

REIVINDICACIONES

1. Proceso para la obtención de snacks de fruta caracterizado porque comprende las siguientes etapas:
 - Cortar la fruta en trozos
 - Adición de aditivos seleccionados entre albúmina, maltodextrina, goma xantana, carboximetilcelulosa y sus mezclas; donde la concentración del aditivo se encuentra entre 0.05-5% en p/v.
 - Pasteurización de la masa
 - Aireación
 - Liofilización en una cámara de vacío a una temperatura menor a -50°C
 - Rampa de calentamiento para remover la humedad ligada o secundaria, donde se calienta la masa liofilizada primero a una temperatura entre 10-30°C y luego a una temperatura entre 30-60°C.
2. Proceso para la obtención de snacks de fruta de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque antes del corte de la fruta en trozos, se hace un pretratamiento físico o químico de la fruta, en el que opcionalmente se remueve la cáscara de la fruta.
3. Proceso para la obtención de snacks de fruta de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque la aireación se hace con un dispositivo que incorpore aire a la mezcla, tal como una batidora o dispersor.
4. Proceso para la obtención de snacks de fruta de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque el aditivo seleccionado no contempla la albúmina, pero si una mayor cantidad relativa de maltodextrina.

5. Proceso para la obtención de snacks de fruta de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque antes de la liofilización se lleva a cabo una etapa de congelación a una temperatura menor que -30°C .
6. Proceso para la obtención de snacks de fruta de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizado porque la fruta preferida es la piña y se incluye el corazón en la mezcla a liofilizar.
7. Snack liofilizado de fruta obtenido a partir del proceso descrito en cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5 y caracterizado porque la fruta se selecciona entre piña, guanábana, mango, banano, fresa, frambuesa, kiwi, feijoa, pitahaya y sus mezclas.
8. Snack liofilizado de fruta de acuerdo con la reivindicación anterior caracterizado porque tiene una textura crujiente y porosa.