

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 393 387**

51 Int. Cl.:
A23L 1/212 (2006.01)
A23L 1/308 (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)
A23L 2/02 (2006.01)
A23L 2/52 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **05700757 .7**
96 Fecha de presentación: **05.01.2005**
97 Número de publicación de la solicitud: **1732402**
97 Fecha de publicación de la solicitud: **20.12.2006**

54 Título: **Ketchup con fibras**

30 Prioridad:
02.02.2004 US 770242

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
20.12.2012

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
20.12.2012

73 Titular/es:
UNILEVER N.V. (100.0%)
WEENA 455
3013 AL ROTTERDAM, NL

72 Inventor/es:
SÁNCHEZ AQUINO, LEONARDO JOSÉ

74 Agente/Representante:
CARPINTERO LÓPEZ, Mario

ES 2 393 387 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).

DESCRIPCIÓN

Ketchup con fibras

Campo de la invención

5 La presente invención está dirigida a tomate Ketchup que comprende fibras insolubles y, opcionalmente, solubles. El tomate Ketchup es adecuado para estar sustancialmente libre o libre de hidratos de carbono y, sorprendentemente, libre de sinérgicos. Además, el tomate Ketchup de la presente invención se puede homogeneizar para producir un producto final desplazando a un gusto excelente y las propiedades reológicas, incluso a temperaturas elevadas. Dicho tomate Ketchup también tiene el beneficio añadido de liberar la a menudo necesaria fibra en las dietas sin que ello afecte adversamente al sabor, la textura y/o la aparición de los mismos.

Antecedentes de la invención

En nuestra sociedad moderna, con independencia de la edad, las personas están más preocupadas que nunca por su peso. En particular, muchos individuos creen que las dietas ricas en proteínas y pobres en hidratos de carbono son buenas, no solo para la gestión del peso sino también para la salud global.

15 En los estudios se muestra que las dietas, como la muy conocida dieta de Atkins (que promueve la ingesta de cantidades mayores de proteínas y grasas en la dieta con el fin de desplazar la ingesta disminuida de hidratos de carbono, pueden producir una mayor pérdida de peso que las dietas convencionales pobres en hidratos de carbono y ricas en grasas. Además, dichas dietas ricas en proteínas y ricas en grasa a menudo se asocian con una mayor mejora de algunos factores de riesgo asociados con cardiopatía coronaria.

20 Sorprendentemente, los condimentos y las salsas pueden representar una cantidad significativa de hidratos de carbono en una comida, incluso si la base de la comida es un filete de carne o pescado u otra fuente que no sea de hidratos de carbono.

25 A la luz de lo anterior, existe la necesidad de desarrollar composiciones de alimentos que son pobres en hidratos de carbono al tiempo que tienen un buen sabor. Por tanto, la presente invención está dirigida a un tomate Ketchup que comprende fibras insolubles y, opcionalmente, fibras solubles, de modo que el tomate Ketchup está sustancialmente libre o libre de hidratos de carbono y, sorprendentemente, libres de sinérgicos. Dicho tomate Ketchup también tiene el beneficio añadido de proporcionar fibra a las dietas sin que ello afecte adversamente al sabor, la textura y/o la aparición de los mismos.

Información adicional

30 Se han divulgado esfuerzos para elaborar bebidas con fibras. En la solicitud de EE.UU. 2003/0064104 A1, se describe agua de fibra para usar con aplicaciones dietéticas específicas.

Se han divulgado otros esfuerzos para elaborar alimentos y productos de bebida que contienen fibras. En la solicitud de EE.UU. Nº 2003/0228393 A1, se describen productos alimenticios y de bebidas que comprenden un gas portador de un olor aromático y una fase sólida con una fibra de planta insoluble.

35 Se han divulgado otros esfuerzos más para liberar fibras. En la patente de EE.UU. Nº 6,455,068 se divulgan comprimidos masticables que tienen fibras solubles de la dieta.

Nada de la información adicional anterior describe una composición alimenticia que comprende fibras insolubles y, opcionalmente, solubles de modo que la composición alimenticia está, entre otras cosas, sustancialmente libre o libre de hidratos de carbono todavía capaz de mostrar propiedades reológicas excelentes, incluso a temperaturas elevadas.

