

REIVINDICACIONES

1. Método para la elaboración de una composición alimenticia basada en una salsa agridulce caracterizado porque comprende las siguientes etapas:

- Escaldar la fruta controlando temperatura entre 70° y 80° C entre 5 y 10 minutos, donde la fruta agridulce se selecciona entre: agraz, arándanos, mora, uchuva;
- 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 50% y 60% p/p de fruta seleccionada entre agraz, arándanos, mora, uchuva; entre 3% a 5% p/p de harina de almidón de maíz; entre 15% al 20% p/p de edulcorante seleccionado entre estevia y fructosa; entre 0,5% a 1% p/p de sal; entre 3,5% a 4% p/p de ácido acético; entre 1% al 5% de carboximetilo celuloso (CMC) como estabilizante;
- agregar conservantes naturales 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 ascórbico;
- agregar tomillo, albahaca, laurel y pimienta en infusión;
- obtener la composición alimenticia.

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

3. Método para la elaboración de una composición alimenticia de la reivindicación 1 caracterizado porque el escaldado de la fruta se realiza en marmita industrial.

4. Método para la elaboración de una composición alimenticia 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.

5. Método para la elaboración de una composición alimenticia de la reivindicación 1 caracterizado porque comprende, además, una etapa de empaque de la composición alimenticia obtenida, y una etapa de preesterilización para la eliminación del oxígeno presente y una etapa de pasteurización, donde la composición alimenticia obtenida se somete a una temperatura entre de 80 °C a 100° C.

6. Composición alimenticia caracterizada porque comprende:

- entre 50% y 60% p/p de fruta, donde la fruta se selecciona entre: agraz, arándanos, mora y uchuva *Physalis peruviana*;
- entre 3% a 5% p/p de harina de almidón de maíz;
- entre 15% al 20% p/p de edulcorante seleccionado entre estevia y fructosa;
- entre 0,5% a 1% p/p de sal;
- entre 3,5% a 4% p/p de ácido acético;
- entre 1 % al 5% de carboximetilo celuloso (CMC) como estabilizante;
- entre 22% a 25% de agua;
- entre 4.0% y 5% p/p de un ácido orgánico seleccionado entre ácido cítrico, y ácido ascórbico.
- entre 1,5% a 2% de tomillo, albahaca, laurel y pimienta.

7. Composición alimenticia de la reivindicación 6 donde la fruta es uchuva *Physalis peruviana*.

8. Composición alimenticia de la reivindicación 6 caracterizada porque comprende, además benzoato de sodio entre 0,02 hasta 0,06 por gramo y sorbato de potasio, entre 0,02 hasta 0,06 por gramo.