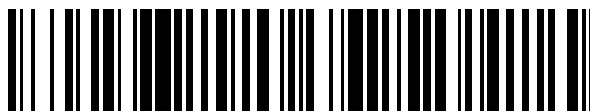


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 456 704**

51 Int. Cl.:

A23L 2/60 (2006.01)

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **13.03.2008 E 12000973 (3)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **19.03.2014 EP 2460419**

54 Título: **Bebida que tiene edulcorantes naturales con uno o más componentes de estevia y fuente de baya**

30 Prioridad:

14.03.2007 US 686189

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

23.04.2014

73 Titular/es:

**THE CONCENTRATE MANUFACTURING
COMPANY OF IRELAND (100.0%)
Corner House 20 Parliament Street
Hamilton HM 12, BM**

72 Inventor/es:

LEE, THOMAS

74 Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

ES 2 456 704 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 que tiene edulcorantes naturales con uno o más componentes de estevia y fuente de baya

Campo técnico.

5 Esta invención está definida mediante las reivindicaciones y se refiere a bebidas y otros productos de bebidas, tales como concentrados de bebidas, etc. En particular, esta invención se refiere a bebidas y otros productos de bebidas que tienen formulaciones adecuadas para responder a la demanda del mercado de bebidas con características nutricionales o perfiles de sabor alternativos.

Antecedentes.

10 Desde hace mucho tiempo se ha sabido producir bebidas de diversas formulaciones. Son deseables formulaciones nuevas y mejoradas para responder a los cambios que el mercado demanda. En particular, hay percepción (real, como muchos productos en el mercado) de demanda del mercado de bebidas que tienen características nutricionales alternativas, incluyendo, por ejemplo, contenido calórico alternativo. También, hay percepción de demanda del mercado de bebidas que tienen perfiles de sabor alternativos, incluyendo buen sabor, sensación en la boca, etc. Además, hay interés del consumidor por bebidas y otros productos de bebidas, tales como concentrados
15 de bebidas, cuyas formulaciones hacen mayor uso de ingredientes naturales, esto es, ingredientes destilados, extraídos, concentrados u obtenidos de modo similar a partir de plantas cultivadas u otras fuentes que se dan de manera natural, sin procesado o limitado.

El desarrollo de nuevas formulaciones de bebida, por ejemplo, nuevas formulaciones de bebidas que emplean edulcorantes alternativos, saborizantes, agentes que realzan el sabor y similares, presentan desafíos en el logro de
20 sabores amargos y otros sabores a rancio asociados. Además, tales desafíos normalmente están presentes en nuevas formulaciones de bebidas desarrolladas para perfiles alternativos nutricionales y/o de sabor. También, hay necesidad de nuevas formulaciones de bebida que puedan responder satisfactoriamente a la combinación de objetivos que incluyen características nutricionales, sabor, tiempo de almacén, y otros objetivos.

El desarrollo de nuevas formulaciones de bebida se ha encontrado con obstáculos. Por ejemplo, la patente de EEUU número 4.956.191 sugiere que las bebidas carbonatadas que contienen combinaciones de sacarina o el extracto de estevia con aspartamo tienden a ser menos placenteras organolépticamente que las que contienen azúcar.

También se describen composiciones de bebidas en la patente de EEUU 2006/286259 y EP 1364587.

Por lo tanto es un objeto de la presente invención, que está definido en las reivindicaciones, proporcionar bebidas y otros productos de bebidas tales como concentrados de bebidas, etc. Es un objeto de al menos ciertas realizaciones
30 de la invención (esto es, no necesariamente todas las realizaciones de la invención) proporcionar bebidas y otros productos de bebidas que tengan propiedades de sabor deseables. Es un objeto de al menos ciertas realizaciones (pero no necesariamente todas) de la invención proporcionar bebidas y otros productos de bebidas que tengan formulaciones mejoradas. Es un objeto de al menos ciertas realizaciones (pero no necesariamente todas) de la invención proporcionar bebidas y otros productos de bebidas que tengan formulaciones que incorporen edulcorantes
35 no nutritivos y que sean adecuados para responder a la demanda del mercado de características nutricionales o perfiles de sabor alternativos en bebidas. Estos y otros objetos, características y ventajas de la invención o de ciertas realizaciones de la invención serán evidentes para los expertos en la técnica a partir de las siguientes revelaciones y descripción de las realizaciones de ejemplo.

Compendio.

40 La presente invención está definida mediante las reivindicaciones y proporciona un producto de bebida carbonatada, con sabor a cola, que comprende agua carbonatada, un glicósido de esteviol, ácido fosfórico, colorante de caramelo, sabor a cola, y un componente de baya, en el que el componente de baya está presente en una cantidad suficiente para enmascarar, anular, atenuar o reducir el sabor amargo, el regusto amargo o la nota a rancio desagradable del glicósido de esteviol. También se proporciona un concentrado de bebida que comprende un glicósido de esteviol,
45 colorante de caramelo, ácido fosfórico, sabor a cola, y un componente de baya, en el que el componente de baya está presente en una cantidad suficiente para enmascarar, anular, atenuar o reducir el sabor amargo, el regusto amargo o la nota a rancio desagradable del glicósido de esteviol. Finalmente, una bebida que comprende el concentrado anterior y un diluyente que es agua.

Según un primer aspecto, los productos de bebida, como se definen mediante las reivindicaciones, incluyen al
50 menos un glicósido de esteviol, por ejemplo rebaudiósidos tales como rebaudiósido A, esteviósido, etc., y un componente de baya. En ciertas realizaciones de ejemplo, el componente de baya es baya entero, una parte de baya entero (por ejemplo, uno o más de zumo, pulpa, piel, mesocarpio, semillas y tallos) y un derivado de una baya (por ejemplo, un extracto o una fracción). El componente de baya puede ser, por ejemplo, zumo de baya, concentrado de zumo de baya, extracto de zumo de baya, zumo de baya en polvo, zumo de baya liofilizado, fruta de
55 baya en polvo, baya en polvo liofilizado y/o aceite de semilla de baya, y una mezcla de cualquiera de ellos. En ciertas realizaciones de ejemplo, el glicósido de esteviol se selecciona a partir del grupo que consiste en un

esteviósido, un esteviolbíosido, dulcósido A y un rebaudiósido (por ejemplo, uno o más de rebaudiósido A, rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósido D, y rebaudiósido E). En ciertas realizaciones de ejemplo, el producto de bebida es una bebida sin alcohol carbonatada, una bebida sin alcohol no carbonatada, una fuente de bebida, una bebida instantánea congelada, una bebida de café, una bebida de té, una bebida láctea, un agua con sabor, un agua enriquecida, un zumo de fruta, una bebida con sabor a zumo de fruta, una bebida de deportistas, o una bebida con alcohol. En ciertas realizaciones de ejemplo, el componente de baya es uno o más de acerola (cereza acerola), manzanita, mora, endrina, boysenberri, cereza, cereza de Virginia, mora de los pantanos, arándano rojo, uva de corinto, azufaifo, zarzamora, saúco, uva, limoncillo, arándano negro, loganberri, olalia, morera, pasa, baya de pradera, frambuesa, saskatun, salmonberri, espino cervical de mar, fresa, timbleberri, fruta del dragón, frambuesa de vino y mirtilo. En ciertas realizaciones, el componente de baya es de una baya seleccionada del grupo que consiste en una o más de arándano rojo, fresa, endrina, frambuesa, uva de corinto, uva, limoncillo, zarzamora, boysenberri, olalia, loganberri, mora de los pantanos, frambuesa de vino, salmonberri, timbleberri, manzanita, mirtilo, arándano negro y saúco. En ciertas realizaciones de ejemplo, el componente de baya proporciona uno o más antioxidantes, uno o más conservantes, uno o más estabilizantes, uno o más componentes que enmascaran el sabor o sus combinaciones. Estos y otros ingredientes opcionales y alternativos se describen más a continuación.

Según un primer aspecto, los productos de bebida, como se define mediante las reivindicaciones, incluyen al menos un glicósido de esteviol, por ejemplo, rebaudiósidos tales como Rebaudiósido A, esteviósido, etc., y un componente de baya. En ciertas realizaciones de ejemplo, el componente de baya es baya entera, una parte de una baya entera (por ejemplo, uno o más de zumo, pulpa, piel, mesocarpio, semillas y tallos) y un derivado de una baya (por ejemplo, un extracto o una fracción). El componente de baya puede ser, por ejemplo, zumo de baya, concentrado de zumo de baya, extracto de zumo de baya, zumo de baya en polvo, zumo de baya liofilizado, fruta de baya en polvo, baya en polvo liofilizado y/o aceite de semilla de baya, y una mezcla de cualquiera de ellos. En ciertas realizaciones de ejemplo, el glicósido de esteviol es rebaudiósido A. En ciertas realizaciones de ejemplo, el producto de bebida además comprende al menos un glicósido de esteviol que se selecciona a partir del grupo que consiste en un esteviósido, un esteviolbíosido, dulcósido A y un rebaudiósido (por ejemplo, uno o más de rebaudiósido A, rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósido D, y rebaudiósido E). En ciertas realizaciones de ejemplo, el producto de bebida es una bebida sin alcohol carbonatada, una bebida sin alcohol no carbonatada, una fuente de bebida, una bebida instantánea congelada, una bebida de café, una bebida de té, una bebida láctea, un agua con sabor, un agua enriquecida, un zumo de fruta, una bebida de zumo de fruta con sabor, una bebida de deportistas, o una bebida con alcohol. En ciertas realizaciones de ejemplo, el componente de baya es uno o más de acerola (cereza de acerola), manzanita, mora, endrina, boysenberri, cereza, cereza de Virginia, mora de los pantanos, arándano rojo, uva de corinto, azufaifo, zarzamora, saúco, uva, limoncillo, arándano negro, loganberri, olalia, morera, pasa, baya de pradera, frambuesa, saskatun, salmonberri, espino cervical de mar, fresa, timbleberri, fruta del dragón, frambuesa de vino y mirtilo. En ciertas realizaciones, el componente de baya es de una baya seleccionada del grupo que consiste en una o más de arándano rojo, fresa, endrina, frambuesa, uva de corinto, uva, limoncillo, zarzamora, boysenberri, olalia, loganberri, mora de los pantanos, frambuesa de vino, salmonberri, timbleberri, manzanita, mirtilo, arándano negro y saúco. Barbados En ciertas realizaciones de ejemplo, el componente de baya proporciona uno o más antioxidantes, uno o más conservantes, uno o más estabilizantes, uno o más componentes que enmascaran el sabor o sus combinaciones. Estos y otros ingredientes opcionales y alternativos se describen más a continuación.

