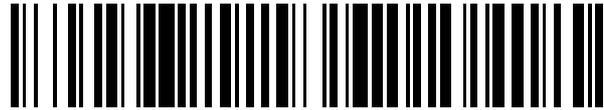


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 422 679**

51 Int. Cl.:

**A23L 1/052** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **20.04.2010 E 10718070 (5)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **15.05.2013 EP 2421388**

54 Título: **Producto intermedio alimenticio**

30 Prioridad:

**23.04.2009 DE 102009018369**

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

**13.09.2013**

73 Titular/es:

**HERBSTREITH & FOX KG, PEKTIN-FABRIK  
(100.0%)  
Turnstrasse 37  
75305 Neuenbürg, DE**

72 Inventor/es:

**FOX, GERHARD F.;  
ENDRESS, HANS-ULRICH y  
RENTSCHLER, CHRISTINE**

74 Agente/Representante:

**DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto**

**ES 2 422 679 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

Producto intermedio alimenticio

5 El invento se refiere a un producto intermedio alimenticio para la producción de un producto alimenticio desde viscoso hasta gelificado por adición a una base de sabor y a su elaboración en particular mediante unos aparatos domésticos usuales en el comercio, tales como aparatos de cocina para hogares privados. La base de sabor se compone en este caso en lo esencial de un ingrediente principal de sabor, que se compone, por ejemplo, de frutas, legumbres, zumos, leche o productos lácteos, bebidas alcohólicas o una combinación de los/las mismos/as, y de un suplemento de sabor, tal como, por ejemplo, un azúcar u otros agentes edulcorantes, una sal de cocina, otros agentes de condimentación o aromatizantes. Además, el invento se refiere a un agente espesante doméstico para la producción del producto intermedio alimenticio o respectivamente de un producto alimenticio producido por medio del producto intermedio alimenticio, así como a un procedimiento para la producción de un producto alimenticio.

15 En particular, para la producción de mermeladas, confituras, jaleas y otras formulaciones de frutas están ampliamente propagados unos productos intermedios alimenticios con ciertos agentes espesantes domésticos. En este caso, se utilizan predominantemente unos polvos gelificantes y azúcares gelificantes, que se componen, entre otros ingredientes, de un azúcar, tal como sacarosa o fructosa, un agente gelificante tal como pectina, carragenano, xantano, flor de harina de algarroba o una combinación de éstos/as, así como de un agente auxiliar de gelificación, tal como, por ejemplo, un ácido frutoso o una combinación de un ácido frutoso y una sal de un ácido frutoso.

20 Los azúcares gelificantes contienen la cantidad total de azúcar requerida para la formulación de fruta. En el caso de la utilización de unos polvos gelificantes, la cantidad de azúcar requerida para la gelificación debe de ser añadida por separado.

25 Ciertos azúcares gelificantes y polvos gelificantes son ofrecidos para la producción doméstica de formulaciones de frutas para diversos sectores de sustancias secas. Un azúcar gelificante tradicional se utiliza en este caso en una relación de 1:1 con respecto a la masa de fruta que debe de ser elaborada. Además de esto, en el comercio también son obtenibles otros azúcares gelificantes, que son elaborados, por ejemplo, en una relación de 3:1 o 2:1 del peso de la masa de fruta al peso del respectivo azúcar gelificante. Además, en el comercio también son obtenibles unos polvos gelificantes, que se mezclan con una cantidad preestablecida de un azúcar, por ejemplo en las relaciones de 1:1, 2:1 o 3:1 de la masa de fruta a la mezcla del polvo gelificante y del azúcar.

30 En cualquier caso, el usuario debe de mantener de un modo relativamente exacto la relación ponderal preestablecida entre la masa de fruta y el azúcar gelificante o respectivamente la mezcla a base del polvo gelificante y el azúcar, con el fin de alcanzar la consistencia deseada del producto alimenticio definitivo. Una sencilla multiplicación de la receta con el mismo período de tiempo de cocción no es posible en el caso de los azúcares gelificantes o respectivamente de los polvos gelificantes.

