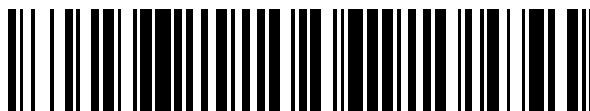


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 452 528**

51 Int. Cl.:

A23C 9/152 (2006.01)

A23C 9/154 (2006.01)

A23L 2/54 (2006.01)

A23L 2/68 (2006.01)

A23L 1/0524 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **06.12.2010** **E 10790395 (7)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **19.02.2014** **EP 2509443**

54 Título: **Producto alimentario gelificado**

30 Prioridad:

11.12.2009 EP 09178784

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
01.04.2014

73 Titular/es:

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

72 Inventor/es:

CHEVALIER, JEAN-FRANÇOIS;
MARCILLA, RAFAEL y
KNAUF, HERMANN

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

ES 2 452 528 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 alimentario gelificado

5 Campo de la invención

La presente invención se refiere a productos bebibles que contienen gas que presentan una textura de gel fluido. En particular, se refiere a productos alimentarios que comprenden un gas y que presentan una textura de gel que muestran un agradable efecto chispeante en la boca al consumirlo como bebida. La presente invención se refiere además a un procedimiento para la preparación de un producto alimentario bebible que contiene un gas que presenta una textura de gel fluido.

Antecedentes de la invención

15 Las bebidas bebibles que contienen gas son bien conocidas por todos. Son ejemplos de bebidas bebibles que contienen gas los refrescos carbonatados tales como las limonadas. Además, se encuentran disponibles en el mercado productos lácteos carbonatados. Además, las bebidas carbonatadas basadas en zumos de frutas y extractos vegetales también han sido bien aceptados por el consumidor.

20 Las bebidas anteriormente indicadas son líquidas y no contienen ningún agente espesante. Simultáneamente se han descrito bebidas carbonatadas de tipo gel aunque fluidas. En el documento WO n° 98/04158 se describe una bebida alcohólica que presenta una estructura de gel ligera. Estas bebidas contienen una determinada cantidad de un agente gelificante, tal como carragenano. La patente EP n° 0796046 B1 describe un producto de cultivo de yogur semisólido firme carbonatado que puede contener gomas como espesante.

25 Es un objetivo de la presente invención proporcionar un producto alimentario bebible que contiene gas que presenta una textura de gel con una estabilidad mejorada con el fin de proporcionar una agradable sensación chispeante en boca al consumir el producto alimentario, que proporciona una agradable manera de consumo para el consumidor.

30 Es un objetivo adicional de la presente invención proporcionar un procedimiento económico para la fabricación de un producto alimentario bebible que contiene gas que presenta una textura de gel fluida estable.

Descripción resumida de la invención

35 Los objetivos anteriormente indicados se resuelven mediante las reivindicaciones independientes. Las reivindicaciones dependientes se refieren a realizaciones preferentes de la materia objeto de las reivindicaciones independientes.

40 De esta manera, en un primer aspecto, la invención se refiere a un producto alimentario que contiene gas que presenta una textura de gel con un estado sin burbujas, que el consumidor puede modificar a un estado con burbujas mediante agitación mecánica, tal como manualmente, preferentemente de manera reversible, comprendiendo dicho producto pectina, un ácido, un líquido y un gas, en el que el pH de la composición se encuentra comprendido en el intervalo de entre 2,5 y 5,0. Preferentemente, según la invención, la viscosidad del producto es inferior a 2.000 centipoises medida en un viscosímetro Brookfield con módulo 93-C a una velocidad de 5 RPM a 8°C, de manera que el producto puede consumirse preferentemente bebiendo o sorbiendo. En el resto de la memoria se considerará que el producto es bebible, aunque sea únicamente una realización preferente.

