

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 636 257**

51 Int. Cl.:

A23G 3/36 (2006.01)

A23G 3/40 (2006.01)

A23G 4/06 (2006.01)

A23G 4/08 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **19.10.2015 E 15190422 (4)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **21.06.2017 EP 3015000**

54 Título: **Procedimiento para la producción de un chicle de caramelo**

30 Prioridad:

30.10.2014 DE 102014222198

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

05.10.2017

73 Titular/es:

**WACKER CHEMIE AG (100.0%)
Hanns-Seidel-Platz 4
81737 München, DE**

72 Inventor/es:

**WIMMER, THOMAS;
HAUK, CHRISTIAN;
SCHMIDT, CLAUDIA;
SCHUCH, SANDRA MARIA y
SEIZL, MARTIN**

74 Agente/Representante:

LEHMANN NOVO, María Isabel

ES 2 636 257 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

Procedimiento para la producción de un chicle de caramelo

La invención se refiere a un procedimiento para la producción de un chicle de caramelo.

5 En el sentido de la presente invención, un chicle de caramelo es un producto que se comporta como un caramelo masticable en la primera fase de masticación, y después se desarrolla para dar una goma de mascar en el transcurso de la masticación.

10 Los caramelos masticables son conocidos en realización con azúcar y sin azúcar, pertenecen a los caramelos blandos, y se diferencian de caramelos duros vítreos, que se chupan generalmente. En relación con la presente invención, se entiende por un caramelo masticable un estimulante o producto alimenticio que, tras introducción en la cavidad bucal de una persona, debido a su estructura y consistencia flexible, es apropiado para la masticación, es decir, es deformable y no se fragmenta o fractura en el caso de mayor carga mecánica. Los caramelos masticables se producen habitualmente en un proceso de cocción. En este caso se hierve una mezcla de sacarosa y sirope de glucosa, con grasa y emulsionantes, y se mezcla con aromas, ácidos comestibles y disolución de gelatina en la fase de enfriamiento. La masa se somete a impacto bajo admisión de aire, se enfría a aproximadamente 30-40°C y se moldea a través de rodillos cónicos o extrusoras. En el caso de caramelos masticables sin azúcar, el azúcar y el sirope de glucosa se substituyen por una mezcla de polioles cristalinos y siropes de poliol concentrados. Los caramelos masticables que contienen azúcar, en los que se pueden substituir gelatinas por glúten de trigo, se describen, por ejemplo, en el documento EP0979611. Los caramelos masticables sin azúcar grageados se describen en el documento US 6372271.

20 La combinación de goma de mascar con caramelo masticable es conocida. En el documento EP 2273891B1 se describe un dulce de isomalta sin azúcar, que está constituido por diversas capas. Se describe un laminado multicapa constituido por una capa de caramelo masticable de proporción hervida de isomalta, hidrolizado de almidón hidrogenado y otros componentes con una capa de goma masticable.

25 La producción de goma de mascar a partir de sorbitol cristalino fundido o disolución de sorbitol concentrada se describe en el documento US 3857965. La base de goma (masa básica de goma de mascar) se produce en un proceso separado.

El empleo de sirope hervido azucarado para caramelos duros o disolución de sorbitol, que se concentró mediante un proceso de cocción a 180°C, en la producción de goma de mascar, se enseña en el documento US 4741905 (ejemplo 2 y 3).

30 En el documento US 8703228 (Fig. 1) se describe la producción de un sistema de caramelo y una base de goma con mezclado subsiguiente de los sistemas. En todas las tecnologías mencionadas es desfavorable la producción separada. El documento DE102011082981 describe un procedimiento para la producción de una goma de mascar, mezclándose a aproximadamente 60°C una composición homogénea de acetato de polivinilo, copolímero de laurato de vinilo-acetato de vinilo y plastificante, con polioles o azúcar y sirope. Es tarea de la presente invención un procedimiento de producción simplificado para un chicle de caramelo.

35 La tarea se soluciona mediante un procedimiento de una etapa, según la reivindicación 1, en el cual se combina una mezcla de azúcar/sirope de glucosa, concentrada mediante un proceso de cocción, o una mezcla de polioles cristalinos, o bien una mezcla de sirope de poliol, con materias primas de la base de goma, así como agentes gelificantes, saborizantes, y en caso dado edulcorantes, caracterizado por que como materias primas de la base de goma se emplean exclusivamente uno o varios de los componentes acetato de polivinilo, copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo, grasa, cera y emulsionante.

