

CAPÍTULO REIVINDICATORIO MODIFICADO
(Primer Examen de Fondo)

1. Un proceso para la generación de compuestos fenólicos a partir de la fermentación de frutos de *Rubus glaucus* Benth, que comprende:

a) someter frutos de *Rubus glaucus* Benth a un pretratamiento de limpieza y desinfección;

b) inocular los frutos tratados de la etapa a) con una suspensión de esporas de *Colletotrichum acutatum*, en donde dicha suspensión tiene una concentración entre 1×10^5 y 1×10^7 esporas/ml;

c) incubar los frutos inoculados de la etapa b) en cámara húmeda a una temperatura entre 26 °C y 30 °C y a una humedad relativa entre 90% a 100% durante 4 a 7 días hasta obtener frutos de *Rubus glaucus* Benth fermentados;

en donde los frutos de *Rubus glaucus* Benth fermentados con *Colletotrichum acutatum* comprenden un contenido de fenoles totales es 6.94 +/- 0.30 mg eq. ácido gálico/g.

2. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, en donde la etapa a) comprende las siguientes subetapas:

i) seleccionar los frutos de *Rubus glaucus* Benth con un contenido de sólidos solubles entre 6,7 °Brix y 7,9 °Brix y un porcentaje de ácido málico entre 2,8% y 3,1%;

ii) lavar los frutos por inmersión en solución microbicida;

iii) realizar una primera desinfección de los frutos por inmersión en solución desinfectante y un primer tratamiento profundo con ondas de ultrasonido;

iv) realizar una segunda desinfección o sanitización de los frutos por inmersión en solución alcohólica y segundo tratamiento profundo con ondas de ultrasonido;

v) realizar una tercera desinfección de los frutos por exposición a luz ultravioleta; y

vi) secar los frutos.

3. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 2, en donde

la subetapa ii) comprende una limpieza inicial de los frutos con solución de detergente anfotérica,

la subetapa iii) comprende una desinfección de los frutos por inmersión en solución desinfectante seleccionada entre agentes oxidantes, específicamente solución de hipoclorito de sodio en concentraciones que varían entre el 1 y 5% y un primer tratamiento profundo con ondas de ultrasonido a una frecuencia entre 20 y 50 Hertz por un tiempo entre 5 y 20 minutos;

la subetapa iv) comprende una desinfección de los frutos por inmersión en solución alcohólica en concentraciones entre 70 y 98%, un segundo tratamiento con ondas de

ultrasonido a una frecuencia entre 20 y 50 Hertz por un tiempo entre 5 y 10 minutos y, después de cada inmersión se realizan enjuagues con agua destilada y tratamiento con ondas de ultrasonido a una frecuencia entre 20 y 50 Hertz, y

la subetapa v) comprende una desinfección de los frutos por la exposición a luz ultravioleta a una longitud de onda entre 400 y 500 nm por un tiempo entre 5 y 15 minutos.