50 Un segundo aspecto de la presente invención se refiere a un procedimiento para la preparación de un producto alimentario que contiene gas que presenta una textura de gel con un estado sin burbujas, que el consumidor puede modificar, preferentemente de manera reversible, a un estado con burbujas mediante agitación mecánica, tal como manualmente, comprendiendo dicho procedimiento las etapas de: mezclar una pectina, un ácido y un líquido, y opcionalmente por lo menos uno de los edulcorantes y agentes saborizantes; pasteurizar la mezcla; inyectar un gas para formar un producto que contiene gas; mantener el producto que contiene gas durante un periodo de entre 0,25 y 5 minutos, preferentemente de entre 0,5 y 2,5 minutos; almacenar el producto bajo condiciones isobáricas y rellenar recipientes con el producto bajo condiciones isobáricas.

Breve descripción de los dibujos

60 Se describen y resultarán evidentes características adicionales y ventajas de la presente invención a partir de la descripción de las realizaciones actualmente preferentes, que se proporcionan posteriormente haciendo referencia a los dibujos, en los que:

la fig. 1 es un diagrama del procedimiento, que ilustra una manera en la que se produce el producto alimentario bebible que contiene gas de la presente invención.

65

Descripción detallada de la invención

En el ejemplo detallado proporcionado posteriormente, el producto alimentario bebible que contiene gas de la presente invención presenta una textura de gel que es fluida. Al rellenar con el producto alimentario bebible que contiene gas un recipiente adecuado, tal como una botella, vaso, etc., y sellarse, el gel se encuentra en un estado sin burbujas, es decir, no son visibles burbujas en el producto, debido a que la mayor parte del volumen de gas se encuentra uniformemente disuelto en la matriz del gel.

Sin embargo, al someter el producto alimentario en gel a un tipo determinado de estrés, típicamente durante la agitación manual por parte del consumidor, el gas en el producto alimentario se desgasifica de la matriz de gel y muestra un efecto de burbujas.

Además de este efecto de conversión de estado sin burbujas a estado con burbujas, el consumidor experimenta una sensación en boca chispeante, esté el gas disuelto en la matriz de gel (estado sin burbujas) o no (estado con burbujas).

Más importante, con el producto alimentario en gel según la invención, el consumidor dispone de la posibilidad de adaptar la intensidad del efecto de burbujas que se desea. Partiendo del producto sin burbujas, el consumidor puede consumir el producto sin modificación, sin agitarlo, o el consumidor puede agitar más o menos el producto con el fin de obtener el correspondiente mayor o menor efecto de burbujas.

La fuerza de agitación requerida para inducir el efecto de burbujas a partir del producto sin burbujas es progresiva. Lo anterior significa que en el caso de que la fuerza de agitación que es aplicada por el consumidor no es elevada, la cantidad de gas liberado de la matriz del gel en forma de burbujas de gas será baja, de manera que el efecto de burbujas y la sensación en boca chispeante también será reducida. La percepción en boca chispeante que diferencia un producto no agitado en el estado sin burbujas, y un producto agitado en el estado con burbujas, también será diferente por la tixotropía del gel, que implica que será menos viscoso al introducir energía en la matriz del gel mediante agitación. Por el contrario, en el caso de que la fuerza aplicada durante la agitación por el consumidor sea más alta, y/o más prolongada en el tiempo, el gas disuelto en la matriz de gel será liberado en forma de burbujas de gas en cantidades más altas.

En la presente memoria no se proporcionan valores de fuerza de agitación, ya que dicha fuerza de agitación puede variar de una persona a otra, según la edad, sexo, condición física, etc. Sin embargo, se admite típicamente en la presente invención que la fuerza de agitación es la que puede ser aplicada por cualquier persona de más de 5 años de edad.

En el caso de que el producto se enfríe hasta la temperatura de nevera (típicamente hasta una temperatura comprendida entre 4°C y 8°C), las burbujas de gas se disuelven nuevamente en el producto y la textura de gel es la misma a la anterior a la agitación, es decir, se encuentra en un estado sin burbujas; sin ninguna apariencia observable de burbujas. En estas condiciones, el volumen de gas no disuelto, es decir presente en un estado gaseoso en forma de burbujas de gas, es tan bajo que a simple vista el observador no ve sustancialmente ninguna burbuja de gas.

En el caso de que el consumidor agite dicho producto más enérgicamente y/o durante un tiempo más prolongado, el efecto de desgasificación será más elevado y el efecto de burbujas en la boca será más pronunciado.

