aproximadamente 40 %, a aproximadamente 95 %, o de aproximadamente 20 % a aproximadamente 95 %, o de aproximadamente 20 %, a aproximadamente 80 %, o de aproximadamente 20 % a aproximadamente 70 %, o de aproximadamente 20 % a aproximadamente 60 %, o de aproximadamente 40 % a aproximadamente 60 %.

63. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 62 en donde el contenido de proteína se proporciona al menos en parte por una proteína vegetal.

en donde, opcionalmente, la proteína vegetal se selecciona del grupo que consiste en proteína de legumbre y proteína de papa y mezclas de estas.

64. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 63 en donde el contenido de proteína se proporciona al menos parcialmente por una proteína de legumbre seleccionada del grupo que consiste en proteína de garbanzo, proteína de lenteja, proteína de arveja, proteína de haba y mezclas de estas

en donde, preferentemente, la proteína de legumbre es una proteína de arveja o proteína de haba o una mezcla de estas,

en donde, con mayor preferencia, la proteína de legumbre es una proteína de haba.

65. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 64 en donde la composición no
5 comprende una proteína animal.

66. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 65, en donde la composición es un gel térmicamente reversible y en donde cuando es sólido, el gel tiene una firmeza mayor que aproximadamente 5000 g, o mayor
10 que aproximadamente 6000 g, o de aproximadamente 5000, o de aproximadamente 5500 g, o de aproximadamente 6000 g a aproximadamente 10.000 g, o de aproximadamente 5000 g a aproximadamente 9000 g, o a 8500 g, a aproximadamente 8000 g, o a aproximadamente 7500 g, o a aproximadamente
15 7000 g.

67. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 66, en donde la composición es un gel térmicamente reversible, y en donde el gel, cuando se funde, tiene una dispersión en estado fundido mayor que
20 10 %, o mayor que aproximadamente 15 %, o mayor que aproximadamente 20 %, o en un rango de al menos aproximadamente 10 %, de al menos aproximadamente 12 % o de al menos aproximadamente 14 % o de al menos aproximadamente 16 %, o al menos de aproximadamente 18 %, hasta
25 aproximadamente 20 %.

68. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 67 en donde la composición es un gel térmicamente reversible que tiene un estiramiento en estado fundido de al menos aproximadamente 3 cm, o al menos
5 aproximadamente 5 cm, o hasta aproximadamente 10 cm.

69. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 68 en donde la composición es un producto de queso de imitación

en donde, opcionalmente, el producto de
10 queso de imitación es vegano.

70. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 69 en donde al menos una porción de la proteína es caseína y en donde el almidón de maíz no modificado está en una cantidad en un rango de al menos
15 aproximadamente 1 % (% en peso), o al menos aproximadamente 3 %, o al menos aproximadamente 5 %, hasta aproximadamente 10 %, o en una cantidad de aproximadamente 1 %, o de aproximadamente 3 % o de aproximadamente 5 % hasta aproximadamente 7 %.

20 71. La composición de una cualquiera de las reivindicaciones 51 a 70 en donde la composición no comprende un almidón gelificante modificado.

72. Un método para elaborar una composición gelificante térmicamente reversible que comprende:

25 a. mezclar un almidón de maíz no modificado, un componente acuoso, proteína, y un

ingrediente seleccionado del grupo que consiste en una proteína, un segundo almidón, un hidrocoloide y mezclas de estos;

- 5 b. opcionalmente, calentar la mezcla; y
- c. permitir que la mezcla forme el gel térmicamente reversible.

73. El método de la reivindicación 72 en donde el almidón de maíz no modificado está en una cantidad en una
10 de al menos aproximadamente 0,1 % (% en peso del gel) o al menos aproximadamente 1 % al menos aproximadamente 3 %, o al menos aproximadamente 5 %, o al menos aproximadamente 7 % o al menos aproximadamente 9 %.

74. El método de la reivindicación 72 o 73 en
15 donde el almidón de maíz no modificado está en una cantidad de como máximo aproximadamente 25 % o como máximo aproximadamente 20 %, o como máximo aproximadamente 18 % o como máximo aproximadamente 16 %.

75. El método de una cualquiera de las
20 reivindicaciones 72 a 74 en donde el almidón de maíz no modificado está en una cantidad o en un rango de aproximadamente 0,1 % a aproximadamente 3 %.

76. El método de una cualquiera de las
25 reivindicaciones 72 a 75 en donde el almidón de maíz no modificado está en una cantidad o en un rango de aproximadamente 3 % a aproximadamente 9 %.

77. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 72 a 76 en donde el almidón de maíz no modificado está en una cantidad o en un rango de aproximadamente 9 % a aproximadamente 20 %.

