

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 621 492**

51 Int. Cl.:

**A23L 27/00** (2006.01)

**A23L 27/30** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **01.03.2013 PCT/EP2013/054220**

87 Fecha y número de publicación internacional: **06.09.2013 WO13128024**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **01.03.2013 E 13707169 (2)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **01.02.2017 EP 2819526**

54 Título: **Productos nutricionales con la intensidad del regusto modulada y métodos para elaborarlos**

30 Prioridad:

**01.03.2012 US 201261605558 P**

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

**04.07.2017**

73 Titular/es:

**NESTEC S.A. (100.0%)  
CT-IAM, Avenue Nestlé 55  
1800 Vevey, CH**

72 Inventor/es:

**MONSOOR, MAMUM AL y  
BAUER, ABBY MARY**

74 Agente/Representante:

**ISERN JARA, Jorge**

ES 2 621 492 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

Productos nutricionales con la intensidad del regusto modulada y métodos para elaborarlos

### 5 Antecedentes

La presente revelación se refiere en general a la salud y a la nutrición. Más concretamente la presente revelación se refiere a productos nutricionales y a métodos para elaborarlos.

10 Actualmente existen en el mercado muchos tipos de composiciones/productos nutricionales. Las composiciones nutricionales pueden ir dirigidas a ciertos tipos de consumidores, por ejemplo jóvenes, ancianos, atléticos, etc., en función de los ingredientes específicos de la composición nutricional. Las composiciones nutricionales también se pueden formular basándose en los problemas fisiológicos concretos que las composiciones nutricionales pretenden tratar o mejorar, o pueden estar basadas en propiedades físicas u organolépticas deseadas de las composiciones  
15 nutricionales.

Un objetivo del soporte nutricional es proporcionar a un consumidor una composición nutricional que contenga suficientes tipos y cantidades de nutrientes para producirle un efecto saludable deseado. Sin embargo muchos nutrientes e ingredientes empleados en las composiciones nutricionales para proporcionar beneficios nutricionales a un consumidor imparten a la composición un sabor o un olor indeseable que la hace poco atractiva para el consumo. Como consecuencia no se consigue el resultado biológico deseado, si el consumidor rehúsa ingerir la composición a causa de sus malas propiedades organolépticas. Por lo tanto es conveniente ofrecer composiciones o productos  
20 nutricionales cuyos ingredientes confieran propiedades físicas y organolépticas tolerables.

25 La patente US 5034214 revela un método para reducir el dulzor mediante la adición de compuestos específicos que lo inhiben.

### Resumen

30 Se ofrecen productos nutricionales y métodos para modular la intensidad de su regusto. En una forma de ejecución general los métodos consisten en modificar el dulzor del producto nutricional de manera que sea moderado. El producto nutricional puede estar o no saborizado.

35 Según la presente invención el producto nutricional se modifica añadiendo una mezcla de hidratos de carbono que comprende maltodextrina, jarabe de maíz y azúcar, tal como se describe en la reivindicación 1.

En otra forma de ejecución se ofrece un producto nutricional que incluye una mezcla de hidratos de carbono formada por maltodextrina, jarabe de maíz y azúcar en relación ponderal 1:1:1, tal como se describe en la reivindicación 3.

40 En una forma de ejecución el azúcar es sacarosa.

En una forma de ejecución la maltodextrina tiene un ED comprendido entre 8 y 12.

En una forma de ejecución el jarabe de maíz tiene un ED comprendido entre 24 y 29.

45 En una forma de ejecución la maltodextrina tiene un ED de 10 y el jarabe de maíz tiene un ED de 25.

En una forma de ejecución el producto incluye al menos un ingrediente seleccionado del grupo constituido por una proteína, un lípido, una vitamina o combinaciones de ellos.

50 En otra forma de ejecución se ofrece un método para producir un producto nutricional. El método incluye la adición a una base de una mezcla de hidratos de carbono formada por maltodextrina, jarabe de maíz y azúcar en relación ponderal 1:1:1, tal como se describe en la reivindicación 10. El nutricional puede tener una base saborizada o no saborizada.

55 En una forma de ejecución el azúcar es sacarosa.

En una forma de ejecución la maltodextrina tiene un ED comprendido entre 8 y 12. En una forma de ejecución el jarabe de maíz tiene un ED comprendido entre 24 y 29.

60 En una forma de ejecución la maltodextrina tiene un ED de 10 y el jarabe de maíz tiene un ED de 25.

En una forma de ejecución el producto incluye al menos un ingrediente seleccionado del grupo constituido por una proteína, un lípido, una vitamina o combinaciones de ellos.

65 Una ventaja de la presente revelación es que proporciona productos nutricionales con unas mejores características

organolépticas.

Otra ventaja de la presente revelación es que proporciona productos nutricionales con intensidades moderadas de dulzor.

5 Otra ventaja más de la presente revelación es que proporciona productos nutricionales con relaciones optimizadas de fuentes específicas de hidratos de carbono, para producir efectos moduladores del regusto.

10 Otra ventaja más de la presente revelación es que proporciona métodos para modular la intensidad del regusto de los productos nutricionales.

Otra ventaja de la presente revelación es que proporciona métodos para elaborar productos nutricionales que tengan propiedades organolépticas aceptables.

15 A continuación se describen otras características y ventajas que se ponen de manifiesto en la siguiente descripción detallada y en las figuras.

