

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 672 418**

51 Int. Cl.:

B65D 81/34 (2006.01)

A23L 7/161 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **27.09.2006** **E 16169067 (2)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **07.03.2018** **EP 3088328**

54 Título: **Procedimiento de preparación y de presentación de composición inflada**

30 Prioridad:

29.09.2005 FR 0509941

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

14.06.2018

73 Titular/es:

**NATAÏS (100.0%)
Domaine de Villeneuve
32130 Bézéril, FR**

72 Inventor/es:

EHMANN, MICHAEL

74 Agente/Representante:

ELZABURU, S.L.P

ES 2 672 418 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 de preparación y de presentación de composición inflada

La presente invención se refiere a un procedimiento de preparación de composición inflada.

La presente invención se refiere a numerosos tipos de composiciones infladas, en particular palomitas de maíz.

- 5 Por "composición inflada", se entiende, a los efectos de la presente invención, una composición de cuyos componentes al menos algunos son expandibles. Por ejemplo, el volumen de estas partículas expandibles una vez infladas es superior o igual a dos veces, especialmente a cinco veces, en particular a diez veces, muy particularmente a veinte veces, o hasta a treinta veces, o incluso a cincuenta veces el volumen previo al inflado.

Estas partículas pueden ser infladas especialmente por efecto del calor.

- 10 Se conocen conjuntos que comprenden un envase y granos de maíz palomero, también denominados no inflados, destinados a ser inflados, especialmente en un horno microondas, para obtener palomitas de maíz. Estas composiciones comprenden generalmente materia grasa comestible, especialmente del tipo aceite o grasa, en cantidad bastante importante. Muchas veces, esto tiene como consecuencia, por una parte, el desarrollar un olor de fritura poco agradable. Por otra parte, el envase queda ensuciado con frecuencia por la materia grasa de la
- 15 composición, lo cual puede provocar un contacto desagradable con los dedos del consumidor.

Así, subsiste una necesidad de un procedimiento de preparación, especialmente mediante microondas, de una composición inflada que no presente los inconvenientes antes apuntados.

Un procedimiento de preparación de una composición inflada queda descrito, especialmente, en el documento WO 00/61456 A2.

- 20 De acuerdo con un primer aspecto, se describe un conjunto de preparación y de presentación de composición comestible destinada a ser inflada, conjunto este que, independientemente y como tal, no forma parte de la presente invención tal y como se reivindica en las reivindicaciones 1 a 15, y que comprende:

- una parte (A) que define una cámara destinada a permitir la presentación de la composición inflada,
 - una parte (B) que define una cámara de almacenamiento destinada a comprender al menos una
- 25 composición no inflada, estando dicha parte (B) dispuesta dentro de la parte (A).

El conjunto, que, independientemente y como tal, no forma parte de la presente invención, permite especialmente limitar la cantidad de materia grasa presente dentro de y/o en contacto con la parte de presentación (A). En efecto, la parte (B), eventualmente en asociación con otra parte, puede también permitir recoger al menos una parte de la materia grasa.

30 Breve descripción de las figuras

Figuras 1A y 1B: vistas en sección de conjuntos de preparación y de presentación en modo plegado,

figuras 2A, 2B y 2C: vistas en sección de conjuntos de preparación y de presentación previo a la preparación.

Figuras 3A, 3B y 3C: vistas en sección de conjuntos de preparación y de presentación durante el inflado de la composición.

- 35 Figuras 4A, 4B y 4C: vistas en sección de conjuntos previo a la apertura.

Figuras 5A, 5B y 5C: vistas en sección de conjuntos en la separación o la extracción de la cámara de almacenamiento.

Figura 6: vista en sección de una parte presentación de composición inflada de un conjunto.

Las figuras se presentan a título ilustrativo y en absoluto limitativo de la invención.

- 40 El conjunto, que, independientemente y como tal, no forma parte de la presente invención, también puede comprender al menos una composición no inflada, especialmente en la parte (B), y en particular únicamente en la parte (B).

- 45 El conjunto (1) comprende una pared (2) que define una parte (B) destinada a determinar una cámara de almacenamiento (4) para la composición destinada a ser inflada. Este dispositivo (1) comprende asimismo una pared (3) que define al menos una parte (A) destinada a determinar una cámara de presentación (5) de la composición inflada.

Las partes (A) y (B) están, generalmente, bien diferenciadas. En particular, son independientes, es decir, no comparten ningún elemento, o no comparten más que, como mucho, un medio de fijación.

En particular, la parte (B) se establece para hallarse dispuesta dentro de la parte (A), en orden a, en el inflado, confinar la composición inflada.

5 Por "confinar", se entiende, a los efectos de la presente invención, que la parte (B) aísla al menos una parte del interior del conjunto de la composición inflada. En particular, la parte (B) permite que la composición, inflada y/o no inflada, no entre en contacto con al menos una parte del interior del conjunto, especialmente de su cara superior o de una pared.

10 El conjunto (1), que, independientemente y como tal, no forma parte de la presente invención, puede comprender un susceptor (13) establecido de tal modo que, cuando el conjunto (1) se somete a un calentamiento por microondas, permite a la composición destinada a ser inflada alcanzar la temperatura que permite el inflado de esta composición, en particular cuando:

- el eje del conjunto presenta un ángulo superior o igual a 10°, especialmente superior o igual a 15° y en particular superior o igual a 20°, con respecto a un eje vertical, o

15 - el eje del conjunto presenta un ángulo inferior o igual a 20°, especialmente inferior o igual a 15°, y en particular inferior o igual a 10° con respecto a un eje vertical, y la cara superior está situada por debajo de la cara inferior.

