

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 528 699**

51 Int. Cl.:

A23L 1/03 (2006.01)

A23L 1/31 (2006.01)

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 1/325 (2006.01)

A23P 1/08 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **27.09.2011 E 11764155 (5)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **12.11.2014 EP 2621290**

54 Título: **Método de preparación de un producto alimenticio rebozado**

30 Prioridad:

01.10.2010 SE 1051024

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

11.02.2015

73 Titular/es:

**JOHN BEAN TECHNOLOGIES AB (100.0%)
Box 913
251 09 Helsingborg, SE**

72 Inventor/es:

**BURNS, IAN GEORGE y
BRUNYEE, NIGEL GARY**

74 Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

ES 2 528 699 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

Método de preparación de un producto alimenticio rebozado

5 Campo de la invención

La presente invención se refiere a un método de preparación de un producto alimenticio rebozado.

Antecedentes técnicos

10 Los rebozados alimenticios para carnes, mariscos, verduras y similares se han usado durante muchos años. En la preparación en los hogares, los alimentos se rebozan primero normalmente con una masa que comprende esencialmente harina, leche, huevos y condimentos, y el producto resultante se recubre normalmente con pan o cereales rayados que se han secado o tostado. Después, el alimento rebozado se cocina, normalmente se fríe, y se
15 sirve para su consumo.

A los consumidores normalmente les gustan la textura y el sabor de los alimentos fritos. Sin embargo, los consumidores también prefieren normalmente la facilidad y simplicidad de la cocción convencional o del cocinado con microondas como una alternativa a la fritura. Por consiguiente, la industria alimentaria ha respondido
20 desarrollando diferentes métodos y composiciones para proporcionar productos que, recalentados en un horno convencional, ofrecen un alimento que tiene una textura y un sabor similares a como si se hubiera frito.

En la industria, los productos alimenticios rebozados se prefieren tradicionalmente en aceite entre 30 y 60 segundos a una temperatura de entre 180°C y 200°C antes de cocinarse/enfriarse/congelarse. El objetivo es, por ejemplo,
25 adherir o fijar el rebozado al sustrato; reducir la carga microbiana de la superficie del producto; darle color; añadir aceite al rebozado para permitir que el producto se reconstituya por el usuario final en un horno o una parrilla sin quemarse; y mejorar las sensaciones en la boca y las características culinarias del producto final después de su reconstitución.

30 El proceso de fritura previa conlleva varios peligros intrínsecos que requieren procedimientos o sistemas de seguridad especiales. Además, el proceso de fritura previa se considera generalmente "sucio" ya que normalmente se necesita mucho tiempo para limpiar el equipo después de su uso. Además, el proceso de fritura previa añade grandes costes en el proceso del equipo, aceite, energía, etc. Además, se requieren estrictos procedimientos de control de calidad para garantizar que el producto final tenga la calidad deseada. La expresión "lo primero que los
35 consumidores notan en un producto frito es el aceite" es un revulsivo para garantizar que la calidad del aceite usado en la fritura se mantenga a una alta calidad. Además, los consumidores consideran normalmente que los productos fritos son menos deseables desde un punto de vista nutricional debido al alto contenido en grasas en comparación con otro tipo de alimentos.

40 Por consiguiente, muchos productores de alimentos procesados y empresas proveedoras de ingredientes han tratado de eliminar la necesidad de la etapa de fritura previa del proceso.

El documento US 7.531.200 da a conocer un proceso para preparar un producto alimenticio rebozado congelado. El proceso comienza espolvoreando previamente el producto alimenticio que va a rebozarse y, posteriormente, a dicho
45 alimento espolvoreado se le aplica una masa preparada, cuya composición comprende una celulosa derivada que se coagula en un baño de agua caliente o en presencia de vapor de agua. El proceso continúa calentando el alimento coagulado y rebozado usando un horno convencional de rayos infrarrojos o de microondas, de modo que la capa de rebozado coagulada no se deshaga durante su enfriado, y concluye con el enfriamiento y congelación del producto anterior.

