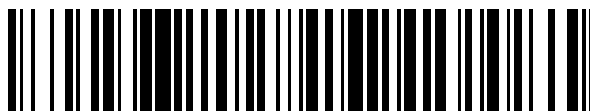


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 611 153**

51 Int. Cl.:

A23L 27/21 (2006.01)

A23L 27/22 (2006.01)

A23L 27/23 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **08.03.2006 PCT/EP2006/060564**

87 Fecha y número de publicación internacional: **13.09.2007 WO07101476**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **08.03.2006 E 06708693 (4)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **02.11.2016 EP 1993380**

54 Título: **Un adyuvante culinario estable al almacenamiento, y un procedimiento para su preparación**

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
05.05.2017

73 Titular/es:
**NESTEC S.A. (100.0%)
Avenue Nestlé 55
1800 Vevey, CH**

72 Inventor/es:
**LIEN, WEN SZE;
GAO, ZHU;
WANG, YONG FU;
LADO, BÉATRICE;
JIN, YAN XI;
REKHIF, NADJI y
BRIMELow, CHRISTOPHER JOHN BURTON**

74 Agente/Representante:
ISERN JARA, Jorge

ES 2 611 153 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

Un adyuvante culinario estable al almacenamiento, y un procedimiento para su preparación

5 Descripción

La presente invención se refiere a un adyuvante culinario estable al almacenamiento, y un procedimiento para su preparación.

10 En la cocina tradicional y en el arte culinario, se emplean ampliamente stocks de altos sabores y exquisiteces. Estos stocks o caldos pueden ser de pescado, de carne o verduras y sirven como base de platos cocidos a fuego lento, estofados, salsas, sopas y otra calidad premium y platos de excelente sabor. Alternativamente pueden añadirse a dichos platos para impartir y/o potenciar su exquisitez.

15 Los stocks y caldos de alta calidad se preparan por los chefs en el restaurante y por los preparadores de comida en casa de acuerdo con las recetas tradicionales. Dichos stocks se obtienen después de una larga preparación, la cual incluye el rebanado, el cocinado, el hervido y el hervido a fuego lento de ingredientes de buen gusto seleccionados, como por ejemplo, carne, verduras, huesos, especias, etc. Dicha preparación es larga y engorrosa, y eventualmente, los productos así obtenidos no son estables al almacenamiento y es preciso emplearlos en un espacio de tiempo corto. Este es, sin embargo, el único camino para los chefs y consumidores, para obtener stocks de alta calidad y caldos con pleno cuerpo, buen sabor de boca y el impacto de un sabor excelente.

20 Aparte de esto, han sido desarrollados muchos potenciadores del sabor y del gusto, que se hallan disponibles en el comercio. La industria alimentaria ha desarrollado una amplia variedad de potenciadores del sabor, listos para emplear, para varias aplicaciones culinarias. Estos, pueden ser caldos concentrados en forma de pasta, polvo, cubos comprimidos o granulados. El amplio margen de bases culinarias, tanto en forma de polvo como en forma de pasta, se obtiene habitualmente mediante el exacto mezclado de sabrosos ingredientes, como por ejemplo, la sal, los azúcares, el glutamato de sodio, las especias y sabores seleccionados, mezclados todos ellos con un soporte.