El volumen de gas en el producto se encuentra comprendido entre 1 g/l y 10 g por litro de producto de gel y dicho producto presenta una sensación en boca chispeante.

Resulta esencial para el producto alimentario bebible que contiene gas de la presente invención que el pH del producto alimentario se encuentre en el intervalo ácido. Según la presente invención, el pH de la composición se encuentra comprendido en el intervalo de entre 2,5 y 5,0. Preferentemente el pH se encuentra comprendido en el intervalo de entre 3 y 4,5, resultando más preferente un intervalo de entre 3,5 y 4,0.

También resulta importante según la invención que la viscosidad del producto preferentemente sea inferior a 2.000 centipoises, medidos en un viscosímetro Brookfield con un módulo 93-C a una velocidad de 5 RPM a 8°C, de manera que el producto sea suficientemente fluido para ser consumido en forma de bebida.

El producto alimentario bebible que contiene gas de la presente invención comprende pectina como agente gelificante, proporcionando la característica de gel fluido del producto. La pectina que resulta adecuada para el producto alimentario de la presente invención es una pectina de elevada metilación (pectina HM) o pectina de baja metilación (pectina LM). La cantidad de pectina contenida en el producto alimentario de la presente invención es de entre 0,5% y 2,5% en peso, resultando preferente un intervalo de entre 1,0 y 2,0% en peso.

El producto alimentario de la presente invención comprende además un ácido para ajustar el pH dentro del intervalo requerido. La presencia de un ácido en el producto alimentario de la presente invención causa una reducción del pH que permite una mejor disolución del gas en el producto. Además, un pH ácido contribuye a una sensación refrescante y también funciona como conservante del producto.

5 La cantidad de ácido en el producto es de entre 0,1% y 0,5% en peso, preferentemente de entre 0,2% y 0,4% en peso.

10 El líquido que proporciona la matriz, en combinación con la pectina, para el gas del producto alimentario bebible que contiene gas preferentemente se encuentra contenido en una cantidad de entre 80% y 90% en peso, resultando preferentemente entre 85% y 88% en peso.

15 Se añade un gas al producto alimentario bebible de la presente invención con el fin de proporcionar el efecto de burbujas con la agitación por parte del consumidor. La concentración de gas en el producto preferentemente es de entre 1,0 y 10 g/l, más preferentemente de entre 2,0 y 5,0 g/l, y todavía más preferentemente de entre 2,0 y 4,0 g/l.

20 Tal como se ha indicado anteriormente, resulta importante para el producto alimentario bebible que contiene gas de la presente invención que el pH se mantenga dentro del intervalo de entre 2,5 y 5,0 en el producto. En una realización preferente de la presente invención, el pH se encuentra comprendido en el intervalo de entre 3 y 4,5, resultando más preferente el intervalo de entre 3,5 y 4,0.

25 El ácido contenido en el producto alimentario de la presente invención puede ser cualquier ácido orgánico o inorgánico de grado alimentario. El ácido orgánico se selecciona preferentemente de entre ácido cítrico, ácido láctico, ácido acético y mezclas de los mismos, resultando más preferente el ácido cítrico.

Los ácidos inorgánicos pueden ser cualquier ácido inorgánico que sea de calidad de grado alimentario. Son ejemplos de ácidos inorgánicos el ácido fosfórico, el ácido fumárico, el ácido carbónico y las mezclas de los mismos, en las que el ácido fosfórico resulta más preferente.

30 La mayor parte del producto alimentario bebible que contiene gas de la presente invención consiste de una base líquida que puede ser cualquier líquido adecuado para formar una bebida. Preferentemente, la base líquida se selecciona de entre agua, zumo de fruta, pulpa de fruta, café, té, leche y derivados, bebidas a base de soja, extractos naturales, bebidas a base de chocolate, batidos y mezclas de los mismos, resultando más preferente el agua y los zumos de frutas.

35 Cualquier gas que resulte apropiado para fines alimentarios puede encontrarse contenido en el producto de la invención. Son gases adecuados, por ejemplo, CO₂, N₂, O₂, o incluso aire atmosférico que sería filtrado para cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria. Las mezclas de gases también resultan apropiadas.

