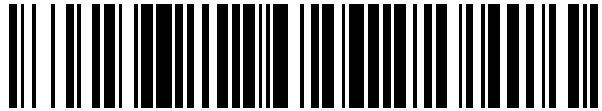


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 392 135**

51 Int. Cl.:

A23G 9/48 (2006.01)

A23G 9/50 (2006.01)

A23G 9/42 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **09716368 .7**

96 Fecha de presentación: **03.02.2009**

97 Número de publicación de la solicitud: **2249660**

97 Fecha de publicación de la solicitud: **17.11.2010**

54 Título: **Producto de confitería congelado**

30 Prioridad:

29.02.2008 EP 08152135
29.02.2008 EP 08004062

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:

04.12.2012

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:

04.12.2012

73 Titular/es:

NESTEC S.A. (100.0%)
Avenue Nestlé 55
1800 Vevey, CH

72 Inventor/es:

GARBI, MARCO y
GNACCARINI, GABRIELE

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

ES 2 392 135 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCION

Producto de confitería congelado

5 **SECTOR DE LA INVENCION**

La presente invención, se refiere a un producto de confitería congelado, el cual tiene un contenido muy alto de fruta. Éste se refiere, asimismo, a un procedimiento para la producción de este producto de confitería helada, acuoso, congelado.

10 **ANTECEDENTES Y TRASFONDO DE LA INVENCION**

15 Las confecciones de confitería, tales como las consistentes en "polos", palitos de hielo, paletas heladas, nieve semi-líquida, sorbetes, etc., son muy populares y se aceptan bien, por parte de los consumidores. Estos productos, se desarrollan, de una forma típica, como helado de agua, helado de frutas, y helado de leche. Los consumidores, prefieren, especialmente, productos de una confección de confitería, de helado muy fresca, los cuales tengan un sabor de fruta natural, muy intenso.

20 Los productos de cremas heladas (helados) que contienen fruta, son conocidos. El documento de patente europea EP 1 400 176 A1, describe un producto aireado, helado, el cual contiene unas proporciones definidas de fibra dietética soluble y fibra dietética insoluble. Este material de fibras, se deriva de frutas o vegetales de uno o más purés de frutas, uno o más purés de vegetales, o mezclas de éstos. Los productos descritos, contienen, también, unas cantidades enormes de azúcares, grasa y componentes lácteos, tales como la leche condensada en polvo.

25 El documento de solicitud de patente europea EP 1 159 879, da a conocer un producto de confitería, a base de agua helada, el cual comprende un centro de helado a base de agua, el cual tiene un grado de montado o esponjado, correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van del 20% al 80%, y una envoltura exterior no aireada. La descripción, expone un porcentaje de sólidos, en el núcleo, correspondiente a un porcentaje de hasta un 20%, los cuales proceden de un puré de frutas (columna 2, línea 31), y un porcentaje de hasta un 5% de sólidos procedentes de puré de fruta o jugo de fruta, en la envoltura (columna 2, línea 47). En los ejemplos, el contenido de fruta del ejemplo 1, es de un porcentaje del 16%, en el núcleo, y de un porcentaje del 5%, en la envoltura. En el ejemplo 2, se utilizan concentrados.

35 El documento de patente europea EP 1 808 080, da a conocer un procedimiento para fabricar una confección de helado, a base de un producto compuesto.

40 Es un objeto de la presente invención, el proporcionar un producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, exento de grasas añadidas, con un equilibrio nutritivo optimizado, el cual un contenido de frutas muy alto, incomparable, y una textura agradable, el cual tiene un alto grado de aceptación por parte del consumidor.

R ESUMEN DE LA INVENCION

45 En un primer aspecto, la invención, se refiere a un producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, el cual incluye:

- un centro de helado de base acuosa, el cual comprende un contenido de fruta correspondiente a un porcentaje que va desde un 60% hasta un 95%, en peso, y que tiene un grado de esponjado o montado, correspondiente a un porcentaje que va desde un 20% hasta un 80%.