Según otro aspecto de la invención, se proporcionan productos de bebida, como se definen mediante las reivindicaciones, que incluyen al menos un glicósido de esteviol, un edulcorante artificial y un componente de baya, en el que el componente de baya se selecciona a partir de los descritos en el párrafo anterior. En ciertas realizaciones de ejemplo, el glicósido de esteviol se selecciona a partir del grupo que consiste en esteviósido, un esteviolbíosido, dulcósido A y un rebaudiósido (por ejemplo, uno o más de A, rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósido D, y rebaudiósido E). En ciertas realizaciones de ejemplo el edulcorante artificial es aspartamo, neotamo, alitamo, sacarina sódica, sacarina cálcica, acelsufamo de potasio, ciclamato sódico, ciclamato cálcico, dihidrochalcona neohesperidina, y sacarosa. En ciertas realizaciones de ejemplo, el producto de bebida es una bebida sin alcohol carbonatada, una bebida sin alcohol no carbonatada, una fuente de bebida, una bebida instantánea congelada, una bebida de café, una bebida de té, una bebida láctea, un agua con sabor, un agua enriquecida, un zumo de fruta, una bebida de zumo de fruta con sabor, una bebida de deportistas, o una bebida con alcohol. En ciertas realizaciones del ejemplo, el componente de baya es cualquiera de los descritos en el párrafo anterior. En ciertas realizaciones de ejemplo, el componente de baya contiene uno o más antioxidantes, uno o más conservantes, uno o más estabilizantes, uno o más compuestos que enmascaran el sabor o sus combinaciones. Estos y otros ingredientes opcionales y alternativos se describen más a continuación.

Según otro aspecto, se proporcionan productos de bebida, como se definen mediante las reivindicaciones, que incluyen al menos un glicósido de esteviol (por ejemplo, rebaudiósido A), un edulcorante artificial y un componente de baya, en el que el componente de baya se selecciona a partir de los descritos en el párrafo anterior. En ciertas realizaciones de ejemplo, el producto de bebida comprende además un glicósido de esteviol seleccionado a partir del grupo que consiste en esteviósido, un esteviolbíosido, dulcósido A y un rebaudiósido (por ejemplo, uno o más de A, rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósido D, y rebaudiósido E). En ciertas realizaciones de ejemplo el edulcorante artificial es aspartamo, neotamo, alitamo, sacarina sódica, sacarina cálcica, acelsufamo de potasio, ciclamato sódico, ciclamato cálcico, dihidrochalcona neohesperidina, y sacarosa. En ciertas realizaciones de ejemplo, el producto de bebida es una bebida sin alcohol carbonatada, una bebida sin alcohol no carbonatada, una

fuelle de bebida, una bebida instantánea congelada, una bebida de café, una bebida de té, una bebida láctea, un agua con sabor, un agua enriquecida, un zumo de fruta, una bebida de zumo de fruta con sabor, una bebida de deportistas, o una bebida con alcohol. En ciertas realizaciones del ejemplo, el componente de baya es cualquiera de los descritos en el párrafo anterior. En ciertas realizaciones de ejemplo, el componente de baya contiene uno o más antioxidantes, uno o más conservantes, uno o más estabilizantes, uno o más compuestos que enmascaran el sabor o sus combinaciones. Estos y otros ingredientes opcionales y alternativos se describen más a continuación.

Según otro aspecto, se proporcionan productos de bebida en la forma de concentrados de bebida, como se define mediante las reivindicaciones, que incluyen al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya. En ciertas realizaciones de ejemplo estos ingredientes se seleccionan a partir de diversas alternativas descritas anteriormente.

10 Descripción detallada de ciertas realizaciones de ejemplo.

La presente invención se define mediante las reivindicaciones y proporciona un producto de bebida carbonatada con sabor a cola que comprende agua carbonatada, un glicósido de esteviol, ácido fosfórico, colorante de caramelo, sabor a cola, y un componente de baya, en el que el componente de baya está presente en una cantidad suficiente para enmascarar, anular, atenuar o reducir el sabor amargo, el regusto a amargo o la nota a rancio desagradable del glicósido de esteviol. También se proporciona un concentrado de bebida que comprende un glicósido de esteviol, colorante de caramelo, ácido fosfórico, sabor a cola, y un componente de baya, donde el componente de baya está presente en una cantidad suficiente para enmascarar, anular, atenuar o reducir el sabor amargo, el regusto a amargo o la nota a rancio desagradable del glicósido de esteviol. Finalmente, una bebida que comprende el concentrado anterior y un diluyente que es agua.

Se pueden añadir edulcorantes adicionales (es decir, más y/u otro). Típicamente se pueden añadir saborizantes, electrolitos, vitaminas, zumos de fruta u otros productos de fruta, saborizantes, agentes enmascarantes y similares, realzantes de sabor y/o carbonatación a cualquier formulación de bebida según esta descripción, para variar el sabor, sensación en la boca, características nutricionales, etc. En general, una bebida según esta descripción típicamente comprende al menos agua, edulcorante, componente de baya y, opcionalmente, acidulante y saborizante. Ejemplos de saborizantes que pueden ser adecuados al menos para ciertas formulaciones de esta descripción incluyen saborizante de cola, saborizante de cítrico, saborizante a especias y otros. Se puede añadir carbonatación en la forma de dióxido de carbono para efervescencia. Se pueden añadir conservantes si se desea, dependiendo de los otros ingredientes, técnica de producción, tiempo de almacén, etc. Opcionalmente, se puede añadir cafeína. Ciertas realizaciones de ejemplo de las bebidas que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya son bebidas carbonatadas con sabor a cola, de forma característica contienen agua carbonatada, edulcorante, extracto de nuez de cola y/o otros saborizantes de cola, colorantes de caramelo, ácido fosfórico y opcionalmente otros ingredientes. Los expertos en la técnica reconocerán otros ingredientes adicionales y alternativos dados los beneficios de esta descripción.

Los productos de bebida descritos en la presente memoria incluyen bebidas, es decir, formulaciones líquidas para beber instantáneas, concentrados de bebida y similares. Las bebidas incluyen, por ejemplo, bebidas sin alcohol carbonatadas y no carbonatadas, fuentes de bebida, bebidas instantáneas congeladas, bebidas de café, bebidas de té, bebidas lácteas, bebidas sin alcohol en polvo, así como concentrados líquidos, aguas saboreadas, aguas enriquecidas, zumos de fruta, bebidas con sabor a zumo de fruta, bebidas de deportistas, y bebidas con alcohol. Los términos "concentrado de bebida" y "jarabe" se usan indistintamente a lo largo de esta descripción. Al menos ciertas realizaciones de ejemplo de los concentrados de bebida que se contemplan se preparan con un volumen inicial de agua al que se añaden ingredientes adicionales. Se pueden formar composiciones de bebida de alta graduación a partir de concentrados de bebida añadiendo volúmenes de agua al concentrado de modo que el concentrado se diluya hasta dar una bebida de alta graduación. Típicamente, por ejemplo, las bebidas de alta graduación se pueden preparar a partir de concentrados combinando aproximadamente 1 parte de concentrado con entre aproximadamente 3 a aproximadamente 7 partes de agua. En ciertas realizaciones de ejemplo la bebida de alta graduación se prepara combinando una parte de concentrado con 5 partes de agua. En ciertas realizaciones de ejemplo el agua adicional usada para formar las bebidas de alta graduación es agua carbonatada. En otras ciertas realizaciones, se prepara una bebida de alta graduación directamente sin la formación de un concentrado y posterior dilución.

Los expertos en la técnica entenderán que, por conveniencia, algunos ingredientes están descritos en la presente memoria por referencia de la forma original del ingrediente en el que se usa en formular o producir el producto de bebida. Tal forma original del ingrediente puede diferir de la forma en la que el ingrediente se encuentra en el producto de bebida terminado. Así, por ejemplo, en ciertas realizaciones de ejemplo de los productos de bebida según la presente descripción, un glicósido de esteviol y un componente de baya típicamente estarán significativamente disueltos homogéneamente y dispersos en la bebida. Así mismo, otros ingredientes identificados como un sólido, concentrado (por ejemplo, concentrado de zumo), etc. típicamente se dispersarían homogéneamente en la bebida o en el concentrado de bebida, en vez de permanecer en su forma original. Así, en referencia a la forma de un ingrediente de una formulación de producto de bebida no debería tomarse como una limitación de la forma del ingrediente en el producto de bebida, si no como un medio conveniente de describir el ingrediente como un componente aislado de la formulación del producto.