En particular, el conjunto se ubica sobre la bandeja del horno por intermedio de una de sus paredes laterales o por intermedio de su cara superior.

20 De acuerdo con una forma particular de realización, el eje del conjunto puede presentar un ángulo inferior o igual a 45°, especialmente inferior o igual a 30°, y en particular un ángulo inferior o igual a 15° con un eje horizontal, e incluso ser horizontal.

25 De acuerdo con otra forma particular de realización, el eje del conjunto puede presentar un ángulo inferior o igual a 5° con respecto a la vertical, e incluso ser vertical y permitir, cuando el conjunto (1) se somete a un calentamiento por microondas con la cara superior ubicada por debajo de la cara inferior, que la composición sea inflada. En otras palabras, el dispositivo se puede establecer de tal modo que, cuando el eje del conjunto se halla sensiblemente vertical y dicho dispositivo descansa sobre su cara superior en un horno, especialmente de microondas, el calentamiento permite que la composición sea inflada, al propio tiempo que se ensucia poco o nada la parte de presentación (5).

30 En particular, en el caso de un calentamiento por microondas, el arreglo específico del susceptor en la proximidad de la cara superior, e incluso únicamente en la cara superior o en la parte amovible, y más en particular en la tapa, puede permitir que la composición sea inflada.

Por "eje del conjunto", se entiende, a los efectos de la presente invención, un eje de simetría de la parte de presentación (A), en particular el eje (C) tal y como se representa en las figuras 2A, 2B y 2C.

35 En particular, el conjunto comprende al menos una posición en la que un o el plano definido por el susceptor (13) presenta un ángulo inferior a 10° con respecto a la horizontal, e incluso es horizontal, cuando el conjunto no descansa sobre su cara inferior.

40 La parte de almacenamiento (B) puede estar recubierta al menos parcialmente por un susceptor y/o comprender un susceptor. Muy particularmente, el susceptor presente en el conjunto (1) únicamente está presente sobre esta parte (B).

En particular, el conjunto comprende un susceptor que está situado más cerca de la parte superior (11) que de la parte inferior (12) y, especialmente, una parte del susceptor está en contacto con la parte superior (11).

Muy particularmente, el susceptor está presente al menos en parte, e incluso únicamente, sobre la cámara de almacenamiento (4).

45 Se entiende por "susceptor", a los efectos de la presente invención, un elemento, especialmente metalizado, que absorbe una radiación electromagnética y que la convierte en calor.

50 El susceptor, en particular en el ámbito de una aplicación de microondas, puede componerse de al menos 2 capas de polímeros, en particular PET, entre las cuales se ha depositado una capa metálica muy delgada, especialmente basada en aluminio. La deposición de la capa metalizada generalmente se lleva a cabo en vacío, lo cual lleva consigo una vaporización del metal y permite crear susceptores sumamente finos. En general, los PET utilizados pueden resistir a un aumento brusco de la temperatura, y a un mantenimiento de la misma. El susceptor puede tener especialmente como cometido absorber la radiación de microondas y convertirla en calor. El susceptor puede

aumentar de temperatura muy rápidamente y difundir la energía térmica a algunos o todos los elementos que se sitúan en su proximidad inmediata.

El conjunto (1) comprende una embocadura (7) que permite extraer la composición inflada.

- 5 De acuerdo con una forma particular de realización, el conjunto comprende una parte móvil o amovible, destinada a ser separada de la parte cámara de presentación (5), en orden a abrir el conjunto (1), especialmente para permitir al consumidor el acceso a la composición inflada.

Esta parte amovible puede comprender especialmente la tapa del conjunto (1).

- 10 Muy particularmente, esta parte amovible está relacionada con la cámara de almacenamiento (4). Esto permite especialmente, en la apertura del conjunto (1), retirar la cámara de almacenamiento (4) ensuciada, por ejemplo, por las materias grasas. De este modo, el dispositivo (1) permite que la cámara de presentación (5) no quede ensuciada por todas las materias grasas de la composición y, por tanto, esté limpia o relativamente limpia, especialmente en cuanto a materias grasas.

Esta parte amovible también puede comprender al menos un susceptor. En particular el (los) susceptor(es) presente(s) dentro del conjunto (1) únicamente está(n) presente(s) sobre esta parte amovible.

- 15 El conjunto (1) comprende una cara superior (11) y una cara inferior (12). Éstas pueden ser de forma rectangular o circular. En particular, la cara superior (11) presenta una superficie igual o más grande que la cara inferior (12).

La cara inferior (12) puede definirse como la cara sobre la que descansa la cámara de presentación (5) cuando la misma es separada de la cámara de almacenamiento (4). La cara superior (11) comprende la embocadura (7). En particular, la cara superior forma parte de la parte amovible.

- 20 Expresado de otro modo, la cara superior es la cara en la que se sitúa la embocadura destinada a permitir acceder a la composición inflada.

El conjunto (1) puede comprender medios de separación (6) destinados a separar la cámara de presentación (5) de una parte (9) destinada a determinar una embocadura (7). Esta parte (9) puede ser, por ejemplo, una tapa, en este caso, los medios de separación pueden ser especialmente un salto elástico de la tapa sobre la pared (3).

