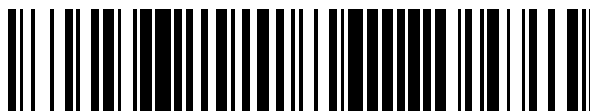


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 429 357**

51 Int. Cl.:

A23L 1/05 (2006.01)

A23L 1/0524 (2006.01)

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/38 (2006.01)

A23L 2/39 (2006.01)

A23L 1/054 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

A23L 2/52 (2006.01)

A23D 7/005 (2006.01)

A23D 7/01 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **28.01.2011 E 11701466 (2)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **28.08.2013 EP 2531043**

54 Título: **Bebida**

30 Prioridad:

06.02.2010 EP 10001238

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

14.11.2013

73 Titular/es:

**COGNIS IP MANAGEMENT GMBH (100.0%)
Henkelstrasse 67
40589 Düsseldorf, DE**

72 Inventor/es:

**SCHWAIER, BETTINA;
MÜLLER, MICHAEL;
HORLACHER, PETER;
REITLINGER, SANDRA y
BECK, KATJA**

74 Agente/Representante:

CARVAJAL Y URQUIJO, Isabel

ES 2 429 357 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

Bebida

5 La presente invención hace referencia a una bebida que consiste en una emulsión de aceite en agua, y la cual contiene hidrocoloides, en donde los hidrocoloides son una mezcla compuesta por gellan y pectina, y en donde la fase de aceite o grasa contiene esteroides o estanoles, o ésteres de ácido graso de esteroides o ésteres de ácido graso de estanoles, o una mezcla de dichas sustancias. Los hidrocoloides evitan o retardan la sedimentación de un precipitado de la fase de aceite o grasa de la emulsión de aceite en agua.

10 Se conoce la utilización de hidrocoloides como pectina, gellan, carboximetilcelulosa (CMC), etc., para la estabilización de bebidas, es decir, para evitar o retardar la sedimentación de partículas en las bebidas. En este caso, las partículas son, por ejemplo, partículas de pulpa de fruta o carne de fruta, que se sedimentarían en la bebida sin una estabilización. Dicha estabilización se logra principalmente mediante el incremento de la viscosidad de las bebidas, mediante los hidrocoloides utilizados en este caso, que incrementan la viscosidad.

15 La flotación en la superficie de las partículas en las bebidas, se evita mediante la adición de sustancias adicionales como emulsionantes o los denominados "agentes densificantes". Dicha solución se conoce también del estado del arte. Los denominados "agentes densificantes" logran una adaptación de la densidad de las partículas suspendidas en las bebidas, y de la fase fluida y continua que rodea dichas partículas. Los "agentes densificantes" incrementan, por ejemplo, la densidad de las partículas de aceite o grasa que se encuentran dispersadas en la fase acuosa, para que las partículas de aceite o grasa ya no puedan flotar en la superficie.

20 Existe la necesidad de retardar o de evitar la sedimentación de un precipitado en las bebidas que son emulsiones de aceite en agua, en donde la fase de aceite o grasa presenta una densidad mayor que la fase acuosa, y en donde la fase de aceite o grasa contiene esteroides o estanoles, o ésteres de ácido graso de esteroides o ésteres de ácido graso de estanoles, o una mezcla de dichas sustancias.

25 La patente US 6627245 revela suspensiones estables, homogéneas, sin emulsionantes, de sustancias hidrófobas que contienen un agente espesador, en donde como agentes espesadores se mencionan, entre otros, pectina y gellan. Además, el agente espesador se utiliza preferentemente en una concentración tal que la viscosidad de la suspensión asciende, al menos, a 50 mPas. Las suspensiones que presentan una viscosidad menor no resultan estables. Esta clase de suspensiones altamente viscosas no resultan apropiadas para una pluralidad de aplicaciones en bebidas, dado que no cumplen con la expectativa del consumidor en relación con la viscosidad de una bebida.

30 Por lo tanto, en las bebidas mencionadas existe la necesidad de retardar o de evitar la sedimentación de un precipitado, sin la necesidad de incrementar considerablemente la viscosidad de las bebidas, por ejemplo, a 50 mPas o mayor.

La patente WO 2005/102074 revela en el ejemplo A una bebida que consiste en una suspensión de proteína, que se estabiliza mediante pectina.

35 La patente US 5641532 revela en el ejemplo 1 una bebida que es una emulsión de aceite en agua, que se estabiliza con gellan.

La patente US 2007/0178213 revela productos lácteos batidos que contienen, entre otros, gellan.

