REIVINDICACIONES

1. Una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada porque comprende por cada 500 g de carne:

a. Salsa Soya	50-60%
b. Salsa Inglesa	25-30%
c. Salsa Humo	3-4%
d. Ajo	1-2,5%
e. Pimienta Negra	0,5-1,5%
f. Jengibre	0,5-1,5%
g. Azúcar Morena	9-10%

2. Una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada porque comprende por cada 500 g de carne:

a. Salsa Soya	50-60%
b. Salsa Inglesa	25-30%
c. Salsa Humo	3-4%
d. Ajo	1-2,5%
e. Pimienta Negra	0,5-1,5%
f. Jengibre	0,5-1,5%
g. Azúcar Morena	8,5-9,5%
h. Cayena	1-2%
i. Hojuelas de Ají	2-3%

3. Una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada porque comprende por cada 500 g de carne:

a. Salsa Soya	5-6%
b. Salsa Inglesa	0,1-0,5%
c. Salsa Humo	0,5-1%
d. Salsa Teriyaki	40-45%

e. Ajo	0,1-0,5%
f. Pimienta Negra	0,1-0,5%
g. Jengibre	0,1-0,5%
h. Azúcar Morena	9,5-10,5%
i. Miel	3-4%
j. Piña	15-20%
k. Jugo de Naranja	15-20%
l. Ajonjolí	1-2%

4. Un proceso de marinaje y deshidratación de carne magra, caracterizado porque comprende los siguientes pasos:

   a) Cortar en contra y no a lo largo del estriamiento natural de la carne en cortes o lonjas que no superen los 0,435 cm o 0,635 cm de grosor;
   b) Mezclar al vacío en una marinadora industrial giratoria por 20 a 40 minutos, entre 25 Kg hasta 100 Kg de la carne previamente cortada con 131 g a 701 g de una formulación para marinar por cada 500 g de carne;
   c) Retirar la carne de la mezcla marinadora residual, escurrir el exceso de líquido en rejillas de acero inoxidable durante 20 a 40 minutos;
   d) Disponer entre 25 Kg a 100 Kg de las lonjas de carne marinadas en bandejas de acero inoxidable para ser introducidas a una deshidratadora industrial, a una temperatura entre los 65°C a 71°C por un periodo de tiempo de entre 4 a 12 horas;
   e) Controlar el peso en el proceso y mantener las condiciones de deshidratación hasta una reducción del peso inicial de la carne a un tercio de su peso original;
   f) Extraer la carne marinada y deshidratada de la deshidratadora y enfriar a temperatura ambiente entre 45 minutos a una hora y media;
   g) Cortar las lonjas de carne marinada y seca en pedazos de 2 a 4 centímetros cuadrados;
   h) Pesar y empacar.

5. El proceso de marinaje y deshidratación de carne magra de la reivindicación 4, caracterizado porque la mezcla de marinaje comprende:

- Salsa Soya 50-60%,
- Salsa Inglesa 25-30%,
- Ajo 3-4%,
- Pimienta Negra 1-2,5%,
- Jengibre 0,5-1,5%,
- Salsa de Humo 0,5-1,5% y
- Azúcar Morena 9-10%.

6. El proceso de marinaje y deshidratación de carne magra de la reivindicación 4, caracterizado porque la mezcla de marinaje comprende:

- Salsa Soya 50-60%,
- Salsa Inglesa 25-30%,
- Salsa Humo 3-4%,
- Ajo 1-2,5%,
- Pimienta Negra 0,5-1,5%,
- Jengibre 0,5-1,5%,
- Azúcar Morena 8,5-9,5%,
- Cayena 1-2%, y
- Hojuelas de Ají 2-3%.

7. El proceso de marinaje y deshidratación de carne magra de la reivindicación 4, caracterizado porque la mezcla de marinaje comprende:

- Salsa Soya 5-6%,
- Salsa Inglesa 0,1-0,5%,
- Salsa Humo 0,5-1%,
- Salsa Teriyaki 40-45%,
- Ajo 0,1-0,5%,
- Pimienta Negra 0,1-0,5%,
- Jengibre 0,1-0,5%,

- Azúcar Morena 9,5-10,5%,
- Miel 3-4%,
- Piña 15-20%,
- Jugo de Naranja 15-20% y
- Ajonjolí 1-2%.