El agua es un ingrediente básico en las bebidas descritas en la presente memoria, siendo típicamente la parte de líquido vehículo o primario en el que se disuelven, emulsionan, suspenden o dispersan el resto de los ingredientes. Se puede usar agua purificada en la fabricación de ciertas realizaciones de las bebidas descritas en la presente memoria, y se puede usar agua de una calidad de bebida estable para no afectar adversamente el sabor, olor o apariencia de la bebida. El agua normalmente puede ser transparente, sin color, sin minerales, sabores y olores que rechazar, sin materia orgánica, baja en alcalinidad y de calidad microbiológica aceptable en base a los estándares que se aplican en la industria y gobiernos en el momento de producir la bebida. En ciertas realizaciones típicas, el agua está presente a un nivel de aproximadamente 80% a aproximadamente 99,9% en peso de la bebida. En al menos ciertas realizaciones de ejemplo el agua usada en bebidas y concentrados descritos en la presente memoria es "agua tratada", que se refiere a agua que se ha tratado para reducir los sólidos disueltos totales del agua antes de complementos adicionales, por ejemplo, con calcio como se describe en la patente de EEUU número 7.052.725. Los métodos para producir agua tratada son conocidos por los expertos en la técnica e incluyen desionización, destilación, filtración y ósmosis inversa ("o-i"), entre otros. Los términos "agua tratada", "agua purificada", "agua desmineralizada", "agua destilada" y "agua o-i" generalmente se entiende que son sinónimos en esta discusión, se refiere a agua de la que se ha eliminado significativamente todo el contenido mineral, normalmente contiene no más de aproximadamente 500 ppm de sólidos disueltos totales, por ejemplo, 250 ppm de sólidos disueltos totales.

Los edulcorantes adecuados para usar en diversas realizaciones de ejemplo de los productos de bebida descritos en la presente memoria, además de glicósido de esteviol, incluyen edulcorantes naturales y artificiales o sintéticos, incluyendo una combinación de cualquiera de ellos. Edulcorantes y combinaciones de edulcorantes adecuados se seleccionan por las características nutricionales adecuadas, perfil de sabor para la bebida, sensación en la boca y otros factores organolépticos. Como se usa en la presente memoria, "gusto" se refiere a una combinación de percepción de dulzor, efectos temporales de percepción de dulzor, es decir, inicio y duración, sabores a rancio, por ejemplo, amargor y sabor metálico, percepción residual (retrogusto) y percepción táctil, por ejemplo, cuerpo y espesor. Como se usa en la presente memoria, una formulación de bebida "plena de calorías" es una completamente edulcorada con un edulcorante nutritivo. El término "edulcorante nutritivo" generalmente se refiere a edulcorantes que proporcionan contenido calórico significativo en cantidades de uso típicas, por ejemplo más de aproximadamente 5 calorías por 236 ml (8 onzas) de ración de bebida. Como se usa en la presente memoria, un "edulcorante potente" significa un edulcorante que tiene al menos dos veces más dulzor que el azúcar, esto es, un edulcorante que en base a peso requiere no más de la mitad de peso de azúcar para lograr un dulzor equivalente. Por ejemplo, un edulcorante potente puede requerir menos de una mitad del peso de azúcar para lograr un dulzor equivalente en una bebida edulcorada hasta un nivel de 10 grados Brix con azúcar. Edulcorantes potentes incluyen tanto edulcorantes nutritivos (por ejemplo, concentrados de zumo Lo Han Guo) y no nutritivos (por ejemplo, típicamente, Lo Han Guo en polvo), Rebaudiósido A, etc. Lo Han Guo es un edulcorante potente que se puede proporcionar como un edulcorante nutritivo natural o no nutritivo natural. Por ejemplo, el concentrado de zumo Lo Han Guo puede ser un edulcorante nutritivo, y Lo Han Guo en polvo puede ser un edulcorante no nutritivo.

Además, los edulcorantes potentes incluyen tanto edulcorantes potentes naturales (por ejemplo, glicósidos de esteviol, Lo Han Guo, etc) como edulcorantes potentes artificiales (por ejemplo, neotamo, etc). Sin embargo, para productos de bebida naturales descritos en la presente memoria, solo se usan edulcorantes potentes naturales. Los datos comúnmente aceptados para ciertos edulcorantes potentes incluyen, por ejemplo,

Ciclamato	30 veces tan dulce como azúcar
Esteviósido	100-250 veces tan dulce como azúcar
Mogrosido V	100-300 veces tan dulce como azúcar
Rebaudiósido A	150-300 veces tan dulce como azúcar
Acesulfamo-A	200 veces tan dulce como azúcar
Aspartamo	200 veces tan dulce como azúcar
Sacarina	300 veces tan dulce como azúcar
Neohesperidina dihidrochalcona	300 veces tan dulce como azúcar
Sacarosa	600 veces tan dulce como azúcar
Neotamo	8.000 veces tan dulce como azúcar

Los edulcorantes adicionales adecuados para al menos ciertas realizaciones de ejemplo de los productos de bebida descritos en la presente memoria, además del glicósido de esteviol, incluyen, por ejemplo, sorbitol, manitol, xilitol, glicirricina, neohesperidina dihidrochalcona, D-tagatosa, eritritol, (mesoeritritol es eritritol), malitol, maltosa, lactosa, fructo-oligosacáridos, Lo Han Guo, acesulfamo K, aspartamo, sacarosa, sacarina, xilosa, arabinosa, isomalta,

lactitol, maltitol, trehalosa, y ribosa, y edulcorantes de proteína tales como taumatina, monatin, monellin, brazein, L-alanina y glicina.

5 Como se discute más a continuación, edulcorantes nutritivos naturales de ejemplo adecuados para algunas o todas las realizaciones de los productos de bebida descritos en la presente memoria incluyen edulcorantes nutritivos, naturales, cristalinos o líquidos tales como concentrado de zumo Lo Han Guo, sacarosa, fructosa, glucosa, jarabe de glucosa-fructosa a partir de fuentes naturales tales como manzana, chicoria, miel, etc, por ejemplo, jarabe de maíz rico en fructosa, azúcar invertido, jarabe de arce, azúcar de arce, miel, melaza de azúcar moreno, por ejemplo melazas de caña, tal como melaza primaria, melaza secundaria, melazas negra, y melazas de remolacha azucarera, jarabe de sorgo, y/o otros y mezclas de cualquiera de ellos. Edulcorantes artificiales de ejemplo para usar para algunas o todas de las realizaciones de los productos de bebida descritos en la presente memoria incluyen sacarina, ciclamato, aspartamo, otros dipéptidos, acelsulfamo potásico, y tales otros edulcorantes potentes artificiales, y mezclas de cualquiera de ellos como se discute a continuación. Edulcorantes potentes naturales no nutritivos de ejemplo adecuados para usar como un edulcorante adicional opcional en algunas o todas las realizaciones de las bebidas descritas en la presente memoria, comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya descrito en la presente memoria incluye Lo Han Guo en polvo y componentes relacionados, y mezclas de cualquiera de ellos, como se discute a continuación. También, en al menos ciertas realizaciones de ejemplo de los productos de bebida descritos en la presente memoria, combinaciones de uno o más edulcorantes nutritivos naturales y/o uno o más de edulcorantes artificiales con uno o más de glicósidos de esteviol se usan para proporcionar el dulzor y otros aspectos del perfil de sabor deseado y características nutritivas. También se reconocerá que tales ciertos edulcorantes actuarán, o bien en adición o en vez de, como agentes de sabor, enmascarantes o similar en diversas realizaciones de los productos de bebida descritos en la presente memoria, por ejemplo, cuando se usan en cantidades por debajo de su (o sus) límite de percepción de dulzor en la bebida en cuestión.

25 El edulcorante(s) usado en los productos de bebida descritos en la presente memoria son consumibles comestibles adecuados para consumir en bebidas. Por “consumibles comestibles” se entiende un alimento o bebida o un ingrediente de un alimento o bebida para consumo humano o animal. El edulcorante o agente edulcorante se percibe como dulce mediante el sentido del gusto. La percepción de agentes saborizantes y agentes edulcorantes puede depender en algún grado de la interrelación de elementos. El sabor y el dulzor también se pueden percibir separadamente, es decir, la percepción del sabor y dulzor pueden ambos ser dependientes entre ellos y ser independientes entre ellos. Por ejemplo, cuando se usa una cantidad grande de un agente saborizante, una pequeña cantidad de un agente edulcorante se puede percibir inmediatamente y viceversa. Así, la interacción oral y olfativa entre un agente saborizante y un agente edulcorante puede implicar la interrelación de elementos.

35 El glicósido(s) de esteviol está presente en al menos ciertas realizaciones de ejemplo en una cantidad desde aproximadamente 0,1% a aproximadamente 20% en peso de la bebida, típicamente de aproximadamente 6% a aproximadamente 16% en peso, dependiendo del nivel deseado de dulzor para la bebida. Para lograr la uniformidad, textura y sabor de la bebida deseada, se pueden usar azúcares líquidos como se usan normalmente en la industria de bebidas con el glicósido de esteviol. Normalmente tales edulcorantes normalizados están libres de trazas de sólidos no azúcares que podrían afectar adversamente el sabor, color o consistencia de la bebida.