La patente WO 2008/128765 revela una bebida de yogur que contiene CLA, que presenta pectina.

La patente WO 2007/066234 revela una bebida que es una emulsión, que se estabiliza con pectina.

40 En la publicación "Alimentación", tomo 40, páginas 60- 67 (1996), se revelan emulsiones de proteína de suero de leche, que contienen pectinas modificadas.

La patente US 7 147 885 revela en la reivindicación 8, un estabilizador de dispersión que contiene gellan y pectina aisladas y acetiladas.

45 La patente US 6576285 B1 revela una bebida y una emulsión para la preparación de bebidas, así como sus métodos de preparación. El objeto consiste en la preparación y la provisión de dosis diarias específicas de ésteres de esteroles o de estanol. La fase de agua de la emulsión contiene, al menos, un emulsionante hidrosoluble, como por ejemplo, pectina. El gellan no se revela en dicha patente. Tampoco se revelan composiciones de acuerdo con la reivindicación 1.

5 El objeto de la presente invención consiste en proporcionar una bebida, que consiste en una emulsión de aceite en agua, en la que una fase de aceite o grasa se encuentra dispersada en una fase de agua, y en la cual la fase de aceite o grasa presenta una densidad mayor que la fase de agua, y en donde la fase de aceite o grasa contiene esteroides o estanoles, o ésteres de ácido graso de esteroides o ésteres de ácido graso de estanoles, o una mezcla de dichas sustancias, en donde se evita o, al menos, se retarda o se reduce en su magnitud la sedimentación de un precipitado de partículas de aceite o grasa en la bebida, sin la necesidad de utilizar para ello forzosamente emulsionantes o agentes densificantes. Además, la calidad sensorial de la bebida, la denominada sensación en boca, no se perjudica o, al menos, no se perjudica considerablemente, mediante las medidas que se toman para evitar o, al menos, para retardar o reducir en su magnitud la sedimentación de partículas de aceite o grasa en la bebida. Además, se puede ajustar la viscosidad de la bebida en un valor lo más reducido posible, por ejemplo, a menos de 50 mPas, y a pesar de ello se puede lograr la reducción deseada de la sedimentación.

Dicho objeto se resuelve mediante la bebida que se define en las reivindicaciones de la presente declaración de patente. Dicha bebida es un objeto de la presente invención.

15 Además, un elemento esencial de la presente invención consiste en que como hidrocoloide se utiliza una mezcla compuesta por gellan y pectina. La utilización de gellan únicamente o la utilización de pectina únicamente, en una pluralidad de casos no permite la obtención de una emulsión estable, además, se utiliza gellan o pectina en una cantidad elevada, de manera que la viscosidad de la emulsión no resulta la deseada (observar la patente US 6627245). La utilización de la mezcla conforme a la presente invención, compuesta por gellan y pectina, permite la obtención de emulsiones estables, sin la necesidad de que la viscosidad de la emulsión sea demasiado elevada y no deseada.

Otro objeto de la presente invención consiste en una grasa en polvo, la cual se puede utilizar como producto intermedio para la preparación de la bebida conforme a la presente invención. La grasa en polvo conforme a la presente invención, se define en las reivindicaciones de la presente declaración de patente.

25 Otro objeto de la presente invención consiste en una emulsión, la cual se puede utilizar como producto intermedio para la preparación de la bebida conforme a la presente invención. La emulsión conforme a la presente invención, se define en las reivindicaciones de la presente declaración de patente.

Otro objeto de la presente invención consiste en un método para la preparación de la bebida conforme a la presente invención, a partir de la grasa en polvo conforme a la presente invención.

30 Otro objeto de la presente invención consiste en un método para la preparación de la bebida conforme a la presente invención, a partir de la emulsión conforme a la presente invención.

Otro objeto de la presente invención, consiste en la utilización de un hidrocoloide para retardar o para evitar la sedimentación de la fase de aceite o grasa en una bebida, que es una emulsión de aceite en agua, en donde la bebida y la fase de aceite o grasa son preferentemente una bebida y una fase de aceite o grasa como las que se definen en la presente declaración de patente conforme a la presente invención.