50 - una envoltura exterior, no aireada, de un helado de base acuosa, que comprende un contenido de fruta correspondiente a un porcentaje que va desde un 60% hasta un 95%, en peso.

55 De una forma preferible, el producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, es de una materia compuesta, la cual comprende un porcentaje que va desde un 40% hasta un 50% del centro de helado de base acuosa, y un porcentaje que va desde un 30% hasta un 50%, de la envoltura exterior.

En un segundo aspecto, la invención, proporciona un procedimiento para la producción de un producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, el cual comprende las etapas de:

60 - introducir una mezcla líquida, a la cual se le hace aquí referencia, como "mezcla externa", que comprende un contenido de fruta correspondiente a un porcentaje que va desde un 60% hasta un 95%, en un molde,

- absorber, hacia fuera, la mezcla de líquido externa, después de que la envoltura se haya congelado completamente,

65 - llenar el centro del molde, con una mezcla, a la cual se le hará aquí referencia como "mezcla interna", la cual

comprende un contenido de fruta correspondiente a un porcentaje que va desde un 60% hasta un 95%, y que tiene un grado de esponjado correspondiente a un porcentaje que va desde un 20% hasta un 80%, y

- llenar mezcla líquida, externa, adicional, con objeto de cerrar la envoltura cerrada.

La presente invención, proporciona un producto único de confitería helada, de base acuosa, congelado, el cual se caracteriza por un contenido extremadamente alto de fruta, un equilibrio nutritivo optimizado y, de una forma preferible, una estructura de materia compuesta, basada en una combinación de una porción central, blanda, y una envoltura exterior fresca, helada.

El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de la presente invención, se basa, preliminarmente, en una helado de base acuosa, que tiene un alto contenido de fruta, la cual proporciona, al producto, un carácter natural, el cual es altamente aceptado por parte del consumidor. Adicionalmente, además, el producto de la presente invención, presenta, de una forma ventajosa, un equilibrado nutricional optimizado, en términos de azúcar añadido, contenido de fibra, contenido de grasa, y valor total energético. El producto, puede comercializarse, en el mercado, como un "polo" de fruta, el cual tiene insertado un palo o bastón, para una mejor manipulación de éste. Son posibles lotes de productos consistentes en "polos", provistos de palo o bastón, que presenten determinadas formas, en dependencia de la forma de los moldes.

El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de la presente invención se encuentra, de una forma preferible, exento de grasa y exento de colesterol, y no contiene ingredientes lácteos. Adicionalmente, además, debido al azúcar, derivado, de una forma natural, de la fruta, la cantidad de azúcar añadido, es limitada.

Descripción resumida de los dibujos

La presente invención, se ilustra, de una forma adicional, mediante los dibujos de acompañamiento.

La figura 1, es una representación esquemática de una forma de presentación del producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de materia compuesta, que se reivindica.

La figura 2, muestra el diagrama de flujo de un ejemplo de un procedimiento para la fabricación del producto de confitería helada, de base acuosa, congelado,

Descripción detallada de la formas preferidas de presentación

Una característica preferida del producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de la presente invención, es la estructura compuesta, la cual se compone de un porción central interior, con un grado de esponjado correspondiente a un porcentaje que va de un 20% hasta un 80%, y una envoltura exterior, no aireada, que rodea, por lo menos parcialmente, a la porción central. En una forma preferida de presentación de la presente invención, el centro, se encuentra completamente cubierto por la envoltura exterior.

Otra característica del producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de la invención, es el incomparable alto contenido en fruta, en ambos, el centro de helado de base acuosa, y la envoltura exterior, a base de helado acuosa, siendo, dicho contenido de fruta, el correspondiente a un porcentaje que va desde un 60% hasta un 95%, en peso. La contribución al contenido de fruta, proviene de uno o más ingredientes, elegidos de entre jugo de fruta natural, puré de fruta, jugo concentrado de fruta, o mezclas de entres éstos.

El contenido total de fruta, se calcula añadiendo el contenido de fruta de cada ingrediente, teniendo en cuenta el grado de concentración, en el caso de concentrados de jugo de fruta.