En el procedimiento según la invención se disuelve un poliol, o bien una mezcla de polioles, o una mezcla de azúcar y/o sirope de glucosa en agua, y se concentra mediante calentamiento. Simultáneamente o a continuación se añaden acetato de polivinilo, copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo, grasas, ceras y emulsionantes.

45 La mezcla se calienta ulteriormente y se concentra hasta que se obtiene la humedad final deseada en el producto.

Una carga sin azúcar (sirope de poliol, disoluciones de poliol) se calienta a 120-155°C, preferentemente a 125-145°C, de modo especialmente preferente a 130-140°C.

ES 2 636 257 T3

Una carga que contiene azúcar, es decir, una disolución acuosa que contiene azúcar y sirope de glucosa, se calienta a 120-135°C, preferentemente a 125-133°C.

La humedad final deseada en el producto se sitúa preferentemente en un 2 % en peso a un 8 % en peso, de modo especialmente preferente en un 3 % en peso a un 6 % en peso.

- 5 Tras el enfriamiento de la masa a 90 – 110°C se añade bajo agitación una disolución de un agente gelificante, así como saborizantes, edulcorantes, y en caso dado colorantes. En el caso de los saborizantes se trata preferentemente de aromas y ácidos comestibles.

En este caso se agita preferentemente 2 a 10 minutos. Preferentemente, la temperatura se mantiene constante.

Tras enfriamiento de la masa a 30 – 40°C se puede moldear y envasar la masa.

- 10 Para el desmoldeo de la masa acabada, según consistencia de la masa, el especialista dispone de procedimientos comunes: a través de un rodillo cónico y una máquina de extensión se puede estirar una barra, que recorre directamente una máquina de envasado Cut&Wrap (corte y envasado simultáneo) o una máquina de estampado. También es posible un laminado y corte subsiguiente. Otro procedimiento para la elaboración es la extrusión y la coextrusión, con las que se pueden producir también productos rellenos. En masas colables, el desmoldeo se puede efectuar también en instalaciones de desmoldeo de dulces en moldes de polvo de almidón. Alternativamente, las masas se pueden verter en moldes elásticos o rígidos.
- 15

En caso necesario, los productos se pueden gragear también o dotar de un revestimiento de chocolate a continuación (procedimiento de inmersión o pulverización).

- 20 El acetato de polivinilo tiene preferentemente un peso molecular promedio en peso de 10 000 – 100 000, de modo especialmente preferente de 10 000 – 50 000. El peso molecular promedio en peso Mw se determinó por medio de Size Exclusion Chromatography (SEC) contra patrón de poliestireno, en THF, a 40°C, tasa de flujo 1,2 ml/min. También se pueden emplear mezclas de acetatos de polivinilo con diferente peso molecular.

- 25 En el caso del copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo se trata preferentemente de copolímeros de acetato de vinilo-laurato de vinilo con una proporción de monómeros de 90:10 a 60:40 (% en peso de acetato de vinilo respecto a laurato de vinilo).

En el caso de la cera se trata preferente de ceras típicas, como se emplean en la producción de la base de goma, de modo especialmente preferente de ceras de parafina y ceras microcristalinas.

En el caso de las grasas se trata preferentemente de grasas y aceites vegetales, parcial o completamente endurecidos, grasas animales o grasa de leche (por ejemplo de mantequilla, nata).

- 30 El emulsionante se selecciona preferentemente a partir del grupo lecitina, monoestearato de glicerina, monoglicéridos acetilados de ácidos grasos comestibles, como acetem y polisorbatos.

En el caso del agente gelificante se trata preferentemente de gelatinas, pectinas, agar-agar, goma arábiga o almidón.

- 35 En el caso de los ácidos alimenticios se trata preferentemente de ácido cítrico, ácido tartárico, ácido succínico, ácido láctico o ácido málico.

El agente edulcorante se selecciona a partir del grupo aspartamo, acesulfamo K, sucralosa, ciclamatos, neohesperidina, sacarina, estevia y taumatina.