25 La adición de estos aditivos culinarios ayuda a conseguir propiedades atractivas de exquisitez y sabor al producto al cual fueron añadidos. En efecto, en todo el mundo, la exquisitez se percibe definitivamente como los atributos clave de las comidas de alta calidad. Está exquisitez es un atributo subjetivo y se describe habitualmente empleando diferente fraseología en los distintos países, basada sobre los antecedentes culturales, sobre los hábitos culinarios y de cocina. La exquisitez puede sin embargo ser descrita como la propiedad de una comida que la hace atractiva por el sabor y el olor gracias a diferentes propiedades organolépticas, como por ejemplo el impacto rápido del sabor, apareciendo una sensación de amplio cuerpo en boca, de gusto persistente a la vez que la suavidad en la consistencia, y causando una salivación. Por ejemplo, de acuerdo con las preferencias asiáticas, la exquisitez y los atributos organolépticos ligados a los mismos, han sido descritos como el quinto sabor, llamado Umami. El glutamato monosódico (MSG) ha sido descrito, en combinación con componentes interactuantes, como por ejemplo los nucleótidos y el NaCl, como el principal responsable del sabor Umami. Sin embargo, el Umami puede ser encontrado a veces como incompleto y de algún modo demasiado químico y también incómodo en la boca. El Umami ha sido descrito principalmente en Japón y la cocina japonesa. Por otra parte, la cocina china, una de las más complejas cocinas del mundo, comprende también una descripción del sabor de la exquisitez. En la cocina china así como también en la mentalidad china, la expresión XIAN es la que se corresponde y describe mejor como la exquisitez ya que incorpora otras dimensiones así como también otras sensaciones sensoriales comparadas con el Umami. La expresión así llamada XIAN, es bien comprendida y habitualmente usada en la cultura culinaria China, pero su descripción y caracterización objetivas permanecen todavía sin clarificar, dado que parece que va más allá de la dimensión del Umami.

50 Los potenciadores del sabor se emplean habitualmente en las aplicaciones culinarias. Estos potenciadores del sabor se añaden a una parte de los productos culinarios como por ejemplo, una sopa, salsas y comidas y las hace más sabrosas comunicándoles la exquisitez requerida por los consumidores. La exquisitez es un concepto culinario que se refiere al conjunto de sensaciones que produce un producto alimenticio. La potenciación del gusto y el sabor es conocida en cualquier país del mundo, del este al oeste, y corresponde aproximadamente al mismo perfil organoléptico, rico en sabor, plenitud de cuerpo, etc.

55 Por ejemplo, la patente WO 03/068002 describe un método para la producción de un pienso o componente de un pienso, por ejemplo, un agente para la potenciación del sabor agradable, comprendiendo dicho método el sometimiento de un cultivo microbiano que comprende una bacteria metanotrófica, a una hidrólisis enzimática.

60 La patente US 3. 578. 465 describe una composición saborizante artificial, la cual comprende un ácido pirrolidoncarboxílico o un precursor del mismo, por ejemplo la glutamina y el ácido succínico.

65 La patente EP 0031162 describe un condimento mezcla a base de glutamato monosódico, en el cual está potenciado el deseable sabor característico del glutamato monosódico. El condimento descrito comprende 100 partes en peso de glutamato monosódico, de 0,05 a 25 partes en peso de un sabor inducido por un mínimo de 5 nucleótidos, y 0,5 a 10,0 partes en peso de por lo menos una sal alcalina de un ácido orgánico seleccionado del

grupo formado por el fumarato de sodio, el citrato de sodio, el lactato de sodio o de calcio, el maleato de sodio, el tartrato de sodio, el ascorbato de sodio ó 5,0 a 100 partes en peso de aspartato de sodio.

La patente WO 98 / 27828 describe un potenciador del sabor que es bajo en glutamato monosódico, y que está substancialmente libre de 5'-IMP y 5'-GMP, y el cual potencia tanto los sabores de carne como de verduras y productos lácteos. Esta invención se refiere también al empleo del potenciador de sabores en las composiciones saborizantes y las aplicaciones en alimentos y piensos.

Los potenciadores del gusto están corrientemente asociados con las sensaciones del Umami y/o del *Xian* en la cocina asiática. Por otro lado, no existe ninguna expresión directa para esta noción del *Xian* en la cocina del oeste, aunque los stoks del oeste sean también muy conocidos por sus propiedades organolépticas, que son bien explotadas en muchas aplicaciones culinarias.