- 25 Los medios de separación (6) pueden ser, por ejemplo, un precorte de la pared (3), una materialización de la parte que ha de cortarse en la parte externa de la pared (3) o medios de enganche de una tapa a la pared (3).

La pared (2) puede estar relacionada, mediante medios de fijación (8), con la parte (9), especialmente para que, cuando se separan la cámara de presentación y la parte (9), la cámara de almacenamiento (4) pueda ser retirada al mismo tiempo.

- 30 De entre los medios de fijación (8), cabe citar la cola.

El conjunto (1) puede comprender medios de apertura (9). Estos medios de apertura (9) pueden consistir en solapas enganchadas entre sí o en una tapa.

Cuando el conjunto (1) está abierto, al menos una parte de la pared (2) puede quedar situada por encima de la composición inflada (10), especialmente para que sea sencillo retirar la cámara de almacenamiento (4).

- 35 La pared (2) puede estar realizada especialmente con materiales impermeables a la luz, al aire, a la humedad y/o a las materias grasas. Esto con la posibilidad de permitir especialmente una mejor conservación de la composición alimenticia.

La pared (3) puede ser especialmente rígida y, en particular, estar realizada en plástico o a partir de material de cartón, especialmente en cartón de fibra de madera virgen para respetar el contacto alimentario.

- 40 Muy particularmente, la pared (2) permite la utilización de aceite(s) líquido(s) que presentan buenas cualidades nutricionales y de salud, en particular en cuanto a bajo contenido en materias grasas parcialmente hidrogenadas y/o en ácidos grasos saturados.

La pared (3) puede comprender rendijas o aberturas que permitan especialmente una evacuación del vapor de agua y del calor.

- 45 Las dimensiones de la cámara de almacenamiento (4) están ajustadas en orden a permitir que la composición sea debidamente inflada. Por "debidamente inflada", se entiende, a los efectos de la presente invención, que al menos el 70 %, especialmente al menos el 80 %, en particular al menos el 90 %, muy particularmente al menos el 95 %, y aún más particularmente el 99 % de los granos que componen la composición alimenticia han sido inflados.

En particular, el espesor de la cámara de almacenamiento (4) puede ser inferior o igual a 4 cm, especialmente

inferior o igual a 3 cm, en particular inferior o igual a 2,5 cm, por ejemplo inferior o igual a 2 cm, muy particularmente inferior o igual a 1,5 cm.

En general, la cámara de almacenamiento (4) comprende de 5 a 300 g, especialmente de 10 a 250 g, en particular de 20 a 200 g de composición destinada a ser inflada.

- 5 La cámara de almacenamiento (4) se establece para abrirse por efecto de la expansión de la composición inflada. En este caso, por lo tanto, la apertura de la cámara de almacenamiento puede llevarse a cabo, más en particular, hacia la cara inferior (12).

10 La cámara de almacenamiento (4) se puede realizar, total o parcialmente, en polietileno, polipropileno, tereftalato de polietileno (PET), celofán, mylar, películas laminadas basadas en aluminio o en silicio, nailon, láminas metálicas, película polimérica metalizada, papeles tratados, productos laminados, o una mezcla de los mismos.

15 La cámara de almacenamiento se puede realizar muy particularmente en PET y, especialmente, comprender únicamente un máximo de 2 capas de PET y, especialmente, los sellados pueden hacer que intervenga un máximo de dos capas de PET. Esto puede permitir especialmente la apertura de la cámara de almacenamiento sin tener que acudir a un excesivo calentamiento. En efecto, cuando se sellan 4 capas de PET, el calentamiento necesario para la apertura de la cámara de almacenamiento puede ser excesivo y/o dar origen a degradaciones.

En particular, la cámara de almacenamiento se puede realizar en una ensacadora vertical.

Muy particularmente, la cámara de almacenamiento puede ser metalizada o parcialmente desmetalizada para definir un susceptor.

20 La cámara de almacenamiento (4) puede presentar, después del inflado, una parte intacta por el lado de la cara superior (H). En particular, la cámara de almacenamiento (4) se abre por el lado opuesto a la cara superior.

La cámara de almacenamiento (4) puede comprender varios compartimentos, comprendiendo cada uno de ellos diversas partes o ingredientes de la composición que se va a inflar. En particular, comprende tres compartimentos. Un compartimento puede comprender granos para reventar, otro, al menos una materia grasa y, otro más, al menos un colorante y/o un aroma.

25 Los compartimentos pueden estar separados unos de otros, especialmente por un sellado fino. En particular, el sellado se puede efectuar por ultrasonidos o ser un sellado térmico.

30 En el calentamiento, los granos para reventar liberan vapor y conducen a la progresiva liberación de los ingredientes sobre los granos. Esto a continuación puede permitir, tras la apertura de los diferentes sellados finos que delimitan los compartimentos, la apertura de la cámara de almacenamiento (4), especialmente en la dirección opuesta al susceptor y/o a la embocadura del dispositivo.