35 Para la producción doméstica de formulaciones de frutas para diversos sectores de masas secas, en el caso de una alta proporción de la masa seca que debe de ser elaborada, se utilizan por regla general unas pectinas esterificadas en alto grado, y en el caso de una baja proporción de la masa seca que debe de ser elaborada, como agente gelificante se utilizan por regla general unas pectinas esterificadas en bajo grado o amidadas y esterificadas en bajo grado.

40 Según qué agente espesante doméstico encuentre utilización, sólo se podrá cubrir en tal contexto un determinado intervalo de masas secas, que es en el presente caso, por ejemplo, de 50 a 70 %, de 30 a 50 o sino de 10 a 40 %, referido a la masa total del producto final.

45 En este caso, a los azúcares gelificantes o respectivamente a los polvos gelificantes conocidos se les tienen que añadir frecuentemente de manera adicional unas sustancias tamponadoras, tales como un ácido frutoso o unas sales del ácido frutoso, con el fin de compensar los diferentes contenidos de ácido o respectivamente las diferentes capacidades tamponadoras de las masas de frutas que deben de ser elaboradas, y alcanzar el intervalo de gelificación óptimo para la gelificación de los respectivos agentes gelificantes.

Además, en el caso de la utilización de estos azúcares gelificantes o de estas mezclas de polvos gelificantes y azúcares como productos intermedios alimenticios, frecuentemente ya al cocer la base de sabor que debe de ser elaborada, se alcanza una viscosidad tan alta, que puede llegarse fácilmente a una combustión incipiente o a salpicaduras del producto, lo que conduce, por su parte, a una elaboración difícil o respectivamente no comfortable.

50 El póster "Functional Properties of Herbacel AQ Plus Fruit Fibres" (Propiedades funcionales de fibras de frutas Herbacel AQ Plus) de la entidad Herbafood Ingredients GmbH, D14542 Werder Alemania, publicado en Dublín desde el 13 hasta el 18 de mayo del 2000 con ocasión del congreso "Dietary Fibre 2000" (Fibras dietéticas 2000), describe las propiedades de las fibras de frutas insolubles comercializadas bajo el nombre "Herbacel AQ Plus". Para la exposición demostrativa de las propiedades gelificantes de las mencionadas fibras se representa en este contexto una mezcla de zumo de naranja con una proporción de 2 % de las fibras en un estado homogeneizado y en otro estado no homogeneizado.