40 Como se usa en la presente memoria, “sabor” se refiere a una combinación de percepción de dulzor, efectos temporales de percepción de dulzor, es decir, inicio y duración, sabores a rancio, por ejemplo, amargor y sabor metálico, percepción residual (retrogusto) y percepción táctil, por ejemplo, cuerpo y espesor. Como se usa en la presente memoria, una formulación de bebida “plena de calorías” es una completamente edulcorada con un edulcorante nutritivo. El término “edulcorante nutritivo” generalmente se refiere a edulcorantes que proporcionan contenido calórico significativo en cantidades de uso típicas, por ejemplo, más de aproximadamente 5 calorías por 236 ml (8 onzas) por ración de bebida. Como se usa en la presente memoria, un “edulcorante potente” significa un edulcorante que es al menos dos veces tan dulce como el azúcar, esto es, un edulcorante que en base a peso requiere no más de la mitad de peso de azúcar para lograr un dulzor equivalente. Por ejemplo, un edulcorante potente puede requerir menos de una mitad del peso de azúcar para lograr un dulzor equivalente en una bebida edulcorada hasta un nivel de 10 grados Brix con azúcar. Edulcorantes potentes incluyen tanto edulcorantes nutritivos (por ejemplo, concentrados de zumo Lo Han Guo) y no nutritivos (por ejemplo, típicamente, Lo Han Guo en polvo). Además, los edulcorantes potentes incluyen tanto edulcorantes potentes naturales (por ejemplo, glicósidos de esteviol, Lo Han Guo, etc) como edulcorantes potentes artificiales (por ejemplo, neotamo, etc). Sin embargo, para productos de bebida naturales descritos en la presente memoria, solo se usan edulcorantes potentes naturales. Los datos comúnmente aceptados para ciertos edulcorantes potentes incluyen, por ejemplo,

Ciclamato	30 veces tan dulce como azúcar
Esteviósido	100-250 veces tan dulce como azúcar
Mogrosido V	100-300 veces tan dulce como azúcar
Rebaudiósido A	150-300 veces tan dulce como azúcar
Acelsulfamo-A	200 veces tan dulce como azúcar

ES 2 456 704 T3

Aspartamo	200 veces tan dulce como azúcar
Sacarina	300 veces tan dulce como azúcar
Neohesperidina dihidrochalcona	300 veces tan dulce como azúcar
Sacarosa	600 veces tan dulce como azúcar
Neotamo	8.000 veces tan dulce como azúcar

Como se usa en la presente memoria, un “edulcorante no nutritivo” es uno de los que no proporciona contenido calórico significativo en cantidades de uso típicas, es decir, es uno que imparte menos de 5 calorías por 236 ml (8 onzas) de ración de bebida para lograr el equivalente de dulzor de 10° Brix de azúcar. Como se usa en la presente memoria, “bebida baja en calorías” significa una bebida que tiene al menos 25% de reducción de calorías por 236 ml (8 onzas) de ración de bebida comparado con la versión de completa de calorías, típicamente una versión completa de calorías previamente comercializada. Como se usa en la presente memoria, una bebida “baja en calorías” tiene menos de 40 calorías por 236 ml (8 onzas) de ración de bebida. Como se usa en la presente memoria, “zero calorías” o “dieta” significa que tiene menos de 5 calorías por ración, por ejemplo, por 236 ml (8 onzas) para bebidas.

Edulcorantes potentes no nutritivos artificiales y adicionales naturales son adecuados para usar en al menos ciertas realizaciones de ejemplo de las bebidas descritas en la presente memoria que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya. Tales edulcorantes potentes artificiales incluyen edulcorantes con base peptídica, por ejemplo, aspartamo, neotamo, y alitamo, y edulcorantes con base no peptídica, por ejemplo, sacarina sódica, sacarina cálcica, acelsulfamo potásico, ciclamato sódico, ciclamato cálcico, neohesperidina dihidrochalcona, y sacarosa. Alitamo puede ser menos deseable para bebidas que contienen caramelo donde se sabe que forma un precipitado. Edulcorantes potentes adicionales naturales no nutritivos incluyen, por ejemplo, Lo Han Guo, y compuestos relacionados. Los edulcorantes muy potentes, no nutritivos típicamente se emplean a un nivel de miligramos por onza de fluido de bebida, según su poder de dulzor, cualquier normativa aplicable en el país donde se comercializa la bebida la bebida, el nivel deseado de dulzor de la bebida, etc. Estará dentro de la capacidad de los expertos en la técnica, dado el beneficio de esta descripción, seleccionar edulcorantes adicionales adecuados, si hay, para usar en diversas realizaciones de los productos de bebida descritos en la presente memoria que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya.

El al menos un glicósido de esteviol de los productos de bebida descritos en la presente memoria puede ser, por ejemplo, cualquier o más del esteviósido, rebaudiósido, y compuestos relacionados adecuados para edulcorar. Estos compuestos se pueden obtener mediante extracción o similar a partir de planta de estevia. La estevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) es una planta con sabor dulce, cuyas hojas contienen una mezcla compleja de dulzor natural glicósidos diterpeno. Glicósido de esteviol y rebaudiósidos son componentes de estevia que aportan dulzor. Típicamente, estos compuestos se encuentra que incluyen esteviósido (4-13% en peso seco), estelviósido (trazas), los rebaudiósidos, incluyendo rebaudiósido A (2-4%), rebaudiósido B (trazas), rebaudiósido C (1-2%), rebaudiósido D (trazas), y rebaudiósido E (trazas), y dulcósido (0,4-0,7%). Tales compuestos están referidos en la presente memoria como glicósidos de esteviol. Los siguientes constituyentes también se han identificado en las hojas de plantas de estevia: Labiano, diterpeno, triterpenos, esteroides, flavonoides, constituyentes oleosos volátiles, pigmentos, gomas y materia inorgánica.

El edulcorante potente opcional adicional no nutritivo Lo Han Guo, que tiene diferentes escrituras y pronunciaciones, se puede obtener a partir de la fruta de la planta de la familia cucurbitácea, tribu Jollifiaeae, subtribu Thlandianthinae, género *Siraitia*. Lo Han Guo a menudo se obtiene a partir de género/especies *S. grosvenorii*, *S. siamensis*, *S. silomaradjae*, *S. sikkimensis*, *S. africana*, *S. borneensis*, y *S. taiwaniana*. Frutos adecuados incluyen los del género/especies *S. grosvenorii*, que a menudo se llama fruto Lo Han Guo. Lo Han Guo contiene glicósidos o mogrósidos de triterpeno, cuyos constituyentes se pueden usar como edulcorantes Lo Han Guo. Lo Han Guo se puede usar como zumo o concentrado de zumo, polvo, etc. En ciertas realizaciones de ejemplo, el zumo de Lo Han Guo contiene al menos aproximadamente 0,1%, por ejemplo de 0,1% a aproximadamente 15%, mogrósidos, tales como mogrósido V, mogrósido IV, (11-oxo-mogrósido V), siamenósido y sus mezclas. LGH se puede producir, por ejemplo, como se discutió en la patente de EEUU número 5.411.755. También se pueden usar edulcorantes de otras frutas, vegetales o plantas, como edulcorantes naturales o procesados o potenciadores de dulzor en al menos ciertas realizaciones de ejemplo de los productos de bebida descritos en la presente memoria que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya.

El componente de baya de los productos de bebida descritos en la presente memoria, en al menos ciertas realizaciones de ejemplo puede ser cualquier, uno o más bayas, sus partes (por ejemplo, zumo, pulpa, piel, mesocarpio, semillas, tallos y similares, incluyendo cualquier combinación de ellos) y/o sus derivados (por ejemplo, extractos, fracciones y similares incluyendo sus combinaciones). Como se usa en la presente memoria, el término “baya” se refiere, pero no está limitado, a carne de fruta que típicamente tiene semillas (por ejemplo, banana, tomate, arándano rojo, y similar), incluyendo cualquier fruta pequeña carnosa popularmente llamada baya, especialmente si es comestible. El término baya también se refiere a agregados de frutos (es decir, no bayas

“reales”, si no frutos comúnmente aceptados como tales). Bayas de ejemplo adecuadas incluyen frambuesas, moras, fresas y similares. En ciertas realizaciones de ejemplo, el componente de baya es (o se extrae, o deriva de) bayas tales como acerola (cereza de acerola), manzanita, mora, endrina, boysenberri, cereza, cereza de Virginia, mora de los pantanos, arándano rojo, uva de corinto, azufaifo, zarzamora, saúco, uva, limoncillo, arándano negro, loganberri, olalia, morera, pasa, baya de pradera, frambuesa, saskatun, salmonberri, espinillo de mar, fresa, timbleberri, fruta del dragón, frambuesa de vino, mirtilo y similares, o cualquier combinación de ellos.

En ciertas realizaciones, una o más bayas, sus partes o sus derivados en productos de bebida descritos en la presente memoria proporcionan una ventaja funcional, que incluye, pero no es limitante, proporcionar propiedades antioxidantes, ayudar en la conservación de bebidas, aumentar la estabilidad de las bebidas, mejorar el perfil de sabor de las bebidas, o similar.

