

NUEVO PLIEGO REIVINDICATORIO

1. Un método para la producción de queso a partir de coagulantes ácidos y saborizantes naturales, caracterizado porque comprende las etapas secuenciales de:
 - a) calentar leche hasta una temperatura entre 70 a 90°C;
 - b) adicionar y mezclar una solución ácida obtenida de extractos de frutas del género *Passiflora* y/o *Citrus*, como único agente coagulante y como agente saborizante primario, hasta alcanzar un pH en la leche entre 5 y 6;
 - c) dejar reposar la mezcla hasta la separación de una fase sólida (cuajada) y una fase líquida (suero);
 - d) separar la fase sólida de la líquida;
 - e) compactar la fase sólida, aplicando una presión de 4,9 kPa.
 - f) madurar la fase sólida compactada al introducirla en una salmuera que contiene una concentración de los mismos extractos de frutas utilizados en la etapa b); y
 - g) curar la fase sólida madurada, a una temperatura entre 0 a 5°C, por 24 a 48 horas.
2. El método de la Reivindicación 1, en donde la solución ácida del paso b) es una mezcla de extracto de *Citrus latifolia*, *Passiflora edulis*, *Passiflora edulis f. edulis* o cualquier combinación de los mismos, que tenga un pH entre 2,5 y 3,5.
3. El método de la Reivindicación 1, en donde la leche se deja reposar en el paso c) entre 15 y 20 minutos.
4. El método de la Reivindicación 2, en donde la solución ácida tiene una proporción entre el 10 al 15% del volumen de la leche del paso a).
5. El método de la Reivindicación 1, en donde en la etapa e) se compacta la fase sólida por un periodo de 12 a 24 horas.

6. Queso obtenido a partir de coagulantes ácidos y saborizantes naturales según la Reivindicación 1, caracterizado porque es obtenido mediante las etapas secuenciales de:
- a) calentar leche hasta una temperatura entre 70 a 90°C;
 - b) adicionar y mezclar una solución ácida obtenida de extractos de frutas del género *Passiflora* y/o *Citrus*, como único agente coagulante y como agente saborizante primario, hasta alcanzar un pH en la leche entre 5 y 6;
 - c) dejar reposar la mezcla hasta la separación de una fase sólida (cuajada) y una fase líquida (suero) entre 15 y 20 minutos;
 - d) separar la fase sólida de la líquida;
 - e) compactar la fase sólida, aplicando una presión de 4,9 kPa, por un periodo de 12 a 24 horas.
 - f) madurar la fase sólida compactada al introducirla en una salmuera que contiene una concentración de los mismos extractos de frutas utilizados en la etapa b); y
 - g) curar la fase sólida madurada, a una temperatura entre 0 a 5°C, por 24 a 48 horas.
7. El queso de la Reivindicación 6, en donde la solución ácida del paso b) es una mezcla de extracto de *Citrus latifolia*, *Passiflora edulis*, *Passiflora edulis f. edulis* o cualquier combinación de los mismos, que tenga un pH entre 2,5 y 3,5.
8. El queso de la Reivindicación 6, en donde la solución ácida tiene una proporción entre el 10 al 15% del volumen de la leche del paso a).