Mientras que el Umami es bien conocido y ha sido estudiado durante largo tiempo, el *Xian* permanece menos bien definido, en particular a nivel molecular. Sin embargo, el *Xian* es una palabra clave del gusto, bien comprendida y frecuentemente empleada en la cultura de los alimentos culinarios chinos, difícil de traducir directamente a los lenguajes del Oeste. La traducción directa de los dos caracteres escritos los cuales conforman la palabra *Xian* es pescado y cabra, lo cual indican la complejidad de la experiencia sensorial. Al igual que el glutamato y el Umami, los componentes del *Xian* potencian también otros sabores. Los altos stocks chinos tradicionales añadidos a muchos lazos regionales diferentes para potenciar el sabor, son muy altos en el *Xian*. Cuando se compara el sabor del *Xian* con el del glutamato o del Umami, el *Xian* es mucho más complejo, redondo y "confortable", es decir, delicioso, gratificante, agradable. No es unidireccional.

Es objeto de la aplicación de la patente PCT/EP 2005/00 9242 el proporcionar una composición alimenticia estable al almacenamiento, que es útil para proporcionar, fácil y convenientemente, un sabor delicioso a las preparaciones alimenticias sin un postgusto químico de los productos existentes. La idea básica que sostiene esta aplicación de la patente es el de proporcionar una composición alimenticia que puede ser estable al almacenamiento y/o concentrada en cualquier forma y que puede emplearse para sazonar comidas y cualquier tipo de comidas sabrosas. Además de la simple acción de condimento, la composición alimenticia, de acuerdo con esta aplicación de la patente, debería también ser útil para la potenciación del sabor en esta quinta dimensión llámese como se llame, *XIAN*, exquisitez, plenitud de cuerpo, o cualquier otra palabreja.

La aplicación de la patente PCT / EP 2005 / 009242 se refiere a un producto de cocina estable al almacenamiento, que comprende los puntos:

- una reducida cantidad de MSG, IMP (monofosfato de inosina) y GMP (monofosfato de guanosina),
- entre 10 y 20 % en peso de ácidos y azúcares derivados de alimentos, y
- entre 20 y 45 % de macromoléculas, en donde todos estos componentes son de origen natural,

El objetivo de la presente invención es el de potenciar el poder del *Xian* de la aplicación de patente mencionada mas arriba.

El objeto de la presente invención es un procedimiento para la preparación de una comida concentrada, estable al almacenamiento, y que comprende los pasos de:

- a) - molienda de verduras y / o carne, en mezcla o separadamente,
- b) - blanqueo de los vegetales,
- c) - hidrólisis enzimática de los vegetales y / o la carne en mezcla o separadamente,
- d) - interrupción de la hidrólisis,
- e) - concentración,
- f) - secado de la mezcla para obtener un producto final, y
- g) - mezcla de un 20 a un 80 % en peso, basado sobre la materia seca de glutamato monosódico (MSG) y ribótidos añadidos a dicho producto final del paso f).

en donde el producto final del paso f) comprende MSG en una cantidad desde un 1 - 2 %, IMP y GMP en una cantidad desde un 0,05 - 0,1% de ácidos derivados de alimentos, azúcares y macromoléculas; en donde las macromoléculas son polisacáridos, proteínas, y grasas;

en donde los componentes del producto final del paso f) son de origen natural; y en donde las enzimas empleadas en el paso c) son proteasa cuando se hidroliza la carne, y son carbohidrasas cuando se hidrolizan vegetales.

Otro objeto de la presente invención es un adyuvante culinario, concentrado, estable al almacenamiento, que se obtiene mediante dicho proceso.

El objetivo de la invención es el de tener un reducido contenido de MSG y ribótidos no añadidos juntamente con una cantidad añadida de MSG y ribótidos, como se ha dicho anteriormente para la potenciación del poder del *Xian*.

Es posible, de acuerdo con la invención, tener una versión para carne, una versión vegetariana o una combinación de los mismos. Todos los tantos por ciento dados a continuación, son válidos para todas las 3 versiones, a no ser que se especifique lo contrario. Están expresados en peso, basado sobre la materia seca.