De una forma preferible, el contenido de fruta, en el centro y la envoltura exterior, es el correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 75% hasta un 90%, en peso, siendo, dicho porcentaje, de una forma preferible, el correspondiente a un rango que va desde un 80% hasta un 85%, en peso.

El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de la presente invención, se caracteriza por un alto contenido de fruta, y por una estructura de compuesto, compuesta por un centro de helado de base acuosa, y una envoltura exterior de helado de base acuosa. De una forma específica, el centro, se encuentra ligeramente congelado, y comprende un porcentaje de sólidos totales, situado dentro de unos márgenes que van desde un 25% hasta un 35%. De una forma preferible, el centro, tiene un grado de esponjado correspondiente a un porcentaje que va desde un 20% hasta un 80%, siendo éste, de una forma preferible, de un 30% a un 70% y, de una forma mayormente preferible, de un 40 a un 60%. La envoltura exterior de helado de base acuosa, no se encuentra aireado. Ésta es, usualmente, un mezcla líquida, la cual tiene un contenido total de sólidos, correspondiente a un porcentaje que va desde un 15% hasta un 35%, siendo éste, de una forma preferible, del 25 al 30%.

En una forma particular de presentación de la presente invención, el producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, comprende, adicionalmente, un recubrimiento superior, la misma composición que la de la envoltura

exterior. El recubrimiento superior, enlaza con la envoltura, y cierra completamente la parte superior.

Esta estructura particular del producto, proporciona un corazón o núcleo cremoso y suave, y una envoltura fresca, la cual es extremadamente placentera, para el consumidor, y puede contribuir, adicionalmente, al carácter de fruta natural del producto reivindicado.

En la figura 1, se muestra un producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, en concordancia con la presente invención. El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, 1, el cual puede también denominarse un "polo" de fruta, comprende una envoltura exterior 3, y una porción de núcleo o centro 2. Se encuentra provisto un recubrimiento superior 4, sobre éste, para cerrar el producto. Finalmente, se encuentra insertado un palo o bastón, 5, como por ejemplo, un palo de madera, en cuero de producto de confitería.

El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de la presente invención, contiene una considerable cantidad de azúcar de fruta, debido al alto contenido de fruta. En caso deseado, el producto, puede edulcorarse adicionalmente. En una forma preferida de presentación, de la presente invención, el producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, comprende, de una forma adicional, un contenido de edulcorante, correspondiente a un porcentaje que va desde un 10% hasta un 30%, en peso, siendo dicho porcentaje, de una forma preferible, de un 15 a un 25%, en peso. El edulcorante, se selecciona, usualmente, de entre los monosacáridos, los disacáridos, y los oligosacáridos, o en concordancia con requerimientos específicos, de entre los edulcorantes artificiales, y mezclas de entre éstos. Los ejemplos de edulcorantes, son la dextrosa, la sacarosa, y los glico-sacáridos.

El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de la presente invención, de una forma preferible, comprende, adicionalmente, un porcentaje de fibras comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 1% hasta un 6%, en peso, siendo dicho porcentaje, de una forma más preferible, el correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 2% hasta un 4%, en peso. Las fibras, procede de ambas, las frutas, y las fibras comestibles añadidas. Las fibras añadidas, se seleccionan, de una forma usual, de entre las fibras solubles e insolubles. En una forma particular de presentación de la presente invención, las fibras añadidas, se seleccionan de entre la fibras solubles, tales como la inulina.

De una forma ventajosa, el producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de la presente invención, tiene un equilibrio nutritivo equilibrio, en términos de azúcar añadido, grasa, y energía total del producto. De una forma más particular, la valoración nutritiva de un producto en concordancia con la presente invención, revela el hecho de que, éste contiene, de una forma preferible, menos de 12,5 g de azúcar añadido, por porción, más de 1,5 g fibra, por 100 kcal, un contenido total de grasa de menos de 13 g por porción, y una energía total inferior a 200 kcal / por porción.