Descripción breve de las figuras

20 FIG. 1: ilustra un gráfico de las intensidades de las notas atípicas detectadas en las bases de composición no saborizadas que contienen diferentes fuentes de hidratos de carbono de acuerdo con una forma de ejecución de la presente revelación.

25 FIG. 2: ilustra un gráfico de las intensidades de dulzor detectadas en las bases de composición no saborizadas que contienen diferentes fuentes de hidratos de carbono de acuerdo con una forma de ejecución de la presente revelación.

FIG. 3: ilustra un gráfico de las intensidades de las notas atípicas detectadas en las bases de composición saborizadas que contienen diferentes fuentes de hidratos de carbono de acuerdo con una forma de ejecución de la presente revelación.

30 FIG. 4: ilustra un gráfico de las intensidades de dulzor detectadas en las bases de composición saborizadas que contienen diferentes fuentes de hidratos de carbono de acuerdo con una forma de ejecución de la presente revelación.

FIG. 5: ilustra un gráfico de las intensidades medias de las notas atípicas frente a las intensidades medias de dulzor detectadas en las bases de composición no saborizadas que contienen diferentes fuentes de hidratos de carbono de acuerdo con una forma de ejecución de la presente revelación.

35 FIG. 6: ilustra un gráfico de las intensidades medias de las notas atípicas frente a las intensidades medias de dulzor detectadas en las bases de composición saborizadas que contienen diferentes fuentes de hidratos de carbono de acuerdo con una forma de ejecución de la presente revelación.

Descripción detallada

40 Tal como se usa aquí, debe entenderse que “aproximadamente” se refiere a números comprendidos en un intervalo de numerales. Asimismo debe entenderse que todos los intervalos numéricos aquí mencionados incluyen todos los números, enteros o fracciones, comprendidos en el intervalo.

45 Tal como se usa aquí, “ED” se refiere al equivalente de dextrosa - que es una medida de la cantidad de azúcares reductores presentes en un producto azucarado - respecto a glucosa, expresado como porcentaje sobre una base seca. Por ejemplo, una maltodextrina con un ED de 10 tendría un 10% del polvo reductor de dextrosa (que tiene un ED de 100), mientras que la sacarosa, con un ED de 120, tendría 1,2 veces el polvo reductor.

50 Tal como se usa aquí, “moderado”, “dulzor moderado” o “moderadamente dulce” se refiere a una intensidad del dulzor que varía entre el dulzor de la maltodextrina pura (ED 10) y el de la sacarosa (ED 25).

55 Como se ha dicho anteriormente, muchos de los nutrientes e ingredientes que se emplean en las composiciones nutricionales para proporcionar beneficios a un consumidor imparten por otra parte un sabor u olor indeseable a la composición, haciéndola poco atractiva para el consumo. Como consecuencia no se consigue el resultado biológico deseado, si el consumidor rehúsa ingerir la composición a causa de sus malas propiedades organolépticas. De hecho una queja común de aquellos consumidores a los cuales va dirigida una conocida composición nutricional comercializada por los solicitantes es que la composición es demasiado dulce y por lo tanto no atractiva para el consumo.

60 Los solicitantes han investigado dos versiones diferentes de la composición nutricional conocida, una primera sin saborizante y una segunda con un saborizante de vainilla, para determinar cómo influye en el perfil sensorial de la composición nutricional la variación de tipos de ingredientes en las composiciones saborizadas y no saborizadas.

65 En la presente revelación el principal ingrediente que se varió fue la fuente de hidratos de carbono, así como las proporciones de cada tipo de hidrato de carbono usado en las composiciones. Los ensayos descritos a continuación

incluyen por ejemplo descripciones y comparaciones de los atributos sensoriales (excluyendo el aspecto) de todas las composiciones nutricionales analizadas. Después las muestras saborizadas y no saborizadas se clasificaron respectivamente de acuerdo con la intensidad de las notas atípicas y del dulzor. Los solicitantes intentaron entender el impacto de cada una de las fuentes de hidratos de carbono (p.ej. jarabe de maíz, maltodextrina y sacarosa) en el perfil sensorial de las composiciones y determinar qué atributos sensoriales de las composiciones básicas son perceptibles cuando la base está saborizada, en contraposición a la no saborizada.

Tal como se describirá más adelante en los ejemplos, los solicitantes han visto sorprendentemente que una mezcla específica de hidratos de carbono en relación ponderal 1:1:1 puede tener un efecto modulador de la intensidad del regusto tanto en composiciones saborizadas como no saborizadas. Los hidratos de carbono incluyen maltodextrinas, jarabe de maíz y azúcar (p.ej. sacarosa). Inesperadamente, la mezcla de estos tres hidratos de carbono en relación ponderal 1:1:1 produce un nivel moderado de la intensidad del dulzor que es deseable para los consumidores. De hecho los solicitantes han encontrado sorprendentemente que el regusto a edulcorante artificial, harinoso, salado y a soja es menor cuando la fuente de hidratos de carbono de los productos es la fuente mixta de hidratos de carbono de la presente revelación. Asimismo se encuentran pocas diferencias sensoriales entre una base saborizada con vainilla y una base no saborizada.

