

REIVINDICACIONES

1. Una composición de crema alimenticia reducida en azúcar que comprende grasa, azúcar y almidón, caracterizada por que el almidón es almidón nativo que tiene un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm , con un D90 menor que 40 μm , y por que la composición de crema alimenticia reducida en azúcar comprende 10 % a 40 % en peso de almidón nativo, 20 % a 50 en peso de grasa y 20 % a 50 % en peso de azúcar, en relación con el peso total de la composición de crema alimenticia.
2. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de la Reivindicación 1, caracterizada por que el almidón nativo tiene un contenido de amilosa entre 20 % y 45 % en peso seco en relación con el peso seco total del almidón.
3. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de las Reivindicaciones 1 a 2, caracterizada por que el almidón nativo es un almidón leguminoso nativo.
4. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de las Reivindicaciones 1 a 3, caracterizada por que el almidón nativo es almidón de guisante o de frijol faba.
5. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de las Reivindicaciones 1 a 4, caracterizada por que comprende 15 a 30 % en peso de almidón nativo en relación con el peso total de la composición de crema alimenticia, en donde el almidón nativo tiene un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm , con un D90 menor que 40 μm .
6. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de las Reivindicaciones 1 a 5, caracterizada por que comprende 30 % a 45 % en peso de grasa en relación con el peso total de la composición de crema alimenticia.
7. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de las Reivindicaciones 1 a 6, caracterizada por que comprende 30 % a 45 % en peso de azúcar en relación con el peso total de la composición de crema alimenticia.
8. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de las Reivindicaciones 1 a 7, caracterizada por que comprende además 0,05 % a 1 % en peso de sabor en relación con

el peso total de la composición de crema alimenticia, en donde el sabor se selecciona de chocolate negro, chocolate con leche, chocolate blanco, avellana, coco, vainilla, caramelo, café, espéculos, caramelo salado, pralina, pistacho o mezclas de los mismos.

9. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de las Reivindicaciones 1 a 8, caracterizada por que comprende además 0,1 % a 1 % en peso de un emulsionante en relación con el peso total de la composición de crema alimenticia, en donde el emulsionante se selecciona de lecitina, monolaurato de sorbitán de polioxietileno, monooleato de sorbitán de polioxietileno, monopalmitato de sorbitán de polioxietileno, monoestearato de sorbitán de polioxietileno, triestearato de sorbitán de polioxietileno, mono- y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres de ácido acético y ácidos grasos de glicerol, ésteres de ácidos lácticos y ácidos grasos de glicerol, ésteres de ácidos cítricos y ácidos grasos de glicerol, ésteres de sacarosa de ácidos grasos, ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, monoestearato de sorbitán, tristearato de sorbitán, monolaurato de sorbitán, monooleato de sorbitán, monopalmitato de sorbitán o mezclas de los mismos.

10. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de las Reivindicaciones 1 a 9, caracterizada por que la crema alimenticia reducida en azúcar se selecciona del grupo que consiste en composiciones de relleno o de cobertura.

11. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de las Reivindicaciones 1 a 10, caracterizada por que dicha composición de crema alimenticia es una composición de relleno que comprende:

- 10 % a 40 % de un almidón nativo que tiene un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm , con un D90 menor que 40 μm ;
- 20 % a 50 % en peso de azúcar;
- 20 % a 50 % en peso de grasa;
- 0,05 % a 1 en peso de sabor, en donde el sabor se selecciona de chocolate negro, chocolate con leche, chocolate blanco, avellana, coco, vainilla, caramelo, café, espéculos, caramelo salado, pralina, pistacho o mezclas de los mismos; y
- 0,1 % a 1 % en peso de un emulsionante, en donde el emulsionante se selecciona de lecitina, monolaurato de sorbitán de polioxietileno, monooleato de sorbitán de polioxietileno, monopalmitato de sorbitán de polioxietileno, monoestearato de sorbitán de polioxietileno, triestearato de sorbitán de polioxietileno, mono- y diglicéridos de ácidos

grasos, ésteres de ácido acético y ácidos grasos de glicerol, ésteres de ácidos lácticos y ácidos grasos de glicerol, ésteres de ácidos cítricos y ácidos grasos de glicerol, ésteres de sacarosa de ácidos grasos, ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, monoestearato de sorbitán, tristearato de sorbitán, monolaurato de sorbitán, monooleato de sorbitán, monopalmitato de sorbitán o mezclas de los mismos;

el % en peso se expresa en relación con el peso total de la composición de crema alimenticia.