Muchas bayas, incluyendo moras, fresas, arándano rojo, frambuesas, uva de corinto y otras descritas en la presente memoria y conocidas en la técnica, contienen constituyentes químicos que se dan de manera natural con actividad antioxidante y por tanto se pueden llamar “bayas ricas en antioxidantes”. Los antioxidantes son químicos que pueden inhibir las reacciones de oxidación. En ciertas bayas ricas en antioxidantes, los mayores contribuyentes a la actividad antioxidante incluyen ácido ascórbico, también conocido como vitamina C, y un grupo complejo de compuestos fenólicos. Mucha de la actividad antioxidante de los fenólicos se atribuye a un subgrupo conocido como antocianos. Los antocianos son los pigmentos primarios de las bayas y son responsables del color de las bayas. En realidad, diversos antocianos son responsables de casi todos los colores rojos, morados y azules de frutas y flores. Se sabe que tienen fuerte actividad antioxidantes (Wang et al. (1996)) *J. Agric. Food Chem.* 44:701). Las moras tienen la concentración más alta de antocianos, seguido de arándano rojo y fresas. Las frambuesas contienen el polifenol ácido elágeno ($C_{14}H_6O_8$). Este ácido es un polifenol no flavonoide presente en la forma de taninos hidrolizables, que se ha encontrado que protegen los cromosomas de la peroxidación de lípidos inducida por radiación.

Los antioxidantes se pueden medir por diversos métodos. Compuestos antioxidantes conocidos se pueden cuantificar por métodos analíticos estándar. Por ejemplo, los fenólicos totales se pueden medir por el método Folin-Ciocalteu, usando ácido gálico como estándar (Velioglu et al (1998) *J. Agric. Food Chem.* (46):4113). Los antocianos se pueden medir por métodos espectrofotométricos (Fuleki y Francis (1968) *J. Food Science* (33):72-83). La actividad antioxidante también se puede medir directamente mediante el inicio de una reacción de oxidación estándar in vitro, tal que la reacción medida por el ensayo de reacción de ácido tiobarbitúrico (TBAR) (Buerge y Aust, (1978) *Meth. Enzimol* 52:302), después se mide la medición de inhibición de oxidación conferida por la muestra de prueba. La actividad antioxidante en un sistema diferente se puede medir mediante el método neutralizador de radical libre DPPH (Hu y Kitts (2000) *J. of Agricultural and Food Chemistry* 48:1466-1472). DPPH es una radical libre estable (2,2-difenil-1-picrilhidracil) que se neutraliza directamente por el sustrato antioxidante. Por tanto este método mide las propiedades de inhibición en ambas etapas de iniciación y propagación de la reacción de oxidación.

En ciertas realizaciones de ejemplo, el uno o más bayas, sus partes o sus derivados, de los productos de bebidas descritas en la presente memoria ayudan a conservar los productos de bebida, es decir, a actuar como autoconservantes. En ciertas realizaciones de ejemplo, una o más bayas que contienen un conservante de baya se añaden a bebidas que comprenden al menos un glicósido de esteviol además de uno o más conservantes de no bayas descritos en la presente memoria.

En ciertas realizaciones de ejemplo de los productos de bebida descritos en la presente memoria, se incluyen uno o más componentes de baya (solo o con uno o más componentes de baya) que tienen actividad antioxidante, antibacteriana, antiinflamatoria, antialérgica y/o analgésica. Ciertos compuestos presentes en bayas tienen propiedades antioxidantes. Por ejemplo, se ha informado que las bayas de espinillo de mar poseen actividades antibacterianas, antioxidantes, antiinflamatorias, antialérgicas y analgésicas (Benavente-García et al., (1997) *J. Agricult. Food Chem.* 45:4505). Los métodos para preparar las fracciones antibacterianas y antioxidantes de bayas de espinillo de mar se describen en Chauhan et al., patente de EEUU número 6.946.154. Se ha encontrado que el aceite de semilla de frambuesa prensado en frío contiene compuestos antioxidantes y antimicrobianos. En la patente de EEUU número 7.078.545 de O'Lenick, Jr se describen métodos de preparar derivados del aceite de semillas de frambuesa que derivan de la reacción de dimetil amino propil amino y aceite de semilla de frambuesa prensado en frío. El aceite de semillas de arándano rojo prensado en frío contiene compuestos antioxidantes y antimicrobianos. En la patente de EEUU número 6.646.144 de Klein et al., se describen métodos de preparar aceite de semilla de arándano rojo prensado en frío y derivados de aceite de semilla de arándano rojo que derivan de la reacción de copoliol de dimeticona y aceite de semilla de arándano rojo prensado en frío.

En ciertas realizaciones de ejemplo, las bayas, sus partes, sus derivados, y/u otro(s) componente(s) de bayas contienen uno o más componentes que actúan como estabilizantes y, por consiguiente, se pueden añadir a los productos de bebida descritos en la presente memoria, que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya, solo o en combinación con otros estabilizantes, para mantener la estabilidad y/o la consistencia de las bebidas. Por ejemplo, la pectina es un agente estabilizante derivado de bayas que se usa comúnmente. Otros estabilizantes apropiados se describen más en la presente memoria.

En ciertas realizaciones de ejemplo, bayas, sus partes, o sus derivados, y/o otros componentes de bayas, se pueden usar, solos o en combinación con otros componentes que enmascaran el sabor, en una cantidad suficiente para enmascarar, anular, atenuar o reducir el sabor amargo o retrogusto o la nota desagradable a rancio de un edulcorante de estevia, por ejemplo, esteviósido o rebaudiósidos.

- 5 Las bayas, sus partes, sus derivados y/o otros componentes de bayas, se pueden proporcionar en una variedad de formas que incluyen, pero no son limitantes, zumo de bayas, concentrado de zumo de bayas, extracto de zumo de bayas, zumo de bayas en polvo, zumo de bayas liofilizado, fruta de baya en polvo, fruta de baya liofilizada en polvo, aceite de semilla de baya y similar. Los métodos de fabricar estas formas son bien conocidos en la técnica.

10 Los zumos de bayas se pueden hacer mediante una variedad de métodos comúnmente conocidos en la técnica. En general, se puede usar cualquier método que produce zumo de baya (tal como prensado, por ejemplo, prensado en frío y/o prensado en caliente). El zumo puede ser concentrado o diluido de su concentración natural. Se pueden hacer Extractos a partir de constituyentes de una o más bayas, es decir, semillas, pulpa, piel, mesocarpio, tallos o similares, por métodos comúnmente conocidos en la técnica (tal como prensado). Por ejemplo, la semilla, pulpa, piel, mesocarpio o tallo de una baya se puede diluir en agua y el extracto se puede hacer por machacado, exprimido
15 o agitando en vortex. Los materiales insolubles del extracto se pueden separar a partir del sobrenadante soluble del extracto. Se puede usar el sobrenadante del extracto, y/o también se puede usar cualquier fracción oleosa, lipídica del extracto.

20 El componente de baya deshidratado se usa como un ingrediente en ciertas realizaciones de ejemplo de los productos de bebida descritos en la presente memoria. Se puede lograr deshidratación comercial de fruta mediante secado por convección forzada con aire caliente donde el aire seco calentado pasa sobre o a través de un lecho de la fruta. La fruta puede estar liofilizada, un proceso por el que el agua se sublima directamente a partir del estado sólido bajo condiciones de presión absoluta muy baja. El secado de frutas se describe en la biografía de patentes y la atención se dirige a Kraig et al., patente de EEUU número 4.515.822, que muestra un método de recubrir piezas de fruta con azúcares y gomas, después se secan rápidamente en aire por encima de 104°C (220°F) para inflar y
25 secar las piezas de fruta. La patente de EEUU número 4.341.803 de Koshida et al., muestra un método para producir un aperitivo de fruta seca crujiente mediante una combinación secuencial de liofilizado, secado en microondas y secado al vacío. La patente de EEUU número 5.000.972 de Nafisi-Movaghar, muestra un método de secado de fruta sin sulfitado. La patente de EEUU número 5.188.861, muestra un método para eliminar el sabor natural de piezas de fruta seca e introducir un sabor nuevo, significativamente diferente. La patente de EEUU número 5.962.057 de Durance et al., muestra un método de secar mango y piña con sabor fresco y textura crujiente. La patente de EEUU número 6.312.745 de Durance et al., muestra un método para secar bayas ricas en antioxidantes por secado al vacío en microondas para conservar su acción antioxidante y sus compuestos antioxidantes. En la técnica se conocen métodos de prensado en frío de aceite de semilla de bayas (ver, por
30 ejemplo, la patente de EEUU número 6.391.345 y 7.078.545).

35 Ciertas realizaciones de los productos de bebida descritos en la presente memoria, que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya, así como ácido fosfórico, contienen más ácidos. Tales acidulantes pueden servir cualquiera de una o más funciones, incluyendo, por ejemplo, dar acidez al sabor de la bebida, mejora la palatabilidad, incrementa el efecto de saciar la sed, modifica el dulzor y actúa como un conservante suave. Se conocen ácidos adecuados y se hace evidente para los expertos en la técnica dados los beneficios de esta descripción. Ácidos adecuados de ejemplo para usar en alguna o todas las realizaciones de las bebidas comprenden
40 al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya descrito en la presente memoria incluyen ácido fosfórico, ácido cítrico, ácido málico, ácido tartárico, ácido láctico, ácido fórmico, ácido ascórbico, ácido glucónico, ácido succínico, ácido maleico y ácido adipídico y mezclas de cualquiera de ellos.