El equivalente de dextrosa ("ED") de la maltodextrina de la presente revelación puede variar aproximadamente entre 8 y 12 o entre 9 y 11, o puede ser aproximadamente igual a 10. El ED del jarabe de maíz de la presente revelación puede variar aproximadamente entre 24 y 29 o entre 25 y 28, o puede ser aproximadamente igual a 25, 26 o 27 o similar.

Los siguientes ejemplos son ilustrativos de varias formas de ejecución de la presente revelación pero no limitativos.

#### Ejemplo 1

Los solicitantes realizaron evaluaciones, tanto de las bases saborizadas como de las bases no saborizadas, a fin de describir los atributos de cinco fuentes distintas de hidratos de carbono. Las recetas de las muestras evaluadas se mantuvieron constantes, exceptuando la variación muestra a muestra de la fuente de hidratos de carbono. A pesar de variar la fuente de hidratos de carbono, la proporción de hidratos de carbono en cada muestra fue constante. De todas las muestras se hizo una versión saborizada y una versión no saborizada. Como referencia se utilizó una fórmula de control que es representativa de una composición nutricional saborizada comercializada actualmente por los solicitantes. Cada evaluador cató las muestras a ciegas y el orden de servicio de las muestras fue equilibrado. Cada evaluador cató, describió y clasificó individualmente las intensidades de las notas atípicas y del dulzor de las bases saborizadas y no saborizadas. Los procedimientos de ensayo se describen a continuación con mayor detalle.

#### Preparación del producto

Los productos se sirvieron a baja temperatura (4°C). Para preparar las muestras, las botellas de cada producto se agitaron ocho veces. Las botellas del mismo producto se vertieron en una jarra y se mezclaron bien. Estas jarras se enfriaron hasta el momento de verterlas en las copas de muestra. Se sirvieron a los evaluadores tres onzas de cada producto en copas individuales codificadas de cuatro onzas con tapa. Las muestras se suministraron individualmente a cada evaluador y solo inmediatamente antes de que el evaluador estuviera listo para valorar la muestra entregada, a fin de asegurar el mantenimiento de la temperatura fría correcta.

Los panelistas participaron en tres sesiones de pruebas. Calificaron individualmente todos los productos en la primera sesión y en la primera mitad de la segunda sesión; la segunda mitad de la segunda sesión y la tercera sesión sirvieron de duplicado. Calificaron la intensidad de sabor y gusto basándose en la escala estándar de ácido cítrico, los olores en la escala estándar de butanol y las texturas en una escala de 20 puntos relacionada con unas referencias. Los atributos sensoriales pueden incluir, por ejemplo, aroma de vainilla, aroma lácteo, aroma de soja, aroma de caramelo, aroma harinoso, aroma de salvado, aroma vitamínico, aroma de aceite oxidado, decantación, agitación, recubrimiento, burbujas, dulzor, salinidad, intensidad global del sabor, sabor de vainilla, sabor de soja, sabor de caramelo, sabor de azúcar y mantequilla, sabor harinoso, sabor de salvado, sabor de aceite oxidado, sabor dulce artificial, sorbición, enjuague, adherencia, envoltura en boca, etc.

En cada sesión los evaluadores calificaron primero una muestra de calibración de ácido cítrico y una muestra de calibración de butanol. Inmediatamente recibieron respuesta sobre el nivel de intensidad de estas muestras como parte de un esfuerzo continuo para mantener su conocimiento de estas intensidades y calibrar sus reacciones. Luego los evaluadores calificaron la intensidad de cada atributo para cada uno de los productos. El orden en que evaluaron las muestras se compensó entre los panelistas para los efectos de orden y arrastre, utilizando cuadrados latinos.

#### Análisis estadístico

Para determinar si todas las muestras (productos saborizados y no saborizados analizados por separado) diferían en cualquiera de los atributos específicos se usó el programa SAS PROC GLM (versión 9.1). La intensidad del atributo

era la variable dependiente, el evaluador y el producto los predictores. Cuando hubo diferencias significativas se usó el test de Student-Newman-Keuls para determinar qué productos diferían de manera importante en el atributo dado.

5 Se realizó un análisis separado (PROC GLM) con todos los productos. En este análisis se usaron procedimientos de contraste para comparar las versiones saborizada y no saborizada de cada muestra.

Los atributos con al menos una calificación de intensidad media superior a 1,0 y una diferencia significativa entre todos los productos ( $P < ,05$ ) se seleccionaron para ser incluidos en las tablas y representaciones gráficas de los resultados.

10 El análisis de componentes principales (“ACP”) se efectuó separadamente con rotación varimax (XLSTAT®) para los productos saborizados y no saborizados, utilizando solo aquellos atributos que diferían significativamente entre las bebidas, los que tenían al menos una calificación de intensidad media superior a 1,0 en la subserie de productos (saborizados o no saborizados) y los que no eran redundantes. Se definieron como atributos redundantes los que tenían correlaciones  $> 0,95$  con otros atributos para los productos saborizados y los que tenían correlaciones  $> 0,90$  para los productos no saborizados. Cuando hubo atributos considerados como redundantes, para representar el grupo de atributos altamente correlacionados se seleccionó el atributo con el rango más amplio de valores medios.