12. Un método de preparación de una composición de crema alimenticia reducida en azúcar como se define en las Reivindicaciones 1 a 11 que comprende grasa, azúcar y almidón, caracterizado por que dicho método comprende las etapas de:

- seleccionar una receta de una composición de crema alimenticia que comprende grasa y azúcar,
- reemplazar entre 25 % a 40 % en peso del contenido total de azúcar de dicha composición de crema alimenticia por almidón nativo que tiene un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm , con un D90 menor que 40 μm ,
- preparar la composición de crema alimenticia reducida en azúcar.

13. El método de la Reivindicación 12, caracterizado por que el almidón nativo tiene un contenido de amilosa entre 20 % y 45 % en peso seco en relación con el peso seco total del almidón.

14. El método de las Reivindicaciones 12 o 13, caracterizado por que el almidón nativo es un almidón leguminoso nativo.

15. El método de las Reivindicaciones 12 a 14, caracterizado por que el almidón nativo es almidón de guisante o almidón de frijol faba.

16. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de la Reivindicación 1, caracterizada por que el almidón es almidón nativo que tiene un tamaño de partícula promedio entre 22 μm y 28 μm .

17. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de la Reivindicación 1, caracterizada por que el almidón es almidón nativo que tiene un tamaño de partícula promedio entre 23 μm y 26 μm .
18. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de la Reivindicación 1, caracterizada por que el almidón es almidón nativo con un D90 menor que 36 μm .
19. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de la Reivindicación 1, caracterizada por que el almidón nativo tiene un contenido de amilosa entre 30 % y 40 % en peso seco en relación con el peso seco total del almidón.
20. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de las Reivindicaciones 1 a 4, caracterizada por que comprende 20 % a 25 % en peso de almidón nativo en relación con el peso total de la composición de crema alimenticia.
21. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de las Reivindicaciones 1 a 5, caracterizada por que comprende 35 a 40 % en peso de grasa en relación con el peso total de la composición de crema alimenticia.
22. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de las Reivindicaciones 1 a 5, caracterizada por que comprende 35 % a 40 % en peso de azúcar en relación con el peso total de la composición de crema alimenticia.
23. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de la Reivindicación 8, caracterizada por que comprende 0,07 % a 0,3 % en peso de sabor en relación con el peso total de la composición de crema alimenticia.
24. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de la Reivindicación 8, caracterizada por que comprende 0,1 % a 0,15 % en peso de sabor en relación con el peso total de la composición de crema alimenticia.
25. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de la Reivindicación 8, caracterizada por que comprende 0,25 % a 0,85 % en peso de un emulsionante en relación con el peso total de la composición de crema alimenticia.

26. La composición de crema alimenticia reducida en azúcar de la Reivindicación 8, caracterizada por que comprende 0,40 % a 0,65 % en peso de un emulsionante en relación con el peso total de la composición de crema alimenticia.
27. El método de la Reivindicación 12, caracterizado por que dicho método comprende reemplazar entre 25 % a 35 % en peso del contenido total de azúcar de dicha composición de crema alimenticia por almidón nativo.
28. El método de la Reivindicación 12, caracterizado por que el almidón nativo tiene un tamaño de partícula promedio entre 22 y 28 μm .
29. El método de la Reivindicación 12, caracterizado por que el almidón nativo tiene un tamaño de partícula promedio entre 23 y 26 μm .
30. El método de la Reivindicación 12, caracterizado por que el almidón nativo tiene un D90 menor que 36 μm .
31. El método de la Reivindicación 12, caracterizado por que el almidón nativo tiene un contenido de amilosa entre 30 % y 40 % en peso seco en relación con el peso seco total del almidón.