35 Los compartimentos pueden abrirse según un cierto esquema temporal. En especial, según la fuerza necesaria para la apertura de los diferentes sellados y según la cantidad de vapor liberada dentro de los compartimentos, es posible hacer que los compartimentos se abran según un esquema temporal bastante preciso. Por ejemplo, el sellado entre el primer compartimento y el segundo puede abrirse después de 1 minuto de calentamiento por microondas a una cierta potencia, y luego, el sellado entre el segundo compartimento y el tercero puede abrirse después de 2 minutos de calentamiento, etc. Esto puede permitir especialmente controlar y/o limitar, al menos parcialmente, el calentamiento de ciertos ingredientes y, así, por ejemplo, limitar la degradación de ciertos ingredientes que pueden ser sensibles al calor, o controlar el grado de caramelización de la composición inflada, etc.

40 La cámara de presentación (5) presenta en general un volumen de entre 150 y 9000 cm³, especialmente de entre 300 y 7500 cm³, y en particular de entre 600 y 6000 cm³.

Como así muestran las figuras 1A y 1B, el conjunto (1), que, independientemente y como tal, no forma parte de la presente invención, tal y como se reivindica en las reivindicaciones 1 a 15, puede presentarse en forma plegada, lo cual puede permitir especialmente reducir el espacio necesario para su almacenaje.

45 El conjunto (1) puede ir ubicado dentro de un envase, especialmente impermeable a la luz, al aire y/o al agua. Este envase puede permitir una mejor conservación de la composición alimenticia.

En general, es preciso retirar este envase antes del calentamiento.

El conjunto está particularmente destinado a ser utilizado en un horno de microondas. En este caso, los materiales utilizados son, por supuesto, compatibles con estas condiciones.

El conjunto también puede comprender materiales destinados a mejorar el calentamiento por microondas.

50 El conjunto comprende una composición comestible destinada a ser inflada.

Esta composición puede comprender especialmente granos de maíz palomero.

Esta composición puede comprender también al menos una materia grasa, especialmente una grasa o un aceite, especialmente aceite de palma, aceite de cártamo, aceite de colza, aceite de semilla de algodón, aceite de maíz, aceite de linaza, aceite de cacahuete, aceite de girasol y/o aceite de soja.

5 La composición puede comprender sal, pimienta y/o pimentón.

La composición también puede comprender un agente edulcorante, por ejemplo seleccionado de la lista que comprende sucralosa, isomalt, azúcar, especialmente azúcar glas o candi.

10 La composición también puede comprender al menos un agente de textura y/o al menos un agente saborizante, por ejemplo seleccionado de la lista que comprende el aroma mantequilla, el aroma, el aroma caramelo, el aroma cheddar, el aroma TexMex y el aroma pimienta picante.

La composición puede comprender al menos un aroma, especialmente seleccionado de la lista que comprende el suave, el avinagrado, el dulce, el sabroso, el áspero, el picante y el afrutado, la mantequilla, el queso, la nata, el cebollino, el eneldo, las finas hierbas, la cebolla, el ajo, el beicon, la pizza, el tomate, el vinagre, la barbacoa, la canela, la nuez moscada, el ahumado, o una mezcla de los mismos.

15 La composición puede comprender al menos un potenciador del sabor.

La composición además puede comprender al menos un colorante alimentario, especialmente seleccionado de la lista que comprende el colorante natural E160b naranja.

La presente invención tiene por objeto un procedimiento de preparación y de presentación de palomitas de maíz, según la reivindicación 1, que comprende al menos las siguientes etapas consistentes en:

- 20 – ubicar un conjunto de preparación y de presentación (1) de composición comestible destinada a ser inflada que comprende:
- una parte (A) que define una cámara destinada a permitir la presentación de la composición inflada, llamada cámara de presentación (5), presentando dicha cámara de presentación (5) una cara inferior (12) y una cara superior (11) que presenta una embocadura (7),
 - 25 – una parte (B) que define una cámara de almacenamiento (4) que comprende al menos dicha composición no inflada, estando dicha parte (B) dispuesta dentro de la parte (A), y estableciéndose la cámara de almacenamiento (4) para abrirse dentro de la cámara de presentación (5) por efecto de la expansión de la composición en su inflado, y siendo extraíble por
 - 30 la embocadura (7) en un aparato de calentamiento, no estando la cara inferior (12) en contacto con el plano que soporta el conjunto (1),
 - calentar el conjunto (1),
 - abrir el conjunto, y
 - retirar la cámara de almacenamiento (4) de la cámara de presentación (5).

35 Muy particularmente en el caso en que el conjunto (1) comprende una parte amovible que comprende la parte de almacenamiento (4) relacionada con una tapa, las dos últimas etapas pueden ser concomitantes.

En particular, el procedimiento comprende una etapa suplementaria consistente en ubicar la cara inferior (12) del conjunto (1) en un ángulo inferior o igual a 30°, especialmente inferior o igual a 20°, y en particular inferior o igual a 10° con respecto a la horizontal, e incluso en la horizontal, antes de la etapa de apertura.

40 De acuerdo con otro aspecto más, el procedimiento comprende al menos una etapa consistente en insertar al menos una composición no inflada en la cámara de almacenamiento (4).