50 El documento US 2004/0241289 da a conocer un proceso para preparar un producto alimenticio rebozado y congelado.

55 El documento US 5.770.252 da a conocer un producto alimenticio empanado que se obtiene aplicando pan rallado sobre un núcleo no cocinado y una película de almidón sobre el pan rallado. El documento WO 2007/041682 da a conocer un método para fabricar un producto alimenticio rebozado.

60 El documento US 5.266.339 da a conocer un método para preparar un producto alimenticio rebozado, particularmente pollo, que tiene el sabor, la textura y el aspecto de un alimento frito, pero que no se ha freído. Las masas de la presente invención se aplican después de que el pollo se haya cocinado y mientras que el pollo está caliente. El calor latente del pollo hace que la masa se adhiera al pollo. En una realización preferida, el pollo rebozado se cubre además con una mezcla de pan rallado antes de que se adhiera la masa. La mezcla de pan rallado también puede incluir aceites vegetales aromatizados procedentes de frituras de pollo con el fin de que el producto no frito sea sabroso y sepa como si se hubiera frito.

65 El documento US 4.943.438 da a conocer una mezcla de pan rallado y un proceso para rebozar productos

alimenticios. La mezcla de pan rallado y el proceso imparten una textura y un sabor a los productos alimenticios resultantes como si se hubieran frito. La mezcla de pan rallado comprende gránulos de masa de harina extrudida, migajas cocidas de manera dieléctrica y manteca granulada. El proceso de la invención incluye las etapas de rebozar un producto alimenticio con un agente aglutinante, empanar el producto rebozado con la mezcla de pan rallado, cocer el producto empanado en un horno humidificado, aplicar aceite comestible en forma atomizada a la superficie del producto cocido y calentar la superficie del producto cocido a alta temperatura para que se dore y quede crujiente.

Sumario de la invención

Un objeto de la presente invención es proporcionar un método alternativo para conseguir que productos alimenticios tengan una textura y un sabor a como si se hubieran frito, de manera que se satisfagan las necesidades de los consumidores pero sin las desventajas de la fritura.

El objeto anterior se consigue mediante el método según la reivindicación independiente. Realizaciones adicionales de la invención se dan a conocer en las reivindicaciones dependientes.

Según la presente invención, se da a conocer un método de preparación de un producto alimenticio. El método comprende las etapas de: aplicar una composición de masa al producto alimenticio; aplicar una composición de rebozado al producto alimenticio; aplicar aceite al producto alimenticio, en el que dicha composición de masa, dicha composición de rebozado y dicho aceite forman un rebozado del producto alimenticio; y someter el producto alimenticio y el rebozado a un tratamiento de cocinado con aire caliente en un horno de impacto a una temperatura y durante un periodo de tiempo tales que el rebozado se cocina mientras que el producto alimenticio permanece sustancialmente sin tratar por el tratamiento de cocinado con aire caliente, en el que la temperatura del tratamiento de cocinado con aire caliente está en el intervalo comprendido entre 230°C y 290°C, y en el que el aire caliente del tratamiento de cocinado con aire caliente se aplica tanto a la parte superior como a la parte inferior del producto alimenticio.

El hecho de que el producto alimenticio permanezca sustancialmente sin tratar por el tratamiento de cocinado con aire caliente se interpretará como que el producto alimenticio permanece en un estado sustancialmente no cocinado. Por ejemplo, si el producto alimenticio es un trozo de carne cruda, por ejemplo, carne de pollo, la carne permanece cruda incluso después del tratamiento de cocinado con aire caliente según el método inventivo.