Sumario de la invención

40 En un primer aspecto, la presente invención está dirigida a un tomate Ketchup que comprende menos del 20 % en peso de hidratos de carbono, comprendiendo dicho Ketchup:

- (a) de 0,05 a 3,0 % en peso de una fibra de fruta insoluble que es fibra de cítrico;
- (b) de 50,0 % a 95 % en peso de agua;
- 45 (c) de 5,0 a 40,0 % en peso de una base de sabor, que es un producto basado en fruta, producto basado en hortalizas o una mezcla de los mismos,

en el que la fibra de fruta insoluble es fibra añadida además de la fibra de aparición natural que se encuentra en la base de sabor y el tomate Ketchup comprende menos de aproximadamente 5,0 % en peso de aceite.

50 En un segundo aspecto, la presente invención está dirigida a un procedimiento para elaborar el tomate Ketchup en el primer aspecto de la presente invención.

Fibra insoluble significa fibra adecuada para consumo humano y no hidrosoluble, de modo que la misma se proporciona como aditivo al tomate Ketchup.

5 Fibra soluble significa una fibra adecuada para consumo humano e hidrosoluble, de modo que la misma es un aditivo a la composición alimenticia. Ni la fibra insoluble ni la fibra soluble incluyen las fibras que normalmente se suministran en la base de sabor.

Sustancialmente libre de hidratos de carbono significa menos de aproximadamente 20,0 % y, preferentemente, menos de aproximadamente 15,0 %, y, más preferentemente, menos de aproximadamente 10,0 % en peso de hidrato de carbono basado en el peso total del tomate Ketchup.

10 Emulsión, como se usa en el presente documento, significa una suspensión de un líquido en un segundo líquido inmiscible, en el que la emulsión no muestra una separación de fases visible durante al menos aproximadamente 1,5 horas a aproximadamente 7,0 días a temperatura ambiente.

Base de sabor significa la base del tomate Ketchup que es responsable de la identificación de la composición, por ejemplo pasta de tomate para Ketchup.

15 Los sólidos, como se usa en el presente documento, incluyen pulpa, partículas insolubles, semillas, pieles, fibras y/o pectina encontrados de forma natural en los productos basados en frutas o basados en hortalizas (como resultado del procesamiento de la fruta u hortaliza precursora).

Propiedades reológicas excelentes significa que tienen una viscosidad y/o una consistencia de Bostwick compatibles con la de un producto idéntico con niveles convencionales de hidratos de carbono.

Descripción detallada de las realizaciones preferidas

20 Las fibras insolubles usadas en la presente invención se encuentran en frutas cítricas. Las fibras insolubles preferidas adecuadas para usar en la presente invención se pueden recuperar de limones, limas, naranjas, pomelos o mezclas de los mismos. El tomate Ketchup de la presente invención comprende de aproximadamente 0,05 a aproximadamente 3,0 %, y, preferentemente, de aproximadamente 0,15 a aproximadamente 2,0 %, y, más preferentemente, de aproximadamente 0,2 a aproximadamente 0,75 % en peso de fibras de fruta insolubles, en base al peso total del tomate Ketchup, e incluidos todos los intervalos entremedias. Dichas fibras insolubles están disponibles comercialmente en suministradores como Herbstreith & Fox con el nombre Herbacel. Típicamente, estas fibras insolubles tienen (según se suministran) longitudes de aproximadamente 25 a aproximadamente 400 micrómetros y, preferentemente, de aproximadamente 50 a 185 micrómetros y, más preferentemente, de aproximadamente 100 a aproximadamente 165 micrómetros, incluidos todos los intervalos entremedias. Las anchuras de dichas fibras están, típicamente, entre aproximadamente 3,0 a aproximadamente 20,0 micrómetros, y, preferentemente, de aproximadamente 5,0 a aproximadamente 10,0 micrómetros.

35 Las fibras solubles adecuadas para uso opcional, aunque a menudo preferido, en la presente invención incluyen las clasificadas generalmente como agentes espesantes o gomas. Ejemplos ilustrativos de los tipos de gomas adecuados para usar en la presente invención incluyen goma xantana, pectina, goma garrofín, goma gellan, goma de la India, goma de la India modificada, goma de tragacanto, carragenina, así como mezclas de los mismos. También se pueden usar agentes espesantes derivados de celulosa e incluyen carboximetilcelulosa, carboximetilcelulosa sódica y mezclas de estos polímeros, solos o en combinación con las gomas identificadas anteriormente. Típicamente, cuando se usan fibras solubles, dichas fibras constituyen de aproximadamente 0,05 a aproximadamente 1,0%, y, preferentemente, de aproximadamente 0,1 a aproximadamente 0,75 %, y, lo más preferentemente, de aproximadamente 0,125 a aproximadamente 0,35 % en peso del peso total de la composición alimenticia, incluidos todos los intervalos entremedias.