20 Los evaluadores también participaron en una sesión correctora y en tres sesiones de prueba. En la sesión correctora los evaluadores compararon individualmente pares de muestras, usando los términos de un glosario de vainilla y sugiriendo otros posibles términos relevantes para las muestras. La terminología del glosario de vainilla comprende, por ejemplo, intensidad global, vainilla, cacao, lechoso, leche cocida, crema, soja, caramelo, anís/regaliz, maltoso, piña, baya, floral, harinoso, salvado, amiláceo, herbáceo, sabor a nuez, mentolado, sabor a levadura, vitamina, acartonado, aceite oxidado, leche agria, mohoso, metálico, edulcorante artificial, otros sabores/aromas, etc. Luego los evaluadores participaron en una discusión en grupo para analizar las diferencias principales entre los productos y decidir si había que añadir cualquier otro término al glosario.

#### Resultados

30 En general

Los solicitantes encontraron claras diferencias entre las cinco fuentes de hidratos de carbono y cada fuente de hidratos de carbono dio como resultado distintos niveles de dulzor y de notas atípicas. Los atributos utilizados para describir tanto las muestras saborizadas como las no saborizadas para cada fuente de hidratos de carbono están listados en la siguiente tabla 1.

TABLA 1

Variable	Atributos
Control (56% de sacarosa, 44% de jarabe de maíz ED 25)	Muy dulce, moderadamente espeso, vacuno
Maltodextrina (ED 10)	No dulce, vacuno, salado, astringente
Jarabe de maíz	Muy dulce, sabor a edulcorante artificial, calcáreo
Sacarosa	Insípido sin notas atípicas, poco dulce, astringencia normal,
Mezcla de HC (33% de sacarosa, 33% de maltodextrina ED 10, 33% de jarabe de maíz ED 25)	Moderadamente dulce, lácteo fresco, cremoso

40 Los solicitantes encontraron sorprendentemente que al mezclar los hidratos de carbono disminuían las notas atípicas y se lograban niveles de dulzor moderados. Como se vio sorprendentemente, en la composición nutricional saborizada que comercializan hoy en día los solicitantes, una mezcla de sacarosa y jarabe de maíz parece conferir notas atípicas a los lácteos, en comparación con la mezcla de sacarosa, jarabe de maíz y maltodextrina a partes iguales. En general las bases saborizadas tuvieron intensidades más bajas de notas atípicas y mayor dulzor, aunque el sabor a vainilla no era muy apreciable en las bases saborizadas. En consecuencia los solicitantes han encontrado que la saborización minimiza la cantidad e intensidad de notas atípicas, pero incrementa el dulzor del producto. Al parecer la saborización no imparte al producto un aroma o sabor de vainilla diferentes de los atributos sensoriales de la base.

50 Todos los datos de las pruebas de cata resumidos antes en la tabla 1 se exponen en la siguiente tabla 2. El texto subrayado en la tabla 2 indica los atributos ya empleados en la misma variable para describir tanto las muestras saborizadas como las no saborizadas.

TABLA 2

Variable	No saborizada	Saborizada
Control	Dulce, lácteo, vacuno, <u>dulzor moderado</u> , no leguminoso, espesor moderado	Muy dulce, dulzor muy fuerte, vainilla, algo espeso, postgusto limpio
Maltodextrina	Ácido, vacuno, pajizo, soja, <u>salado</u> , proteína, sucio, no dulce, espeso, viscoso, <u>asringente</u>	Ningún dulzor, <u>salado</u> , vainilla, insípido, lácteo, <u>asringente</u> , calcáreo, postgusto vacuno
Jarabe de maíz	No dulce, vacuno, insípido, <u>asringente</u>	Insípido sin notas atípicas, amargo, algo herbáceo, bajo dulzor, aguado, <u>salado</u> , muy bajo a vainilla, <u>asringente</u> , postgusto acartonado
Sacarosa	Vacuno, sucio, <u>muy dulce</u> , <u>edulcorante artificial</u> , huevo podrido, leche deteriorada por la luz, calcáreo, fluido	Edulcorante artificial muy fuerte, bajo a vainilla
Mezcla 33%	Lácteo, normal, <u>dulzor moderado</u> , lácteo fresco	Leguminoso, <u>dulzor moderado</u> , azúcar y mantequilla, cremoso, insípido/vainilla suave, poco dulce, bastante limpio, viscoso, postgusto dulce

5 Los solicitantes también clasificaron la serie de muestras no saborizadas y la serie de muestras saborizadas según las intensidades de las notas atípicas y del dulzor. Los resultados del proceso de clasificación están resumidos gráficamente en las figs. 1-4. Los solicitantes vieron sorprendentemente que los resultados de la clasificación eran similares para las bases saborizadas y no saborizadas, aunque las bases saborizadas ofrecieron una intensidad un poco más clara de las notas atípicas entre todas las muestras. En general se puede deducir que las muestras de sacarosa tuvieron la máxima intensidad de notas atípicas y el máximo dulzor, pero las muestras de la mezcla 33% dieron la mínima intensidad de notas atípicas e intensidades de dulzor relativamente moderadas.

15 En concreto, tal como se representa en la fig. 1, entre las bases no saborizadas la muestra de mezcla 33% tuvo la mínima intensidad de notas atípicas y la muestra de sacarosa la máxima intensidad de notas atípicas. Para las muestras restantes la clasificación fue menos obvia; no obstante la muestra de control dio la segunda intensidad más baja, seguida de la muestra de jarabe de maíz y de la muestra de maltodextrina.

