

REIVINDICACIONES.

1. Producto de café inoculado con cannabidiol (CBD), caracterizado porque comprende una mezcla homogénea obtenida por contacto directo entre:

- Café en estado de pergamino con mucílago, sometido a fermentación controlada, y
- Flores descarboxiladas de Cannabis sativa L. variedad medicinal (CBD), en donde:

a) Las flores de cannabis presentan un contenido mayoritario de CBD entre 8% y 20% en peso y un contenido de THC inferior al 1%;

b) La proporción de flores de cannabis en relación con el café pergamino se encuentra entre 0,01% y 1,0% p/p;

c) La inoculación permite la absorción y adsorción natural de los compuestos bioactivos del CBD en el grano del café fermentado con mucilago, conservando las características organolépticas del grano.

2. Producto según la reivindicación 1, caracterizado porque la proporción óptima de flores descarboxiladas incorporadas corresponde a 0,05% p/p respecto al café en pergamino.

3. Producto según la reivindicación 1, caracterizado porque las flores se encuentran con un tamaño promedio de partícula entre 0,5 mm y 3 mm para favorecer su adsorción.

4. Producto según la reivindicación 1, caracterizado porque el café corresponde a Coffea arabica, Coffea canephora, Coffea liberica, Coffea eugenioides, o mezclas de estas.

5. Producto según la reivindicación 1, caracterizado porque el producto final se comercializa en forma de grano tostado o grano tostado molido, pergamino o verde excelso.

6. Proceso para la inoculación de CBD en café en estado de pergamino con mucílago, caracterizado por comprender las etapas de:

- a) Fermentar el fruto del café en cereza durante 24 a 72 horas en condiciones anaeróbicas y/o aeróbicas;
- b) Despulpas el fruto manteniendo la capa de mucílago;
- c) Descarboxilar flores de Cannabis medicinal a 20–75 °C durante 15 a 60 minutos;

- d) Obtener las partículas de las flores descarboxiladas;
- e) Mezclar las partículas de las flores con el café en mucílago y mantener la inoculación durante 12 a 48 horas, en condiciones anaeróbicas o aeróbicas;
- f) Secar la masa inoculada bajo humedad relativa controlada de 35% a 70%;
- g) Trillar, tostar a temperatura inferior a 200 °C, moler y empacar el producto final.

7. Proceso según la reivindicación 6, caracterizado porque la flor de cannabis utilizada presenta entre 8% y 20% de CBD, con un contenido de THC inferior al 1%.

8. Proceso según la reivindicación 6, caracterizado porque la inoculación se realiza manteniendo la mezcla en reposo durante 24 horas, en condiciones anaeróbicas o aeróbicas.

9. Proceso según la reivindicación 6, caracterizado porque la etapa de secado se realiza a temperatura ambiente en sombra entre 18 y 25 °C.

10. Proceso según la reivindicación 6, caracterizado porque la etapa de fermentación comprende:

- h) Selección y cosecha de frutos maduros,
- i) Sanitización con agentes químicos orgánicos en proporción entre 0,1% y 0,5%,
- j) Fermentación del fruto entero entre 24 y 72 horas,
- k) Despulpado conservando el mucílago.

2. Proceso según la reivindicación 6, caracterizado porque la descarboxilación se realiza a 20–75 °C durante 15 a 60 minutos; para optimizar la conversión de CBDA a CBD.

3. Proceso según la reivindicación 6, caracterizado porque la tostación se realiza a una temperatura por debajo de los 200 °C, preservando los compuestos bioactivos del CBD.

13. Producto obtenido según los procesos de las reivindicaciones 6 a 12, caracterizado porque presenta una adsorción estable de CBD en el grano tostado, con retención mínima del 70% del CBD inicial posterior a la tostación.