No existe limitación alguna con respecto al tamaño (es decir, las dimensiones) de las fibras solubles aparte de que tienen un tamaño adecuado para composiciones alimenticias preparadas para consumo humano. No obstante, típicamente, las fibras solubles tienen un tamaño que es sustancialmente similar al tamaño de las fibras insolubles.

45 En una realización preferida, y cuando se usan fibras solubles, la proporción en peso entre las fibras insolubles y solubles usadas en el tomate Ketchup es de aproximadamente 1:1 a aproximadamente 4:1. En una realización más preferida, el porcentaje en peso de las fibras insolubles es de aproximadamente 1,25 a aproximadamente 3,5 veces y, lo más preferentemente, de aproximadamente 1,5 a aproximadamente 3,0 veces, mayor que el porcentaje en peso de fibras solubles usadas en el tomate Ketchup, en base al peso total del tomate Ketchup e incluidos todos los intervalos entremedias.

55 Normalmente, la base de sabor es de aproximadamente 0,01 a 97,0 % en peso de agua, en base al peso total de la base de sabor. En una realización preferida, la base de sabor no es aceite (como el aceite de soja) y comprende de aproximadamente 3,0 a aproximadamente 85,0 % en peso de agua, en base al peso total de la base de sabor. En una realización más preferida, la base de sabor comprende de aproximadamente 45,0 a aproximadamente 80,0% en peso de agua, en base al peso total de la base de sabor e incluidos todos los intervalos entremedias.

No obstante, cuando el tomate Ketchup sí comprende aceite, el tomate Ketchup típicamente comprende menos de aproximadamente 5,0 % en peso de aceite, y, preferentemente, de aproximadamente 0,1 a menos de aproximadamente 5,0 % en peso en base al aceite del peso total del tomate Ketchup. El aceite adecuado para usar en el tomate Ketchup a menudo es un líquido a temperatura ambiente y puede ser un aceite como el de aguacate, mostaza, coco, semilla de algodón, pescado, linaza, uva, oliva, palma, cacahuete, colza, cártamo, sésamo, soja, girasol, mezclas de los mismos o similares.

Otros tipos de aceites que se pueden usar en la presente invención son sólidos a temperatura ambiente. Ejemplos ilustrativos de los aceites que son sólidos a temperatura ambiente y adecuados para uso opcional en la presente invención incluyen, sin limitaciones, grasa de mantequilla, grasa de chocolate, grasa de pollo, mezclas de los mismos y similares.

Si se usa aceite como porción de la base de sabor, el tomate Ketchup de la presente invención puede ser una emulsión, pero, preferentemente, no es una emulsión, como se define en el presente documento. Si y cuando se desea una emulsión se pueden usar emulsionantes convencionales, como los emulsionantes adecuados para alimentos que tiene una HLB superior a aproximadamente 8,0 a aproximadamente 18,0.

Ejemplos ilustrativos del emulsionante adecuado para usar en la presente invención incluyen, sin limitaciones, PEG20 triestearato, PEG 20 trioleato, PEG 20 monoestearato, PEG 20 monooleato, PEG 20 monopalmitato y PEG 20 monolaurato, sorbitano, derivados de los mismos, mezclas de los mismos y similares, también disponibles en IC Surfactants con los nombres de Tween o Span. El emulsionante preferido que se puede usar en la presente invención es, no obstante, una proteína, como una proteína de fruta, hortaliza, leche (p. ej., suero) o de soja, o mezclas de los mismos. Otra proteína preferida adecuada para usar en la presente invención es fosfolipoproteína y, especialmente, yema de huevo derivada de fosfolipoproteína modificada con fosfolipasa A como se divulga en la patente de EE.UU. Nº 5,028,447, cuya divulgación se incorpora en el presente documento por referencia. Si se usa, el emulsionante a menudo constituye hasta de aproximadamente 0,1 a aproximadamente 10,0 % en peso del peso total del tomate Ketchup, en base al peso total del tomate Ketchup e incluidos todos los intervalos entremedias.