45 Típicamente, por ejemplo, uno o más ácido del acidulante se usan en cantidad, colectivamente, desde aproximadamente 0,01% a aproximadamente 1,0% en peso de la bebida, por ejemplo, desde aproximadamente 0,05% a aproximadamente 0,5% en peso de la bebida, tal como de 0,1% a 0,25% en peso de la bebida, dependiendo del acidulante usado, pH deseado, otros ingredientes usados, etc. El pH de al menos ciertas realizaciones de ejemplo de las bebidas descritas en la presente memoria puede tener un valor de aproximadamente 2,0 a aproximadamente 5,0. El ácido en ciertas realizaciones de ejemplo realza el sabor de la bebida. Demasiado
50 ácido puede dar sabor a la bebida y resultar agrio u otros sabores a rancio, mientras que demasiado poco ácido puede hacer plano el sabor de la bebida.

El ácido o ácidos en particular elegidos y la cantidad usada dependerá, en parte, de los otros ingredientes, la vida útil deseada del producto de bebida, así como de los efectos sobre el pH de la bebida, acidez titulable, y sabor. Los expertos en la técnica, dados los beneficios de esta descripción, reconocerán que cuando se preparan productos de
55 bebida que contienen edulcorantes artificiales con base peptídica tal como aspartamo, la composición de bebida que resulta se mantiene mejor por debajo de un cierto pH para retener el efecto edulcorante del edulcorante artificial. En la formación de bebidas con complemento de calcio, la presencia de sales de calcio incrementa el pH que requiere ácidos adicionales para ayudar tanto a la disolución de la sal como a mantener el pH deseable para la estabilidad del edulcorante artificial. La presencia del ácido adicional en la composición de la bebida, que incrementa la acidez titulable de la composición, resultará en más sabor ácido o agrio de la bebida que resulta. Está dentro de la
60 capacidad de los expertos en la técnica, dados los beneficios de esta descripción, seleccionar un ácido o

combinación de ácidos adecuados y la cantidad de tales ácidos para el componente acidulante de cualquier realización particular de las bebidas que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya descrito en la presente memoria.

- 5 Ciertas realizaciones de ejemplo de los productos de bebida descritos en la presente memoria, que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya también contiene pequeñas cantidades de agentes alcalinos para ajustar el pH. Tales agentes incluyen, por ejemplo, hidróxido potásico, hidróxido sódico, y carbonato potásico. Por ejemplo, el agente alcalino hidróxido de potasio se puede usar en una cantidad de aproximadamente 0,02 a aproximadamente 0,04% en peso, siendo típico una cantidad de aproximadamente 0,03% para ciertas bebidas. La cantidad dependerá del tipo de agentes alcalinos y del grado al que se ajusta el pH.
- 10 Los productos de bebida descritos en la presente memoria, que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya, opcionalmente contienen composición de sabor adicional, por ejemplo, sabores a fruta naturales o sintéticos, sabores botánicos, otros sabores, y sus mezclas. Como se usa en la presente memoria, el término "sabor a fruta" generalmente se refiere a esos sabores que derivan de partes reproductoras edibles de una planta de semilla. Están incluidos ambos en los que una pulpa dulce está asociada con la semilla, por ejemplo, plátano, tomate, arándano rojo, y similares, y los que tienen una baya pequeña, carnosa. También están incluidos en el término "sabor a fruta" sabores preparados sintéticamente fabricados para estimular sabores a fruta que derivan de fuentes naturales. Ejemplos de fuentes de fruta o baya incluyen bayas enteras o sus partes, zumo de baya, concentrados de zumo de baya, purés de baya y sus combinaciones, baya seca en polvo, zumo de baya seca en polvo, zumo de baya liofilizada, polvos y purés y similares.
- 15 Sabores de fruta de ejemplo incluyen sabores a cítrico, por ejemplo, naranja, mandarina, tangerina, tangelo, pomelo, limón, lima, toronja, y sabores tales como a manzana, fruta, cereza y sabor a piña, y similares. En ciertas realizaciones de ejemplo los concentrados de bebida y bebidas comprenden un componente de sabor a fruta, por ejemplo, un concentrado de zumo o zumo. Como se usa en la presente memoria, el término "sabores botánicos" se refiere a sabores que derivan de partes de una planta mejor que de la fruta. De ese modo, sabores botánicos pueden incluir esos sabores que derivan de aceites esenciales y extractos de nuez, corteza, raíces y hojas. En el término "sabores botánicos" también están incluidos sabores preparados sintéticamente fabricados para simular sabores botánicos que derivan de fuentes naturales. Ejemplos de tales sabores incluyen sabores a cola, sabores a te, y similares, y sus mezclas. El componente de sabor además puede comprender una combinación de diversos sabores de los mencionados anteriormente. En ciertas realizaciones de ejemplo de los concentrados de bebida y bebidas se usa un componente de sabor a cola o un componente de sabor a te. La cantidad particular del componente de sabor útil para impartir características de sabor a las bebidas comprende al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya descrito en la presente memoria que dependerá del sabor(es) seleccionado(s), la impresión de sabor deseada, y la forma del componente de sabor. Los expertos en la técnica, dados los beneficios de esta descripción, inmediatamente serán capaces de determinar la cantidad de cualquier componente(s) de sabor(es) particular(es) que se usa para lograr la impresión de sabor deseada.
- 20
- 25
- 30
- 35

El componente de baya de los productos de bebida descritos en la presente memoria se puede suministrar en la forma de un zumo de baya. También se pueden incluir zumos adicionales, por ejemplo, zumos de fruta y/o vegetales. Los zumos se pueden usar en la forma de un concentrado, puré, zumo natural, u otras formas adecuadas. El término "zumo" como se usa en la presente memoria, incluye fruta natural, baya, o zumo de vegetales, así como extractos, concentrados, purés, leches, y otras formas. Se pueden combinar múltiples diferentes zumos de frutas, vegetales y/o bayas, opcionalmente junto con otros saborizantes, para generar una bebida que tiene el sabor deseado. Ejemplos de fuentes de zumo adecuados incluyen, pero no son limitantes, ciruela, pasa, higo, piña, melocotón, plátano, manzana, pera, guayaba, albaricoque, coco, aceituna, kiwi, membrillo, espino cerval, fruta de la pasión, serba, granada, caqui, mango, ruibarbo, papaya, lichi, limón, naranja, lima, tangerina, mandarina, tangelo, pomelo, uva, acerola (cereza de acerola), manzanita, mora, endrina, boysenberri, cereza, cereza de Virginia, mora de los pantanos, arándano rojo, uva de corinto, azufaifo, zarzamora, saúco, uva, limoncillo, arándano negro, loganberri, olalia, morera, pasa, baya de pradera, frambuesa, saskatun, salmonberri, espino cerval de mar, fresa, timbleberri, fruta del dragón, frambuesa de vino y mirtilo y similares. Numerosos zumos adicionales y alternativos adecuados para usar en al menos ciertas realizaciones de ejemplo serán aparentes para los expertos en la técnica dados los beneficios de esta descripción. En productos de bebida descritos en la presente memoria que emplean zumos, se pueden usar zumos, por ejemplo, a un nivel de al menos aproximadamente 0,2% en peso de la bebida. En ciertas realizaciones de ejemplo se emplea zumo a un nivel de aproximadamente 0,2% a aproximadamente 40% en peso de la bebida. Típicamente, se puede usar zumo, si se hace, en una cantidad de aproximadamente 1% a aproximadamente 20% en peso.

- 55 Tales ciertos zumos que son más claros en color se pueden incluir en la formulación de ciertas realizaciones de ejemplo para ajustar el sabor y/o incrementar el contenido de zumo de la bebida sin oscurecer el color de la bebida. Ejemplos de tales zumos incluyen manzana, pera, piña, melocotón, limón, lima, naranja, mandarina, tangüelo, pomelo, albaricoque, uva, tangerina, espino cerval, grosella negra, membrillo, fruta de la pasión, papaya, mango, guayaba, lichi, mandarina, coco, y banana. Si se desea se pueden emplear zumos sin sabor y sin color.
- 60 Otros saborizantes adecuados para usar en al menos ciertas realizaciones de ejemplo de los productos de bebida descritos en la presente memoria incluyen, por ejemplo, saborizantes de especias, tales como canela china, clavo,

canela, pimienta, jengibre, sabores de especia de vainilla, cardamomo, cilantro, zarzaparrilla, sazafrán, ginseng, y otros. Numerosos saborizantes adicionales y alternativos adecuados para usar en al menos ciertas realizaciones de ejemplo se harán aparentes para los expertos en la técnica dados los beneficios de esta descripción. Los saborizantes pueden estar en la forma de un extracto, oleoresina, concentrado de zumo, base de embotellado, u otras formas conocidas en la técnica. En al menos ciertas realizaciones de ejemplo, tales especias u otros sabores complementan un zumo o combinación de zumos.

