

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 642 081**

51 Int. Cl.:

A23G 3/38 (2006.01)
A23G 3/44 (2006.01)
A23G 3/50 (2006.01)
A23P 30/10 (2006.01)
A23L 29/20 (2006.01)
A23L 21/18 (2006.01)
A23L 33/21 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- 86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **23.11.2010 PCT/US2010/057826**
- 87 Fecha y número de publicación internacional: **31.05.2012 WO12071035**
- 96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **23.11.2010 E 10796196 (3)**
- 97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **09.08.2017 EP 2642875**

54 Título: **Productos de confitería de jalea que tienen una mezcla de fibra y estabilizador**

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
15.11.2017

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

72 Inventor/es:
SAVANT, VIVEK

74 Agente/Representante:
ISERN JARA, Jorge

ES 2 642 081 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 de confitería de jalea que tienen una mezcla de fibra y estabilizador

5 Antecedentes

La presente invención se refiere, en general, a productos de confitería. Más específicamente, la presente divulgación se refiere a productos de confitería de jalea que tienen una mezcla de jalea que incluye un estabilizador y una fibra.

10 Existen muchos tipos de productos de confitería. Tales productos de confitería pueden incluir, por ejemplo, caramelo duro o masticable. En general, se conoce que la provisión de productos de confitería que tienen sabores únicos y beneficios de salud puede conducir a una mayor capacidad de comercialización con respecto a los consumidores.

15 Las gominolas y ositos de goma son confitados de gelatina a base de azúcar común. Normalmente, estos confitados de gelatina a base de azúcar incluyen un estabilizador alimenticio, tal como carragenina, que está convencionalmente estandarizada con azúcares tales como dextrosa. Sin embargo, el uso de dextrosa es inadecuado para la fabricación de productos de confitería sin azúcar o con contenido de azúcar reducido.

20 El documento GB 1 284 729 A describe productos de helado que comprenden partes individuales de puré de fruta congelada, estando creado el puré de fruta congelada a partir de puré de fruta, azúcar y un agente gelificante. El documento JP 60-192556 A describe un alimento que contiene zumo de fruta que está compuesto por un gel comestible formado que contiene zumo de fruta en una mezcla homogénea. El documento JP 1 016 563 A describe la producción de un alimento con forma de lámina. El documento US 2010/119664 A1 describe productos de confitería que comprenden polioles. El documento WO 2012/052128 A1 describe productos de confitería que contienen agentes texturizantes. El documento "*Konnyaku Batake (White Peach)*" describe cápsulas de jalea de konjac, que contienen fibra dietética. El documento JP 2006-191904 A describe una preparación de agente gelificante.

30 Sumario de la invención

La presente divulgación se refiere a productos de confitería de jalea que incluyen una mezcla de estabilizador/fibra y a métodos para producir estos productos de confitería. En una realización general, la presente divulgación proporciona un producto de confitería de jalea que tiene 1) un ingrediente que incluye zumo de fruta, puré de fruta o una combinación de los mismos, y 2) una mezcla de jalea que consiste en un estabilizador que varía de 20 % a 35 80 % en peso de la mezcla, y una fibra que varía de 20 % a 80 % en peso de la mezcla, en donde el estabilizador es carragenina y la fibra es celulosa microcristalina. En cualquiera de las realizaciones del producto de confitería de jalea descritas en la presente, el producto de confitería de jalea es sin azúcar o jarabe de maíz añadido.

40 En cualquiera de las realizaciones del producto de confitería de jalea descritas en la presente, la fibra puede variar desde aproximadamente 1 % a aproximadamente 15 % en peso del producto de confitería de jalea. En otra realización, la fibra varía desde aproximadamente 4 % a aproximadamente 7 % en peso del producto de confitería de jalea.

45 En cualquiera de las realizaciones del producto de confitería de jalea descritas en la presente, el producto de confitería de jalea puede incluir además un edulcorante sin azúcar tal como, por ejemplo, eritritol, sorbitol, maltitol, isomaltitol, manitol, xilitol o una combinación de los mismos.

50 En cualquiera de las realizaciones del producto de confitería de jalea descritas en la presente, el producto de confitería de jalea puede incluir además al menos un ingrediente tal como, por ejemplo, sabores, colores, especias, ácidos, sustancias activas o una combinación de los mismos.