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de preparación de una composición comestible inflada a partir de una composición no inflada, y de presentación de dicha composición comestible inflada, que comprende al menos las siguientes etapas consistentes en:

5 – ubicar un conjunto de preparación y de presentación (1) de composición comestible destinada a ser inflada, que comprende:

 ▪ una parte (A) que define una cámara destinada a permitir la presentación de la composición inflada, llamada cámara de presentación (5), presentando dicha cámara de presentación (5) una cara inferior (12) y una cara superior (11) que presenta una embocadura (7),

10 ▪ una parte (B) que define una cámara de almacenamiento (4) que comprende al menos dicha composición no inflada, estando dicha parte (B) dispuesta dentro de la parte (A), y estableciéndose la cámara de almacenamiento (4) para abrirse dentro de la cámara de presentación (5) por efecto de la expansión de la composición en su inflado, y siendo extraíble por la embocadura (7) en un aparato de calentamiento,

15 caracterizado por que:

el conjunto se ubica dentro de dicho aparato de calentamiento de tal modo que la cara inferior (12) de la cámara de presentación (5) no está en contacto con el plano que soporta el conjunto y por que el procedimiento comprende las etapas posteriores consistentes en:

 – calentar el conjunto (1),

20 – abrir el conjunto (1), y

 – retirar la cámara de almacenamiento (4) de la cámara de presentación (5).

2. Procedimiento según la reivindicación 1, según el cual el conjunto (1) se ubica dentro del aparato de calentamiento de manera tal que descansa por la cara superior (11) sobre el plano que soporta el conjunto (1) del aparato de calentamiento.

25 3. Procedimiento según la reivindicación 2, según el cual la cámara de almacenamiento (4) se establece para abrirse hacia la cara inferior (12) por efecto de la expansión de la composición, en su inflado, cuando se ubica el conjunto (1) dentro del aparato de calentamiento de manera tal que descansa por la cara superior (11) sobre el plano que soporta el conjunto (1) del aparato de calentamiento.

30 4. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, según el cual el aparato de calentamiento es un horno y el plano que soporta el conjunto (1) es la rejilla de dicho horno.

5. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, según el cual el aparato de calentamiento es un horno de microondas y el plano que soporta el conjunto (1) es la bandeja de dicho horno de microondas.

35 6. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, que comprende, tras la etapa consistente en calentar el conjunto (1), una etapa consistente en ubicar el conjunto (1) al objeto de que la cámara de presentación (5) descansa sobre la cara inferior (12) para la etapa consistente en retirar la cámara de almacenamiento (4).

7. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, según el cual la etapa consistente en calentar el conjunto (1) se realiza hasta que la composición sea inflada.

40 8. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, que comprende al menos una etapa consistente en insertar al menos una composición no inflada en la cámara de almacenamiento (4).

45 9. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, según el cual el conjunto (1) comprende un susceptor (13) susceptible de absorber una radiación electromagnética y de convertirla en calor, establecido de tal modo que, cuando el conjunto (1) se somete a un calentamiento por microondas, permite a la composición no inflada alcanzar la temperatura que permite el inflado de esta composición.

10. Procedimiento según la reivindicación 9, según el cual el conjunto (1) comprende una parte amovible, y dicho susceptor (13) únicamente está presente sobre dicha parte amovible.

50 11. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 9 a 10, según el cual la cámara de almacenamiento (4) está recubierta al menos parcialmente por dicho susceptor (13) y/o comprende dicho susceptor (13).

12. Procedimiento según la reivindicación 11, según el cual la cámara de almacenamiento (4) es metalizada o parcialmente desmetalizada para definir un susceptor.
13. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12, según el cual la composición no inflada comprende maíz palomero.
- 5 14. Procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 13, según el cual la composición no inflada comprende al menos una materia grasa.
15. Conjunto según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 14, según el cual la cámara de almacenamiento (4) comprende varios compartimentos.