5 En el caso de una reducida cantidad de MSG, IMP y GPM, es comprensible para nosotros que, comparado con los productos existentes, el contenido es por lo menos dos veces más pequeño. Como macromoléculas comprendemos los polisacáridos, las proteínas y las grasas.

10 Para la determinación del origen natural de estos diferentes componentes de la composición son posibles diferentes técnicas. El procedimiento empleado más corrientemente está basado en el ratio isotópico $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$. Por ejemplo, el glutamato monosódico aislado del producto puede ser analizado empleando un analizador Roboprep acoplado a un espectrómetro de masas con un ratio de isótopos 20-20 Europa, el cual descompone químicamente el MSG y se determina el ratio de isótopos CO_2 $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$. En el caso de un MSG no natural, el ratio de isótopos $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ será más bajo que el del MSG natural. Los detalles concernientes a este tipo de medición son conocidos por las personas expertas en dicha técnica: ver por ejemplo algunos detalles en Food Chemistry, Belitz- Grosch, segunda edición, páginas 797-799, Ratios de Abundancia de Isótopos.

20 Los ácidos derivados de los alimentos se escogen del grupo formado por los ácidos orgánicos, los aminoácidos y los dipéptidos. Todos los tantos por ciento de la presente especificación vienen dados en peso.

Los aminoácidos y dipéptidos son principalmente la lisina, la carnosina, la asparagina, la alanina, la glutamina, la fenilalanina, el ácido aspártico, la ornitina con un mínimo para el ácido glutámico. Los ácidos orgánicos son principalmente el ácido láctico, el ácido cítrico, el ácido acético y el ácido málico. En la versión vegetariana, la carnosina no está presente.

25 Como ya se ha mencionado anteriormente, la cantidad de MSG está reducida, y está presente en una cantidad entre un 1 y un 2%. Además, el MSG no es un MSG añadido, sino que es un MSG natural, presente en la base del camino de obtención del adyuvante culinario. La cantidad de IMP y GMP está comprendida entre un 0,05 y un 0,1%.

30 El NaCl está también presente en el adyuvante culinario de acuerdo con la invención. La sal puede estar presente por vía natural o puede también ser añadida, en función del tipo de procedimiento y de la versión en cuestión. La cantidad de sal puede variar ampliamente. La cantidad de sal puede ser altamente reducida a una muy pequeña cantidad.

35 El adyuvante culinario comprende además entre un 8 y un 20% de polisacáridos. Estos polisacáridos se escogen del grupo formado por derivados de la celulosa, la pectina, la goma de algarrobo, el almidón, solos o en combinación. En la versión vegetariana, el contenido de polisacáridos es mayor que en la versión carnívora.

40 El adyuvante culinario estable al almacenamiento, comprende además, de un 8 a un 20 % de proteínas. Estas proteínas se escogen del grupo formado por el colágeno la gelatina, la miosina, la actina, solos o en combinación. La gelatina, la miosina, y la actina son más específicas en la versión carnívora.

45 Finalmente, el adyuvante culinario contiene además, por lo menos un hidrato de carbono seleccionado del grupo formado por la glucosa, la fructosa, la manosa, el sorbitol, la glicerina, solos o en combinación. En la versión vegetariana, el contenido en azúcar es habitualmente mayor que en la versión carnívora.

50 En la versión carnívora, una importante característica de la invención es la estructura del producto en fase acuosa, la cual es totalmente diferente de la estructura de un producto existente en el mercado, como puede ser mejor considerada en relación con los dibujos incluidos más adelante. Como ya se ha mencionado anteriormente, la segunda importante características del producto de acuerdo con la invención, son las características organolépticas.

Otra característica de la invención en la versión carnívora, es la baja cantidad de grasa, la cual está comprendida entre un 0,2 y un 15 %. Más particularmente, el adyuvante culinario, tiene un contenido en ácidos grasos libres comprendido entre un 1,9 y un 3,2 %.