20 Tal como se representa en la fig. 2, la intensidad de dulzor de las bases no saborizadas dio resultados claros, pues la mayor parte de los evaluadores clasificaron las muestras en el siguiente orden, desde la mínima hasta la máxima intensidad: maltodextrina, jarabe de maíz, mezcla 33%, control, sacarosa.

25 Tal como se representa en la fig. 3, entre las bases saborizadas la mezcla 33% tuvo la mínima intensidad de notas atípicas, seguida de la muestra de control. La muestra de jarabe de maíz dio un resultado intermedio, mientras que las muestras de sacarosa y maltodextrina tuvieron la máxima intensidad de notas atípicas.

30 Tal como se representa en la fig. 4, entre las bases saborizadas se encontró que las muestras de maltodextrina y jarabe de maíz tenían la mínima intensidad de dulzor, seguidas de la muestra de mezcla 33%, luego de la muestra de control y por último de la muestra de sacarosa.

35 Tanto en las bases saborizadas como no saborizadas se encontró que las muestras con intensidad media de dulzor tenían intensidades más bajas de notas atípicas. Esto sugiere una relación parabólica, como la representada en las figs. 5 y 6, entre la intensidad de las notas atípicas y la intensidad del dulzor. A este respecto, cuando la intensidad del dulzor es baja o alta, la intensidad de las notas atípicas aparece maximizada; y cuando la intensidad del dulzor es moderada, la intensidad de las notas atípicas aparece minimizada.

40 Debe entenderse que para los expertos en la materia serán evidentes diversos cambios y modificaciones respecto a las presentes formas de ejecución preferidas aquí descritas. Dichos cambios y modificaciones son factibles sin apartarse del ámbito del presente contenido y sin disminuir sus hipotéticas ventajas. Por tanto se supone que tales cambios y modificaciones están cubiertos por las reivindicaciones adjuntas.

**REIVINDICACIONES**

- 5 1. Método para modular la intensidad del regusto de un producto nutricional, que consiste en modificar el dulzor del producto nutricional moderándolo para que quede comprendido entre el dulzor de la maltodextrina pura (ED 10) y el de la sacarosa (ED 25), mediante la adición de una mezcla de hidratos de carbono que comprende maltodextrina, jarabe de maíz y azúcar.
- 10 2. El método de la reivindicación 1, en el cual el producto nutricional está saborizado o no saborizado.
- 10 3. Un producto nutricional que comprende:
- 15 una mezcla de hidratos de carbono que lleva maltodextrina, jarabe de maíz y azúcar en relación ponderal 1:1:1, en la cual la maltodextrina tiene un ED comprendido entre 8 y 12, y en la cual el jarabe de maíz tiene un ED comprendido entre 24 y 29.
- 15 4. El producto nutricional de la reivindicación 1 o 3, en el cual el azúcar es sacarosa.
- 20 5. El producto nutricional de la reivindicación 1 o 3, en el cual la maltodextrina tiene un ED de 10 y el jarabe de maíz tiene un ED de 25.
- 20 6. El producto nutricional de la reivindicación 3, el cual tiene una base saborizada o no saborizada.
- 25 7. El producto nutricional de la reivindicación 1 o 3, el cual incluye al menos un ingrediente seleccionado del grupo constituido por una proteína, un lípido, una vitamina y combinaciones de ellos.
- 25 8. Método para elaborar un producto nutricional, que consiste en:
- 30 añadir a una base una mezcla de hidratos de carbono que contiene maltodextrina, jarabe de maíz y azúcar en relación ponderal 1:1:1, de manera que el producto nutricional tenga una intensidad de dulzor comprendida entre el dulzor de la maltodextrina pura (ED 10) y el de la sacarosa (ED 25).
- 30 9. El método de la reivindicación 10, en el cual el azúcar es sacarosa.
- 35 10. El método de la reivindicación 10, en el cual la maltodextrina tiene un ED comprendido entre 8 y 12.
- 35 11. El método de la reivindicación 10, en el cual el jarabe de maíz tiene un ED comprendido entre 24 y 29.
- 40 12. El método de la reivindicación 10, en el cual el producto nutricional tiene una base saborizada o no saborizada.
- 40