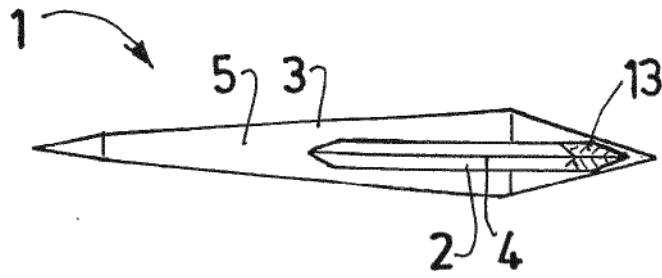


FIG. 1A

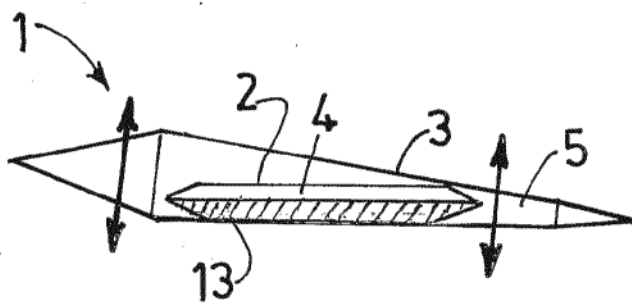


FIG. 1B

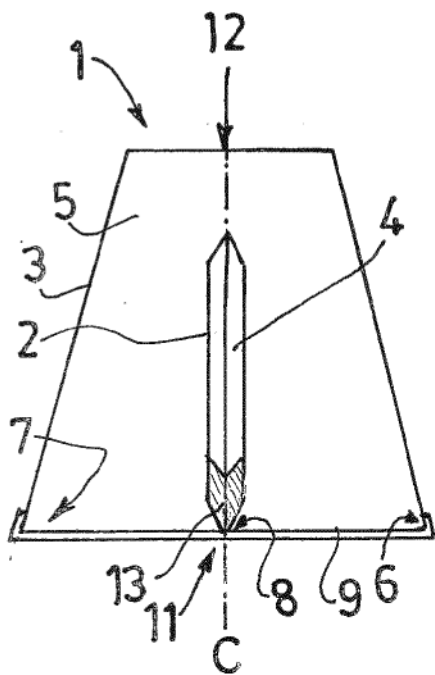


FIG. 2A

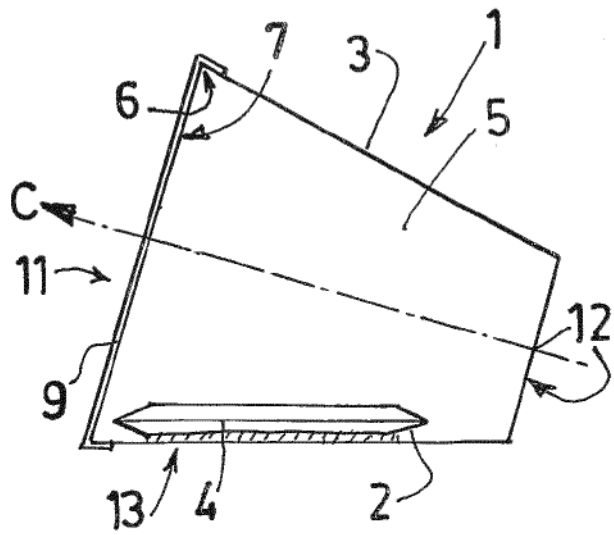
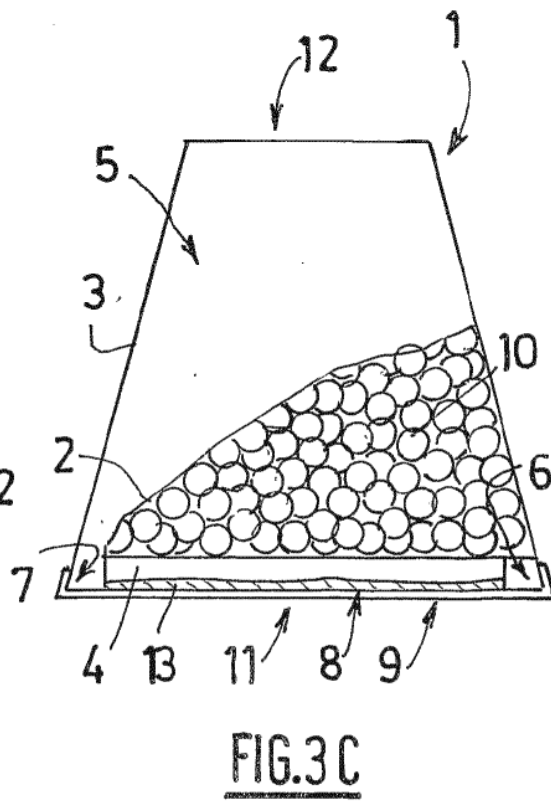
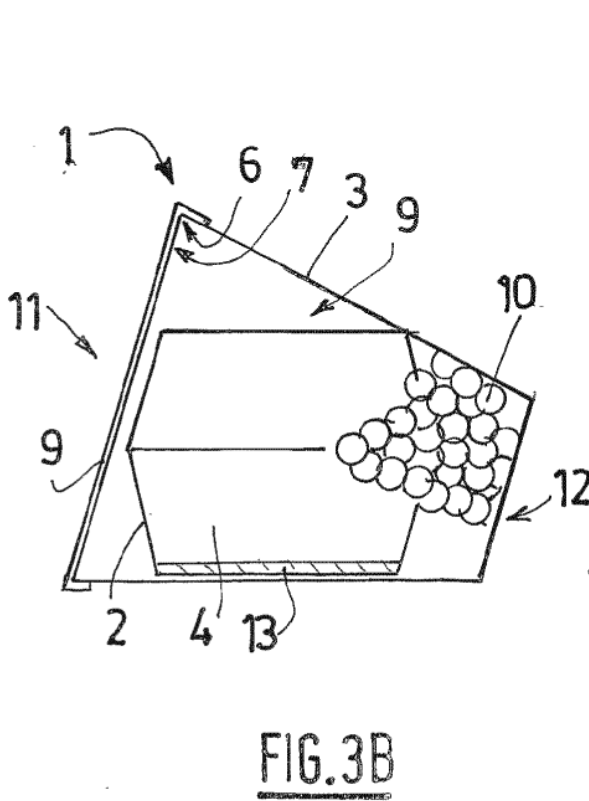
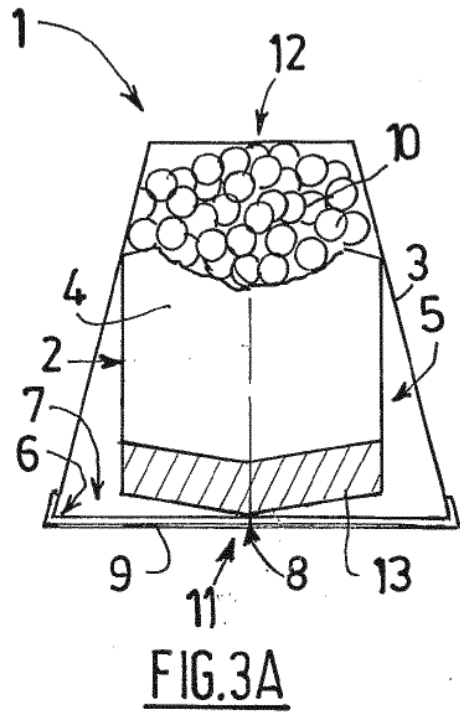
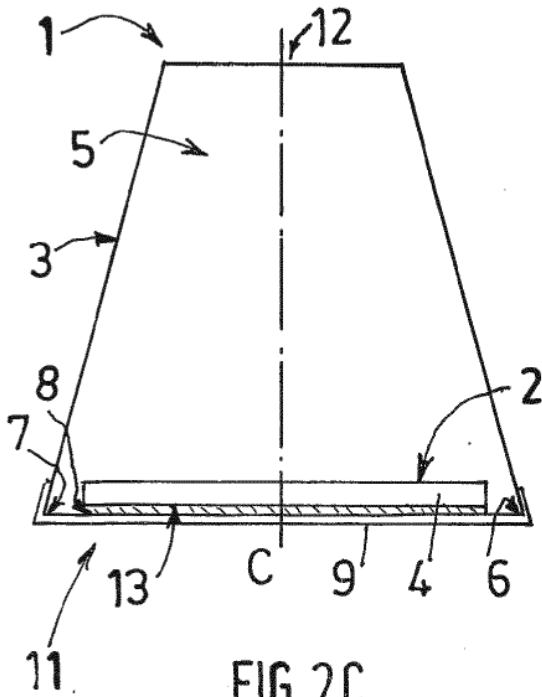


