(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 557 033**

(51) Int. Cl.:

A23G 3/20 (2006.01)

(12) TRADUCCIÓN DE REIVINDICACIONES DE SOLICITUD DE PATENTE EUROPEA T1

(96) Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **26.06.2009** **E 09774174 (8)**

(97) Fecha y número de publicación de la solicitud europea: **13.04.2011** **EP 2306844**

(30) Prioridad:

03.07.2008 US 77951 P

(46) Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de las reivindicaciones de la solicitud: **21.01.2016**

(71) Solicitantes:

D.D. WILLIAMSON&CO., INC. (100.0%)
1901 Payne Street
Louisville, KY 40206, US

(72) Inventor/es:

KREDER, GREGORY y
PARKER, OWEN

(74) Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

(54) Título: **Método de preparación de caramelo estable al ácido**

ES 2 557 033 T1

REIVINDICACIONES

1. Un método de formación de caramelo de bisulfito de amonio que comprende mezclar un hidrato de carbono con un catalizador para formar una mezcla, posteriormente calentar dicha mezcla en un recipiente de reacción hasta una temperatura de al menos 120 ºC (250 ºFahrenheit), y mantener la temperatura de dicha mezcla para completar la formación del caramelo, donde el catalizador es bisulfito de amonio, caracterizado por que la mezcla se forma para que tenga un pH inicial inferior a 5; por que la mezcla se calienta en un recipiente de reacción cerrado y por que el caramelo que se forma es un caramelo de clase IV que tiene una intensidad de color de al menos 0,200 y un contenido en 4-metilimidazol ("4-Mel") inferior a 25 ppm.

2. El método de acuerdo con la reivindicación 1, donde dicho pH inicial se establece en menos de 4,5.

3. El método de acuerdo con la reivindicación 2, donde dicho pH inicial se establece añadiendo un ácido a dicha mezcla.

4. El método de acuerdo con la reivindicación 2, donde se añade base a dicha mezcla durante el calentamiento para ralentizar la formación de color y evitar la formación de caramelo insoluble.

5. El método de acuerdo con la reivindicación 1, donde dicho hidrato de carbono es glucosa.

6. El método de acuerdo con la reivindicación 5, donde dicha glucosa se selecciona del grupo que consiste en jarabe de maíz y jarabe de trigo y mezclas de los mismos.

7. El método de acuerdo con la reivindicación 3, donde dicho ácido se añade a dicho hidrato de carbono antes de la adición de dicho bisulfito de amonio.

8. El método de acuerdo con la reivindicación 1, donde dicho caramelo tiene un contenido en 4-Mel inferior a 15 ppm.

9. El método de acuerdo con la reivindicación 1, donde dicho pH inicial se establece a 2-4.

10. El método de acuerdo con la reivindicación 3, donde dicho ácido se selecciona del grupo que consiste en ácido fosforoso, ácido fosfórico, ácido sulfuroso, ácido sulfúrico, metabisulfito de sodio y mezclas de los mismos.