El uno o más saborizantes se pueden usar en la forma de una emulsión. Se puede preparar una emulsión saborizante mezclando alguno o todos los saborizantes juntos, opcionalmente junto con otros ingredientes de la bebida, y un agente emulsionante. El agente emulsionante se puede añadir con o después de los saborizantes mezclados juntos. En ciertas realizaciones de ejemplo el agente emulsionante es soluble en agua. Agentes edulcorantes de ejemplo adecuados incluyen goma acacia, almidón modificado, carboximetil celulosa, goma tragacanto, goma Gatti y otras gomas adecuadas. Agentes emulsionantes adecuados adicionales se harán evidentes para los expertos en la técnica de formulaciones de bebida, dados los beneficios de esta descripción. El emulsionante en realizaciones de ejemplo comprende más de aproximadamente 3% de la mezcla de saborizantes y emulsionante. En ciertas realizaciones de ejemplo el emulsionante es de aproximadamente 5% a aproximadamente 30% de la mezcla.

Los agentes dispersantes, que también pueden actuar como agentes de turbidez, típicamente se usan para mantener las gotas de emulsión dispersas en la bebida. Ejemplos de tales agentes dispersantes son aceites vegetales bromados, ésteres de resina y, en particular, gomas de éster. Se puede usar cualquier agente dispersante que esté comercialmente disponible en bebidas que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya descrito en la presente memoria. Además de agentes dispersantes, se pueden usar emulsionantes y emulsiones estabilizantes para estabilizar las gotas de emulsión de sabor. Ejemplos de tales emulsionantes y emulsiones estabilizantes incluyen gomas, pectinas, celulosa, polisorbatos, ésteres de sorbitán y alginatos de propilén glicol.

Como se usa en la presente memoria, el término "gusto" se refiere al sabor de la bebida e incluye dulzor, agrio, amargor, salado, umami (por ejemplo, sabroso o carnoso). En ciertas realizaciones de ejemplo, gusto se refiere al dulzor de la bebida. Como se usa en la presente memoria, el término "sensación en la boca" pretende referirse a una sensación táctil que una bebida produce en la boca (es decir, debido a interacciones físicas y químicas en la boca). Se evalúa desde la percepción inicial en el paladar a lo largo del trago. Los modificadores de la sensación en la boca incluyen cualidades tales como cremosidad, espesor, característica burbujeante y similares.

Se usa el dióxido de carbono para proporcionar efervescencia a ciertas realizaciones de ejemplo de los productos de bebida descritos en la presente memoria. Se puede emplear cualquier técnica y equipamiento de carbonatación conocido en la técnica para carbonatar bebidas. El dióxido de carbono puede realzar el gusto y apariencia de la bebida y puede ayudar a salvaguardar la pureza de la bebida inhibiendo y destruyendo bacterias rechazables. En ciertas realizaciones, por ejemplo, la bebida tiene un nivel de CO₂ de hasta aproximadamente 7,0 volúmenes de dióxido de carbono. Realizaciones típicas pueden tener, por ejemplo, desde aproximadamente 5,0 volúmenes de dióxido de carbono. Como se usa en la presente memoria y en las reivindicaciones independientes, se define un volumen de dióxido de carbono como la cantidad de dióxido de carbono absorbida por cualquier cantidad dada de agua a 16°C (60°F) de temperatura y presión atmosférica. Un volumen de gas ocupa el mismo espacio que el agua por la que es absorbido. El contenido de dióxido de carbono se puede seleccionar por los expertos en la técnica en base al nivel deseado de efervescencia y al impacto del dióxido de carbono sobre el gusto o sensación en la boca de la bebida. La carbonatación puede ser natural o sintética.

Opcionalmente, se puede añadir cafeína a diversas realizaciones de las bebidas que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya descrito en la presente memoria. La cantidad de cafeína añadida se determina por las propiedades de la bebida deseadas, cualquier legislación aplicable en el país donde se va a comercializar la bebida, etc. La cafeína debe ser de una pureza aceptable para usar en alimentos y bebidas. La cafeína puede ser natural (por ejemplo, a partir de cola, granos de cacao, café y/o te) o sintética en origen. Si la cafeína está presente en la formulación antes de la adición de cafeína adicional (por ejemplo, en bebidas de café o te), la cafeína presente en ellas debería estar incluido en el porcentaje de cafeína de la bebida. La cantidad de cafeína puede ser desde aproximadamente 0,002% a aproximadamente 0,05% (comprobar %) en peso de la bebida natural. En ciertas realizaciones, la cantidad de cafeína es desde aproximadamente 0,005% a aproximadamente 0,02%. En ciertas realizaciones de ejemplo se incluye cafeína a un nivel de 0,02 por cien o menos en peso de la bebida. Para concentraciones o jarabes, el nivel de cafeína puede ser de aproximadamente 0,006% a aproximadamente 0,15%. Los niveles de cafeína pueden ser más altos, por ejemplo, si se usan cafés saboreados que no se han descafeinado ya que estas materias contienen cafeína naturalmente.

Los productos de bebida descritos en la presente memoria pueden contener ingredientes adicionales, que incluyen, generalmente, cualquiera de los que típicamente se encuentran en formulaciones de bebidas. Estos ingredientes adicionales, por ejemplo, típicamente se pueden añadir a un concentrado de bebida estabilizado. Ejemplos de tales ingredientes de bebida incluyen, pero no son limitantes, cafeína, caramelo y otros agentes colorantes o tintes, agentes antiespumantes, gomas, emulsionantes, sólidos de te, componentes de turbidez, y complementos nutricionales.

Ejemplos de ingredientes de complementos nutricionales son conocidos por los expertos en la técnica e incluyen, sin limitación, vitaminas, minerales, hierbas o botánicos, aminoácidos, o ácidos grasos esenciales o enzimas, proteasas, tejidos, órganos, glándulas o sus partes. Las vitaminas incluyen, pero no son limitantes, vitamina A, vitamina D, vitamina E (tocóferol), vitamina C (ácido ascórbico), vitamina B₁ (tiamina), vitamina B₂ (riboflavina), vitamina B₃ (niacina), vitamina B₅ (ácido pantoténico), vitamina B₆ (piridoxina), vitamina B₇ (biotina), vitamina B₉ (ácido fólico), vitamina B₁₂ (cianocobalamina), vitamina K (naftoquinona), vitamina D (D₁ (compuesto molecular de ergocalciferol con lumisterol 1:1); D₂ (ergocalciferol o calciferol); D₅ (sitocalciferol)), y sus combinaciones. Los complementos típicamente están presentes en cantidades generalmente aceptadas bajo las buenas prácticas de fabricación y típicamente están presentes en cantidades entre aproximadamente 1% a aproximadamente 100% cdr, donde tal cdr está establecida. En ciertas realizaciones, el(los) ingrediente(s) de complemento adicional puede estar presente en una cantidad de aproximadamente 5% a aproximadamente 20% cdr, donde está establecida.

Las bebidas que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya descritos en la presente memoria opcionalmente pueden incluir uno o más colorantes. Como se usa en la presente memoria, el "colorante" pretende significar cualquier compuesto que imparta color, que incluye, pero no es limitante, pigmentos naturales, pigmento sintético, aditivos de color y sus mezclas. Se pueden usar colores naturales y artificiales. Se pueden usar uno o más tintes FD&C (por ejemplo, amarillo n°5, azul n°2, rojo n°40) y/o lacas FD&C para colorear bebidas que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya descritos en la presente memoria. Tintes de laca de ejemplo que se pueden usar en bebidas que comprenden al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya descritos en la presente memoria son lacas aprobadas por FDA, tales como laca rojo n°40, amarillo n°6, azul n°1, y similares. Adicionalmente, se puede usar una mezcla de tintes de FD&C o un tinte de laca FD&C en combinación con otro alimento convencional y colorantes alimentarios. Se pueden utilizar otros agentes colorantes, por ejemplo, agentes naturales. Ejemplos no limitantes de tales otros agentes colorantes incluyen zumos y/o polvos de fruta y vegetales, riboflavina, carotenoides (por ejemplo, beta-caroteno), tuméricos y licopenos. La cantidad exacta de agente colorante usado variará, dependiendo de los agentes usados y de la intensidad deseada en el producto terminado. Generalmente, si se utiliza, el agente colorante debería estar presente a un nivel de aproximadamente 0,0001% a aproximadamente 0,5%, de aproximadamente 0,001% a aproximadamente 0,1%, o de aproximadamente 0,004% a aproximadamente 0,1% en peso o volumen de la composición.

Ciertas realizaciones de ejemplo de las bebidas descritas en la presente memoria son bebidas naturales, es decir, emplean solo ingredientes naturales. Así, realizaciones naturales de productos de bebidas descritos en la presente memoria son naturales en que no contienen ningún artificial o sintético (incluyendo ningún aditivo de color independientemente de la fuente) que normalmente se esperaría que estuviese en el alimento. Como se usa en la presente memoria, por tanto, una composición de bebida "natural" se define según las siguientes pautas: materias primas para un ingrediente natural que existen o se originan en la naturaleza. La síntesis biológica implica fermentación y se pueden emplear enzimas, pero no se utiliza la síntesis con reactivos químicos. Los colores artificiales, conservantes, y sabores no se consideran ingredientes naturales. Los ingredientes se pueden procesar o purificar a través de ciertas técnicas específicas que incluyen al menos: procesos físicos, fermentación, y enzimolisis. Los procesos adecuados y técnicas de purificación incluyen al menos: absorción, adsorción, aglomeración, centrifugación, picado, cocinado (horneado, frito, hervido, asado), enfriamiento, cortado, cromatografía, recubrimiento, cristalización, digestión, secado (pulverizado, liofilizado, vacío), evaporación, destilación, electroforesis, emulsión, encapsulación, extracción, extrusión, filtración, fermentación, molido, infusión, maceración, microbiológico (cuajo, enzimas), mezclado, pelado, percolación, refrigeración/congelación, exprimir, remojo, lavado, calentado, mezclado, intercambio de iones, liofilización, ósmosis, precipitación, desalado, sublimación, tratamiento ultrasónico, concentración, floculación, homogenización, reconstitución, enzimolisis (usando enzimas que se encuentran en la naturaleza). Los ayudantes de procesado (actualmente descritos como sustancias que se usan como ayudantes de fabricación para realzar el aspecto o utilidad de un componente alimentario, incluyendo agentes clarificantes, catalíticos, floculantes, ayudantes de filtrado, e inhibidores de cristalización, etc. Ver 21 CFR § 170.3(o)(24)) se consideran aditivos incidentales y se pueden usar si se eliminan adecuadamente.