5 78. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 72 a 77 en donde la proteína está en una cantidad de como máximo aproximadamente 25 % (% en peso), o como máximo 20 %, o como máximo aproximadamente 17 %, o como máximo aproximadamente 15 %, o como máximo
10 aproximadamente 13 %.

79. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 72 a 78 en donde la proteína está en una cantidad en un rango seleccionado de aproximadamente 0,1 % (% en peso) a aproximadamente 5 %.

15 80. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 72 a 79 en donde la proteína está en una cantidad en un rango seleccionado de aproximadamente 5 % (% en peso), o aproximadamente 8 %, o aproximadamente 10 %, o a aproximadamente 15 %.

20 81. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 72 a 80 en donde la proteína está en una cantidad en un rango seleccionado de aproximadamente 15 % (% en peso) a aproximadamente 25 %, o a aproximadamente
20 %.

25 82. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 72 a 81 en donde el componente acuoso está

en una cantidad en un rango de al menos aproximadamente 20 % (% en peso de la composición) a aproximadamente 95 %, o de al menos aproximadamente 30 % a aproximadamente 95 %, o de aproximadamente 40 %, a aproximadamente 95 %, o de aproximadamente 20 % a aproximadamente 95 %, o de aproximadamente 20 %, a aproximadamente 80 %, o de aproximadamente 20 % a aproximadamente 70 %, o de aproximadamente 20 % a aproximadamente 60 %, o de aproximadamente 40 % a aproximadamente 60 %.

83. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 72 a 82 en donde el contenido de proteína se proporciona al menos en parte por una proteína vegetal,

en donde, opcionalmente, la proteína vegetal se selecciona del grupo que consiste en proteína de legumbre y proteína de papa y mezclas de estas.

84. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 72 a 83 en donde el contenido de proteína se proporciona al menos parcialmente por una proteína de legumbre seleccionada del grupo que consiste en proteína de garbanzo, proteína de lenteja, proteína de arveja, proteína de haba y mezclas de estas

en donde, preferentemente, la proteína de legumbre, una proteína de arveja o proteína de haba o una mezcla de estas,

en donde, con mayor preferencia, la proteína de legumbre es una proteína de haba.

85. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 72 a 84 en donde el gel no comprende una
5 proteína animal.

86. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 72 a 85 en donde el segundo almidón es almidón de papa.

87. El método de una cualquiera de las
10 reivindicaciones 72 a 86 en donde el método no comprende añadir un almidón gelificante modificado.

88. La composición o el método de cualquiera de las anteriores en donde el almidón de maíz no modificado o almidón de maíz aewx no modificado comprende una fracción
15 de amilopectina que tiene una fracción porcentual de cadenas de glicósidos que tienen un grado de polimerización ("DP") entre 25 y 36 de aproximadamente 17 % a aproximadamente 22 %, o de aproximadamente 18 % a aproximadamente 20 % en donde.

20 89. La composición o el método de cualquiera de las anteriores en donde el almidón de maíz no modificado o almidón de maíz aewx no modificado comprende una fracción de amilopectina tiene distribución de una cadena de glicósidos que tiene un DP promedio de aproximadamente
25 23 a aproximadamente 26, o de aproximadamente 23 a aproximadamente 25.

90. La composición o el método de cualquiera de las anteriores en donde el almidón de maíz no modificado o almidón de maíz aewx no modificado comprende una fracción de amilopectina que tiene una fracción porcentual de cadenas de glicósidos que tienen un DP mayor que 37 de aproximadamente 14 % a aproximadamente 18 % o de aproximadamente 15 % a aproximadamente 17 %.

91. Una composición alimenticia que comprende el gel reversible térmico como se describe en cualquier reivindicación anterior y un segundo ingrediente comestible.

92. La composición alimenticia de la reivindicación 91 en donde el gel térmicamente reversible es una presentación dentro de la composición alimenticia o una parte superior en la composición alimenticia.

93. La composición alimenticia como se describe en la reivindicación 91 o 92 que se selecciona del grupo que consiste en productos horneados, pasteles, pastelillo, panes, panecillos, productos cárnicos, embutidos, productos análogos de carne, productos de carne extendidos, y pizzas.

94. Uso de un almidón de maíz no modificado o almidón de maíz aewx no modificado para obtener un gel térmicamente reversible como se describe en cualquier reivindicación anterior.

95. Uso de un almidón de maíz no modificado o un almidón de maíz aewx no modificado como se menciona en la

reivindicación 94 en un queso de imitación, opcionalmente, en donde el queso de imitación no comprende proteína animal.