El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de la presente invención, puede también comprender otros aditivos adicionales, los cuales se encuentran convencionalmente contenidos, en caso deseado, en productos de confitería helada, de base acuosa, congelados. En una forma preferida de presentación de la presente invención, el producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de la presente invención, comprende, adicionalmente un porcentaje de estabilizantes comprendido dentro de unos márgenes que van de un 0,01% a un 1,00%, en peso. Los estabilizantes utilizados, se seleccionan den entre la goma de pepita de algarroba, goma de guar, pectinas, carrageninas, y mezcla de entre éstas.

En caso apropiado, el producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de la presente invención, de una forma preferible, contiene, adicionalmente un porcentaje de saborizantes (condimentos) y de colorantes, para cada uno de éstos, comprendido dentro de unos márgenes que van desde un 0,01% hasta un 2,00%, en peso. Puede utilizarse cualquier grado de color, en dependencia de producto de confitería final deseado. De una forma más preferible, los saborizantes, pueden seleccionarse de entre las saborizantes naturales.

En una forma adicionalmente preferida de presentación de la presente invención, el producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, comprende de un 0 a un 3,00%, en peso, de proteínas. El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de la invención es, de una forma preferible, un producto no lácteo, es decir, un producto que no contiene ingredientes lácteos. De una forma más preferible, las proteínas, se seleccionan de entre las proteínas vegetales, tales como las proteínas de trigo, la proteínas de semilla de soja y otros.

El puré de fruta, el cual es uno de los ingredientes principales del producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, es un producto homogéneo, el cual se ha preparado a partir de fruta entera o pelada, la cual se ha reducido a pulpa, mediante un proceso físico apropiado. Las frutas apropiadas, incluyen a las manzanas, los plátanos, las zarzamoras, las grosellas negras, las fresas, los arándonos, las cerezas, los arándonos rojos, las grosellas, las uvas, las guayaba, las actinidias (kiwis), los mangos, las naranjas, las papayas, la fruta de la pasión, los melocotones, las peras, las piñas americanas, las ciruelas, las granadas, las calabazas, las grosellas rojas, las fresas, los limones, los albaricoques y los tomates, los cocos, y las mezclas de entre éstas.

El concentrado de fruta, comprende, de una forma usual, una concentración de frutas correspondiente a un porcentaje que va desde un 1,1% hasta un 40,0%, en peso.

Un "polo" moldeado típico, tal y como se muestra en la figura 1, puede tener la siguiente estructura de componentes compuestos. La envoltura exterior 3, puede constituir un porcentaje correspondiente a un valor que va desde un 30% hasta un 50%, de la totalidad del producto y, la porción de núcleo o centro interior, puede constituir un porcentaje correspondiente a un valor que va desde un 40% hasta un 50%, del producto en su totalidad. El recubrimiento superior 4, puede constituir un porcentaje correspondiente a un valor que va de 0 a un 30%, en base al producto en su totalidad.

Un procedimiento para la producción del producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, de la presente invención, involucra, por ejemplo, una tecnología de moldeado convencionalmente utilizada en el correspondiente sector de la preparación de productos de confitería congelados. Tal tipo de procedimiento, comprende las etapas de introducir una mezcla líquida ("mezcla externa") la cual comprende un contenido de fruta correspondiente a un porcentaje que va de un 60% a un 95%, en peso, en un molde. Subsiguientemente, después de que la envoltura se haya congelado con el espesor requerido, se absorbe hacia fuera, la mezcla de líquido externo, todavía no congelada. A continuación, se procede a llenar el molde, con una mezcla que comprende un contenido de fruta correspondiente a un porcentaje que va desde un 60% hasta un 95%, en peso ("mezcla interna"), y que tiene un grado de esponjado correspondiente a un porcentaje que va desde un 20% hasta un 80%, después de lo cual, se procede a dosificar una subsiguiente mezcla líquida, con las misma composición que la correspondiente a la "mezcla externa", para cerrar completamente la envoltura. El esponjado de la mezcla de la porción central, puede obtenerse mediante un dispositivo de espumación y, el llenado al interior del molde, puede obtenerse mediante un cargador volumétrico.