Se pueden usar conservantes en al menos ciertas realizaciones de los productos de bebidas descritos en la presente memoria que comprende al menos un glicósido de esteviol y un componente de baya. Esto es, al menos ciertas realizaciones de ejemplo contienen un sistema conservante disuelto opcional. Las disoluciones con un pH por debajo de 4 y especialmente por debajo de 3 típicamente son "microestables", es decir, son resistentes al crecimiento de microorganismos, y por tanto son adecuadas para almacenamiento de periodos largos antes del consumo sin la necesidad de más conservantes. Sin embargo, se puede usar un sistema conservante adicional si se desea. Si se usa un sistema conservante, se puede añadir a un producto de bebida en cualquier momento adecuado durante la producción, por ejemplo, en algunos casos antes de la adición del edulcorante. Como se usa en la presente memoria, los términos "sistema conservante" y "conservantes" incluyen todos los conservantes adecuados aprobados para usar en alimentos y composiciones de bebidas, incluyendo, sin limitación, tales conservantes químicos conocidos como benzoatos, por ejemplo, benzoato de sodio, calcio y potasio, sorbatos, etc (quitando sorbato de sodio. Es inestable y nadie lo usa), sorbato de calcio y potasio, citratos, por ejemplo, citrato sódico y citrato potásico, polifosfatos, por ejemplo, hexametáfosfato de sodio (SHMP), y sus mezclas, y antioxidantes tales como ácido ascórbico, EDTA, BHA, BHT, TBHQ, ácido dehidroacético, dimetildicarbonato, etoxiquinona, heptilparabeno, y sus combinaciones.

5 Los conservantes se pueden usar en cantidades que no exceden los niveles máximos señalados en leyes y normas aplicables. El nivel de conservante usado típicamente se ajusta según el pH planeado del producto final, así como de una evaluación del daño microbiológico potencial de la formulación de bebida en particular. El nivel máximo empleado típicamente es aproximadamente 0,05% en peso de la bebida. Está dentro de la capacidad de los expertos en la técnica, dados los beneficios de esta descripción, seleccionar un conservante o combinación de conservantes adecuado para bebidas según esta descripción.

10 Otros métodos de conservar la bebida adecuados para al menos ciertas realizaciones de ejemplo de los productos de bebida descritos en la presente memoria incluyen, por ejemplo, envasado aséptico y/o tratamiento de calor o etapas de procesado térmico, tal como llenado en caliente y pasteurización en túnel. Tales etapas se pueden usar para reducir levaduras, mohos y crecimiento microbiano en los productos de bebida. Por ejemplo, la patente de EEUU número 4.830.862 de Braun et al., describe el uso de pasteurización en la producción de bebidas de zumo de fruta así como el uso de conservantes adecuados en bebidas carbonatadas. La patente de EEUU número 4.925.686 de Kastin describe una composición de zumo de fruta que se puede congelar pasteurizada con calor que contiene benzoato sódico y sorbato potásico. En general, el tratamiento térmico incluye métodos de llenado en caliente que típicamente usan temperaturas altas durante un tiempo corto, por ejemplo aproximadamente 88°C (190°F) durante 15 10 segundos, métodos de pasteurización en túnel que típicamente usan temperaturas más bajas durante un tiempo más largo, por ejemplo aproximadamente 71°C (160°F) durante 10-15 minutos, y métodos de retorta que típicamente usan, por ejemplo, aproximadamente 121°C (250°F) durante 3-5 minutos a presión elevada, es decir, a presión por encima de 1 atmósfera.

20

REIVINDICACIONES

1. Un producto de bebida carbonatada, con sabor a cola que comprende:
agua carbonatada;
un glicósido de esteviol;
- 5 ácido fosfórico;
colorante de caramelo;
sabor a cola; y
un componente de baya;
- 10 en el que el componente de baya está presente en una cantidad suficiente para enmascarar, anular, atenuar o reducir el sabor amargo, sabor a rancio o nota desagradable del glicósido de esteviol.
2. El producto de bebida de la reivindicación 1, en el que el glicósido de esteviol se selecciona a partir del grupo que comprende esteviósido, esteviolbíosido, dulcósido A, rebaudiósido A, rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósido D, y rebaudiósido E.
- 15 3. El producto de bebida de la reivindicación 1 ó 2, en el que el componente de baya se selecciona a partir del grupo que consiste en baya entera, una parte de una baya entera, un derivado de una baya, zumo de baya, concentrado de zumo de baya, extracto de zumo de baya, zumo de baya en polvo, zumo de baya liofilizado, fruta de baya en polvo, baya liofilizada en polvo, aceite de semilla de baya y sus combinaciones.
4. El producto de bebida de la reivindicación 3, en el que la parte de una baya entera se selecciona a partir del grupo que consiste en zumo, pulpa, piel, mesocarpio, semillas y tallos.
- 20 5. El producto de bebida de la reivindicación 3, en el que el derivado de una baya es un extracto, o una de sus fracciones.
6. El producto de bebida de la reivindicación 1-5, en el que la bebida se selecciona a partir del grupo que consiste en una bebida sin alcohol carbonatada, una bebida sin alcohol no carbonatada, una fuente de bebida, una bebida instantánea congelada, una bebida de café, una bebida de te, una bebida láctea, un agua saboreada, un agua enriquecida, un zumo de fruta, una bebida con sabor a zumo de fruta, una bebida de deportistas, y una bebida alcohólica.
- 25 7. El producto de bebida de la reivindicación 1-6, en la que el componente de baya es de una baya seleccionada a partir del grupo que consiste en uno o mas de acerola, manzanita, mora, endrina, boysenberi, cereza, cereza de Virginia, mora de los pantanos, arándano rojo, uva de corinto, azufaifo, zarzamora, saúco, uva, limoncillo, arándano negro, loganberi, olalia, morera, pasa, baya de pradera, frambuesa, saskatun, salmonberi, espinos cervales de mar, fresa, timbleberi, fruta del dragón, frambuesa de vino y mirtilo, preferentemente el componente de baya es de una baya seleccionada del grupo que consiste en una o más de arándano rojo, fresa, endrina, frambuesa, uva de corinto, uva, limoncillo, zarzamora, boysenberi, olalia, loganberi, mora de los pantanos, frambuesa de vino, salmonberi, timbleberi, manzanita, mirtilo, arándano negro y saúco.
- 30 8. El producto de bebida de la reivindicación 1-7, en el que el componente de baya proporciona uno o más antioxidantes, uno o más conservantes, uno o más estabilizantes y/o uno o más compuestos que enmascaran el sabor.
9. El producto de bebida de la reivindicación 1-8, además comprende un edulcorante artificial seleccionado del grupo que consiste en neotamo, alitamo, sacarina sódica, sacarina cálcica, acelsufamo de potasio, ciclamato sódico, ciclamato cálcico, dihidrochalcona neohesperidina, y sacarosa.
- 40 10. Un concentrado de bebida que comprende:
un glicósido de esteviol;
colorante de caramelo;
ácido fosfórico;
- 45 sabor a cola; y
un componente de baya; en el que el componente de baya está presente en una cantidad suficiente para enmascarar, anular, atenuar o reducir el sabor amargo, sabor a rancio o nota desagradable del glicósido de esteviol.

11. El concentrado de bebida de la reivindicación 10, en el que el glicósido de esteviol se selecciona a partir del grupo que comprende esteviósido, esteviolbiósido, dulcósido A, rebaudiósido A, rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósido D, y rebaudiósido E.
- 5 12. El concentrado de bebida según las reivindicaciones 10 ó 11, en el que el componente de baya se selecciona a partir del grupo que consiste zumo de baya, concentrado de zumo de baya, extracto de zumo de baya, zumo de baya en polvo, zumo de baya liofilizado, fruta de baya en polvo, baya liofilizada en polvo, aceite de semilla de baya y sus combinaciones.
- 10 13. El concentrado de bebida según la reivindicación 12, en el que el componente de baya proporciona uno o más antioxidantes, uno o más conservantes, uno o más estabilizantes y/o uno o más compuestos que enmascaran el sabor.
14. El concentrado de bebida según las reivindicaciones precedentes 10-13, además comprende un edulcorante artificial seleccionado del grupo que consiste en neotamo, alitamo, sacarina sódica, sacarina cálcica, acelsufamo de potasio, ciclamato sódico, ciclamato cálcico, dihidrochalcona neohesperidina, y sacarosa.
- 15 15. Una bebida que comprende un concentrado según cualquiera de las reivindicaciones precedentes 10-14 y un diluyente que es agua.