35 De manera sorprendente, se ha descubierto que los polvos de grasa que contienen hidrocoloides, y que se dispersan en una fase acuosa, de manera que la fase acuosa y la grasa en polvo juntas conforman una bebida, en donde la bebida y la grasa en polvo son aquellas que se definen en las reivindicaciones de la presente declaración de patente, en dicha bebida se encuentran muy retardados o no se sedimentan en absoluto. Además, mediante la selección de hidrocoloides apropiados, es decir, una mezcla de gellan y pectina, se puede evitar un incremento significativo de la viscosidad de la bebida. Dicha característica puede resultar ventajosa, dado que una viscosidad demasiado elevada puede reducir, en algunos casos, la aceptación de una bebida por parte del consumidor.

40 En lugar de la grasa en polvo, también se puede emulsionar un aceite en una fase acuosa, en donde la emulsión obtenida de esta manera contiene un hidrocoloide, en donde la bebida y el aceite son aquellos que se definen en las reivindicaciones de la presente declaración de patente. También en este caso se obtiene una bebida en la que el aceite se sedimenta de una manera muy retardada o no se sedimenta en absoluto. También en este caso, mediante la selección de hidrocoloides apropiados, es decir, una mezcla de gellan y pectina, se puede evitar un incremento significativo de la viscosidad de la bebida. Dicha característica puede resultar ventajosa, dado que una viscosidad demasiado elevada puede reducir, en algunos casos, la aceptación de una bebida por parte del consumidor.

45 En el caso de las bebidas conformes a la presente invención, se trata de emulsiones de aceite en agua. Además, es una fase de aceite o grasa no polar emulsionada o bien, suspendida en una fase de agua polar.

50 Como fase de aceite o grasa, se considera cualquier aceite y/o grasa apropiados para bebidas, en tanto que contengan esteroides o estanoles, o ésteres de ácido graso de esteroides o ésteres de ácido graso de estanoles, o una mezcla de dichas sustancias. Preferentemente, los aceites o las grasas presentan una densidad mayor a 1 kg/l,

preferentemente mayor a 1,02 kg/l, particularmente mayor a 1,05 kg/l. Por grasas se entienden sustancias que son sólidas a 20°C, y por aceites se entienden sustancias que son líquidas a 20°C.

5 Como ácidos grasos en los ésteres de ácido graso de esteroides o en los ésteres de ácido graso de estanoles, se considera cualquier ácido graso, particularmente aquellos que presentan 6 a 20 átomos de C, particularmente aquellos que presentan 10 a 18 átomos de C.

Los aceites o las grasas, además de los aceites o las grasas apropiadas, pueden contener particularmente: carotinoides, vitaminas solubles en grasa, como vitamina A, D, E, K o sus derivados, y fosfolípidos.

10 En una forma de ejecución de la presente invención, se utilizan aquellos hidrocoloides que no incrementan la viscosidad de la bebida conforme a la presente invención, o sólo la incrementan de manera insignificante. Un incremento insignificante se genera cuando la viscosidad de la bebida a 20°C y un contenido de hidrocoloide de 1 % en peso en la bebida, no se incrementa a más del 30 %, preferentemente a más del 20 %, particularmente a más del 10 %, en comparación con la bebida sin hidrocoloide.

15 En una forma de ejecución particular, la bebida conforme a la presente invención contiene, en relación con 100 partes en peso de fase acuosa, 0,01 a 10 partes en peso de fase de aceite o grasa, particularmente 0,025 - 5 partes en peso de fase de aceite o grasa, y 0,001 a 5 partes en peso de hidrocoloide, particularmente 0,05 a 1 partes en peso de hidrocoloide.

20 La presente invención presenta numerosas ventajas. La bebida presenta un sabor neutro y no presenta una sensación en boca aceitosa ni grasosa. Para evitar o para retardar la sedimentación de un precipitado, para polvos de grasa o bien, emulsiones no se requiere de emulsionantes adicionales, cuando se utilizan los hidrocoloides conformes a la presente invención. Para la estabilización de la bebida no se requieren medidas tecnológicas adicionales, como por ejemplo, la homogeneización.

A continuación, en la presente declaración de patente, todas las indicaciones de % significan % en peso, excepto cuando se define un concepto diferente.

25 En una forma de ejecución, la grasa en polvo conforme a la presente invención presenta un contenido de grasa del 20 – 80 %. En una forma de ejecución, la grasa en polvo conforme a la presente invención presenta un contenido de hidrocoloide del 5 - 40 %. En una forma de ejecución, la grasa en polvo conforme a la presente invención, presenta un contenido de sustancias de soporte del 15 - 75 %. En una forma de ejecución, la grasa en polvo conforme a la presente invención, presenta un contenido de agua de 8% como máximo.

30 Los polvos de grasa conformes a la presente invención, se pueden preparar mediante secado por pulverización o mediante otros métodos de secado, o mediante mezclado.