55 De acuerdo con la característica de la invención, la adición normal de MSG y ribótidos es de un 20 a un 80 %. De preferencia, la adición de MSG y ribótidos está comprendida entre un 20 y un 50 % . El MSG y ribótidos pueden ser MSG puro y ribótidos, como los productos directamente asequibles en el mercado, por ejemplo en forma de polvo. También es posible de acuerdo con la invención añadir ingredientes ricos en MSG y ribótidos. En este caso, los componentes siguientes pueden ser tomados en consideración: todos los tipos de proteínas hidrolizadas, como por ejemplo las proteínas hidrolizadas vegetales, hidrolizado de gluten de cereal trigo. Es posible también añadir extractos de levadura, salsa de soja en polvo, salsa de gluten de trigo, hidrolizado de pescado.

65 El objetivo, ya manifestado anteriormente, es el de aumentar el efecto potenciador del sabor.

Diferentes formas de presentación pueden ser consideradas para el adyuvante culinario estable al almacenamiento, de acuerdo con la invención. Es posible tener la composición en cualquier forma física, por ejemplo, en cubitos, en polvo, en pasta, concentrado, en gránulos, o en forma líquida.

5 La presente invención se refiere además del empleo de un adyuvante de cocina concentrado estable al almacenamiento, como se ha descrito más arriba, en donde el adyuvante está comprendido entre los productos culinarios escogidos del grupo formado por caldos, salsas, sopas deshidratadas, condimentos líquidos, aperitivos, comidas preparadas (refrigeradas o congeladas) en una cantidad comprendida entre un 0,001 y un 50 % basado sobre el peso total de dicho producto. La salsas para pescado están incluidas en el área culinaria. La cantidad preferida añadida está comprendida entre un 5 y un 25 %.

10 También es posible de acuerdo con la invención, emplear el adyuvante culinario concentrado estable al almacenamiento, en productos no culinarios, como por ejemplo productos de dulcería. Un ejemplo no limitativo son los pasteles u otros productos en masa. La cantidad añadida de adyuvante culinario es la misma citada anteriormente.

Preparación de stocks de acuerdo con la invención

- reducción del tamaño

20 Los vegetales y la carne se cortan o pican en un aparato convencional

- blanqueo

25 Los vegetales se blanquean con agua o vapor

- proceso de hidrólisis

30 La carne y los vegetales se hidrolizan enzimáticamente por separado. El camino de la hidrolización es de acuerdo con la técnica. Las enzimas empleadas son por ejemplo, en el caso de la carne, las proteasas, y en el caso de los vegetales, las carbohidrasas, por ejemplo las celulasas.

- interrupción de la hidrólisis.

35 La hidrólisis se interrumpe mediante la inactivación de las enzimas mediante un aumento de temperatura.

- concentración

El hidrolizado resultante de los vegetales o de la carne, se concentra por evaporación.

40 De acuerdo con la invención, es también posible proceder solamente con los vegetales o solamente con la carne o con los dos, vegetales y carnes. En el último caso, el procedimiento se efectúa con la carne y por separado con los vegetales: se efectúa la concentración y finalmente los polvos secos se mezclan entre sí.

45 - mezclado

El producto final mencionado más arriba, se mezclan con el MSG y lo ribótidos para impulsar la intensidad del Xian a diferentes ratios, de acuerdo con las necesidades.

50 En lo que se refiere al tipo de carne que debe emplearse, éste no es crítico: es posible emplear el tocino, la ternera, el buey, el cordero, el pollo, el pato y cualquier otra clase de carne. También es posible emplear pescado: en este caso, cualquier tipo de pescado es posible. El marisco está incluido en la definición de pescado.

55 Con respecto a los vegetales, la elección de los mismos tampoco es crítica: puede emplearse cualquier tipo de vegetales, como por ejemplo vegetales del tipo Europa, o vegetales de tipo chino. Por ejemplo, podemos emplear zanahorias, tomates, bambú, setas, rábanos, apio, espárragos, col, cebolla, brotes de soja.