Con el método inventivo de preparación de un producto alimenticio es posible aplicar un rebozado a un producto alimenticio sin necesidad de freír el producto alimenticio. Por tanto, se evitan los inconvenientes mencionados en los antecedentes de la técnica relacionados con la fritura de un producto alimenticio, mientras que el sabor y textura de las frituras deseados por los consumidores se mantiene. Una de las ventajas de esta invención es que permite a los productores predecir de manera precisa el contenido de aceite de sus productos, independientemente del tipo de aceite utilizado. Por tanto, favorece la producción de productos con poca grasa, menos grasa o con grasa controlada. Además, el riesgo de que un producto tenga un sabor a aceite reutilizado se reducirá usando esta invención, haciendo que el producto tenga un sabor más fresco, limpio y natural en comparación con un producto prefrito. Según el método inventivo, se produce un producto alimenticio rebozado precocinado. Precocinado quiere decir que el producto alimenticio rebozado se ha cocinado parcialmente, es decir, el rebozado se ha cocinado mientras que el producto alimenticio sigue estando sustancialmente sin cocinar. El producto alimenticio rebozado precocinado puede cocinarse en última instancia en un horno de tipo doméstico. Una ventaja es que el consumidor puede cocinar el producto alimenticio según las propias necesidades del consumidor, ya que el producto alimenticio permanece sustancialmente sin cocinar durante la fase de precocinado de la presente invención. Aplicando el aire caliente del tratamiento de cocinado con aire caliente tanto en la parte superior como en la parte inferior del producto alimenticio se obtiene un cocinado uniforme del rebozado. Además, aplicando el aire caliente del tratamiento de cocinado con aire caliente tanto en la parte superior como en la parte inferior del producto alimenticio se garantiza un tratamiento térmico uniforme del rebozado. Esto da como resultado un producto consistente en lo que respecta al sabor, la textura, el color y el aspecto global.

Además, el método puede comprender la etapa de aplicar al producto alimenticio una composición de espolvoreado previo, donde la composición de espolvoreado previo forma parte del rebozado del producto alimenticio.

Además, el método puede comprender la etapa de enfriar el producto alimenticio rebozado después de la etapa de someter el producto alimenticio y el rebozado al tratamiento de cocinado con aire caliente. Al enfriar o incluso congelar el producto alimenticio precocinado, aumentará el periodo de conservación del producto alimenticio. El producto alimenticio rebozado refrigerado o congelado puede cocinarse en última instancia en un horno de tipo doméstico para ofrecer un producto alimenticio rebozado crujiente.

Además, la temperatura del tratamiento de cocinado con impactos de aire caliente puede estar comprendida preferentemente entre 270°C y 290°C.

Además, el periodo de tiempo del tratamiento de cocinado con impactos de aire caliente puede estar en el intervalo

comprendido entre 30 s y 240 s, preferentemente entre 30 s y 180 s y más preferentemente entre 50 s y 120 s. Por tanto, es posible producir una gran cantidad de productos alimenticios por unidad de tiempo.

5 Además, el aceite puede aplicarse mediante pulverización. Por ejemplo, el aceite puede aplicarse pulverizando aceite en todos los lados del producto alimenticio simultáneamente. Aplicando el aceite mediante pulverización es posible controlar de manera precisa la cantidad de aceite aplicado y garantizar un recubrimiento uniforme. Aplicando el aceite en todos los lados simultáneamente se consigue una distribución uniforme de aceite alrededor del producto.

10 Además, la cantidad de aceite aplicado al producto alimenticio puede estar en el intervalo comprendido entre el 1% y el 10% del peso del producto alimenticio y del rebozado después del tratamiento de cocinado con aire caliente, preferentemente entre el 3% y el 8% del peso del producto alimenticio y del rebozado después del tratamiento de cocinado con aire caliente y más preferentemente entre el 3% y el 6% del peso del producto alimenticio y del rebozado después del tratamiento de cocinado con aire caliente.

15 **Descripción detallada de realizaciones preferidas**

El método inventivo se refiere a un método para rebozar un producto alimenticio con un rebozado sin necesidad de freír el producto alimenticio. El método inventivo puede aplicarse a varios tipos de productos alimenticios, por ejemplo pollo, pescado, marisco, carne roja, queso o verduras.

20 Según una realización de la presente invención, el método comprende las siguientes etapas: a) aplicar una composición de espolvoreado previo al producto alimenticio; b) aplicar una composición de masa al producto alimenticio; c) aplicar una composición de rebozado al producto alimenticio; d) aplicar aceite al producto alimenticio. La composición de espolvoreado previo, la composición de masa, la composición de rebozado y el aceite forman un rebozado del producto alimenticio; y e) someter el producto alimenticio y el rebozado a un tratamiento de cocinado con aire caliente a una temperatura y durante un periodo de tiempo tales que el rebozado se cocina mientras que el producto alimenticio permanece sustancialmente sin cocinar.