40 Debe indicarse que CO₂ es el gas que ofrece las mejores propiedades en términos de disolución en la matriz alimentaria, especialmente en el caso de que se utilice pectina como el agente gelificante, de manera que el efecto de cambio de estado sin burbujas a estado con burbujas sea reversible.

45 En caso apropiado, el producto alimentario bebible con gas de la presente invención puede comprender además hasta 20% en peso, preferentemente entre 3,0 y 15,0, más preferentemente entre 10% y 13% en peso de por lo menos un azúcar natural. Son ejemplos de azúcares naturales, la sacarosa, todos los tipos de jarabe de glucosa o jarabe de fructosa. El azúcar natural puede sustituirse, en cantidades menores para obtener el mismo efecto edulcorante, por edulcorantes de alta intensidad, naturales o artificiales. Son ejemplos de edulcorantes de alta intensidad naturales, extractos vegetales como los extractos de Stevia o el rebaudiósido A. Son ejemplos de edulcorantes artificiales el aspartamo, el acesulfamo, la sucralosa, la sacarina, el neotamo y las mezclas de los mismos. Las mezclas de azúcares naturales y edulcorantes artificiales también resultan apropiadas.

50 Si se desea, el producto alimentario de la presente invención puede comprender además hasta 2,0% en peso, preferentemente entre 0,1% y 1,0% en peso, de un agente saborizante. Habitualmente el agente saborizante es un agente saborizante de grado alimentario o una combinación de ellos, utilizados en aplicaciones de refrescos. Son ejemplos de agentes saborizantes los seleccionados de entre saborizante de limón, saborizante de naranja, saborizante de frambuesa, saborizante de cola, saborizante de plátano, saborizante de café o saborizante de grosella.

60 El producto alimentario bebible que contiene gas de la presente invención puede ser un producto alimentario sin alcohol o un producto alimentario que contenga alcohol. En el caso de un producto alcohólico, se añade externamente un alcohol, tal como etanol. Un producto alimentario alcohólico puede contener hasta 10% en peso, preferentemente entre 4,5% y 8% en peso de etanol.

En una realización preferente de la presente invención el producto alimentario puede comprender además aditivos tales como vitaminas, minerales y probióticos.

5 El producto alimentario bebible que contiene gas de la presente invención puede ser una bebida, preferentemente una bebida carbonatada. Son ejemplos de refrescos carbonatados basados en agua, saborizados o no, los zumos de frutas, los zumos vegetales y un zumo de frutas alcohólico. Son productos adicionales de la presente invención las bebidas denominadas "listas para beber", tales como las mezclas espirituosas.

10 El producto alimentario bebible que contiene gas que presenta una estructura de gel fluido puede producirse mediante un procedimiento que utiliza la inyección de un gas líquido, tal como CO₂ líquido. El procedimiento comprende las etapas de mezcla, tratamiento térmico, inyección de gas, tiempo de mantenimiento, almacenamiento isobárico y rellenado isobárico.

15 En detalle, una manera de fabricar los productos alimentarios del a presente invención es un procedimiento, tal como se muestra en la figura 1, que comprende las etapas siguientes:

1. Mezcla

20 Los ingredientes, tales como pectina, un ácido y un líquido, y opcionalmente por lo menos uno de los edulcorantes y agentes saborizantes, se mezclan con agitación estándar en una mezcladora convencional.

2. Tratamiento térmico

25 A continuación, se lleva a cabo una pasteurización estándar de la mezcla anteriormente indicada. La temperatura se fija en 85°C a 140°C, preferentemente a aproximadamente 90°C durante un periodo de entre 10 s y 10 min., preferentemente de entre 6 y 8 min., seguido de una reducción de la temperatura de 8°C.

3. Inyección de gas

30 Se inyecta un gas, por ejemplo CO₂, en un dispositivo rotor-estátor a una temperatura continua de entre 2°C y 30°C, preferentemente de entre 6°C y 10°C. La cantidad de CO₂ inyectado se regula según el flujo del producto premezclado. Se proporciona una válvula de control de presión que garantiza el tiempo de mantenimiento y una absorción correcta del gas por el producto en la salida del sistema de rotor-estátor. La presión de trabajo en la válvula de control de presión es de entre 50 y 400 kPa, preferentemente de entre 80 y 200 kPa.

