

REIVINDICACIONES

1. Método de elaboración de una jalea agridulce caracterizado porque comprende las etapas de:

- Escaldar la fruta controlando temperatura entre 70° y 80° C entre 5 y 10 minutos, donde la fruta se selecciona entre: mortiño, agraz, arándanos, maracuyá, mora, uchuva *Physalis peruviana*;
- someter la fruta escaldada a cocción a una temperatura entre 95 a 100°;
- separar la pulpa o néctar de las cáscaras o primera piel del fruto controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix;
- formular la composición alimenticia con base en la pulpa del fruto, donde se regula el PH, en un rango entre 3.5 a 3.8; donde la composición alimenticia comprende: entre 70% a 80% p/p de fruta; entre 3.0% a 4.0% p/p de pectina seleccionada entre Pectina Cítrica de alto metoxilo, Pectina Cítrica de Bajo metoxilo, carragenina, garrofin, alginato, carboximetilo celuloso (CMC); entre 3.0% a 4.0% p/p de un edulcorante seleccionado entre azúcar, sucralosa, sacarina, estevia, acesulfame, aspartame, fructuosa, acesulfamo de potasio, Neotame;
- someter la mezcla a una primera etapa de homogenización, donde se realiza la adición de entre el 10% al 20% del edulcorante total calculado para la mezcla;
- someter la mezcla a una segunda etapa de homogenización, donde se realiza la adición de entre el 90% al 80% del edulcorante restante, de acuerdo con el total calculado para la mezcla, donde dicha adición del edulcolorante restante se realiza con pectina como estabilizante;
- agregar conservantes seleccionados entre benzoato de sodio y sorbato de potasio;
- Someter a cocción y evaporación total hasta alcanzar entre 80° a 100° Brix;
- Adicionar ácidos orgánicos seleccionados entre ácido cítrico, ácido acético, ácido ascórbico.

2. Método de elaboración de una jalea agridulce de la reivindicación 1 donde la fruta es uchuva *Physalis peruviana*

3. Método de elaboración de una jalea agridulce de la reivindicación 1 caracterizado porque el edulcorante es estevia.

4. Método de elaboración de una jalea agridulce de la reivindicación 1 caracterizado porque la pectina es carragenina.

5. Método de elaboración de una jalea agridulce de la reivindicación 1 caracterizado porque el escaldado de la fruta se realiza en marmita industrial.

6. Método de elaboración de una jalea agridulce de la reivindicación 1 caracterizado porque el escaldado se realiza en una autoclave por un tiempo o periodo de vaporización entre 8 y 12 minutos, a una temperatura entre 95° C a 98° C.

7. Método de elaboración de una jalea agridulce de la reivindicación 1 caracterizado porque comprende, además, una etapa de moldeo, una etapa de reposo en cámara de secado durante 24 a 48 horas, una etapa de desmolde y una etapa de corte.

8. Composición alimenticia caracterizada porque comprende:

- entre 70% a 80% p/p de fruta, donde la fruta la fruta se selecciona entre: mortiño, agraz, arándanos, maracuyá, mora, uchuva *Physalis peruviana*;

- entre 3.0% y 4.0 % p/p de un agente gelificante y estabilizante seleccionado entre Pectina Cítrica de alto metoxilo, Pectina Cítrica de Bajo metoxilo, carragenina, garrofin, alginato, carboximetilo celuloso (CMC);
- entre 3.0% y 4.0% p/p de un edulcorante seleccionado entre azúcar, sucralosa, sacarina, estevia, acesulfame, aspartame, fructuosa, acesulfamo de potasio, Neotame;
- entre 4.0% y 5.0% p/p de un ácido orgánico seleccionado entre ácido cítrico, ácido ascórbico y ácido acético.

9. Composición alimenticia de la reivindicación 8 donde la fruta es uchuva *Physalis peruviana*.

10. Composición alimenticia de la reivindicación 8 caracterizada porque comprende benzoato de sodio entre 0,02 hasta 0,06 por gramo y sorbato de potasio, entre 0,02 hasta 0,06 por gramo.