En una forma preferida de presentación de la presente invención, se procede a insertar un palo o bastón, tal como un palo de madera, en el cuerpo del producto de confitería, con objeto de permitir la extracción mediante el molde, y con objeto de manipular el producto, en el consumo.

La figura 2, muestra un diagrama de bloques del proceso, para un polo de fruta, producido de la forma que se ha descrito anteriormente, arriba. La mezcla externa, para la envoltura exterior y la mezcla interna para la porción del centro, acontece varias etapas antes de la introducción en el molde. Las etapas individuales, son de la forma que sigue:

Mezclado de las primeras materias: se procede a añadir los ingredientes en polvo, a los ingredientes líquidos, en un tanque de mezclado apropiado y, a continuación, la mezcla, se somete a un tratamiento de precalentamiento;

Pasteurización: la mezcla, se somete a una etapa de homogeneización, a una presión de por lo menos 50 bar y de como máximo 160 bar, a una temperatura de por lo menos 70°C y de como máximo 85°C. Se procede, a continuación, a enfriar la mezcla rápidamente, a una temperatura de enfriamiento de, típicamente, 4°C, y ésta se envejece (a una temperatura de enfriamiento de, típicamente 4°C).

Después del envejecimiento, ambas mezclas, se utilizan en la línea de producción utilizada para producir crema helada (helados) en moldes.

La mezcla externa, se dosifica, en un molde, a una temperatura de +4°C. Después de absorber la mezcla líquida, se introduce, adicionalmente, la mezcla interna, la cual se ha aireado, a un grado de esponjado correspondiente a un porcentaje del 20% – 80%, de una forma preferible, a un grado de esponjado correspondiente a un porcentaje del 30% - 70% y, de una forma más preferible, a un porcentaje del 60%, y que se ha congelado a una temperatura de - 2°C – 8°C, de una forma preferible, a una temperatura de -4°C – 5°C. En caso deseado, puede introducirse mezcla líquida adicional, como recubrimiento superior, a una temperatura de +4°C. A continuación, se procede a extraer el producto obtenido, y éste se envasa y se almacena en concordancia con procedimientos convencionales.

EJEMPLOS

EL ejemplo que se facilita abajo, a continuación, ilustra la invención. En este ejemplo, la porción y los porcentajes, son en peso, a menos de que se indique de otro modo.

Ejemplo 1

Se procede a elaborar un producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, mediante la utilización de los siguientes componentes:

Componentes	Cantidad		Contenido de fruta (%)
	(g)	(%)	
Agua	31,954	43,773	-
Puré de melocotón (x 1,0)	17,520	24,000	24,00

ES 2 392 135 T3

Jugo Concentrado de mezcla tropical (x 4,4)	8,395	11,500	50,60
Azúcar	7,493	10,264	-
Dextrosa	4,990	6,836	-
Fibra vegetal	1,460	2,000	-
Jugo concentrado de limón (x 5,5)	0,730	1,000	5,50
Estabilizante LBG	0,134	0,184	-
Colorante amarillo	0,073	0,100	-
Proteínas vegetales	0,069	0,095	-
Estabilizante de pectina	0,052	0,071	-
Estabilizante de goma de guar	0,046	0,063	-
Saborizante de mango	0,044	0,060	-
Saborizante de melocotón	0,022	0,030	-
Estabilizante de carragenina	0,018	0,024	-
Total	73,000	100,000	80,10

Las composiciones individuales para ambas mezclas, la mezcla interna y la mezcla externa, se proporcionan abajo, a continuación.

