

2. NUEVO PLIEGO REIVINDICATORIO

1. Un método para la obtención de un queso a partir de coagulantes ácidos de zumos de *Citrus x latifolia*, *Passiflora edulis*, *Passiflora edulis f. edulis*, caracterizado porque comprende las siguientes etapas:
 - a. Calentar leche hasta alcanzar una temperatura en un rango de 70 °C a 90 °C;
 - b. Adicionar y mezclar una solución ácida que consiste en el zumo de una o más de las frutas de las especies *Citrus x latifolia*, *Passiflora edulis* o *Passiflora edulis f. edulis*, donde dicho zumo actúa simultáneamente como único agente coagulante y como agente saborizante primario, con un pH en la leche entre 5 y 6; en donde la solución ácida tiene una proporción entre el 5 al 30% del volumen de la leche.
 - c. Dejar reposar la mezcla hasta la completa separación de una fase sólida (cuajada) y una fase líquida (suero); en donde la leche se deja reposar en el paso c) entre 15 y 20 minutos.
 - d. Separar la fase sólida de la fase 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 mediante su inmersión en una salmuera que contiene una concentración de los mismos zumos de frutas utilizados en la etapa b); y
 - g. Curar la fase sólida madurada a una temperatura entre 0 °C y 5 °C por un periodo de 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.

4. Un queso obtenido por el método de la reivindicación 1 o 2.