- 40 En el caso de los polioles (alcoholes sacáricos) se trata preferentemente de sorbitol, maltitol, isomalta, manitol, xilitol, eritritol o lactitol, o una mezcla de una o varias de estas sustancias, que son parcialmente obtenibles también como siropes. Es especialmente preferente sorbitol, maltitol, isomalta y manitol, o una mezcla de una o varias de estas sustancias.

La mezcla de azúcar y sirope de glucosa tiene preferentemente una proporción de cantidades ponderales, referida la sustancia seca, de 2 a 1, hasta 1 a 2.

La proporción de cantidades ponderales de polioles, calculada sobre base seca, respecto a materias primas de la base de goma, se sitúa preferentemente en el intervalo de 3 a 1 hasta 1 a 1.

5 En el caso de la variante que contiene azúcar, la proporción de cantidades ponderales preferente de azúcar/glucosa (calculado sobre base anhidra) respecto a materias primas de la base de goma, se sitúa en el intervalo de 3 a 1 hasta 1 a 1.

Las materias primas de la base de goma se emplean en proporción cuantitativa de acetato de polivinilo (15-40 % en peso), copolímeros de acetato de vinilo-laurato de vinilo (10 – 30 % en peso), cera (1 – 20 % en peso), grasa (10 – 30 % en peso), así como emulsionantes (2 – 12 % en peso), adicionándose la suma de todas las materias primas de la base de goma para dar un 100 %.

10 La fracción de agente gelificante en el chicle de caramelo acabado asciende preferentemente a un 0,2-3 % en peso, en saborizantes preferentemente a un 0,5-2,5 % en peso. En caso dado se emplean agentes edulcorantes con una fracción de un 0,05-1,0 % en peso.

15 El procedimiento según la invención funciona solo si como materias primas de la base de goma se emplean cera, acetatos de polivinilo, copolímeros de acetato de vinilo-laurato de vinilo y emulsionantes. Si como materias primas de la base de goma se emplean las materias primas, habituales por lo demás (para base de goma), caucho butilo, poliisobuteno, resina de colofonia, las partículas de elastómero se quedan atrás, por lo cual la masa no se puede homogeneizar mediante un órgano de agitación sencillo. Esto se muestra en el ejemplo comparativo 1.

Los siguientes ejemplos sirven para la explicación ulterior de la invención:

Ejemplo 1: chicle de caramelo sin azúcar con sabor a fresa

20 En un recipiente se combina una mezcla de 80 g de isomalta y 120 g de sorbitol con 50 ml de agua, y se concentra bajo agitación y aumento de temperatura hasta que la disolución de poliol alcanza una temperatura de 135°C. Tras adición de 50 g de acetato de polivinilo (VINNAPAS® B 1.5 sp; peso molecular medio 15.000), 16 g de copolímeros de acetato de vinilo-laurato de vinilo (VINNAPAS® B 500/20 VL), 18 g de cera microcristalina (penetración 25 mm, punto de fusión 66°C), 3,5 g de acetem (Grinsted®-Acetem de Danisco), 5 g de monoestearato de glicerina y 20 g de
25 grasa alimenticia (punto de fusión: 32°C) se agita la mezcla durante 20-30 minutos, y en este caso se calienta de nuevo a 135°C. La masa homogénea se enfría a 120°C. A continuación se introducen con agitación 10 g de glicerina, 1 g de lecitina de soja y 7 g de triacetina (triacetato de glicerina), y se enfría la masa ulteriormente. A aproximadamente 95°C se añade una disolución de 6 g de gelatina (Bloom: 140) en 10 g de agua, y se incorporan en la mezcla. Finalmente se mezcla la masa con 4 g de ácido cítrico, 0,7 g de aspartamo y 3,6 g de aroma de fresa,
30 y se enfría ulteriormente. A aproximadamente 30-40°C, la masa es suficientemente sólida y se puede desmoldear y envasar. El producto contiene una humedad residual de un 4,6 %. El producto obtenido se puede masticar en primer lugar como un caramelo masticable, y en la masticación ulterior se transforma en un chicle agradable de masticar después de unos minutos.