35 En una forma de ejecución, la emulsión conforme a la presente invención para la preparación de la bebida conforme a la presente invención, presenta un contenido de grasa del 20 – 60 %. En una forma de ejecución, la emulsión conforme a la presente invención para la preparación de la bebida conforme a la presente invención, presenta un contenido de hidrocoloide del 2 – 10 %. En una forma de ejecución, la emulsión conforme a la presente invención para la preparación de la bebida conforme a la presente invención, presenta un contenido de emulsionante del 0,5 – 5 %. En una forma de ejecución, la emulsión conforme a la presente invención para la preparación de la bebida conforme a la presente invención, presenta un contenido de agua del 38 – 78 %.

40 Como sustancias de soporte se consideran, conforme a la presente invención, particularmente: proteína de leche, proteína de soja, goma arábiga, almidón modificado, por ejemplo, succinato de almidón (E 1450). Las sustancias de soporte se pueden utilizar para emulsionar la grasa en la fase de agua antes del secado por pulverización, y a continuación para encerrar la grasa en el estado de polvo.

45 Conforme a la presente invención, también se pueden utilizar emulsionantes. Como emulsionantes se consideran, conforme a la presente invención: monoglicéridos de ácidos grasos y sus ésteres, lecitinas, éster de azúcar, polisorbatos, éster de poliglicerina. Las sustancias de soporte mencionadas, también pueden presentar en parte una acción emulsionante, de manera que se puede renunciar en parte a la adición de emulsionantes.

Las bebidas de emulsión se pueden preparar a partir de los siguientes ingredientes: la sustancia básica de la bebida, una grasa en polvo conforme a la presente invención o una emulsión conforme a la presente invención, agua y otras sustancias adicionales.

50 Por sustancia básica de la bebida se entiende, conforme a la presente invención, un producto semielaborado que en general contiene agua, azúcar y ácidos, todos los ingredientes necesarios para la preparación de una bebida estandarizada, como por ejemplo, jugo de fruta o concentrado de jugo de fruta, componentes endulzantes (por

ejemplo, azúcar o edulcorante), aromatizantes, extractos de fruta colorantes o extractos vegetales colorantes, antioxidantes, vitaminas, etc.

Como otras sustancias adicionales se consideran, conforme a la presente invención: antioxidantes, sustancias colorantes, extractos de frutas, extractos vegetales, sustancias aromatizantes.

5 Ejemplos

En la presente solicitud de patente, todas las indicaciones de % significan % en peso, excepto cuando se define un concepto diferente.

Las marcas utilizadas a continuación denominan los productos definidos a continuación, y se pueden obtener a través de las fuentes de suministro indicadas.

- 10 • Vegapure® FTE contiene fitoesteroles; fuente de suministro: Cognis GmbH, Monheim, Alemania.
- Vegapure® F 40 WDPE contiene fitoesteroles; fuente de suministro: Cognis GmbH, Monheim, Alemania.
- Kelcogel® PS es una mezcla compuesta por sacarosa, gellan (E 418) y pectina; fuente de suministro: CP Kelco Germany GmbH, Großenbrode, Alemania.
- 15 • Como goma arábiga se ha utilizado el producto comercial Quick-Gum tipo 8074; se obtiene de ALFRED L. WOLFF GmbH, Hamburgo, Alemania.
- Como pectina (E 440) se ha utilizado el producto comercial Genu Pectin VIS, que se obtiene de CP Kelco Germany GmbH, Großenbrode, Alemania. En este caso, se trata de una pectina que se encuentra estandarizada con sacarosa. En este caso, estandarizada significa que la pectina se equilibra con sacarosa hasta lograr un valor de viscosidad determinado, con la finalidad de que no se presenten cambios en el producto final, a pesar de las
- 20 • Kelcogel® F es un gellan (E 418); fuente de suministro: CP Kelco Germany GmbH, Großenbrode, Alemania.

Ejemplo 1:

Fórmula de una grasa en polvo con hidrocoloideos

32 % de Vegapure® FTE (fase de aceite o grasa)

25 48 % de goma arábiga (hidrocoloide)

20 % de Kelcogel® PS

Preparación de una grasa en polvo con hidrocoloideos con la fórmula anteriormente mencionada

30 Se han mezclado agitando en agua a 20°C, la goma arábiga y el Kelcogel® PS. Se han utilizado 65 partes en peso de agua, en relación con 35 partes en peso de la fórmula anteriormente mencionada. Se ha calentado la dispersión obtenida a 65 - 70 °C. A continuación, se ha dispersado Vegapure® FTE en dicha primera dispersión (fase de agua) mediante agitación fuerte. La dispersión obtenida de esta manera, se ha homogeneizado en dos etapas (con los ajustes mediante presión de 220/30 bares en el homogeneizador). El secado por pulverización se ha realizado con un disco atomizador a 24000 r.p.m., y a una temperatura de aire adicional de 185 °C.