- 5 El documento de patente europea EP 1 458 244 B1 describe un estuche para la preparación instantánea de una emulsión extendible, que comprende agua y un aceite. El estuche tiene en este caso, en una unidad de envase separada, una fase oleosa, que comprende un agente espesante que se hidrata en frío. Como aditivo o alternativa al agente espesante que se hidrata en frío se han previsto en este caso también unas fibras vegetales insolubles correspondientemente al producto comercializado bajo la denominación "Herbacel AQ Plus".
- El documento de solicitud de patente internacional WO 2005/039317 A1 describe un producto alimenticio, tal como un aliño, que contiene unas fibras insolubles (Herbacel Citrus Fiber), un líquido de base (agua, aceite de girasol), una base de sabor (un aromatizante o una especia), y que dispone de unas buenas propiedades sensoriales.
- 10 A partir del documento de empresa "Konfitüren 55°Brix" (Confituras de 55° Brix) de la entidad Herbstreith & Fox Unternehmensgruppe, D-75305 Neuenbürg Alemania se pueden deducir varias recetas para formulaciones de frutas mediando utilización de una solución de pectina.
- 15 A partir del documento de empresa "Verbesserte Fruchtfasern für die moderne Lebensmittelverarbeitung" (Fibras de frutas mejoradas para la moderna elaboración de alimentos) de la entidad Herbafood Ingredients GmbH, D-14542 Werder Alemania, se conoce una receta para un sorbete de fresas, en la que se utiliza una fibra de fruta cítrica comercializada bajo la denominación "Herbacel AQ Plus" en una proporción de 1 %.
- A partir del documento de empresa "Fruit and More" (Frutas y más) de la entidad Herbafood Ingredients GmbH, D-14542 Werder, publicado en "Flüssiges Obst" (Fruta líquida) 05/2002, se puede deducir una receta para un postre que contiene sustancias de lastre, que contiene una proporción de 2 % de la fibra de fruta cítrica insoluble, comercializada bajo la denominación "Herbacel AQ Plus".
- 20 El artículo "Structuring of Low Calorie food with Fruit Fibres" (Estructuración de alimentos bajos en calorías con fibras de frutas) de Fischer, J. en "Gums and Stabilisers for the Food Industry 14" (Gomas y estabilizadores para la industria alimenticia 14" publicado en "RSC Publishing" de la Royal Society of Chemistry en 2008, describe el tratamiento previo de la fibra de fruta cítrica insoluble comercializada bajo la denominación "AQ plus" por dispersión en agua mediando una simultánea sollicitación mecánica con fuerzas de cizalladura.
- 25 La información publicada el 22.12.2008 por la entidad Hawkins Watts Australia Pty Ltd en el internet muestra una receta así como un procedimiento para la preparación de una mermelada, cuyas sustancias de lastre están formadas predominantemente por pectinas.
- 30 La misión del invento es poner a disposición un producto intermedio alimenticio, que evite las mencionadas desventajas y que haga posible una producción a escala doméstica más sencilla y más flexible de productos alimenticios.
- El problema planteado por esta misión se resuelve mediante un producto intermedio alimenticio con las características de la reivindicación 1. En este caso, el producto intermedio alimenticio contiene un agente espesante doméstico, que contiene una sustancia de lastre que se compone en particular de fibras vegetales predominantemente insolubles, tal como se describe, por ejemplo, en el documento WO 01/17376 A1. Además, el agente espesante doméstico es mezclado con un líquido, tal como en particular agua, leche o un zumo. La sustancia de lastre está prevista en este caso en una cantidad de sustancia de lastre de 0,1 a 10,0 % en peso, referida al peso del líquido. El producto intermedio alimenticio se presenta en este caso en estado previamente distribuido en porciones en una consistencia pastosa. Un tal producto intermedio alimenticio hace posible en este caso una elección muy variable en lo que respecta a la proporción cuantitativa de la base de sabor que debe de ser elaborada, y en particular en lo que respecta a la relación cuantitativa contenida en él entre el ingrediente principal de sabor y el suplemento de sabor, tal como en particular un azúcar. En este caso, es sencillamente posible multiplicar la receta. Además, en particular con un único y mismo producto intermedio alimenticio se pueden producir diferentes productos alimenticios, cuya masa seca, referida al peso total del producto alimenticio, puede estar situada entre 5 y 70 %. De esta manera, también es posible en un hogar privado, en el caso de un gran número de productos que deben de ser producidos, según se desee, producir por ejemplo unos productos intermedios alimenticios más bien dulces o más bien frutosos o también absolutamente sin edulcorar, de un modo sencillo, con una deseada consistencia, tal como en particular en el caso de unas formulaciones de frutas. Esto se puede conseguir en este contexto en el caso de todos los productos previstos mediando utilización de solamente un producto intermedio alimenticio. El producto intermedio alimenticio puede ser envasado en este contexto en la consistencia pastosa en el estado ya terminado de distribuir previamente en porciones, o se puede producir de un modo especialmente sencillo mediante mezclado del agente espesante doméstico envasado, en estado previamente distribuido en porciones, con una cantidad indicada de líquido. De esta manera, el producto intermedio alimenticio se pone a disposición en una forma acabada utilizable, y de este modo puede ser elaborado de una manera particularmente confortable.
- 50
- 55 Además un tal producto intermedio alimenticio puede ser introducido con agitación de manera sencilla, independientemente de un proceso de cocción, en la respectiva base de sabor, con el fin conferir a ésta la deseada consistencia. Por consiguiente, la base de sabor, por ejemplo en el caso de la preparación de una mermelada, puede ser cocida primeramente sin el agente espesante doméstico, y tan sólo después del proceso de cocción

puede ser mezclada con el mismo, con lo que se disminuye el peligro de una sobrecocción, de una combustión incipiente o de salpicaduras, como consecuencia de una viscosidad demasiado alta durante la cocción.

