

REIVINDICACIONES

1. Una composición de proteínas de guisante caracterizada por un extracto de sólidos de globulinas y albúminas, en donde el extracto de sólidos de la composición comprende:
 - del 80 % al 99 % en peso de proteínas con respecto al peso del extracto de sólidos;
 - tiene una relación en masa de globulinas con respecto a albúminas de 65/35 a 85/15; y
 - tiene un contenido de factores anti-trípticos de 1 a 5 UIT/mg;en donde las albúminas tienen una actividad emulsionante superior a 600 ml de aceite de maíz por gramo de albúminas.
2. La composición según la Reivindicación 1, caracterizada por que el extracto de sólidos de la composición comprende desde el 85 al 98 % en peso, del 90 al 97 % en peso o del 92 al 95 % en peso de proteínas con respecto al peso del extracto de sólidos.
3. La composición según la Reivindicación 1 o 2, caracterizada por que el extracto de sólidos de la composición tiene una relación de masa de globulinas con respecto a albúminas desde 70/30 a 82/18, o desde 75/25 a 80/20.
4. La composición según cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 3, caracterizada por que las albúminas tienen una actividad emulsionante superior a 800, o 1000 ml de aceite de maíz por gramo de albúminas.
5. La composición según una cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 4, caracterizada por que tiene una puntuación de aminoácidos corregida por la digestibilidad de las proteínas (PDCAAS) igual a 1.
6. Un procedimiento para producir una composición de proteínas de guisante que comprende las siguientes etapas:
 - a) extraer las globulinas y albúminas del guisante con el fin de obtener una fracción de proteínas;
 - b) separar las globulinas de las albúminas con el fin de obtener una fracción enriquecida en globulina y una fracción enriquecida en albúmina;
 - c) reducir el contenido de factores anti-trípticos en la fracción enriquecida en albúmina con el fin de obtener una fracción tratada enriquecida en albúmina;

d) ajustar el pH y después calentar la fracción tratada enriquecida en albúmina con el fin de obtener una fracción termizada enriquecida en albúmina;

e) mezclar la fracción enriquecida en globulina y la fracción termizada enriquecida en albúmina, de modo que el extracto de sólidos de la mezcla tenga una relación en masa de globulinas con respecto a albúminas de 65/35 a 85/15.

7. El procedimiento según la Reivindicación 6, caracterizado por que, en la etapa b), las globulinas se separan de las albúminas con un procedimiento que comprende las siguientes etapas:

b-i) flocular globulinas de la fracción de proteínas con el fin de obtener una fase sólida C suspendida en una fase líquida D; y

b-ii) separar la fase líquida D, que contiene las albúminas, de la fase sólida C, que contiene las globulinas.

8. El procedimiento según cualquiera de las Reivindicaciones 6 o 7, caracterizado por que, en la etapa c,) la fracción tratada enriquecida en albúmina tiene un contenido de factores anti-trípticos en el extracto de sólidos de 20 a 80 UIT/mg, o de 30 a 50 UIT/mg.

9. El procedimiento según cualquiera de las Reivindicaciones 6 a 8, caracterizado por que, en la etapa d), el pH se ajusta a un valor entre 6.5 y 7.5.

10. El procedimiento según cualquiera de las Reivindicaciones 4 a 9, caracterizado por que, en la etapa d), la fracción tratada enriquecida en albúmina se calienta a una temperatura entre 130°C y 150°C o de 130°C a 140°C, durante un período de entre 5 y 15 segundos o de 5 y 10 segundos.

11. El procedimiento según cualquiera de las Reivindicaciones 5 a 10, caracterizado porque, en la etapa e), el extracto de sólidos de la mezcla tiene una relación de masa de globulinas con respecto a albúminas desde de 70/30 a 82/18, o de 75/25 a 80/20.

12. Una composición alimenticia o farmacéutica que comprende la composición de proteínas de guisante según una cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 5.