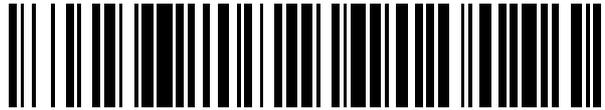


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 544 551**

51 Int. Cl.:

A23C 9/13 (2006.01)

A23C 9/137 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE REIVINDICACIONES DE SOLICITUD DE
PATENTE EUROPEA

T1

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **13.09.2013** **E 13765332 (5)**

97 Fecha y número de publicación de la solicitud europea: **22.07.2015** **EP 2894999**

30 Prioridad:

14.09.2012 US 201261701578 P
09.09.2013 US 201314022195

46 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de las reivindicaciones de la solicitud:
01.09.2015

71 Solicitantes:

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

72 Inventor/es:

BJERRUM, KLAUS STEGLER;
LOHMANN, TINA BENNE y
ROLIN, CLAUS

74 Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

54 Título: **Proceso para preparar una suspensión de proteína estabilizada**

ES 2 544 551 T1

REIVINDICACIONES

1. Un proceso para preparar una bebida láctea acidificada que comprende las etapas de:
proporcionar un producto lácteo acidificado que comprende una suspensión de fluidos de proteína y sales de calcio disueltas;
- 5 preparar una solución acuosa estabilizadora que comprende una pectina HM y uno o más agentes secuestrantes; y a continuación
mezclar la solución acuosa estabilizadora y el producto lácteo acidificado para proporcionar una bebida láctea acidificada,
en donde la bebida láctea acidificada se caracteriza como un producto bebible, ópticamente opaco y estable.
- 10 2. El proceso de la reivindicación 1, en donde la bebida láctea acidificada tiene un pH de aproximadamente 3,0 a aproximadamente 5,0.
3. El proceso de reivindicación 1, en donde la proteína comprende una proteína a base de productos lácteos, una proteína a base de productos vegetales o una combinación de los mismos.
- 15 4. El proceso de la reivindicación 1, en donde la pectina HM tiene un grado de esterificación metílica mayor que aproximadamente 50.
5. El proceso de la reivindicación 1, en donde la pectina HM tiene un grado de esterificación metílica de aproximadamente 55 a aproximadamente 85.
6. El proceso de la reivindicación 1, en donde la pectina HM es una pectina no amidada derivada de piel de cítricos.
- 20 7. El proceso de la reivindicación 6, en donde la pectina HM tiene un grado de esterificación metílica de aproximadamente 59 a aproximadamente 77.
8. El proceso de la reivindicación 1, en donde la pectina HM se encuentra en la bebida láctea acidificada a una concentración de aproximadamente 0,05 a aproximadamente 0,5% (p/p).
9. El proceso de la reivindicación 1, en donde uno o más agentes secuestrantes comprenden hexametáfosfato de sodio, pirofosfato de sodio o una combinación de los mismos.
- 25 10. El proceso de la reivindicación 1, en donde uno o más agentes secuestrantes se encuentran en la solución acuosa estabilizadora en una cantidad que es estequiométricamente mayor que una concentración de iones de calcio que se encuentran en la solución acuosa estabilizadora y que se encuentran en la bebida láctea acidificada en una cantidad que es estequiométricamente menor que una concentración de iones de calcio en la bebida láctea acidificada.
- 30 11. El proceso de la reivindicación 10, en donde uno o más agentes secuestrantes se encuentran en la solución acuosa estabilizadora a una concentración de aproximadamente 1 a aproximadamente 20% (p/p) y se encuentran en la bebida láctea acidificada a una concentración de aproximadamente 0,001 a aproximadamente 1,0% (p/p).
- 35 12. El proceso de la reivindicación 10, en donde uno o más agentes secuestrantes se encuentran en la solución acuosa estabilizadora a una concentración de aproximadamente 5 a aproximadamente 20% (p/p) y se encuentran en la bebida láctea acidificada a una concentración de aproximadamente 0,001 a aproximadamente 0,5% (p/p).
13. El proceso de la reivindicación 10, en donde uno o más agentes secuestrantes se encuentran en la solución acuosa estabilizadora a una concentración de aproximadamente 10 a aproximadamente 20% (p/p) y se encuentran en la bebida láctea acidificada a una concentración de aproximadamente 0,005 a aproximadamente 0,1% (p/p).
- 40 14. El proceso de la reivindicación 1, en donde la preparación de una solución acuosa estabilizadora comprende la mezcla seca de pectina HM y uno o más agentes secuestrantes y a continuación disolver la mezcla seca en un medio acuoso.
15. El proceso de la reivindicación 1, en donde la preparación de una solución acuosa estabilizadora comprende la adición de pectina HM a una solución acuosa que comprende el uno o más agentes secuestrantes.
- 45 16. El proceso de la reivindicación 1, en donde la solución acuosa estabilizadora se prepara usando agua desionizada, agua del grifo o una combinación de las mismas.
17. El proceso de la reivindicación 1, en donde la bebida láctea acidificada comprende un yogur bebible.
18. Una bebida láctea acidificada, caracterizada como un producto bebible, ópticamente opaco y estable que comprende un producto lácteo acidificado, una pectina HM y uno o más agentes secuestrantes, y que tiene un pH de