60 De acuerdo con una primera versión del proceso, después del final de la hidrólisis, la mezcla se concentra para formar cubos o una pasta. De acuerdo con una segunda versión, después del final de la hidrólisis, la mezcla se concentra y se seca en un polvo o en gránulos.

Análisis organoléptico de los stocks preparados de acuerdo con la invención

65 Las típicas características organolépticas del Xian para la exquisitez, de acuerdo con un panel de expertos entrenados han sido identificadas y relacionadas como sigue:

- difusión rápida: corresponde a la primera sensación que el consumidor experimenta en toda la boca,
- cuerpo completo: corresponde a las notas de sabor en niveles apropiados que dan como resultado una sensación agradable y completa en boca,
- suavidad: corresponde a un recubrimiento suave encima de la lengua,
- 5 - salivación: corresponde a la intensidad de salivación que el producto genera justo antes del consumo,
- retención: ésta es la sensación, después del consumo, que el producto deja en la boca.

Estas cinco descripciones han sido identificadas y se emplean para caracterizar y para jerarquizar los diferentes productos preparados con los diferentes ingredientes empleados en diferentes concentraciones.

10 Debe hacerse notar que muchas descripciones se refieren a características organolépticas que están en relación no solamente con un sabor, sino que están relacionadas con un efecto de la textura. Por ejemplo, la retención se refiere a una posible larga interacción de los componentes de los stocks con la mucosidad bucal y del epitelio encima de la lengua en donde se localizan las papilas gustativas. De esta forma, uno puede constatar que la exquisitez de la

15 sensación, comprendida en el contexto de la presente invención, se refiere a la sensación sensitiva que va más allá del propio sabor. La exquisitez puede entonces ser calificada como una interacción del sabor con una ocupación del interior de la boca gracias a un importante o por lo menos no descuidado efecto textural.

Existen diferentes caminos para emplear el adyuvante culinario de acuerdo con la invención. En el caso de cubos, una pasta o un polvo, es posible añadir el adyuvante culinario sobre la comida o en la comida, en una cantidad que depende del sabor requerido por el consumidor. Habitualmente el adyuvante culinario se añade o se mezcla con la comida en una cantidad desde un 0,001 hasta un 50 % basado sobre el peso total de la comida.

Los siguientes ejemplos ilustran la invención con más detalle.

25 Ejemplo 1

De acuerdo con la invención, 1 kg de setas y 1 kg de jamón respectivamente, se cortan y se pican separadamente,. Las setas se blanquean y se añaden 9 kg de agua, 10 g de celulasa y 10 g de proteasa a estas setas y se hidrolizan a una temperatura de 50-60°C durante 4 a 6 horas. La carne picada se hidroliza también con 9 kg de agua y 5 g de proteasa a una temperatura de 60 °C durante 24 horas. Al final de la hidrólisis, la temperatura se aumenta para los hidrolizados de carne y de setas, para inactivar dichas enzimas. Ambos hidrolizados se concentran por evaporación y se secan al vacío hasta una humedad inferior al 5 %: ambos polvos se mezclan juntamente y con un 25 % de MSG puro y un 5 % de ribótidos y un 20 % de ingredientes ricos en MSG y ribótidos, como por ejemplo, todos los tipos de proteínas hidrolizadas como por ejemplo las proteínas vegetales hidrolizadas, el hidrolizado de gluten de trigo cereal. También es posible añadir pequeñas cantidades de extracto de levadura, polvo de salsa de soja, salsa de gluten de trigo.