55 En otra realización, la presente divulgación proporciona un método de fabricación de un producto de confitería de jalea. El método comprende preparar una mezcla de caramelo de jalea que incluye 1) un ingrediente que incluye zumo de fruta, puré de fruta o una combinación de los mismos, y 2) una mezcla de jalea que consiste en un estabilizador que varía desde aproximadamente 20 % a aproximadamente 80 % en peso de la mezcla, y una fibra que varía desde aproximadamente 20 % a aproximadamente 80 % en peso de la mezcla. El método comprende además la formación de la mezcla de caramelo de jalea en un molde para producir el producto de confitería de jalea. El método puede incluir la adición de al menos un ingrediente tal como, por ejemplo, sabores, colores, especias, ácidos, sustancias activas o una combinación de los mismos, a la mezcla de caramelo de jalea antes de su 60 formación. El producto de confitería de jalea se puede hacer sin azúcar o jarabe de maíz añadidos.

En cualquiera de las realizaciones de los métodos descritos en la presente, la fibra puede variar desde aproximadamente 1 % a aproximadamente 15 % en peso del producto de confitería de jalea. En otra realización, la fibra puede variar desde aproximadamente 4 % a aproximadamente 7 % en peso del producto de confitería de jalea.

65

Una ventaja de la presente divulgación es proporcionar un mejor producto de confitería de jalea sin azúcar o jarabe de maíz añadido.

5 Otra ventaja de la presente divulgación es proporcionar un producto de confitería de jalea mejorado que proporcione beneficios para la salud con respecto a la fibra.

Otra ventaja más de la presente divulgación es proporcionar un proceso mejorado para la fabricación de productos de confitería de jalea sin azúcar o jarabe de maíz añadido.

10 En la presente se describen las características y ventajas adicionales, y serán evidentes a partir de la siguiente descripción detallada.

Descripción detallada

15 La presente divulgación se refiere a productos de confitería de jalea y a métodos para la producción de los productos de confitería. Cuando se hacen productos de confitería, los estabilizadores suelen ser estandarizados usando azúcar (por ejemplo, dextrosa). Sorprendentemente, se ha hallado que el uso de una fibra en combinación con un estabilizador no solo permite que el azúcar se sustituya como un agente de estandarización, sino que también proporciona un elemento dietético beneficioso a un producto de confitería. La mezcla estabilizador/fibra se puede
20 usar para producir productos de confitería de jalea beneficiosos que puedan ser sin azúcar o jarabe de maíz añadidos.

Según se usa en la presente, el término "producto de confitería de jalea" significa que el producto de confitería de jalea comprende un confitado hidrocoloide o a base de gel, tal como entiende el experto en la materia.
25

Como se usa en la presente, el término "estabilizador" significa un auxiliar de procesamiento que se usa en aplicaciones de alimentos con diversos fines funcionales, tales como (a) gelificación, (b) engrosamiento e indirectamente (c) emulsionado. Los estabilizadores mantienen el estado físico-químico de las matrices alimentarias, haciendo posible el mantenimiento de una dispersión homogénea de dos o más sustancias no miscibles.
30

Tal como se usa en la presente, la expresión "sin azúcar o jarabe de maíz añadido" significa estar completamente libre de o tener una cantidad sustancialmente reducida (es decir, de menos de 1 % en peso) de azúcar y/o jarabe de maíz añadidos. Cabe señalar, sin embargo, que el producto de confitería de jalea puede contener azúcar u otros
35 carbohidratos simples provenientes del zumo de fruta y/o puré de fruta, como componentes naturales de las frutas.

La presente divulgación describe una mezcla de jalea que incluye un estabilizador y una fibra que puede ser estandarizada sin azúcar o jarabe de maíz. La mezcla de jalea consiste en de 20 % a 80 % en peso de un estabilizador, y de 20 % a 80 % en peso de una fibra, en donde el estabilizador es carragenina y la fibra es celulosa microcristalina.
40

En cualquiera de las realizaciones de las mezclas de jalea descritas en la presente, la cantidad de estabilizador en la mezcla de gelatina puede variar entre aproximadamente 20 % a 80 % en peso, incluyendo aproximadamente 20 %, 25 %, 30 %, 35 %, 40 %, 45 %, 50 %, 55 %, 60 %, 65 %, 70 %, 75 %, 80 % en peso y similares. Se debe apreciar que cualquiera de las dos cantidades del estabilizador puede representar además puntos finales en un intervalo preferido del estabilizador en la mezcla de jalea. Por ejemplo, las cantidades de 25 % en peso pueden representar las cantidades individuales del estabilizador en la mezcla de jalea.
45