35 La preparación de la grasa en polvo, se puede realizar mediante secado por pulverización o mediante otros métodos de secado o mediante mezclado.

Ejemplo 2:

Fórmula de una bebida de emulsión

1,04 % de grasa en polvo con hidrocoloideos de acuerdo con el ejemplo 1

92,46 % de agua

ES 2 429 357 T3

6,5 % de sustancia básica de la bebida (naranja, zanahoria y limón de la empresa Rudolf Wild GmbH & Co. KG, Eppelheim/Heidelberg, tipo 35000080660000)

Preparación de una bebida de emulsión con hidrocoloides con la fórmula anteriormente mencionada

- 5 Los tres componentes se han mezclado y pasteurizado (al menos, a 85°C durante 30 segundos). A continuación, se han envasado las bebidas de emulsión obtenidas de esta manera.

Ejemplo 3:

En dicho ejemplo, las fórmulas comprobadas para las bebidas de emulsión:

Fórmula	SR 1702	SR 1703	SR 1704	SR 1705	SR 1707	SR 1708	SR 1709
Agua	99.13 %	98.88 %	98.83 %	99.11 %	97.63 %	97.33 %	97.13 %
Vegapure F 40 WDP E	0.87%	0.87 %	0.87 %	0.87 %	0.87%	0.87 %	0.87%
Kelcogel PS		0.25 %	0.3 %				
Kelcogel F				0.02%			
Genu Pectin VIS					1.5 %	1.8%	2.0%

SR 1702 es una fórmula de referencia sin hidrocoloide.

- 10 Preparación de bebidas de emulsión con las fórmulas que presentan hidrocoloides, con las fórmulas mencionadas anteriormente SR 1702, SR 1703, SR 1704, SR 1705, SR 1707, SR 1708 y SR 1709.

- 15 Las sustancias secas se han mezclado agitando en agua. Dicha mezcla se ha agitado ligeramente de manera continua durante 10 minutos. A continuación, se ha calentado la mezcla a 85 °C durante 30 segundos, se ha envasado caliente en botellas, y después se ha enfriado a temperatura ambiente. Las botellas con bebida de emulsión se han almacenado de manera vertical y horizontal. Cuando se ha generado una sedimentación, ha resultado evidente rápidamente en las muestras dispuestas horizontalmente.

Evaluación de las bebidas de acuerdo con el ejemplo 3

- 20 En las fórmulas SR 1703, SR 1704 y SR 1709, después de 8 semanas de almacenamiento, tampoco se ha observado sedimentación alguna de la grasa en polvo. En el ejemplo de referencia SR 1702 se ha observado una sedimentación considerable después de 2 horas. En las fórmulas SR 1705, SR 1707 y 1708, se ha observado una sedimentación después de 1 día.

Evaluación sensorial después de 4 días de almacenamiento

Fórmula	SR 1702	SR 1703	SR 1704	SR 1705	SR 1707	SR 1709	SR 1709
Sabor							
mohoso (sabor a moho)	0	0	0,67	0,67	1,17	1,50	1,50
arenoso	0,17	0,33	0,50	0,33	0,00	0,00	0,00
terroso	0,50	0,17	0,50	0,33	0,17	0,17	0,17

ES 2 429 357 T3

amargo	0,17	0,33	0,33	0,83	0,33	0,33	0,33
desconocido	0	0,83	1,33	2,17	2,00	2,50	2,50
Sensación en boca	0,17	1,00	1,67	1,33	2,50	2,83	2,83
aceptada	3	3	3	0	0	0	0
no aceptada	0	0	0	3	3	3	3

Evaluación:

0 = ningún sabor, no se puede identificar.

1 = leve diferencia, sabor suave.

5 2 = diferencia considerable, sabor fuerte.

3 = diferencia muy considerable, sabor muy fuerte.

En relación con el resultado sensorial, han resultado preferentes las fórmulas conformes a la presente invención SR 1703 y SR 1704.