ES 2 544 551 T1

aproximadamente 3,0 a aproximadamente 5,0, en donde:

la pectina HM tiene un grado de esterificación metílica de aproximadamente 55 a aproximadamente 85 y se encuentra en la bebida láctea acidificada a una concentración de aproximadamente 0,05 a aproximadamente 0,5% (p/p), y

5 el uno o más agentes secuestrantes se encuentran en la bebida láctea acidificada a una concentración de aproximadamente 0,001 a aproximadamente 0,5% (p/p).

10 19. La bebida láctea acidificada de la reivindicación 18, en donde la pectina HM se encuentra en la bebida láctea acidificada a una concentración de aproximadamente 0,05 a aproximadamente 0,15% (p/p) y el uno o más los agentes secuestrantes se encuentran en la bebida láctea acidificada a una concentración de aproximadamente 0,001 a aproximadamente 0,1% (p/p).

20. La bebida láctea acidificada de la reivindicación 18, en donde el producto bebible, ópticamente opaco y estable se caracteriza por tener menos de aproximadamente 2,5% de sedimento.

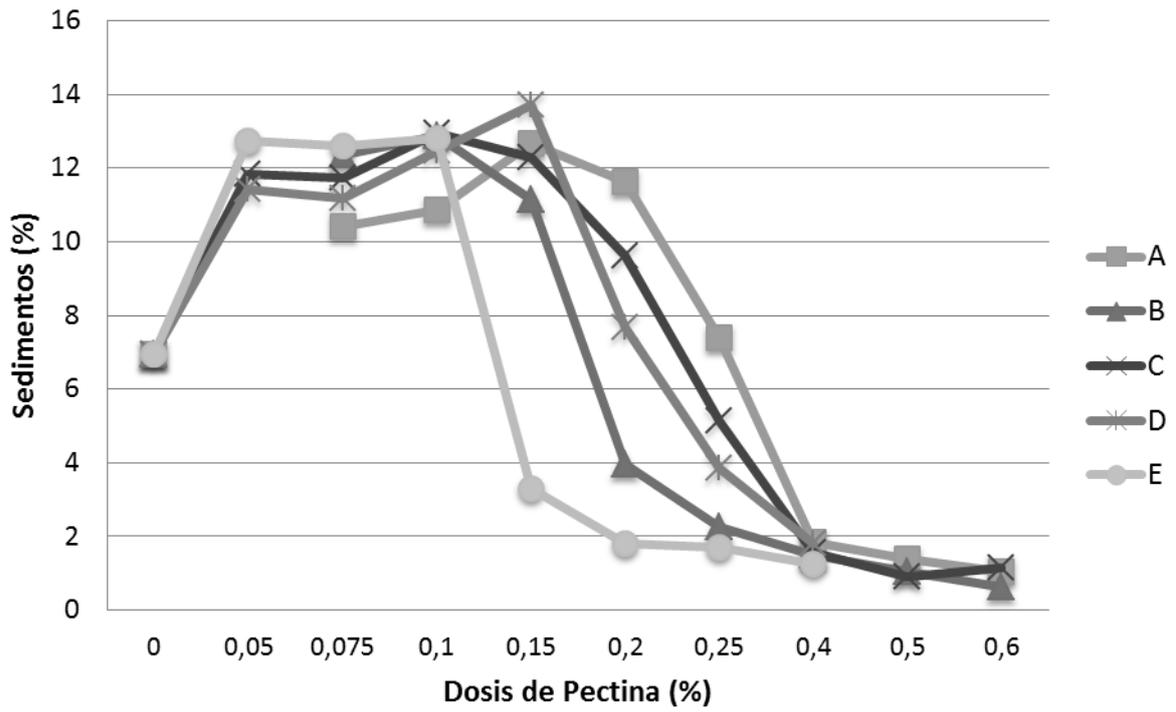


FIG. 1A

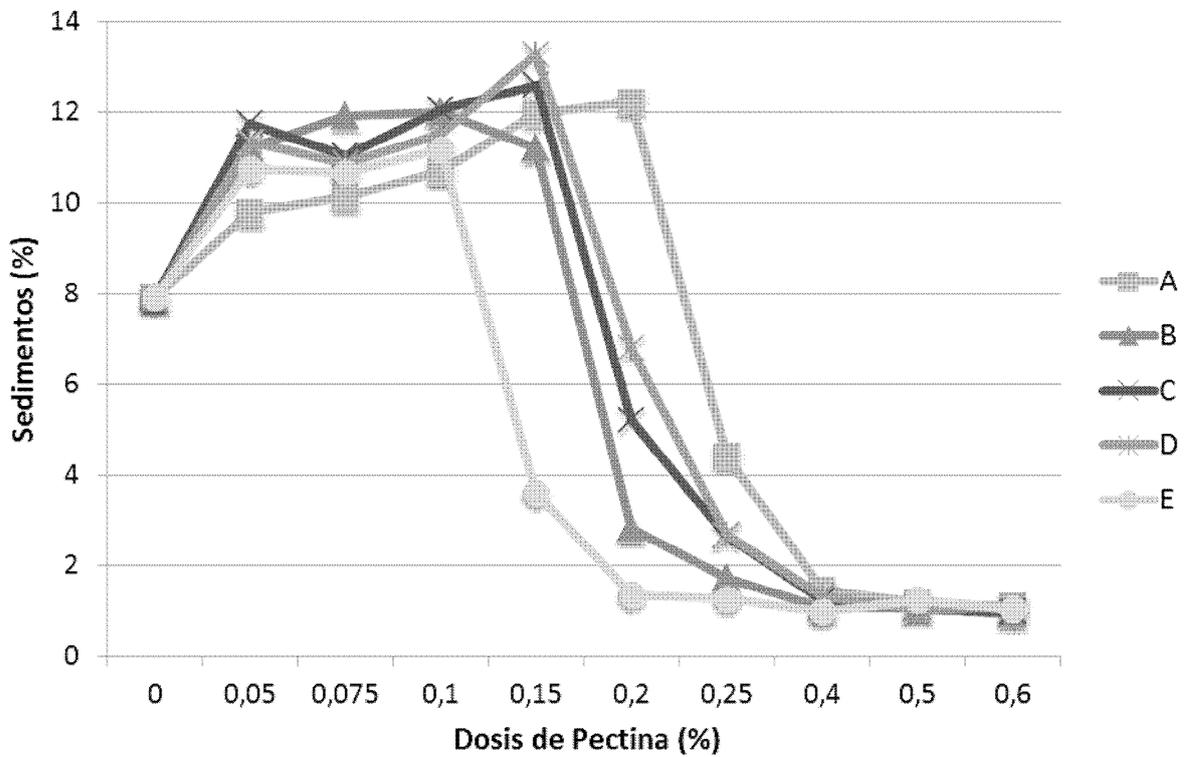


FIG. 1B