Además, también es posible introducir el producto intermedio alimenticio con agitación en frío y producir de esta manera, por ejemplo, unas formulaciones de frutas o unos sorbetes de frutas sin ningún proceso de cocción.

- 5 En el caso de una cantidad especialmente preferida de sustancias de lastre en el producto intermedio alimenticio, que se sitúa entre 1,0 y 7,0 % en peso, referida al peso del líquido, en el presente contexto se puede conseguir de un modo especialmente fiable una consistencia deseada del producto alimenticio que debe de ser producido.

10 Además, es favorable que el líquido y la sustancia de lastre se elaboren mediante la aplicación de fuerzas de cizalladura. De esta manera se puede aumentar aún más la capacidad de hinchamiento de la sustancia de lastre y producir la consistencia pastosa, lo cual hace posible, por su parte, una estructura más lisa del producto intermedio alimenticio que debe de ser producido. De esta manera, al efectuar la consumición del mismo se genera una sensación agradable en la boca.

15 En una forma especialmente ventajosa de realización, la sustancia de lastre está formada por fibras de frutas, legumbres y/o cereales, tales como en particular fibras insolubles de frutas cítricas y/o de manzanas. De esta manera, la sustancia de lastre o respectivamente el agente espesante doméstico puede tener una capacidad especialmente alta de fijación de agua.

20 Además, puede ser ventajoso que al producto intermedio alimenticio, junto a la sustancia de lastre formada por fibras de frutas, legumbres y/o cereales del agente espesante doméstico, se le añada por lo menos una sustancia de lastre diferente con respecto a las fibras vegetales, que puede estar formada por ejemplo por unas sustancias de lastre solubles, tales como en particular una pectina o inulina. De este modo, se puede conseguir un enriquecimiento adicional con sustancias de lastre del producto alimenticio que debe de ser producido.

25 Ventajosamente, al producto intermedio alimenticio se le añade además un agente conservante. Éste puede estar dimensionado y dosificado de tal manera que garantice la estabilización de solamente el producto intermedio alimenticio. Alternativamente, sin embargo, también es posible prever la sustancia conservante en una cantidad tal que ella sea adecuada también para la estabilización del producto alimenticio total, para cuya producción está previsto el producto intermedio alimenticio.

30 Además, el problema planteado por esta misión es resuelto mediante un producto alimenticio, que se ha preparado mediando utilización del producto intermedio alimenticio en una de las formas de realización más arriba mencionadas. El producto alimenticio tiene, en este caso, un ingrediente principal de sabor, que está formado predominantemente por frutas, legumbres, zumos, leche o productos lácteos o bebidas alcohólicas, tales como cerveza, vino o cava, o por unas combinaciones de éstos/as. Además, está previsto un suplemento de sabor, que está formado por unos agentes edulcorantes, tales como en particular un azúcar, fructosa, sacarosa o miel, u otros agentes de condimentación, tales como aromatizantes o especias. Por consiguiente, es posible realizar la producción a escala doméstica de un gran número de productos alimenticios con una consistencia deseada.

35 En este caso es favorable que el ingrediente principal de sabor esté formado por una masa de fruta y que el suplemento de sabor esté formado mediante un azúcar, con lo cual el producto alimenticio forma una formulación de fruta, tal como una mermelada, una confitura, un unte de frutas o una jalea de frutas, cuya consistencia se pueda ajustar especialmente bien.

40 Ventajosamente, el producto alimenticio tiene unos contenidos de 20 a 40 % en peso del producto intermedio alimenticio, de 30 a 80 % en peso del ingrediente principal de sabor y de 0 a 50 % en peso del suplemento de sabor. En el caso de estas proporciones ponderales, es posible realizar una formación especialmente buena de la consistencia deseada del producto alimenticio.

45 En este caso, es especialmente favorable que la sustancia de lastre y la sustancia de lastre adicional se presenten en un contenido total de por lo menos 3 % en peso, pudiendo estar prevista también exclusivamente la sustancia de lastre. En cualquier caso, de esta manera se obtiene un producto alimenticio, que es considerado como "enriquecido con una sustancia de lastre".