En cualquiera de las realizaciones de las mezclas de jalea descritas en la presente, la cantidad de fibra en la mezcla de jalea puede variar entre aproximadamente 20 % a 80 % en peso, incluyendo aproximadamente 20 %, 25 %, 30 %, 35 %, 40 %, 45 %, 50 %, 55 %, 60 %, 65 %, 70 %, 75 %, 80 % en peso y similares. Se debe apreciar que cualquiera de las dos cantidades de fibra puede representar además puntos finales en un intervalo preferido de la fibra en la mezcla de jalea. Por ejemplo, la cantidad de 73 % en peso puede representar la cantidad individual de la fibra en la mezcla de jalea.
50

En otra realización general, la presente divulgación proporciona un producto de confitería de jalea que tiene 1) un ingrediente que incluye zumo de frutas, puré de frutas o una combinación de los mismos, y 2) una mezcla de jalea que consiste en un estabilizador que varía de aproximadamente 20 % a 80 % en peso de la mezcla y una fibra que varía de 20 % a 80 % en peso de la mezcla, en el que el estabilizador es carragenina y la fibra es celulosa microcristalina. Se debe apreciar que el zumo de fruta se puede proporcionar como zumo de fruta concentrado. En cualquiera de las realizaciones del producto de confitería de jalea descritas en la presente, el producto de confitería de jalea puede ser sin azúcar o jarabe de maíz añadido.
60

En cualquiera de las realizaciones del producto de confitería de jalea descritas en la presente, la cantidad de fibra en el producto de confitería de jalea puede variar de aproximadamente 1 % a aproximadamente 15 % en peso del producto de confitería de jalea. Por ejemplo, la cantidad de fibra en el producto de confitería de jalea puede oscilar entre aproximadamente 1 % a aproximadamente 15 % en peso, incluyendo aproximadamente 2 %, 3 %, 4 %, 5 %, 6 %,
65

7 %, 8 %, 9 %, 10 %, 11 %, 12 %, 13 %, 14 % en peso y similares. Se debe apreciar que cualquiera de las dos cantidades de la fibra puede representar además puntos finales en un intervalo preferido de la fibra en el producto de confitería de jalea. Por ejemplo, las cantidades de 4 % y 7 % en peso pueden representar las cantidades individuales de la fibra en el producto de confitería de jalea, así como un intervalo preferido de la fibra de entre aproximadamente 4 % y aproximadamente 7 % en peso del producto de confitería de jalea. Se debe apreciar además que, dependiendo del ingrediente de fruta, la fibra también puede provenir del ingrediente de fruta. Sin embargo, esta fuente de fibra es marginal sobre las fibras de la mezcla de jalea.

En cualquiera de las realizaciones del producto de confitería de jalea descritas en la presente, el producto de confitería de jalea puede incluir además un edulcorante sin azúcar, tal como, por ejemplo, eritritol, sorbitol, maltitol, isomaltitol, manitol, xilitol o una combinación de los mismos. En cualquiera de las realizaciones del producto de confitería descritas en la presente, el producto de confitería de jalea puede incluir además uno o más ingredientes de confitería tales como, por ejemplo, sabores, colores, especias, ácidos, sustancias activas o una combinación de los mismos, descrita en más detalle a continuación.

Se debe apreciar que el uno o más ingredientes tales como sabores, colores, especias, ácidos (por ejemplo, ácidos de grado alimenticio tales como ácido ascórbico, ácido cítrico) y/o sustancias activas (por ejemplo, se enumeran más adelante) pueden introducirse en el producto de confitería de jalea en una forma libre en cualquier cantidad adecuada. Los ingredientes también se pueden añadir en forma de cápsula, comprimido, granulado y aglomerado para proporcionar, por ejemplo, componentes de ingredientes protegidos y de mayor duración, tales como sabores.

También debe apreciarse que los productos de confitería de jalea pueden comprender cualquier número adecuado y combinaciones de los sabores, ácidos y/o sustancias activas.

Además del zumo de fruta o puré de fruta, cualquier saborizante o sabor adicional usados en los productos de confitería de jalea puede incluir cualquier aceite y/o sabor natural o sintético como se conoce comúnmente en la técnica. Los agentes saborizantes naturales y artificiales se pueden combinar de cualquier manera sensorialmente aceptable. Los agentes saborizantes se pueden usar en cualquier cantidad adecuada en los productos de confitería de jalea.