La base de sabor usada en el tomate Ketchup de la presente invención es un producto a base de tomate. Típicamente, dicho producto (p. ej., pasta, puré o concentrado, zumo) comprende de aproximadamente 4,5 % a aproximadamente 33,0% en peso de sólidos (como puede ser el caso), en base al peso total del producto, incluidos todos los intervalos entremedias.

El producto a base de tomate normalmente tiene de aproximadamente 27,0 a aproximadamente 33,0 % en peso de sólidos cuando es una pasta y de aproximadamente 8,0 a aproximadamente 26,0 % en peso de sólidos cuando es un puré o un concentrado (en base al peso total del producto). Cuando el producto a base de tomate es un zumo, típicamente comprende de aproximadamente 4,5 a menos de aproximadamente 8,0 % en peso de sólidos, en base al peso total del producto.

La cantidad de la base de sabor usada en el tomate Ketchup de la presente invención es de aproximadamente 5 % a aproximadamente 40,0%, y, preferentemente, de aproximadamente 10 % a aproximadamente 35,0%, y, lo más preferentemente, de aproximadamente 15,0 % a aproximadamente 25,0 % en peso de la base de sabor, en base al peso total del tomate Ketchup, e incluidos todos los intervalos entremedias.

En una realización especialmente preferida, la base de sabor usada es una pasta de tomate (preferentemente triturado en caliente), que comprende de aproximadamente 28,0 % a aproximadamente 32,0% en peso de sólidos, de modo que al menos aproximadamente un 15,0 % en peso del tomate Ketchup es una base de sabor. En otra realización más especialmente preferida del tomate Ketchup es un tomate Ketchup con partículas insolubles visualmente discernibles que no se pueden detectar (es decir, sentir individualmente) en la boca del consumidor.

Al elaborar el tomate Ketchup de la presente invención, los ingredientes (p. ej., fibra insoluble, fibra y base de sabor) se pueden añadir, sin un orden concreto, a un vaso de mezclado y agitar con cizalladura moderada (típicamente a temperatura ambiente y a presión atmosférica) para producir una mezcla homogénea. La mezcla homogénea puede, opcionalmente, procesarse térmicamente calentando la misma de aproximadamente 90 a aproximadamente 98 °C durante de aproximadamente 1,0 minuto a aproximadamente 6,0 minutos. Asimismo, la mezcla homogénea (procesada térmicamente o no) se puede triturar opcionalmente con el fin de reducir tamaños de partícula y/u opcionalmente desairear. No obstante, la mezcla homogénea se homogeneiza, preferentemente, para producir el tomate Ketchup deseado de la presente invención.

Particularmente cabe observar que la homogeneización se lleva a cabo típicamente a presiones de aproximadamente 35 a aproximadamente 650,0 bares y, preferentemente, de aproximadamente 100,0 a aproximadamente 600,0 bares y, lo más preferentemente, de aproximadamente 150,0 a aproximadamente 550,0 bares, incluidos todos los intervalos entremedias. Típicamente, dicha etapa de homogeneización se lleva a cabo a una temperatura de aproximadamente 15 °C a aproximadamente 95 °C (preferentemente de aproximadamente 70 °C a aproximadamente 75 °C), para producir un tomate Ketchup que muestra propiedades reológicas sustancialmente las mismas que el mismo tipo de producto que tiene la cantidad típica o convencional de hidratos de carbono. Por tanto, cabe esperar que el tomate Ketchup de la presente invención tenga una consistencia de

Bostwick de aproximadamente 2,5 a 5,0, y, por tanto, inesperadamente consistente con la de los Ketchup con hidratos de carbono, de modo que la consistencia de Bostwick se mide en un consistómetro CSC Cenco-Bostwick (p. ej., Fisher Scientific N° 15-347-50) a una temperatura de aproximadamente 20 °C, durante 30 segundos y se toma a los 0,1 cm más próximos.

5 El tomate Ketchup de la presente invención se puede combinar con aditivos opcionales. Aditivos opcionales preferidos que se pueden usar en el tomate Ketchup de la presente invención incluyen potenciadores del sabor, acidulantes, chocolate, pasta de nueces, sal (incluyendo cloruro sódico y potásico), condimentos y especias, vitaminas, sabores artificiales y colores, conservantes, antioxidantes, quelantes, carne como trozos o partículas de jamón y bacon, agentes tampón, mezclas de los mismos y similares.