50 En otra forma ventajosa de realización, se añaden ciertas sustancias aditivas, tales como, por ejemplo, unas sustancias conservantes en un contenido de a lo sumo 1 % en peso, con el fin de mejorar en particular la estabilidad del producto alimenticio. Por el contrario, se puede prescindir totalmente de la adición de sustancias tamponadoras, tales como en particular ácidos frutuosos o sales de ácidos frutuosos. Sin embargo, es posible una adición de sustancias tamponadoras, por ejemplo por motivos de sabor.

55 El problema planteado por esta misión se resuelve mediante un procedimiento para la producción del producto alimenticio en una de las formas de realización arriba mencionadas. En el caso de éste, en una primera etapa, el ingrediente principal de sabor y el suplemento de sabor se añaden a la base de sabor. Además, el agente espesante doméstico se envasa en estado previamente distribuido en porciones en una forma seca, con el fin de poder mezclarse con el líquido, tal como en particular agua, leche o un zumo, en una relación ponderal preestablecida. La

cantidad del líquido, adecuada para esto, en lo que respecta a la cantidad previamente distribuida en porciones del agente espesante doméstico, se indica en este caso en el envase. De esta manera, también el producto intermedio alimenticio por sí mismo puede ser producido a escala doméstica de un modo sencillo, tal como en particular mediante utilización de unos aparatos domésticos usuales en el comercio. Además, en este contexto es posible mezclar el agente espesante doméstico también directamente con una masa de fruta que debe de ser elaborada, en particular sin elaborarlo con anterioridad con un líquido para establecer una consistencia pastosa. La cantidad de la masa de fruta adecuada para esto puede ser indicada asimismo en este caso. Además de esto, es favorable que la cantidad previamente distribuida en porciones del agente espesante doméstico sea envasada en una forma esparcible. La consistencia esparcible hace posible en este caso tanto una sencilla distribución previa en porciones como también una buena manipulabilidad en el caso de la elaboración del agente espesante doméstico. En una etapa subsiguiente, el producto intermedio alimenticio previamente distribuido en porciones se introduce con agitación en la base de sabor. Mediante esta utilización del producto intermedio alimenticio previamente distribuido en porciones se hace posible una producción especialmente sencilla de las diferentes recetas, con el fin de poder alcanzar una consistencia deseada del producto alimenticio que debe de ser producido. En este caso es favorable que, antes de la introducción con agitación del producto intermedio alimenticio, éste sea producido mediante mezclado del agente espesante doméstico con un líquido en una relación de mezclado preestablecida, y que sea tratado previamente mediante sollicitación mecánica, por ejemplo por medio de un aparato doméstico usual en el comercio en forma de un aparato agitador, mezclador o cortador, o mediante un homogeneizador. De esta manera se puede conseguir una capacidad de hinchamiento especialmente alta del producto intermedio alimenticio.

Además, es ventajoso que, después de la primera etapa, la base de sabor sea cocida en una etapa subsiguiente, con el fin de, entre otras cosas, disolver totalmente el azúcar y garantizar una cierta estabilidad.

Ventajosamente, después de la introducción con agitación del producto intermedio alimenticio en la base de sabor, en una etapa subsiguiente se lleva a cabo una estabilización, con el fin de mejorar la capacidad de almacenamiento del producto alimenticio.

Además de esto, es favorable que para efectuar la estabilización se añada un agente conservante, con lo cual esta estabilización se puede realizar de un modo especialmente sencillo y rápido.

Además, es ventajoso que el producto alimenticio sea calentado durante breve tiempo para la estabilización, con lo cual se hace posible una estabilización sin la adición de sustancias ajenas a la naturaleza.