REIVINDICACIONES

1. Una bebida que consiste en una emulsión de aceite en agua,
que contiene una fase acuosa,
una fase de aceite o grasa, que se encuentra dispersada en la fase acuosa, y
5 al menos, un hidrocoloide,
en donde la fase de aceite o grasa presenta una densidad mayor en comparación con la fase acuosa,
y en donde el hidrocoloide consiste en una mezcla compuesta por gellan y pectina,
y en donde la fase de aceite o grasa contiene esteroides o estanoles, o ésteres de ácido graso de esteroides o ésteres
de ácido graso de estanoles, o una mezcla de dichas sustancias.
- 10 2. Bebida de acuerdo con la reivindicación 1, en donde dicha bebida, en relación con 100 partes en peso de fase
acuosa, contiene
0,01 a 10 partes en peso de fase de aceite o grasa, y
0,001 a 5 partes en peso de hidrocoloide,
15 y en donde la viscosidad de la bebida a 23°C preferentemente no resulta mayor a 50 mPas, de una manera
particularmente preferente no mayor a 40 mPas, de una manera particularmente preferente no mayor a 30 mPas,
particularmente no mayor a 20 mPas, medida respectivamente con un viscosímetro de rotación del tipo Bohlin C-
VOR a 23°C, y con los parámetros 1200 r.p.s., PP40 ("placa placa 40 mm") y 0,3 mm de abertura.
3. Bebida de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, en donde el hidrocoloide consiste en una mezcla
compuesta por gellan y pectina con una proporción de masa 1:10 a 10:1.
- 20 4. Bebida de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, en donde la fase de aceite o grasa contiene, al
menos, 75 % en peso, preferentemente, al menos, 90 % en peso, preferentemente, al menos, 95 % en peso,
particularmente, al menos, 98 % en peso de esteroides o estanoles, o ésteres de ácido graso de esteroides o ésteres
de ácido graso de estanoles, o una mezcla de dichas sustancias.
- 25 5. Bebida de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, en donde los esteroides o estanoles, o ésteres de
ácido graso de esteroides o ésteres de ácido graso de estanoles, son fitoesteroides o fitoestanoles, o ésteres de ácido
graso de fitoesteroides, o ésteres de ácido graso de fitoestanoles.
6. Bebida de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, en donde la fase de aceite o grasa contiene
fitoesteroides o ésteres de ácido graso de fitoesteroides.
7. Bebida de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, en donde la bebida contiene además
30 sustancias aromáticas y/o
edulcorantes y/o
azúcar y/o
colorantes y/o
antioxidantes y/o
35 extractos vegetales y/o
extractos de frutas.
8. Bebida de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, en donde la bebida contiene menos del 0,1 % en
peso de proteínas, y preferentemente no contiene proteínas.

- 9.** Bebida de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, en donde la bebida contiene menos del 0,1 % en peso de emulsionantes, y preferentemente no contiene emulsionantes.
- 10.** Grasa en polvo para la preparación de la bebida como se define en una de las reivindicaciones precedentes, en donde la grasa en polvo comprende
- 5 la fase de aceite o grasa y
el hidrocoloide.
- 11.** Emulsión para la preparación de la bebida conforme a la presente invención, como se define en una de las reivindicaciones precedentes, en donde la emulsión comprende
- la fase de aceite o grasa, el hidrocoloide y
- 10 una fracción (preferentemente el 30 % como máximo, particularmente el 15 % como máximo) de la fase acuosa de la bebida conforme a la presente invención.
- 12.** Método para la preparación de la bebida conforme a la presente invención, a partir de la grasa en polvo conforme a la presente invención, como se define en la reivindicación 10, que comprende
- la dispersión de la grasa en polvo en la fase acuosa de la bebida.
- 15 **13.** Método para la preparación de la bebida conforme a la presente invención, a partir de la emulsión conforme a la presente invención, como se define en la reivindicación 11, que comprende
- la unión de la emulsión con la fase acuosa aún faltante.
- 14.** Utilización de un hidrocoloide que consiste en una mezcla compuesta por gellan y pectina, para retardar o para evitar la sedimentación de un precipitado de la fase de aceite o grasa en una bebida, el cual consiste en una emulsión de aceite en agua, en donde la bebida y la fase de aceite o grasa son preferentemente una bebida y una fase de aceite o grasa, tales como se definen en una de las reivindicaciones precedentes.
- 20 **15.** Utilización de acuerdo con la reivindicación 14, en donde el hidrocoloide consiste en una mezcla compuesta por gellan y pectina con una proporción de masa 1:10 a 10:1.