40 Ejemplo 2

De acuerdo con la invención, se corta separadamente 1 kg de setas y un kilo de brotes de bambú. Las setas y los brotes de bambú se blanquean por separado. A continuación, se añaden 9 kg de agua, 10 g de celulasa y 10 g de proteasa a estas setas y se hidrolizan a una temperatura de 50-60 °C durante 4 a 6 horas. Los brotes de bambú se hidrolizan también con 9 kg de agua, 10 g de celulasa y 10 g de proteasa a la misma temperatura y duración que para las setas. Al final de la hidrólisis, la temperatura se aumenta para los hidrolizados de brotes de bambú y los de las setas, para inactivar dichas enzimas. Ambos hidrolizados se concentran por evaporación y se secan al vacío hasta una humedad inferior al 5% : ambos polvos se mezclan entre sí y con el 40 % de MSG puro y 2,5 % de ribótidos y 20 % de ingredientes ricos en MSG y ribótidos, como por ejemplo todos los tipos de proteínas hidrolizadas, como proteínas hidrolizadas de vegetales, hidrolizado de gluten de trigo. También es posible añadir pequeñas cantidades de extractos de levadura, polvo de salsa de soja y salsa de gluten de trigo.

Ejemplo 3

55 El producto de acuerdo con el ejemplo 1, se añade a un caldo de pollo deshidratado y sopa en una cantidad del 10%. Después de la reconstitución en agua caliente, el consumidor tiene la percepción de las cinco características Xian mencionadas más arriba.

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento para la preparación de un adyuvante culinario, concentrado, estable al almacenamiento, el cual comprende los pasos de:
 - a)- molienda de los vegetales y/o la carne, en mezcla o por separado,
 - b)- blanqueo de los vegetales,
 - c)- hidrólisis enzimática de los vegetales y/o la carne, en mezcla o por separado,
 - d)- interrupción de la hidrólisis,
 - e)- concentración,
 - f)- secado de la mezcla a un producto final, y
 - g)- mezclado de un 20 a un 80% en peso basado sobre la materia seca, de glutamato monosódico añadido (MSG), y los ribótidos, para dicho producto final del paso f), en donde el producto final del paso f) comprende MSG en una cantidad del 1-2 %, IMP y GMP en una cantidad de un 0,05-0,1 %, ácidos derivados de alimentos, azúcares y macromoléculas; en donde las macromoléculas son polisacáridos, proteínas, y grasas; en donde los componentes del producto final del paso f) son de origen natural; y en donde las enzimas empleadas en el paso c) son proteasas cuando se hidroliza la carne, y son carbohidrasas cuando se hidrolizan los vegetales.
2. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la cantidad de glutamato monosódico (MSG) y los ribótidos añadidos, está comprendida entre un 20 y un 50% en peso basado sobre la materia seca.
3. El procedimiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 2, en donde los ribótidos son el monofosfato de inosina (IMP) y el monofosfato de guanosina (GMP).
4. Un adyuvante culinario concentrado, estable al almacenamiento, obtenido por un procedimiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 3.
5. El adyuvante culinario concentrado, estable al almacenamiento, de acuerdo con la reivindicación 4, el cual comprende entre un 8 y un 20 % de polisacáridos.
6. El adyuvante culinario concentrado estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 5, en donde los polisacáridos se escogen del grupo formado por derivados de la celulosa, pectina, goma de habas de algarrobo, almidón, solos o en combinación.
7. El adyuvante culinario, concentrado, estable al almacenamiento, de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 a 6, el cual comprende entre un 8 y un 20 % de proteínas.
8. El adyuvante culinario, concentrado, estable al almacenamiento, de acuerdo con la reivindicación 7, en donde las proteínas se escogen del grupo formado por el colágeno, la gelatina, la miosina, la actina, solos o en combinación.
9. El adyuvante culinario, concentrado, estable al almacenamiento, de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 a 8, los cuales comprenden por lo menos un hidrato de carbono seleccionado entre el grupo formado por la glucosa, la fructosa, la manosa, el sorbitol, la glicerina, solos o en combinación.
10. El adyuvante culinario, concentrado, estable al almacenamiento, de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 4 a 9, en donde la cantidad de grasa está comprendida entre un 0,2 y un 15 %.