

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 477 790**

51 Int. Cl.:

A23C 9/154

(2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE REIVINDICACIONES DE SOLICITUD DE
PATENTE EUROPEA

T1

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **30.05.2012** **E 12723719 (6)**

97 Fecha y número de publicación de la solicitud europea: **11.06.2014** **EP 2739158**

30 Prioridad:

02.08.2011 US 201113196194

46 Fecha de publicación y mención en BOPI de la
traducción de las reivindicaciones de la solicitud:
17.07.2014

71 Solicitantes:

CP KELCO APS (100.0%)
Ved Banen 16
4623 Lille Skensved, DK

72 Inventor/es:

IZUMI, YOKO y
DING, IRENE

74 Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

54 Título: **Productos lácteos acidulados estabilizados**

ES 2 477 790 T1

REIVINDICACIONES

1. Una bebida láctea acidulada estable, que comprende:
 - una pectina esterificada de bajo metoxilo (pectina - BM) que tiene un grado de esterificación (GE) en el intervalo de aproximadamente 25% a aproximadamente 45% y un grado de amidación en el intervalo de aproximadamente 10% a aproximadamente 20%; y
 - un producto lácteo presente en una cantidad suficiente para proporcionar un contenido de sólidos lácteos no grasos (SLNG) en una cantidad menor o igual que aproximadamente 8,5% en peso de la bebida láctea acidulada;
 - en donde el pH de la bebida láctea acidulada está entre aproximadamente 4,7 y aproximadamente 5,1 y la bebida láctea acidulada está caracterizada como un líquido homogéneo que tiene una consistencia adecuada para beber y verter.
2. La bebida láctea acidulada de la reivindicación 1, en donde el pH de la bebida láctea acidulada está en el intervalo de aproximadamente 4,8 a aproximadamente 5,0.
3. La bebida láctea acidulada de la reivindicación 1, en donde el pH de la bebida láctea acidulada es aproximadamente 5,0.
4. La bebida láctea acidulada de la reivindicación 1, en donde la pectina-BM tiene un grado de esterificación en el intervalo de aproximadamente 30% a aproximadamente 40%.
5. La bebida láctea acidulada de la reivindicación 1, en donde la pectina tiene un grado de esterificación en el intervalo de aproximadamente 33% a aproximadamente 37%.
6. La bebida láctea acidulada de la reivindicación 1, en donde la pectina tiene un grado de amidación en el intervalo de aproximadamente 13% a aproximadamente 17%.
7. La bebida láctea acidulada de la reivindicación 1, en donde el producto lácteo está presente en una cantidad suficiente para proporcionar un contenido de SLNG en el intervalo de aproximadamente 0,1% en peso a aproximadamente 6,5% en peso de la bebida láctea acidulada.
8. La bebida láctea acidulada de la reivindicación 1, en donde el producto lácteo está presente en una cantidad suficiente para proporcionar un contenido de SLNG en el intervalo de aproximadamente 0,3% en peso a aproximadamente 5% en peso de la bebida láctea acidulada.
9. La bebida láctea acidulada de la reivindicación 1, en donde el producto lácteo está presente en una cantidad suficiente para proporcionar un contenido de SLNG de aproximadamente 3% en peso de la bebida láctea acidulada.
10. La bebida láctea acidulada de la reivindicación 1, que comprende además un tampón salino en el intervalo de aproximadamente 0,2% en peso a aproximadamente 0,5% en peso de la bebida láctea acidulada.
11. La bebida láctea acidulada de la reivindicación 10, en donde el tampón salino comprende citrato trisódico, hexametafosfato de sodio, o una combinación de los mismos.
12. La bebida láctea acidulada de la reivindicación 1, que comprende además citrato trisódico presente en una cantidad de aproximadamente 0,3% en peso de la bebida láctea acidulada.
13. La bebida láctea acidulada de la reivindicación 1, caracterizada por una viscosidad menor que aproximadamente 100 mPa/s cuando se mide a una temperatura de aproximadamente 10°C.
14. La bebida láctea acidulada de la reivindicación 1, caracterizada por una viscosidad menor que aproximadamente 30 mPa/s.
15. Un método para preparar una bebida láctea acidulada, que comprende:
 - mezclar una pectina esterificada de bajo metoxilo (pectin-BM) y agua para obtener una mezcla de pectina-BM, en donde la pectina-BM tiene un grado de esterificación (GE) en el intervalo de aproximadamente 25% a aproximadamente 45% y un grado de amidación en el intervalo de aproximadamente 10% a aproximadamente 20%;
 - mezclar un producto lácteo y un tampón salino para obtener una mezcla láctea;
 - combinar la mezcla de pectina-BM y la mezcla láctea para obtener una bebida láctea; y acidular la bebida láctea con un acidulante a un pH entre aproximadamente 4,7 y aproximadamente 5,1 para obtener la bebida láctea acidulada;

en donde la bebida láctea acidulada comprende el producto lácteo en una cantidad suficiente para proporcionar un contenido de sólidos lácteos no grasos (SLNG) en una cantidad menor o igual que aproximadamente 8,5% en peso de la bebida láctea acidulada,

5 en donde la bebida láctea acidulada está caracterizada como un líquido homogéneo que tiene una consistencia adecuada para beber y verter.

16. El método de la reivindicación 15, en donde la etapa de proporcionar el producto lácteo comprende mezclar leche en polvo y agua mientras se calienta el producto lácteo a una temperatura en el intervalo de aproximadamente 20°C a aproximadamente 60°C.

10 17. El método de la reivindicación 15, en donde la etapa de proporcionar el producto lácteo se efectúa a aproximadamente temperatura ambiente.

18. El método de la reivindicación 15, en donde la etapa de mezclar la pectina-BM y agua comprende además calentar la mezcla a una temperatura en el intervalo de aproximadamente 70°C a aproximadamente 80°C.

19. El método de la reivindicación 15, que comprende además:

pre-calentar y homogeneizar la bebida láctea acidulada;

15 tratar con calor la bebida láctea acidulada; y

seguidamente enfriar la bebida láctea acidulada.

20. El método de la reivindicación 19, en donde la etapa de tratar con calor la bebida láctea acidulada comprende esterilizar o pasteurizar la bebida láctea acidulada.