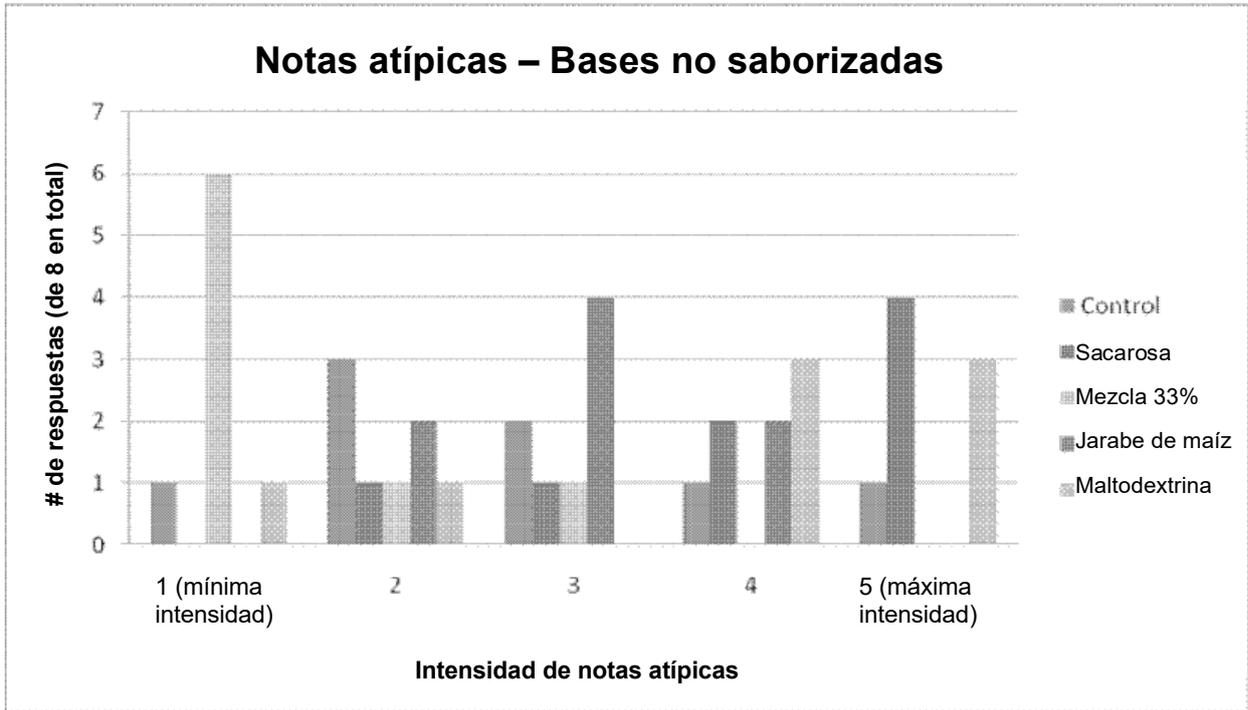


FIG. 1

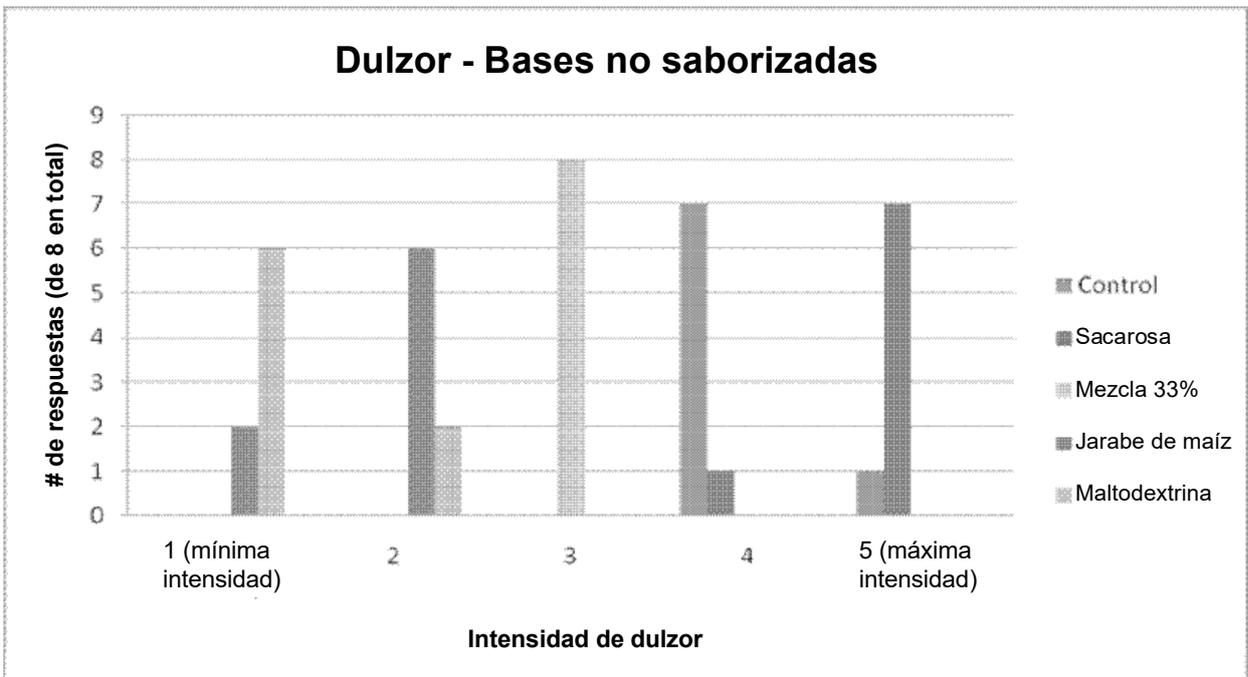


FIG. 2