Ejemplo 2: chicle de caramelo sin azúcar con sabor a cereza

35 Se mezclan 40 g de manitol y 160 g de sorbitol con 100 ml de agua y se hierven bajo agitación y se concentran. A 138°C se añaden 40 g de acetato de polivinilo (VINNAPAS® B 5 sp, peso molecular medio: 25.000), 25 g de copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo (VINNAPAS® B 500/20 VL), 20 g de cera de parafina, 4 g de acetem, 6 g de monoestearato de glicerina y 25 g de grasa alimenticia, y se mezclan con el sirope hervido. Tras el enfriamiento a 115°C se mezclan 2 g de lecitina de soja y 5 g de triacetina (triacetato de glicerina), la masa se enfría
40 aún ulteriormente y se mezcla con una disolución de 8 g de gelatina (Bloom: 140) en 15 g de agua. Tras adición de 0,2 g de sucralosa, 3,0 g de ácido málico y 5,0 g de aroma de cereza se vierte en una masa de marmol y se amasa la masa. En este caso, la masa se enfría ulteriormente y se puede extender a aproximadamente 35°C en placas. Las placas se pueden cortar en piezas de aproximadamente 4 g. La humedad residual se sitúa en aproximadamente un 3,2 %. El producto se puede masticar agradablemente con buenas propiedades organolépticas.

45 Ejemplo 3: chicle de caramelo sin azúcar con sabor a naranja

Se hierven 170 g de sirope de maltitol (contenido sólido: 70 %) y 170 g de sirope de sorbitol (contenido sólido 70 %) bajo agitación hasta una temperatura de 136°C, y en este caso se concentran. A continuación se añaden 35 g de acetato de polivinilo (VINNAPAS® B 1.5 sp, peso molecular medio: 15.000), 35 g de copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo (VINNAPAS® B 500/20 VL), 10 g de cera de parafina 3 g de acetem, 7 g de monoestearato de
50 glicerina y 32 g de grasa alimenticia, y se mezclan con el sirope hervido. La masa se enfría a 110°C y se agitan 3 g

de lecitina de soja junto con 6 g de triacetina. Tras enfriamiento ulterior a 98°C se añaden 10 g de pectina, y la masa se aromatiza con 7 g de esencia de naranja. Tras el enfriamiento se puede cortar en tiras la basa solidificada como placa fina. Las tiras tienen una consistencia de un bombón masticable al comienzo de la masticación. Tras un tiempo de masticación de unos minutos se obtiene una buena goma de mascar.

5 Ejemplo 4: chicle de caramelo sin azúcar con sabor a “manzana verde”

Se hierve una mezcla de 30 g de manitol, 57 g de sirope de sorbitol (contenido sólido 70 %) y 185 g de sirope de maltitol (contenido sólido: 70 %) a 140°C. El sirope concentrado se mezcla con 30 g de acetato de polivinilo (VINNAPAS® B 1. 5 sp, peso molecular medio: 15.000), 40 g de copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo (VINNAPAS® B 500/20 VL) y 15 g de cera microcristalina, y se agita 15 minutos a 130°C. A continuación se añaden aún 30 g de grasa alimenticia, así como 6 g de acetem, y se agita 5 minutos más hasta que se ha producido una masa homogénea. A 120°C se añaden aún: 8 g de triacetina, 5 g de monoestearato de glicerina y 3 g de polvo de lecitina desgrasado. Tras enfriamiento a 100°C se añade una disolución de 8 de gelatina (140 Bloom) en 16 ml de agua. Finalmente se mezclan 5 g de sabor a “manzana verde”, 3,5 g de ácido cítrico y 0,4 % de aspartamo, y se enfría la masa a aproximadamente 30°C. El producto obtenido se mastica primeramente como un caramelo masticable, y durante la masticación ulterior se transforma en un chicle agradable de mascar después de unos minutos.

Ejemplo 5: chicle de caramelo sin azúcar con sabor a cola

Se hierve una mezcla de 60 g de manitol y 270 g de sirope de maltitol (contenido sólido: 70 %) a 140°C. El sirope concentrado se mezcla con 35 g de acetato de polivinilo (VINNAPAS® B 1. 5 sp, peso molecular medio: 15.000), 42 g de copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo (VINNAPAS® B 500/20 VL) y 10 g de cera microcristalina, y se agita 15 minutos a 130°C. A continuación se añaden aún 50 g de grasa alimenticia, así como 5 g de acetem, y se agita 5 minutos más hasta que se ha producido una masa homogénea. A 115°C se añaden aún: 8 g de triacetina, 5 g de monoestearato de glicerina y 3 g de polvo de lecitina desgrasado. Tras enfriamiento a 100°C se añade una disolución de 6 de gelatina (140 Bloom) en 12 ml de agua. Finalmente se mezclan 5 g de sabor a “cola”, 4,0 g de ácido tartárico y un 0,3 % de aspartamo, y se enfría la masa a aproximadamente 30°C. La masa cortada en piezas se puede masticar convenientemente y se convierte en una goma de mascar después de unos minutos.