Entre los ejemplos no limitativos de saborizantes adecuados se incluyen saborizantes naturales y sintéticos seleccionados de aceites saborizantes sintéticos y compuestos aromáticos saborizantes y/o aceites, oleorresinas y extractos obtenidos a partir de plantas, hojas, flores, frutas, vegetales y demás, y combinaciones de los mismos.

Entre los ejemplos no limitativos de aceites aromáticos se incluyen aceite de menta, aceite de canela, aceite de gaulteria (salicilato de metilo), aceites de menta, aceite de clavo, aceite de laurel, aceite de anís, aceite de eucalipto, aceite de tomillo, aceite de hoja de cedro, aceite de nuez moscada, aceite de salvia, aceite de almendras amargas, y aceite de casia. También, entre los ejemplos no limitativos de sabores de frutas artificiales, naturales o sintéticos se incluyen vainilla, nata, caramelo, plátano, cacao y aceite de cítricos, incluyendo limón, naranja, uva, lima y pomelo, y esencias de frutas que incluyen manzana, pera, melocotón, fresa, frambuesa, cereza, ciruela, piña, albaricoque, etc. Los sabores también pueden incluir cualesquiera pastas, polvos y extractos de frutas o vegetales adecuados.

Se entiende que estos saborizantes pueden ser usados solos o en combinación con o sin un producto refrescante tal como, por ejemplo, un agente de enfriamiento o calentamiento, como se conoce comúnmente en la técnica. El saborizante o sabor puede ser encapsulado o no encapsulado. El saborizante encapsulado se puede usar para aumentar o disminuir la tasa de liberación de sabor, tal y como se conoce comúnmente en la técnica.

Las especias pueden ser una cualquiera o más de semillas, frutas, raíces, cortezas, o sustancias vegetales frescas, secas o extractos usadas en cantidades nutricionalmente insignificantes como un aditivo del producto de confitería de jalea para añadir sabor, color, o como un conservante que elimine bacterias perjudiciales o impida su crecimiento.

Como se usa en la presente, las especias también pueden incluir hierbas, que son partes de plantas verdes y frondosas usadas para dar sabor.

En general, los activos pueden incluir, entre otros, antioxidantes, vitaminas, minerales, estimulantes, prebióticos, probióticos, enzimas, organismos modificados genéticamente, suplementos nutricionales, ingredientes de yogur e ingredientes blanqueantes. Por lo general, los medicamentos pueden incluir, entre otros, analgésicos, antibióticos, antivirales, antihistamínicos, antiinflamatorios, descongestionantes, antiácidos, relajantes musculares, agentes psicoterapéuticos, insulina, diuréticos, anestésicos, antitusivos, agentes antidiabéticos, fármacos biotecnológicos, productos nutracéuticos, medicamentos tradicionales y agentes cardiovasculares. Se prevé, que, dependiendo del medicamento, el producto resultante se puede usar para tratar, entre otras cosas: la tos, los resfriados, mareos, alergias, fiebre, dolor, inflamación, garganta irritada, herpes labial, problemas de sinusitis, diarrea, diabetes, gastritis, depresión, ansiedad, hipertensión, angina de pecho, y otras enfermedades y síntomas.

Los activos específicos pueden incluir, a modo de ejemplo y no de limitación: b-glucano, isoflavonas, ácido graso omega-3, lignanos, licopeno, alicina, glucosinolatos, limonoides, fructosa y un compuesto polimérico no dializable,

5 polifenoles, catequinas (por ejemplo, galato de epigalocatequina-3, epigalocatequina, galato de epicatequina-3, epicatequina), compuestos fenólicos, ácidos grasos poliinsaturados (PUFA, tales como ácidos grasos omega-3 (n-3)), proteína de soja, aislados de soja, ácido linoleico conjugado (CLA), cafeína, aspirina, nicotina, *echinacea purpurea*, ginseng, nuez de cola, pimiento, ortiga, flor de la pasión, hierba de San Juan, valeriana, Ma Huang/guaraná, kava kava, y manzanilla.

10 Las vitaminas pueden incluir vitaminas A, complejo B (tales como B-1, B-2, B-6 y B-12), C, D, E y K, niacina y ácidos vitaminas, tales como ácido pantoténico y ácido fólico ácido y biotina. Los minerales pueden incluir calcio, hierro, zinc, magnesio, yodo, cobre, fósforo, manganeso, potasio, cromo, molibdeno, selenio, níquel, estaño, silicio, vanadio y boro.