35 4. Tiempo de mantenimiento

Se proporciona esta etapa para garantizar una absorción correcta del gas en el líquido. En primer lugar lo anterior se consigue tras un contacto adecuado entre las dos fases. Se fija el tiempo de mantenimiento en un intervalo de entre 0,25 y 5 min., preferentemente de entre 0,5 y 2,5 min., y más preferentemente de entre 0,5 y 1,5 minutos.

5. Almacenamiento isobárico

45 El producto estabilizado se almacena en un tanque isobárico antes de la etapa de rellenado, con una presión en el espacio de cabeza de entre 50 kPa y 400 kPa. La temperatura se mantiene constante, siendo preferente una temperatura constante de 5°C. Más generalmente, se proporciona una válvula de control de presión en el sistema de fabricación, que garantiza el tiempo de mantenimiento y una absorción correcta del gas por el producto en la salida del sistema de rotor-estátor. La presión de trabajo en la válvula de control de presión es de entre 50 y 400 kPa, preferentemente de entre 80 y 200 kPa.

50 6. Rellenado isobárico

El rellenado se lleva a cabo con un sistema de rellenado isobárico que puede llevarse a cabo bajo condiciones asépticas. En el caso de que el rellenado se lleve a cabo en dispositivos no isobáricos, el producto final presentará un contenido de gas más bajo.

Tras rellenar finalmente el producto, éste se almacena a una temperatura de entre 2°C y 12°C durante como mínimo 45 días sin pérdida de gas y manteniendo la textura de gel.

60 En una realización preferente del procedimiento de la invención, en la etapa de mezcla, se utiliza un ácido seleccionado de entre ácidos orgánicos y ácidos inorgánicos, por ejemplo los indicados anteriormente y un líquido seleccionado de entre agua, zumo de fruta, pulpa de fruta, café, té, leche y derivados, bebidas basadas en soja, extractos naturales, bebidas a base de chocolate, batidos y mezclas de los mismos.

En la etapa de inyección de gas, puede utilizarse cualquier gas de grado alimentario. Preferentemente se utiliza un flujo de CO₂ para producir un producto alimentario bebible carbonatado de la invención que muestra un excelente efecto de burbujas.

5 El producto de la presente invención se utiliza para rellenar recipientes adecuados, tales como botellas y vasos realizados en vidrio, aluminio o plástico. Tras el rellenado, los recipientes se sellan herméticamente al aire según procedimientos estándares.

10 El procedimiento descrito proporciona un producto alimentario estable que contiene gas, que presenta una estructura de gel fluido. El producto presenta un agradable efecto chispeante al ser consumido como bebida. El producto se mantiene estable en el recipiente durante como mínimo 45 días en ambientes refrigerados a una temperatura de entre 2°C y 12°C.

A continuación se ilustra la invención mediante un ejemplo no limitativo.

15 Se mezclan los ingredientes siguientes en las proporciones indicadas:

Ingredientes	Dosis	%
Agua	52,03	86,58%
Azúcar blanco	7,18	11,95%
Pectina	0,66	1,10%
Ácido cítrico	0,13	0,22%
Saborizante de frambuesa ref. 288264	0,09	0,15%

Se mezclan los ingredientes bajo agitación estándar a una temperatura de aproximadamente 30°C.

20 El pH del producto (mezcla) en esta etapa se encuentra comprendido en el mismo intervalo de pH del producto final, pH de entre 3 y 4,5.

25 Tras la mezcla, se lleva a cabo una pasteurización estándar a una temperatura de 92°C durante 6 minutos, seguido de una reducción de temperatura de 8°C.

30 A continuación, se inyecta CO₂ en un dispositivo rotor-estátor a una temperatura continua de 8°C. La cantidad de CO₂ inyectado se regula según el flujo del producto premezclado. La presión de trabajo en la válvula de control de presión es de 100 kPa. La concentración final de gas CO₂ en el producto es de entre 1,5 y 5 g/l (medido con un aparato Steinfurth).