10 Dichos aditivos opcionales, cuando se unas, en conjunto, no constituyen más de aproximadamente 30,0 % en peso del peso total del Ketchup.

15 El potenciador de sabor preferido adecuado para usar en la invención es glutamato monosódico. Acidulantes adecuados para usar en la presente invención incluyen, por ejemplo, vinagre, ácido acético, ácido cítrico, ácido clorhídrico, ácido láctico, ácido málico, ácido fosfórico, glucono-delta-lactona, mezclas de los mismos y similares. A menudo se añade suficiente acidulante de modo que el pH del tomate Ketchup se puede mantener de aproximadamente 2,5 a aproximadamente 6,0 y, preferentemente, de aproximadamente 3,0 a aproximadamente 4,0.

20 Los conservantes preferidos adecuados para usar en la presente invención incluyen benzoato sódico, benzoato potásico, sorbato potásico, ácido sórbico, ácido benzoico, mezclas de los mismos y similares. Antioxidantes adecuados para usar en la presente invención incluyen tocoferol, ácido ascórbico, palmitato de ascorbilo, hidroquinona de butilo terciario, mezclas de los mismos y similares. Los quelantes adecuados para usar en la presente invención incluyen EDTA y sus sales, tripolifosfato sódico, carbonato sódico, carbonato potásico, mezclas de los mismos y similares.

25 Otros aditivos más que se pueden añadir opcionalmente a los productos alimenticios de la presente invención incluyen fuentes de proteínas y edulcorantes. Los primeros incluyen incluye caseinato y polvo de leche desnatada y los últimos incluyen sucralosa, sacarina, aspartamo, mezclas de los mismos y similares.

Típicamente, el agua forma el equilibrio del tomate Ketchup de la presente invención y debe entenderse que el agua se puede proporcionar al Ketchup como aditivo, con otro ingrediente o ambos. Además, el agua constituye hasta de aproximadamente 50,0 a aproximadamente 95,0% en peso del peso total del tomate Ketchup, incluidos todos los intervalos entremedias.

30 El envasado del tomate Ketchup de la presente invención a menudo es un bote de vidrio o de plástico, un sobre de calidad alimentaria o una botella de plástico flexible. Para aplicaciones de servicios alimentarios se prefieren sobres y para uso doméstico se prefiere una botella de plástico.

35 En una realización especialmente preferida, el tomate Ketchup de la presente invención es un tomate Ketchup en una botella de plástico flexible en la que cuando un consumidor consume de aproximadamente 15,0 a aproximadamente 25,0 gramos del tomate Ketchup solo se proporcionan en el Ketchup de aproximadamente 1,0 gramos de hidratos de carbono.

Los siguientes ejemplos se proporcionan para facilitar una comprensión de la presente invención. Los ejemplos no están destinados a limitar el ámbito de las reivindicaciones.

Ejemplo 1

40 Se prepararon composiciones alimenticias mezclando los ingredientes siguientes en un hervidor a cizalladura moderada.

Ingrediente	Porcentaje en peso
Pasta de tomate triturado en caliente	18,0 – 22,0
Edulcorante artificial	0,02-0,04
Vinagre	7,0-8,0
NaCl	2,0-3,0
Condimentos para el gusto	0,20-0,27
Goma xantana	0,14-0,21
Fibra de cítrico	0,25-0,50
Ácido cítrico	0,06-0,07
Cloruro potásico	0,11-0,13
Glutamato monosódico	0,06-0,07
Sorbato potásico	0,10-0,12
Agua añadida	67,0-69,0

5 El mezclado se produjo a temperatura ambiente durante aproximadamente cinco minutos y las mezclas resultantes se calentaron hasta aproximadamente de 90 a 95 °C para producir mezclas de tomate que comprenden pocos hidratos de carbono procesadas térmicamente. Las mezclas de tomate se homogeneizaron (a aproximadamente 200 bares) a temperaturas a aproximadamente 80 °C a 90 °C. En caliente, los Ketchup que comprenden pocos hidratos de carbono resultantes se introdujeron en botellas de plástico flexibles de 18 onzas.