15 El producto de confitería de jalea puede ser envasado individualmente o a granel. Por ejemplo, una bolsa puede contener el equivalente a una porción (de aproximadamente 15 g hasta aproximadamente 35 g de producto de confitería de jalea), y varias bolsas de una sola porción pueden ser envasadas juntas. Siempre que el producto de confitería sea sin azúcar y jarabe de maíz añadido, el envase puede llevar un mensaje como "sin azúcar añadido" y similares. Dependiendo de la cantidad de fibras en el producto de confitería de jalea, el envase también puede portar un mensaje tal como "Contiene fibra" y similares. En una realización, una porción del producto de confitería de jalea contiene al menos 2 g de fibra, y más preferiblemente al menos 4 g de fibra. Por ejemplo, los productos de confitería de jalea que contienen 7 % en peso de fibras, con una porción de 28 g, se pueden marcar como "Contiene fibra".

20 En otra realización, la presente divulgación proporciona un método para la fabricación de un producto de confitería de jalea. El método comprende preparar una mezcla de caramelo de jalea que incluye 1) un ingrediente que incluye zumo de fruta, puré de fruta o una combinación de los mismos, y 2) una mezcla de jalea que consiste en un estabilizador que varía de 20 % a 80 % en peso de la mezcla y una fibra que varía de 20 % a 80 % en peso de la mezcla, en el que el estabilizador es carragenina y la fibra es celulosa microcristalina. El método también puede incluir la adición de uno o más ingredientes tales como, por ejemplo, sabores, colores, especias, ácidos, sustancias activas o una combinación de los mismos a la mezcla de caramelo de jalea antes de su formación. El producto de confitería de jalea está hecho sin azúcar o jarabe de maíz añadido.

30 El zumo de fruta y/o puré de fruta, junto con otros ingredientes tales como sabores, colores, especias, ácidos, sustancias activas o una combinación de los mismos, pueden mezclarse entre sí y calentarse para formar una suspensión. Se debe apreciar que el zumo de fruta se puede proporcionar como zumo de fruta concentrado. Se debe apreciar que los ingredientes adicionales se pueden añadir en cualquier etapa adecuada del proceso de mezcla. La suspensión puede ser depositada en uno o más moldes de almidón y secarse para producir el producto de confitería de jalea. Los productos de confitería de jalea moldeados pueden ser luego retirados de los moldes y envasarse por separado o juntos.

40 Alternativamente, la mezcla de caramelo de jalea puede formarse mediante cualquier proceso de laminación, extrusión o deposición adecuado. Los productos de confitería de jalea en realizaciones de la presente divulgación se pueden formar en cualquier tamaño o forma adecuados tales como, por ejemplo, un microgránulo, esfera, cubo, cigarrillo, espiral, etc. Los productos de confitería de jalea pueden tener cualquier espesor adecuado.

45 En cualquiera de las realizaciones de los métodos descritos en la presente, la fibra puede variar de aproximadamente 1 % a aproximadamente 15 % en peso del producto de confitería de jalea. En otra realización, la fibra puede variar de aproximadamente 4 % a aproximadamente 7 % en peso del producto de confitería de jalea.

Ejemplos

50 A modo de ejemplo y no de limitación, los siguientes ejemplos son ilustrativos de las diversas realizaciones de la presente invención.

55 Mezcla de jalea: Puede prepararse una mezcla de jalea que contenga 20-80 % en peso de carragenina (DG 6611, sin dextrosa, FMC BioPolymers) como el estabilizador, y 20-80 % en peso de celulosa microcristalina (Avicel LM-310, FMC Biopolymers) como la fibra. Las mezclas de jalea se usan en las formulaciones 1 y 2 de más adelante para preparar productos de confitería de jalea sin azúcar añadido y que contengan fibra.

60 Los ingredientes de frutas pueden ser suministrados de Tree Top (Selah, Washington, Estados Unidos). Los colores naturales pueden ser seleccionados a partir de extracto de col roja, achiote, paprika, jugo de saúco concentrado. Otros ingredientes son ingredientes básicos y pueden ser suministrados por los proveedores de ingredientes como estándar de calidad alimentaria.