Ejemplo 6: chicle de caramelo sin azúcar con sabor a menta

La puesta en práctica corresponde al ejemplo 1, aunque se substituyó la isomalta por xilitol, y el aroma de fresa por una esencia de menta. El chicle de caramelo obtenido se puede masticar convenientemente y tiene un sabor de menta fresco.

Ejemplo 7: chicle de caramelo con azúcar con aroma de café

Se agitan 100 g de azúcar con 180 g de sirope de glucosa (42 DE) y 35 g de agua, y se llevan a una temperatura de 133°C mediante cocción. Después se añaden 16 g de celulosa microcristalina, 4 g de monoestearato de glicerina, 4 g de acetem, 2 g de lecitina de soja, 15 de grasa vegetal (punto de fusión 32°C), 40 g de acetato de polivinilo (VINNAPAS® B 1. 5 sp, peso molecular medio: 15.000) y 20 g de copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo (VINNAPAS® B 500/40 VL), se homogeneiza a 125°C, y se enfría a 95°C. Tras adición de 5 g de glicerina, 5 g de triacetina, una disolución de 2 g de gelatina (120 Bloom) en 3 g de agua y 10 ml de café expreso recién hecho se agita la masa durante 3 minutos y se enfría a 35°C en una placa de mármol. La masa ahora sólida se corta en piezas adecuadas para la boca (aproximadamente 3,5 g). El chicle de caramelo obtenido de este modo se mastica primeramente como un caramelo masticable, y se transforma en un chicle agradable de mascar durante la masticación ulterior después de unos minutos.

Ejemplo 8: chicle de caramelo con azúcar con sabor a caramelo

Se hierven 120 g de azúcar, 150 g de sirope de glucosa (42 DE) y 120 g de nata (30 % de fracción grasa), hasta que la mezcla alcanza una temperatura de 130°C. Después se añaden 16 g de cera microcristalina, 3 g de monoestearato de glicerina, 5 g de acetem, 2 g de lecitina, 20 g de grasa vegetal (punto de fusión 32°C), 50 g de acetato de polivinilo (VINNAPAS® B 1. 5 sp, peso molecular medio: 15.000) y 20 g de copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo (VINNAPAS® B 500/20 VL), y se agita a 120°C hasta que se produce una masa homogénea. Tras adición de 10 g de glicerina y 6 g de triacetina se enfría la masa a 100°C y se incorpora una disolución de 2 g de gelatina (Bloom 140) en 4 g de agua. La masa se vierte en moldes pequeños. Tras el enfriamiento se obtienen chicles de caramelo con buen sabor a caramelo.

Ejemplo 9: chicle de caramelo con azúcar de sirope de frutas

5 Se hierve una mezcla de 100 g de azúcar, 120 g de un sirope de frutas comercial (sirope de grosella D'Arbo, negro) y 100 g de sirope de glucosa (42 DE) a 130°C. Después se añaden 12 g de cera microcristalina, 3 g de monoestearato de glicerina, 5 g de acetem, 2 g de lecitina, 15 g de grasa vegetal (punto de fusión 32°C), 50 g de acetato de polivinilo (VINNAPAS® B 1. 5 sp, peso molecular medio: 15.000) y 20 g de copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo (VINNAPAS® B 500/20 VL), y se agita a 120°C hasta que se produce una masa homogénea. Tras adición de 6 g de glicerina y 6 g de triacetina se enfría la masa a 100°C y se incorpora una disolución de 2 g de gelatina (Bloom 140) en 4 g de agua. Tras enfriamiento se corta la masa en piezas de 4 g y se envasa en papel para caramelos encerado. De nuevo se obtiene un chicle de caramelo con buen sabor y textura agradable.

10 Ejemplo comparativo 1:

La puesta en práctica se efectúa análogamente al ejemplo 1. Se añaden componentes de base de goma habituales como sustancias aisladas.