Ejemplo 2

10 Las composiciones alimenticias del Ejemplo2 se prepararon mediante un proceso sustancialmente similar al proceso descrito en el Ejemplo 1, a excepción de que se añadieron aproximadamente 0,4 a aproximadamente 0,6 porcentaje en peso de fibras de tomate insolubles en lugar de aproximadamente 0,4 a aproximadamente 0,6 por ciento en peso de agua. Las composiciones alimenticias resultantes eran tomate Ketchup que comprende pocos hidratos de carbono.

Ejemplo 3

15 Los tomate Ketchup con pocos hidratos de carbono de los Ejemplos 1 y 2 se analizaron visualmente y probaron después de enfriar. Inesperadamente, los Ketchup no mostraron sinéresis y tenían el aspecto de Ketchup convencionales que comprenden todos los hidratos de carbono. Cuando se aplicaron los Ketchup a empanadillas de carne calientes, eran estables y no mostraron signos de degradación de la composición. Más importante es el hecho de que los Ketchup tenían el gusto y la sensación en la boca consistente con el gusto y la sensación en la boca de las principales marcas de Ketchup típicas, como Heinz Ketchup de H.J. Heinz Co.

REIVINDICACIONES

1. Un tomate Ketchup que comprende menos del 20 % en peso de hidratos de carbono, comprendiendo el Ketchup:
- (a) de 0,05 a 3,0 % en peso de un fibra de fruta insoluble que es fibra de cítrico;
 - (b) de 50,0 % a 95 % en peso de agua;
 - (c) de 5,0 a 40,0% en peso de una base de sabor, que es un producto a base de fruta, un producto a base de hortaliza o una mezcla de los mismos,
- 5 en el que la fibra de fruta insoluble es fibra añadida además de la fibra de aparición natural que se encuentra en la base de sabor y el tomate Ketchup comprende menos de aproximadamente 5,0 % en peso de aceite.
2. La composición alimenticia de acuerdo con la reivindicación 1, en la que el tomate Ketchup comprende además fibra soluble.
- 10 3. El tomate Ketchup de acuerdo con la reivindicación 8, en el que la fibra insoluble y la fibra soluble están en una proporción en peso de aproximadamente 1:1 a 4:1, respectivamente.
4. El tomate Ketchup de acuerdo con la reivindicación 2 o 3, en el que la fibra soluble es goma xantana, goma guar, goma gellan, goma de la India, goma de la India modificada, goma de tragacanto, carragenina, carboximetilcelulosa, carboximetilcelulosa sódica o una mezcla de las mismas.
- 15 5. El tomate Ketchup de acuerdo con la reivindicación 1 en el que la base de sabor es un producto a base de fruta, un producto a base de hortalizas o una mezcla de los mismos, y el producto a base de fruta y el producto a base de hortalizas comprenden de aproximadamente 4,5 por ciento a aproximadamente 33,0 por ciento en peso de sólidos.
6. El tomate Ketchup de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la base de sabor es un producto a base de tomate y el tomate Ketchup es un tomate Ketchup con aproximadamente 1,0 gramos de hidratos de carbono en aproximadamente 15,0 a aproximadamente 25,0 gramos, teniendo dicho Ketchup una consistencia de Bostwick (como se define en la presente) de aproximadamente 2,5 a aproximadamente 5,0.
- 20 7. El tomate Ketchup de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la base de sabor contiene 0,0-97 % en peso de agua.
- 25 8. Un procedimiento para preparar un tomate Ketchup de acuerdo con las reivindicaciones 2-7 que comprende, en ningún orden concreto, las etapas de:
- combinar fibra insoluble, fibra soluble, agua y base de sabor para producir una mezcla; y
 - homogeneizar la mezcla en la que la fibra insoluble y la fibra soluble están en una proporción en peso de aproximadamente 1:1 a 4:1.
- 30 9. El procedimiento para preparar una composición alimenticia de acuerdo con la reivindicación 8, en el que la base de sabor comprende tomate.
10. El procedimiento para preparar un tomate Ketchup de acuerdo con la reivindicación 9, en el que el tomate Ketchup tiene una consistencia de Bostwick (como se define en la presente) de aproximadamente 2,5 a aproximadamente 5,0.
- 35 11. El procedimiento para preparar un tomate Ketchup de acuerdo con la reivindicación 10, en el que el tomate Ketchup tiene menos de aproximadamente 20,0 por ciento en peso de hidratos de carbono.