65 Confitería de jalea: los ingredientes de fruta se mezclan y se cocinan junto con la mezcla de jalea, ácido ascórbico, citrato de sodio y agua, en un mezclador por lotes, calentándolos a una temperatura de 123 °C, y en vacío, para formar una suspensión que tenga un contenido total de sólidos de aproximadamente el 72 %. Los ingredientes restantes se mezclan en la suspensión. La suspensión se dosifica a continuación en moldes de almidón con forma de fruta. La suspensión dosificada se seca después a aproximadamente 50 °C durante 18 horas hasta un contenido

total de sólidos de aproximadamente el 81 %; luego se enfría durante 4 horas hasta una temperatura de aproximadamente 27 °C. Los productos de confitería de jalea secados se glasean después con Capol en un tanque de volteo. Por último, los productos de confitería de jalea se envasan en bolsas de una sola porción. Una porción de 28 gramos de productos de confitería de jalea puede contener alrededor de 10 a 20 piezas.

5
Formulación 1 (1,5 % de mezcla de jalea) - Se prepara una suspensión como se ha descrito anteriormente con 87 % de zumo de uva blanca, 7 % de puré de manzana, 1,5 % de mezcla de jalea (20 % de MCC y 80 % de carragenina), 0,4 % de citrato de sodio, 0,7 % de ácido ascórbico, y 0,7 % de ácido cítrico. Después, 1,4 partes en peso de sabores naturales y menos de 0,5 parte en peso de colores naturales se añaden a 100 partes en peso de la suspensión.

10
Formulación 2 (6% de mezcla de jalea) - Se prepara una suspensión como se ha descrito anteriormente con 87% jugo de uva blanca, 6% de puré de manzana, 6% de mezcla de gelatina (80% de MCC y 20% de carragenina), 0.4% de citrato de sodio, 0.7% de ácido ascórbico y 0.7% de ácido cítrico. Después, se añaden 1.4 partes en peso de sabores naturales y menos de 0,5 parte en peso de colores naturales a 100 partes en peso de la suspensión.

15
Los productos de confitería de jalea preparados con la formulación 1 y la formulación 2, respectivamente, contienen 0,003 % y 4,5 % en peso de fibra. Estos productos pueden etiquetarse con la indicación "sin azúcar añadido". La formulación 2 también puede ser etiquetada con "contiene fibra".

20
Debe entenderse que serán evidentes diversos cambios y modificaciones de las realizaciones actualmente preferidas y descritas en la presente para los expertos en la materia. Se pueden realizar tales cambios y modificaciones sin desviarse del alcance de la presente materia objeto y que está incluida en las reivindicaciones adjuntas sin reducir sus ventajas previstas.

25

REIVINDICACIONES

1. Un producto de confitería de jalea que comprende:
 - 5 un ingrediente seleccionado del grupo que consiste en zumo de fruta, puré de fruta y combinaciones de los mismos; y
una mezcla de jalea que consiste en un estabilizador que varía de 20 % a 80 % en peso de la mezcla y una fibra que varía de aproximadamente de 20 % a 80 % en peso de la mezcla,
en el que la fibra es celulosa microcristalina,
10 en el que el estabilizador es carragenina, y
en el que el producto de confitería de jalea no tiene azúcar o sirope de maíz añadido.
2. El producto de confitería de jalea de la reivindicación 1, en el que la fibra comprende de 1 % a 15 % en peso del
15 producto de confitería de jalea.
3. El producto de confitería de jalea de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2, en el que la fibra comprende de
4 % a 7 % en peso del producto de confitería de jalea.
4. El producto de confitería de jalea de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en el que el producto de
20 confitería de jalea comprende al menos un ingrediente seleccionado del grupo que consiste en sabores, colores, especias, ácidos, sustancias activas y combinaciones de los mismos.
5. Un método para fabricar un producto de confitería de jalea, comprendiendo el método:
 - 25 preparar una mezcla de caramelo de jalea que comprende 1) un ingrediente seleccionado del grupo que consiste en zumo de fruta, puré de fruta y combinaciones de los mismos, y 2) una mezcla de jalea que consiste en un estabilizador que varía de aproximadamente 20 % a 80 % en peso de la mezcla y una fibra que varía de 20 % a 80 % en peso de la mezcla; y
30 formar la mezcla de caramelo de jalea para producir el producto de confitería de jalea,
en el que la fibra es celulosa microcristalina,
en el que el estabilizador es carragenina, y
en el que el producto de confitería de jalea no tiene azúcar o sirope de maíz añadido.
6. El método de la reivindicación 5, en el que la mezcla de caramelo de jalea está formada en un molde para
35 producir el producto de confitería de jalea.
7. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 5 y 6, en el que la fibra comprende de 1 % a 15 % en peso del producto de confitería de jalea.
- 40 8. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 5 a 7, en el que la fibra comprende de 4 % a 7 % en peso del producto de confitería de jalea.