Seguidamente se somete a un tiempo de mantenimiento (tiempo de estabilización) durante un periodo de 45 segundos.

35 Se almacena el producto en un tanque isobárico que presenta una presión en el espacio de cabeza de 100 kPa. A continuación, se utiliza el producto para rellenar botellas de plástico utilizando un sistema de rellenado isobárico. Los productos embotellados se almacenan a 5°C.

40 El producto ha sido sometido a ensayo y se ha encontrado que es una bebida refrescante de sabor a frambuesa que presenta una agradable sensación en boca chispeante al ser consumido.

Debe entenderse que diversos cambios y modificaciones a las realizaciones actualmente preferentes resultarán evidentes al experto en la materia.

45

REIVINDICACIONES

1. Producto alimentario bebible que contiene gas, que presenta una textura de gel fluido que comprende entre 0,5% y 2,5% en peso de pectina a modo de agente gelificante, entre 0,1% y 0,5% en peso de un ácido, entre 80% y 90% en peso de un líquido, y un gas, en el que el pH del producto alimentario se encuentra comprendido en el intervalo de entre 2,5 y 6,0, en el que el gas se disuelve en la matriz de gel de manera que dicho producto presenta un estado sin burbujas y una sensación en boca chispeante y el volumen de gas en el producto es inferior a 10 g/l.
2. Producto alimentario según la reivindicación 1, en el que dicho gas disuelto se desgasifica con la agitación manual o agitación mecánica similar, de manera que el volumen de gas no disuelto es inferior a 10 g/l de producto y dicho producto presenta una sensación en boca chispeante.
3. Producto alimentario según la reivindicación 1, en el que dicho gas no disuelto puede redisolverse en el producto mediante la reducción de la temperatura de dicho producto a un valor de entre 0°C y 20°C.
4. Producto alimentario según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el pH se encuentra comprendido en el intervalo de entre 2,5 y 5.
5. Producto alimentario según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el ácido es un ácido orgánico o inorgánico.
6. Producto alimentario según la reivindicación 5, en el que el ácido orgánico se selecciona de entre ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico y mezclas de los mismos.
7. Producto alimentario según la reivindicación 5, en el que el ácido inorgánico se selecciona de entre ácido fosfórico, ácido carbónico y mezclas de los mismos.
8. Producto alimentario según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en el que el gas se selecciona de entre CO₂, N₂, O₂, aire y mezclas de los mismos.
9. Producto alimentario según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, en el que el líquido se selecciona de entre agua, zumo de fruta, pulpa de fruta, café, té, leche y derivados, bebidas a base de soja, extractos naturales, bebidas a base de chocolate, batidos y mezclas de los mismos.
10. Producto alimentario según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, que comprende además hasta 20% en peso de un azúcar.
11. Procedimiento para la preparación de un producto alimentario bebible que contiene gas, que presenta una textura de gel fluido, que comprende las etapas de:
 - mezclar entre 0,5% y 2,5% en peso de pectina a modo de agente gelificante, entre 0,1% y 0,5% en peso de un ácido, entre 80% y 90% en peso de un líquido, y opcionalmente por lo menos uno de entre edulcorantes y agentes saborizantes,
 - pasteurizar la mezcla,
 - inyectar un gas para formar un producto que contiene gas,
 - mantener el producto que contiene gas durante un periodo de entre 0,25 y 5 minutos,
 - almacenar el producto bajo condiciones isobáricas,
 - y
 - rellenar con el producto recipientes bajo condiciones isobáricas.
12. Procedimiento según la reivindicación 11, en el que la inyección de gas se lleva a cabo a una presión de entre 50 y 400 kPa.
13. Procedimiento según la reivindicación 11 ó 12, en el que, en la etapa de mezcla, se utiliza un ácido seleccionado de entre ácidos orgánicos e inorgánicos, y un líquido seleccionado de entre agua, zumo de fruta, pulpa de fruta, café, té, leche y derivados, bebidas a base de soja, extractos naturales, bebidas a base de chocolate, batidos y mezclas de los mismos.

Fig. 1