30 Las diferentes composiciones se aplican al producto alimenticio mediante diferentes unidades de aplicación conocidas por los expertos en la técnica.

35 La composición de espolvoreado previo comprende harina y/o almidón y/o proteínas. Tipos habituales de harina usados son harina de trigo, de maíz o de arroz. Normalmente se usa almidón tanto natural como modificado procedente de cereales, trigo, arroz, patatas, tapioca, etc. Normalmente se usan proteínas tales como gomas vegetales, gluten de trigo, la albúmina del huevo y proteínas de la leche. La composición de espolvoreado previo también puede comprender especias, sal, azúcar y otros tipos de condimentos. La composición de espolvoreado previo se usa principalmente para mejorar la adhesión de las composiciones aplicadas posteriormente, controlar la selección de las composiciones aplicadas posteriormente, cambiar la textura del producto alimenticio final y añadir sabor al producto alimenticio final.

40 Según una realización de la presente invención, la aplicación de la composición de espolvoreado previo es opcional.

45 La composición de masa comprende normalmente cualquiera de los ingredientes de la composición de espolvoreado previo junto con un líquido, por ejemplo agua, leche, vino, cerveza o aceite.

50 La composición de rebozado comprende normalmente pan rallado mezclado con otros ingredientes adicionales, tales como especias. El pan rallado contiene normalmente harina, gluten, agua, sal y especias. La harina puede ser una mezcla de harina de trigo, arroz y cereales. Ta puede añadirse extractos de cebada malteada a la masa de pan rallado. También puede añadirse otros tipos de almidón, por ejemplo de patatas o verduras (por ejemplo guisantes). El almidón de las patatas y las verduras también puede sustituir a la harina. La mezcla de pan rallado se produce normalmente extruyendo la masa cruda. Sin embargo, como sabrán los expertos en la técnica, otros métodos de producción también se utilizan habitualmente.

55 El aceite se aplica mejor usando un disco giratorio para atomizar el líquido. El líquido se rocía o se vierte sobre un disco giratorio en una cámara por encima y por debajo de una cinta transportadora de productos. Esto produce una nube de líquido atomizado que cubre totalmente el producto. Esto permite que el aceite se aplique en todos los lados simultáneamente para controlar de manera precisa la cantidad de aceite aplicado y para garantizar un recubrimiento uniforme.

60 La calidad del aceite es importante ya que esto afectará en gran medida al sabor y color del producto. Sin embargo, esta elección está más relacionada con los requisitos del consumidor. Aceites típicos usados son el aceite de girasol o el aceite de oliva, pero también pueden usarse otros tipos de aceite. El aceite usado debe ser nuevo y limpio.

65 La aplicación de aceite es necesaria para impedir que el rebozado se seque y se queme cuando el producto alimenticio y el rebozado se someten a un tratamiento de cocinado con impactos de aire caliente. Además, el aceite favorece las sensaciones en la boca y la acentuación de los sabores.

Una de las ventajas de esta invención es que permite a los productores predecir de manera precisa el contenido de aceite de sus productos, independientemente del tipo de aceite utilizado. Por tanto, favorece la producción de productos con poca grasa, menos grasa o con grasa controlada. Normalmente la cantidad de aceite aplicado al producto alimenticio está en el intervalo comprendido entre el 1% y el 10% del peso del producto alimenticio y del rebozado después del tratamiento de cocinado con aire caliente, preferentemente entre el 3% y el 8% del peso del producto alimenticio y del rebozado después del tratamiento de cocinado con aire caliente y más preferentemente entre el 3% y el 6% del peso del producto alimenticio y del rebozado después del tratamiento de cocinado con aire caliente.

Además, el riesgo de que un producto tenga un sabor a aceite reutilizado se reducirá usando esta invención, haciendo que el producto tenga un sabor más fresco, limpio y natural en comparación con un producto prefrito.