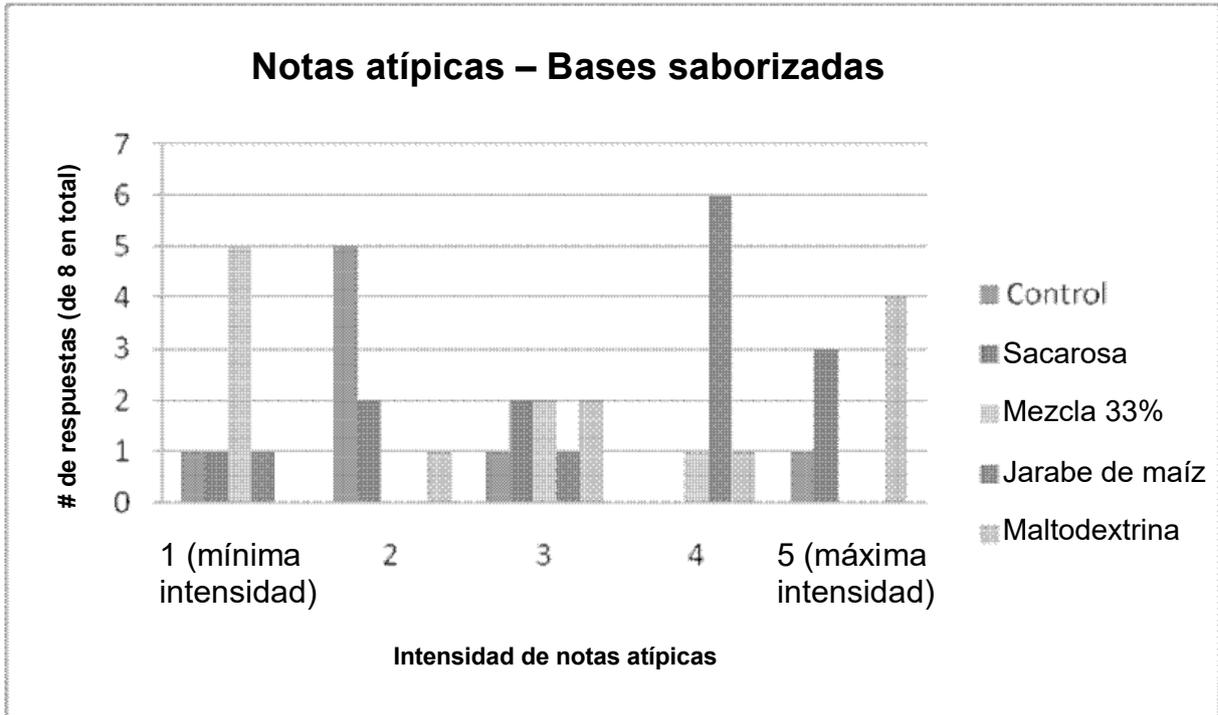


FIG. 3

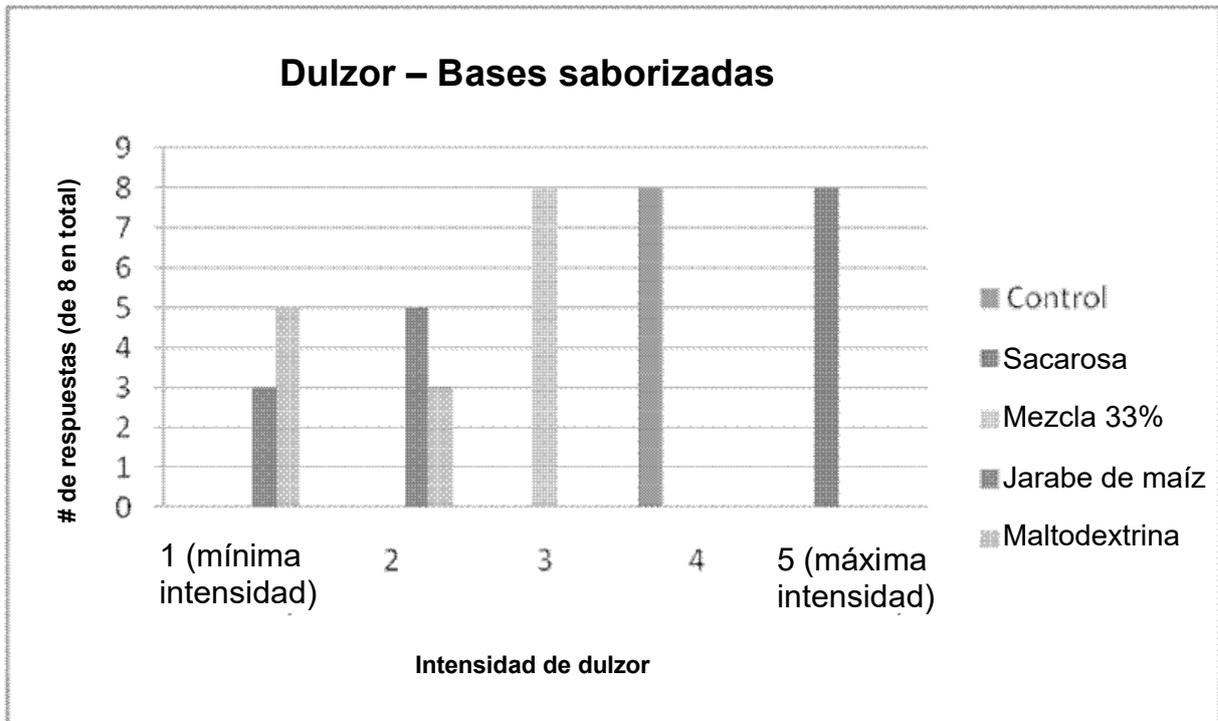


FIG. 4