FIG. 2B



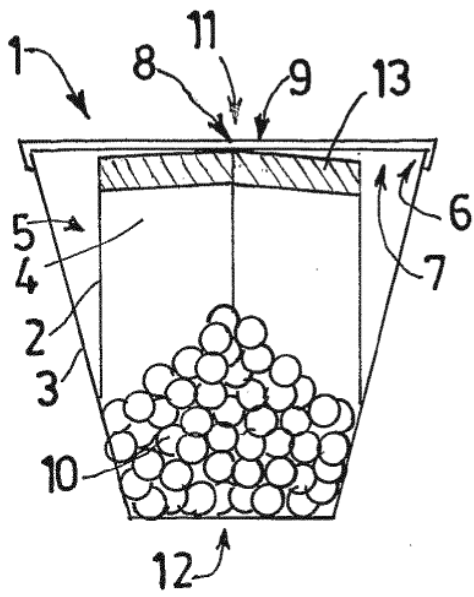


FIG. 4A

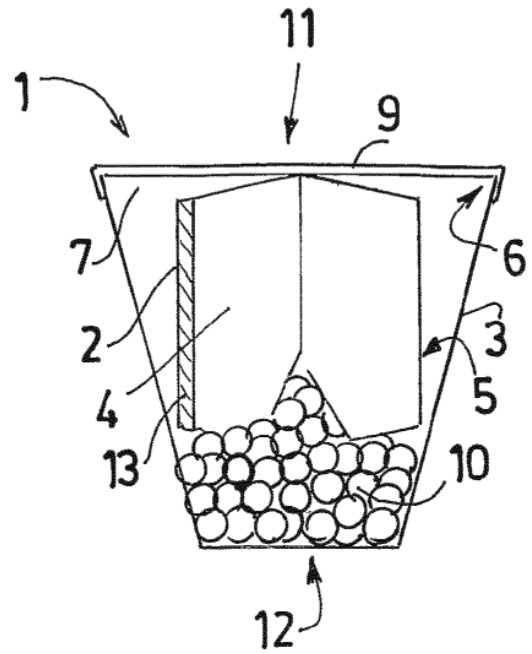


FIG. 4B

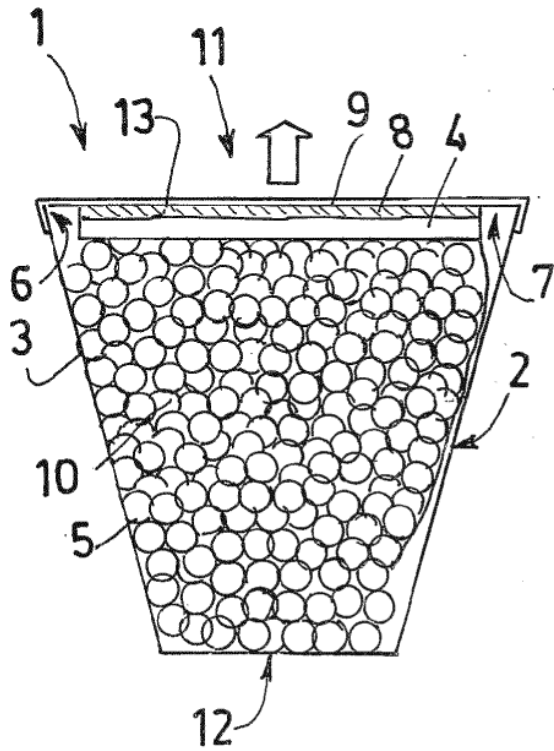


FIG. 4C