15 En un recipiente de metal se combina una mezcla de 80 g de isomalta y 120 g de sorbitol con 50 ml de agua, y se concentra bajo agitación y aumento de temperatura hasta que la disolución de poliol alcanza una temperatura de 135°C. Tras adición de 5,4 g de caucho butilo RB 101-3, Lanxess, 5,4 g de poliisobuteno (Oppanol® B12 SFN, BASF), 33 g de acetato de polivinilo (VINNAPAS® B 1.5 sp; peso molecular medio 15.000), 28 g de éster de glicerina de resina de colofonia parcialmente hidrogenado (Eastmann, Staybelite® 5E) y 15 g de cera microcristalina, se agita la mezcla durante 20-30 minutos, y en este caso se calienta de nuevo a 135°C. La masa se enfría a 120°C. Después se introducen con agitación 10 g de glicerina, 1 g de lecitina de soja y 7 g de triacetina (triacetato de glicerina), y se enfría la masa ulteriormente. A aproximadamente 95°C se añade una disolución de 6 g de gelatina (Bloom: 140) en 10 g de agua, y se incorpora en la mezcla. Finalmente se mezcla la masa con 4 g de ácido cítrico, 0,7 g de aspartamo y 3,6 g de aroma de fresa, y se enfría adicionalmente.

20 La masa no es homogénea, son claramente identificables partículas de elastómero aisladas. La masa se descompone en la masticación, son claramente perceptibles partículas aisladas de manera desagradable.

25

REIVINDICACIONES

- 5 1.- Procedimiento de una etapa para la producción de un chicle de caramelo, en el que se combina una mezcla de azúcar/sirope de glucosa, concentrada mediante un proceso de cocción, o una mezcla de polioles cristalinos, o bien una mezcla de sirope de poliol, con materias primas de la base de goma, así como agentes gelificantes, saborizantes, y en caso dado edulcorantes, caracterizado por que como materias primas de la base de goma se emplean exclusivamente uno o varios de los componentes acetato de polivinilo, copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo, grasa, cera y emulsionante en proporción cuantitativa de acetato de polivinilo (15 - 40 Gew. %), copolímeros de acetato de vinilo-laurato de vinilo (10 - 30 Gew. %), cera (1 - 20 Gew. %), grasa (10 - 30 Gew. %), así como emulsionantes (2 - 12 Gew. %), adicionándose la suma de todas las materias primas de la base de goma para dar un 100 %.
- 10
- 15 2.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por que se disuelve en agua un poliol, o bien una mezcla de polioles, o una mezcla de azúcar y/o sirope de glucosa, y se concentra mediante calentamiento, y simultáneamente o a continuación se añade acetato de polivinilo, copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo, grasas, ceras y emulsionantes, y la mezcla se calienta ulteriormente y se concentra hasta que se obtiene una humedad final deseada en el producto.
- 20 3.- Procedimiento según la reivindicación 1 o 2, caracterizado por que el acetato de polivinilo tiene un peso molecular promedio en peso de 10.000 - 100.000, de modo especialmente preferente de 10.000 - 50.000, y, en el caso del copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo, se trata de un copolímero de acetato de vinilo-laurato de vinilo con una proporción de monómeros de 90:10 a 60:40.
- 25 4.- Procedimiento según la reivindicación 1, 2 o 3, caracterizado por que se calienta una carga sin azúcar (sirope de poliol, disoluciones de poliol) a 120 - 155°C, o bien una carga con azúcar a 120 - 135°C.
- 5.- Procedimiento según una de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado por que la humedad final deseada en el producto se sitúa en un 2 % en peso a un 8 % en peso.
- 6.- Procedimiento según una de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado por que la masa producida se enfría a 90-110°C, y acto seguido se añade bajo agitación una disolución de un agente gelificante, así como saborizantes, edulcorantes, y en caso dado colorantes.
- 30 7.- Procedimiento según la reivindicación 6, caracterizado por que, en el caso de los saborizantes y aromas, se trata de ácidos comestibles.
- 8.- Procedimiento según la reivindicación 6 o 7, caracterizado por que se agita 2 a 10 minutos, y la temperatura se mantiene constante durante la agitación.
- 9.- Procedimiento según la reivindicación 6, 7 u 8, caracterizado por que la masa obtenida se enfría a 30-40°C, se moldea y se envasa.