En lo sucesivo se indican unas recetas ilustrativas para el producto intermedio alimenticio conforme al invento o respectivamente para el producto alimenticio conforme al invento mediante utilización del agente espesante doméstico:

1) Producto intermedio alimenticio

20 g de la sustancia de lastre de acuerdo con el documento WO 01/17376 (por ejemplo, "Herbacel AQ Plus Citrusfaser" de la entidad Herbstreith & Fox KG Pektin-Fabriken) y eventualmente de una sustancia de lastre adicional soluble

300 g de agua

El producto intermedio alimenticio puede ser envasado en este caso en una forma pastosa presta para el uso, pudiendo tratarse previamente la sustancia de lastre y el líquido en forma de agua mediante una sollicitación mecánica con fuerzas de cizalladura. Junto a las cantidades indicadas, el producto intermedio alimenticio o respectivamente el agente espesante doméstico puede evidentemente ser previamente distribuido en porciones también en otras cantidades ajustadas al uso doméstico. Además, se pueden prever una estabilización mediante sustancias conservantes, una pasteurización, un calentamiento o cualquier otra modalidad conocida y adecuada.

Alternativamente, el agente espesante doméstico puede ser envasado en el estado seco y por consiguiente en una forma esparcible, con el fin de poder ser elaborado mediante mezclado, por ejemplo, con agua para dar el producto intermedio alimenticio, o ser mezclado directamente con la base de sabor que debe de ser elaborada. El envase debería indicar en este caso, en qué relación o respectivamente con qué cantidad de agua se debe de mezclar el agente espesante doméstico, con el fin de producir el producto intermedio alimenticio. Además, se puede hacer mención a un tratamiento previo de la mezcla por medio de un aparato agitador, mezclador o cortador del producto intermedio alimenticio, con el fin de mejorar las propiedades del producto intermedio alimenticio.

2) Producto alimenticio en forma de una formulación de fruta

320 g del producto intermedio alimenticio

400 g de una masa de fruta

400 g de un azúcar

5 El proceso de producción es como sigue:

La masa de fruta como ingrediente principal de sabor se mezcla con el azúcar como suplemento de sabor, y se hierva por lo menos durante 3 minutos. A continuación, se añade el producto intermedio alimenticio de acuerdo con el punto 1) y se introduce con agitación durante aproximadamente 1 minuto. Para la mejor estabilización, se pueden añadir ciertas sustancias aditivas tales como, por ejemplo, unas sustancias conservantes, que tienen una proporción máxima de 1,0 % en peso del producto alimenticio. Alternativa o adicionalmente, el producto alimenticio se puede calentar una vez más, por ejemplo, sobre un fogón o en un horno de microondas, con el fin de garantizar una deseada estabilidad mínima. A continuación de esto, el producto alimenticio se puede envasar entonces.

3) Producto alimenticio en forma de un sorbete

320 g del producto intermedio alimenticio

15 800 g de un puré de frutas

200 g de un azúcar

El proceso de producción es como sigue:

El puré de frutas, como ingrediente principal de sabor, se mezcla con el azúcar como suplemento de sabor para dar una base de sabor. A continuación, se efectúa un breve período de tiempo de permanencia en reposo, durante el cual el azúcar se puede disolver. Alternativa o adicionalmente a esto, la base de sabor se puede calentar también en este caso. A continuación, el producto intermedio alimenticio de acuerdo con el punto 1) se puede entremezclar de manera preferida agitando en frío. En la siguiente etapa, la mezcla resultante en este caso es enfriada a una temperatura de aproximadamente -10°C, con lo cual se obtiene un producto alimenticio en forma de un sorbete de frutas. Éste se puede a continuación de ello almacenar en estado congelado para realizar la estabilización.

25 Una receta y un modo de producción correspondiente o similar del producto intermedio alimenticio mediante utilización del agente espesante doméstico de acuerdo con el punto 2) o 3), es posible, junto a la base de sabor basada en una masa de frutas, también para todos los otros ingredientes de sabor previstos, tales como legumbres, zumos, leche o productos lácteos, bebidas alcohólicas o combinaciones de ellos o respectivamente para todos los otros suplementos de sabor previstos, tales como sales de cocina u otros agentes de condimentación.