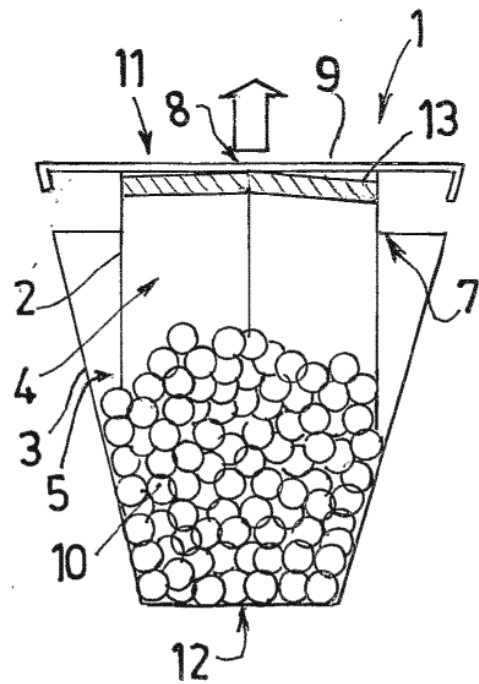


FIG. 5A

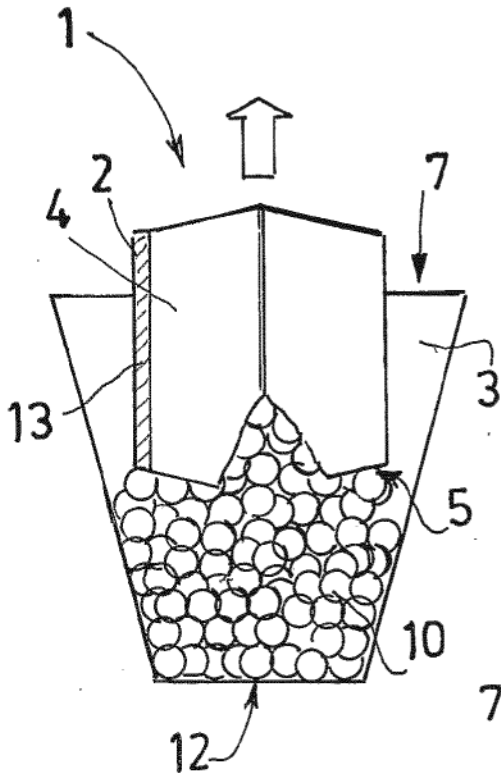


FIG. 5B

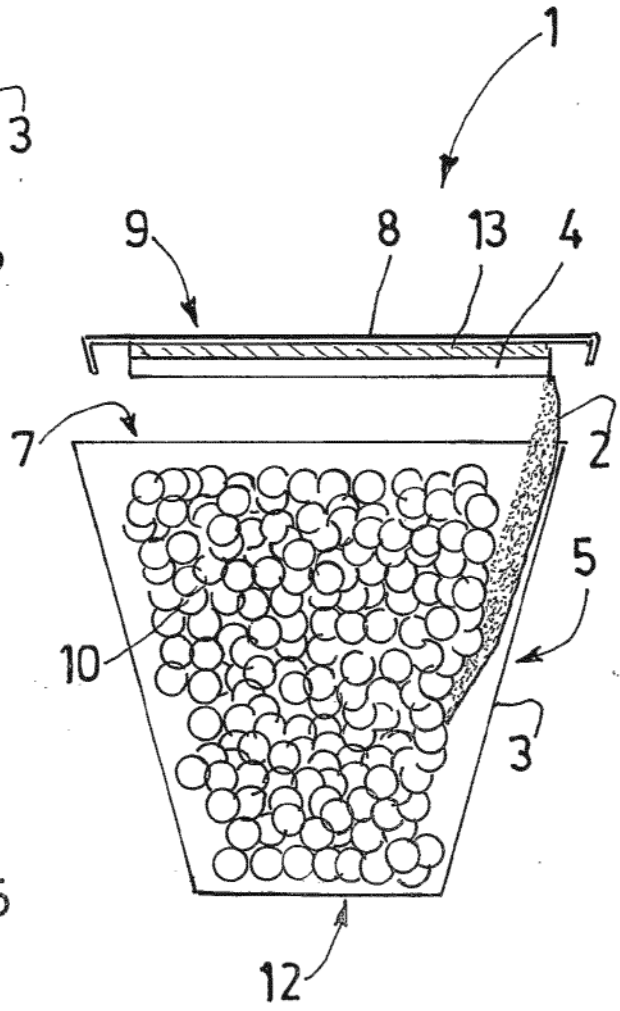


FIG. 5C

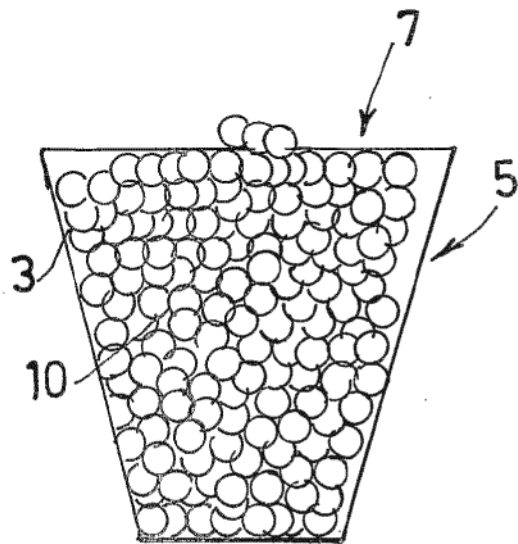


FIG. 6