Como se ha mencionado anteriormente, la composición de espolvoreado previo opcional, la composición de masa, la composición de rebozado y el aceite forman un rebozado del producto alimenticio. Normalmente, el rebozado constituye entre el 15% y el 60% del peso total del producto final (producto alimenticio más rebozado) antes de someter el producto alimenticio y el rebozado al tratamiento de cocinado con aire caliente, y entre el 15% y el 60% del peso total del producto final después de someter el producto alimenticio y el rebozado al tratamiento de cocinado con aire caliente. Además, la composición de espolvoreado previo constituye entre el 0,5 y el 15% del peso total del rebozado. La proporción entre la composición de masa y la composición de rebozado está entre 1 a 1 y 1 a 2, es decir, desde la misma cantidad de composición de masa y de composición de rebozado hasta dos veces la composición de rebozado por composición de masa.

Tras la aplicación de todos los ingredientes del rebozado, el producto alimenticio queda cubierto totalmente por el rebozado. Preferentemente, el rebozado tiene un grosor uniforme en todo el producto alimenticio.

Después de que el producto alimenticio se haya cubierto con el rebozado, el producto alimenticio y el rebozado se someten a un tratamiento de cocinado con aire caliente a una temperatura y durante un periodo de tiempo tales que el rebozado se cocina mientras que el producto alimenticio permanece sustancialmente sin tratar por el tratamiento de cocinado con aire caliente. De este modo, el proceso simula el proceso de fritura previa sin necesidad de sumergir el producto en aceite de cocinado caliente. El tratamiento de cocinado con aire caliente se lleva a cabo normalmente en un horno de impacto inyectando aire caliente a través de boquillas orientadas hacia el producto. La velocidad del aire que sale de las boquillas está comprendida preferentemente entre 15 m/s y 33 m/s, más preferentemente entre 27 m/s y 32 m/s. En el horno de impacto se usan normalmente quemadores de gas para producir el aire caliente. La temperatura del tratamiento de cocinado con impactos de aire caliente está en el intervalo comprendido entre 190°C y 300°C, preferentemente entre 230°C y 290°C y más preferentemente entre 270°C y 290°C. El periodo de tiempo para el tratamiento de cocinado con impactos de aire caliente está en el intervalo comprendido entre 30 s y 240 s, preferentemente entre 30 s y 180 s y más preferentemente entre 50 s y 120 s. Al hacer pasar el producto alimenticio rebozado a través de un horno de impacto a una temperatura elevada, entre 190°C y 300°C, preferentemente entre 230°C y 290°C y más preferentemente entre 270°C y 290°C, durante un periodo de tiempo de entre 30 s y 240 s, preferentemente entre 30 s y 180 s y más preferentemente entre 50 s y 120 s, el rebozado se cocina pero dejando el sustrato en un estado crudo no cocinado, es decir, esto es una fase de precocinado. Según una realización de la presente invención, el aire caliente del tratamiento de cocinado con aire caliente se aplica tanto a la parte superior como a la parte inferior del producto alimenticio. Por consiguiente, el horno de impacto está equipado con un primer tipo de boquillas dispuestas para inyectar aire caliente hacia la parte superior del producto alimenticio y con un segundo tipo de boquillas dispuestas para inyectar aire caliente hacia la parte inferior del producto alimenticio. Según una realización de la presente invención, la velocidad del aire caliente aplicado a la parte superior del producto alimenticio es diferente a la velocidad del aire caliente aplicado a la parte inferior del producto alimenticio. Esto puede conseguirse, por ejemplo, usando ventiladores independientes que controlan los flujos de aire superior e inferior. Como alternativa, puede usarse un sistema de válvulas de aire para controlar la cantidad de aire que pasa sobre la parte superior o la parte inferior del producto. Aplicando una mayor velocidad de aire en la parte superior del producto alimenticio que en la parte inferior del producto alimenticio puede conseguirse una sobrepresión en la parte superior del producto alimenticio con el fin de impedir que el producto alimenticio se mueva en flujo de aire. Aplicando una mayor velocidad de aire en la parte inferior del producto alimenticio que en la parte superior del producto alimenticio puede conseguirse un efecto de secado en la parte inferior del producto alimenticio. Una vez que ha finalizado la fase de precocinado, el producto puede enfriarse o congelarse, y el proceso de cocinado puede finalizar en un horno de tipo doméstico para ofrecer un producto alimenticio rebozado y crujiente. Por tanto, tras la etapa de someter el producto alimenticio y el rebozado al tratamiento de cocinado con impactos de aire caliente, el producto alimenticio rebozado puede enfriarse.