5 1. Mezcla externa (para la envoltura y el cierre) – 0% de esponjado

Componentes	Cantidad
	(g)
Agua	466,25
Puré de melocotón	240,0
Jugo Concentrado de mezcla tropical	115,0
Azúcar	105,0
Dextrosa	40,0
Fibra vegetal	20,0
Jugo concentrado de limón	10,0
Estabilizante LBG	0,65
Saborizante de mango	0,6
Colorante amarillo	1,0
Estabilizante de goma de guar	1,2
Saborizante de melocotón	0,3
Total	1000,0

2. Mezcla interna - 60% de esponjado

Componentes	Cantidad
	(g)
Agua	406,7
Puré de melocotón	240,0
jugo concentrado de mezcla tropical	115,0
Azúcar	100,0
Dextrosa	100,0
Fibra vegetal	20,0
Jugo concentrado de limón	10,0
Estabilizante LBG	2,4
Saborizante de mango	0,6
Colorante amarillo	1,0
Proteínas vegetales	2,0
Estabilizante de pectina	1,5
Saborizante de melocotón	0,3
Estabilizante de carragenina	0,5
Total	1000,0

REIVINDICACIONES

- 1.- Un producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, el cual incluye:
- 5 - un centro de helado de base acuosa, el cual comprende un contenido de fruta correspondiente a un porcentaje que va desde un 60% hasta un 95%, en peso, y que tiene un grado de esponjado o montado, correspondiente a un porcentaje que va desde un 20% hasta un 80%.
- 10 - una envoltura exterior, no aireada, de un helado de base acuosa, que comprende un contenido de fruta correspondiente a un porcentaje que va desde un 60% hasta un 95%, en peso.
- 15 2.- El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, según la reivindicación 1, en donde, el contenido de fruta, en el centro, y en la envoltura exterior, es de un rango correspondiente a un porcentaje que va desde un 75% hasta un 90%, en peso.
- 20 3.- El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, según la reivindicación 2, en donde, el contenido de fruta, en el centro, y en la envoltura exterior, es de un rango correspondiente a un porcentaje que va desde un 80% hasta un 85%, en peso.
- 25 4.- El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, el cual comprende, adicionalmente, una capa de recubrimiento superior, que tiene la misma composición que la envoltura exterior.
- 30 5.- El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en donde, la contribución al contenido de fruta, proviene de la presencia de uno o más jugos de fruta, puré de frutas, jugo concentrado de frutas, naturales, o mezclas de entre éstos.
- 35 6.- El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, en donde, el grado de espumado, en el centro, es de un rango correspondiente a unos porcentajes que van desde un 30% hasta un 70%.
- 40 7.- El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, según la reivindicación 6, en donde, el grado de espumado, en el centro, es de un rango correspondiente a unos porcentajes que van desde un 40% hasta un 60%.
- 45 8.- El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, el cual comprende, adicionalmente, un porcentaje del 10% al 30%, en peso, de edulcorante.
- 50 9.- El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, según la reivindicación 8, el cual comprende, adicionalmente, un porcentaje del 15% al 25%, en peso, de edulcorante.
- 55 10.- El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, el cual comprende, adicionalmente, un porcentaje del 1% al 6%, en peso, de fibras.
- 60 11.- El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, el cual comprende, adicionalmente, un porcentaje del 0,01% al 1,00%, en peso, de estabilizantes.
- 65 12.- El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, según la reivindicación 11, en donde, los estabilizantes, se elijen de entre la goma de semilla de algarroba, la goma de guar, las pectinas, las carrageninas, y mezclas de entre éstas.
- 13.- El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12, el cual comprende, adicionalmente, un porcentaje del 0% al 3,00% de proteínas.
- 14.- Un procedimiento para la producción de un producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, el cual comprende las etapas de:
- introducir una mezcla líquida, a la cual se le hace aquí referencia, como "mezcla externa", que comprende un contenido de fruta correspondiente a un porcentaje de 60% al 95%, en un molde, para formar una envoltura,
- absorber, hacia fuera, la mezcla de líquido externa, después de que la envoltura se haya congelado completamente,
- llenar el centro del molde, con una mezcla, a la cual se le hará aquí referencia como "mezcla interna", la cual comprende un contenido de fruta correspondiente a un porcentaje que va desde un 60% hasta un 95%, y que tiene un grado de esponjado correspondiente a un porcentaje que va de un 20% hasta un 80%, y

- dosificar mezcla líquida externa, adicional, con la misma composición que la de la "mezcla externa", para cerrar la envoltura formada

5 15.- El producto de confitería helada, de base acuosa, congelado, según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, en donde, la energía total, es inferior a 80 kcal/100g.