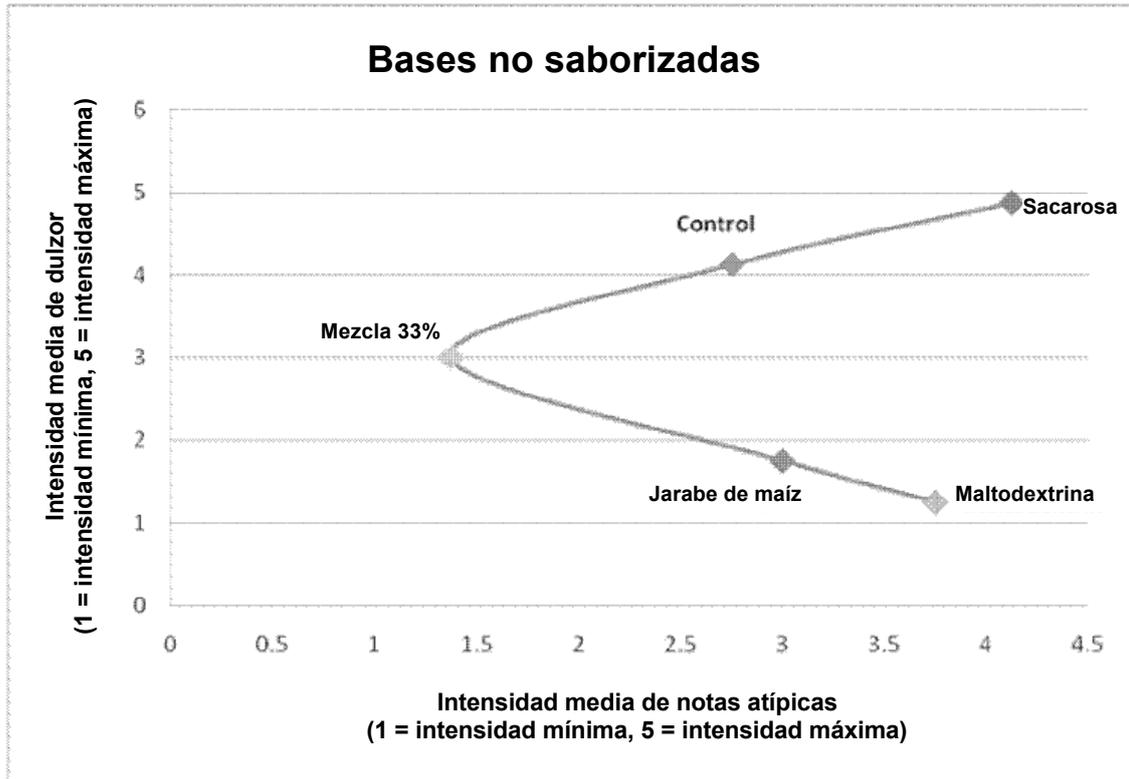


FIG. 5

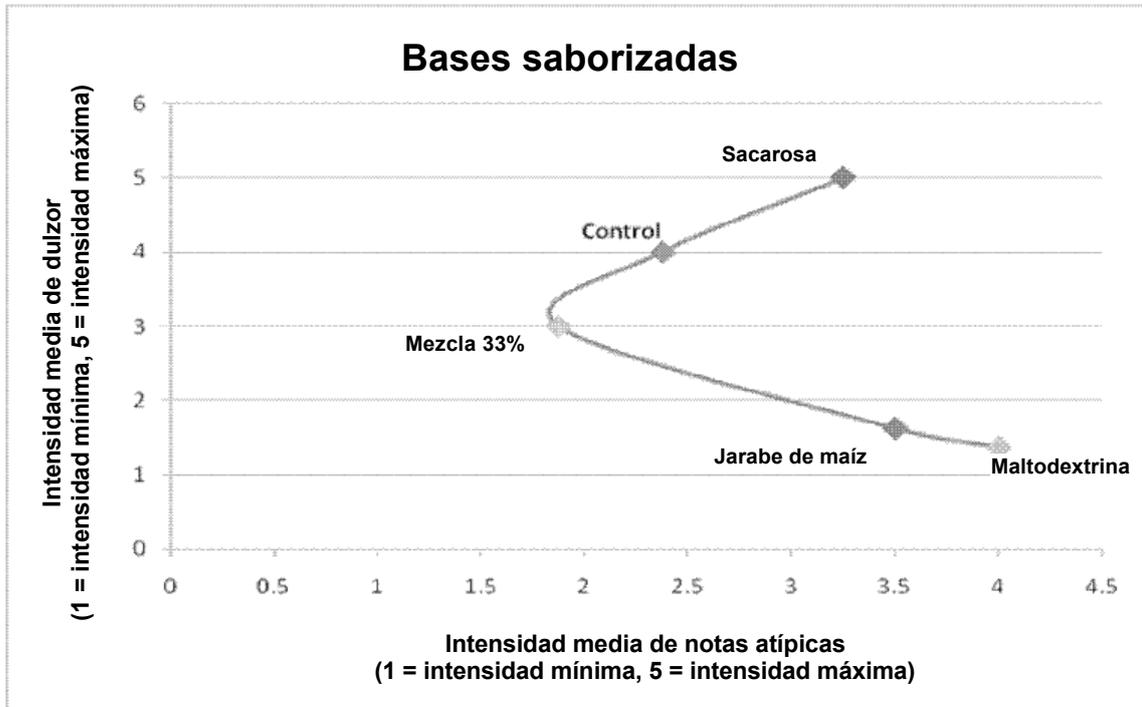


FIG. 6