Según una realización de la invención, el método comprende además aplicar un colorante o un acelerador del color al producto alimenticio. La aplicación de color es opcional ya que no añade nada a las características de textura y sabor del producto; sin embargo, hace que el producto tenga una apariencia más atractiva. Por ejemplo, la aplicación de color puede usarse para aplicar marcas de parilla al rebozado o para aplicar una superficie dorada heterogénea al rebozado.

Según una realización de la invención, el método comprende además rociar agua nebulizada sobre el producto alimenticio antes de someter el producto alimenticio y el rebozado a un tratamiento de cocinado con impactos de aire caliente a una temperatura determinada. Normalmente, el rociado de agua nebulizada se lleva a cabo justo antes o justo después de la aplicación del aceite. El agua se aplica mejor usando un disco giratorio para atomizar el líquido.

- 5 El agua se rocía o se vierte sobre un disco giratorio en una cámara por encima y por debajo de la cinta de transporte de productos. Esto produce una nube de agua atomizada que cubre totalmente el producto. Esto permite que el agua se aplique en todos los lados simultáneamente para controlar de manera precisa la cantidad de agua aplicada y para garantizar un recubrimiento uniforme. Al rociar agua nebulizada sobre el producto alimenticio puede controlarse la jugosidad del rebozado. Además, al rociar agua nebulizada sobre el producto alimenticio puede
- 10 limitarse la pérdida de peso del producto alimenticio.

Se apreciará que la presente invención no está limitada a las realizaciones mostradas. Varias modificaciones y variaciones pueden concebirse dentro del alcance de la invención.

REIVINDICACIONES

1. Método para preparar un producto alimenticio, que comprende las etapas de:

5 aplicar una composición de masa al producto alimenticio,

aplicar una composición de rebozado al producto alimenticio,

10 aplicar aceite al producto alimenticio, en el que dicha composición de masa, dicha composición de rebozado y dicho aceite forman un rebozado del producto alimenticio,

15 someter el producto alimenticio y el rebozado a un tratamiento de cocinado con aire caliente en un horno de impacto a una temperatura y durante un periodo de tiempo tales que el rebozado se cocina mientras que el producto alimenticio queda sustancialmente sin tratar por el tratamiento de cocinado con aire caliente, en el que la temperatura del tratamiento de cocinado con aire caliente está en el intervalo comprendido entre 230°C y 290°C, y en el que el aire caliente del tratamiento de cocinado con aire caliente se aplica tanto a la parte superior como a la parte inferior del producto alimenticio.

20 2. Método según la reivindicación 1, que comprende además la etapa de aplicar al producto alimenticio una composición de espolvoreado previo, en el que la composición de espolvoreado previo forma parte del rebozado del producto alimenticio.

25 3. Método según la reivindicación 1 ó 2, que comprende además la etapa de enfriar el producto alimenticio rebozado después de la etapa de someter el producto alimenticio y el rebozado a un tratamiento de cocinado con aire caliente.

4. Método según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la temperatura del tratamiento de cocinado con aire caliente está comprendida preferentemente entre 270°C y 290°C.

30 5. Método según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el periodo de tiempo para el tratamiento de cocinado con aire caliente está en el intervalo comprendido entre 30 s y 240 s, preferentemente entre 30 s y 180 s y más preferentemente entre 50 s y 120 s.

35 6. Método según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el aceite se aplica mediante pulverización.

7. Método según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el aceite se aplica pulverizando aceite en todos los lados del producto alimenticio simultáneamente.

40 8. Método según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la cantidad de aceite aplicado al producto alimenticio está en el intervalo comprendido entre el 1% y el 10% del peso del producto alimenticio y del rebozado después del tratamiento de cocinado con aire caliente, preferentemente entre el 3% y el 8% del peso del producto alimenticio y del rebozado después del tratamiento de cocinado con aire caliente y más preferentemente entre el 3% y el 6% del peso del producto alimenticio y del rebozado después del tratamiento de cocinado con aire caliente.

45 9. Método según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa de aplicar aceite al producto alimenticio se lleva a cabo después de la etapa de aplicar una composición de rebozado al producto alimenticio.