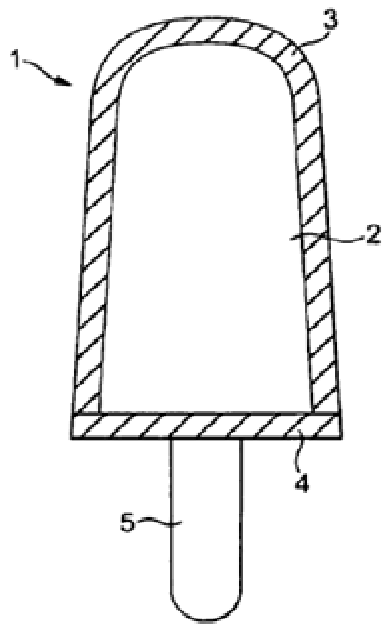


FIG. 1

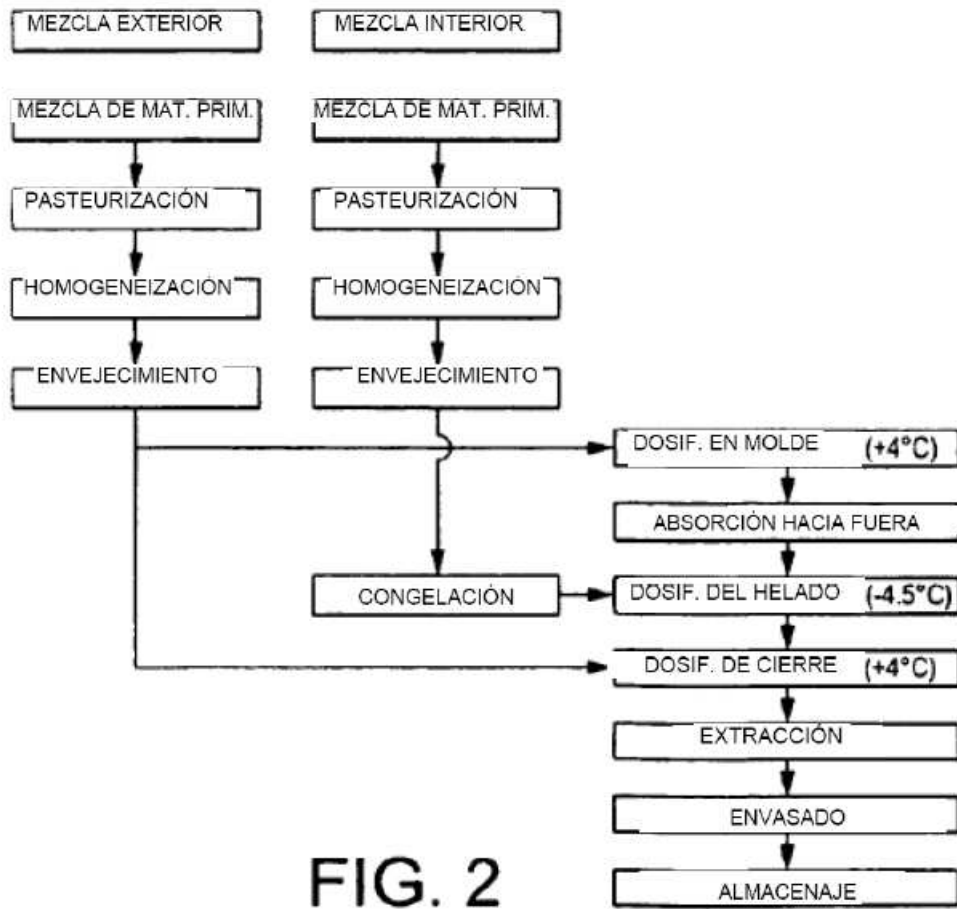


FIG. 2