30

**REIVINDICACIONES**

1. Producto intermedio alimenticio para la producción de un producto alimenticio desde viscoso hasta gelificado mediante adición a una base de sabor y elaboración por medio de unos aparatos domésticos usuales en el comercio,
- 5 con un agente espesante doméstico, que contiene una sustancia de lastre a base de fibras vegetales predominantemente insolubles y que está mezclado con agua, leche o un zumo,
- estando prevista la sustancia de lastre en una proporción, que es de 0,1 a 10 % en peso del líquido, y
- el producto intermedio alimenticio se envasa en estado previamente distribuido en porciones en una consistencia pastosa.
- 10 2. Producto intermedio alimenticio de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado por que la cantidad de la sustancia de lastre es de 1,0 a 7,0 % en peso del líquido.
3. Producto intermedio alimenticio de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 ó 2, caracterizado por que el líquido y la sustancia de lastre se tratan previamente mediante la aplicación de fuerzas de cizalladura.
- 15 4. Producto intermedio alimenticio de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 hasta 3, caracterizado por que la sustancia de lastre está formada por unas fibras vegetales, tales como fibras de frutas, legumbres y/o cereales.
5. Producto intermedio alimenticio de acuerdo con la reivindicación 4, caracterizado por que adicionalmente está presente por lo menos una sustancia de lastre adicional, distinta con respecto a las fibras vegetales.
6. Producto intermedio alimenticio de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 hasta 5, caracterizado por que se añade un agente conservante.
- 20 7. Producto alimenticio que se ha producido mediando utilización del producto intermedio alimenticio de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 hasta 6, caracterizado por que la base de sabor contiene
- un ingrediente principal de sabor, que está formado predominantemente por frutas, legumbres, leche o productos lácteos, zumos o bebidas alcohólicas, tales como cerveza, vino o cava, o por unas combinaciones de éstas/os, así como
- 25 un suplemento de sabor, que está formado por agentes edulcorantes o agentes de condimentación o aromatizantes.
8. Producto alimenticio de acuerdo con la reivindicación 7, caracterizado por que el ingrediente principal de sabor está formado por una masa de fruta y el suplemento de sabor está formado por un azúcar.
9. Producto alimenticio de acuerdo con la reivindicación 7 u 8, caracterizado por que tiene un contenido de
- |    |    |    |           |  |
|----|----|----|-----------|--|
| 20 | a  | 40 | % en peso | del producto intermedio alimenticio            |
| 30 | 30 | a  | 80        | % en peso del ingrediente principal de sabor y |
|    | 0  | a  | 50        | % en peso del suplemento de sabor.             |
10. Producto alimenticio de acuerdo con una de las reivindicaciones 7 hasta 9, caracterizado por que la sustancia de lastre y la sustancia de lastre adicional están presentes en un contenido total de por lo menos 3 % en peso.
- 35 11. Producto alimenticio de acuerdo con una de las reivindicaciones 7 hasta 10, caracterizado por que se añaden unas sustancias aditivas con un contenido de a lo sumo 1 % en peso.
12. Procedimiento para la producción doméstica de un producto alimenticio de acuerdo con una de las reivindicaciones 7 hasta 11, en el que:
- en una primera etapa, el ingrediente principal de sabor y el suplemento de sabor se mezclan para formar la base de sabor y
- 40 el producto intermedio alimenticio se produce mediante mezcladura de un agente espesante doméstico con un líquido en una relación de mezcladura preestablecida, siendo envasado el agente espesante doméstico en una forma esparcible para su utilización con el líquido en una relación ponderal preestablecida, con un correspondiente peso en una forma seca y mediando indicación de una cantidad de líquido que debe de ser utilizada, en una cantidad previamente distribuida en porciones, y
- 45 el producto intermedio alimenticio se trata previamente mediante una sollicitación mecánica por medio de un aparato agitador, mezclador o cortador o respectivamente por medio de un homogeneizador y

en una etapa subsiguiente, el producto intermedio alimenticio previamente distribuido en porciones se introduce con agitación en la base de sabor.

13. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 12, caracterizado por que después de la primera etapa, la base de sabor se cuece en una etapa subsiguiente.

5 14. Procedimiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 12 hasta 13, caracterizado por que después de la introducción con agitación del producto intermedio alimenticio en la base de sabor, en una etapa subsiguiente se lleva a cabo una estabilización.

15. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 14, caracterizado por que para la estabilización se añade un agente conservante.

10 16. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 14 ó 15, caracterizado por que el producto alimenticio se calienta para efectuar la estabilización.