(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 676 569**

(51) Int. Cl.:

C12P 19/04	(2006.01)
A23C 11/10	(2006.01)
A23L 2/52	(2006.01)
A23G 1/56	(2006.01)
C08B 37/00	(2006.01)
C08J 3/075	(2006.01)
A23L 29/269	(2006.01)
C08L 5/00	(2006.01)

(12) TRADUCCIÓN DE REIVINDICACIONES DE SOLICITUD DE PATENTE EUROPEA T1

(96) Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **24.05.2005** **E 17207787 (7)**

(97) Fecha y número de publicación de la solicitud europea: **06.06.2018** **EP 3330381**

(30) Prioridad:

26.05.2004 US 574215 P

(46) Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de las reivindicaciones de la solicitud: **23.07.2018**

(71) Solicitantes:

CP KELCO U.S., INC. (100.0%)
3100 Cumberland Boulevard, Suite 600
Atlanta, GA 30339, US

(72) Inventor/es:

MORRISON, NEIL;
YUAN, RONNIE C. y
CLARK, ROSS

(74) Agente/Representante:

ELZABURU, S.L.P

Observaciones:

Véase nota informativa (Remarks, Remarques o Bemerkungen) en el folleto original publicado por la Oficina Europea de Patentes

(54) Título: **Goma gellan con alto contenido de acilo estable en calcio para una estabilidad coloidal mejorada en bebidas**

ES 2 676 569 T1

REIVINDICACIONES

1. Una goma gellan con alto contenido de acilo con baja sensibilidad al calcio que tiene un punto de ajuste mayor que 70ºC preparada mediante un proceso que comprende preparar un caldo de fermentación de goma gellan, ajustar el pH del caldo de fermentación de gellan nativa a menos de 6,5 mediante adición de ácido, y después pasteurizar el caldo, en donde el caldo de fermentación se mantiene a un pH menor que 6,5 durante la pasteurización.

2. La goma gellan con alto contenido de acilo con baja sensibilidad al calcio de la reivindicación 1, que tiene una histéresis térmica baja.

3. Una bebida que comprende partículas suspendidas y una goma gellan con alto contenido de acilo con baja sensibilidad al calcio,

en donde la goma gellan se prepara mediante un proceso que comprende preparar un caldo de fermentación de goma gellan, ajustar el pH del caldo de fermentación de gellan nativa a menos de 6,5 mediante adición de ácido, y después pasteurizar el caldo, en donde el caldo de fermentación se mantiene a un pH menor que 6,5 durante la pasteurización.

4. La bebida de la reivindicación 3, en donde la goma gellan con alto contenido de acilo con baja sensibilidad al calcio tiene una temperatura de ajuste mayor que 70°C.

5. La bebida de la reivindicación 3, en donde la goma gellan con alto contenido de acilo con baja sensibilidad al calcio tiene una histéresis térmica baja.

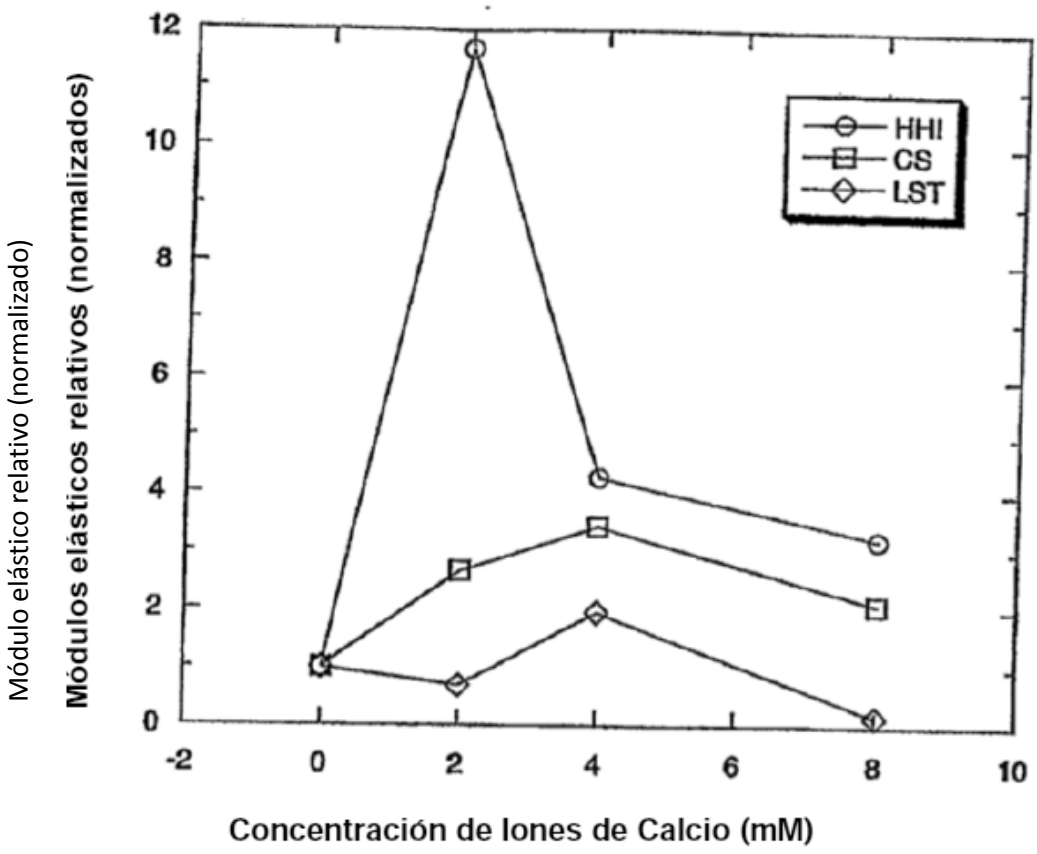
6. La bebida de la reivindicación 3, en donde las partículas suspendidas se seleccionan del grupo que consiste en pulpas de fruta, polvos de cacao, minerales, puntos de gel, proteína de soja, micropartículas de suero de leche, aceites con sabor emulsionados y mezclas de los mismos.

7. La bebida de la reivindicación 3, en donde la concentración de goma gellan es 0,01 a 0,05 % en peso.

8. La bebida de la reivindicación 3, en donde la concentración de goma gellan es 0,06 a 0,20 % en peso.

9. La bebida de la reivindicación 3, que además comprende sales de calcio solubles o insolubles.

10. La bebida de la reivindicación 3, en donde la bebida es a base de lácteos, a base de soja, a base de frutas, a base de nutrientes o de sustitutivos de comidas o laxantes ricos en fibra.


Módulo elástico relativo (normalizado)
Módulos elásticos relativos (normalizados)
12
10
8
6
4
2
0
-2
0
2
4
6
8
10
HHI
CS
LST
Concentración de Iones de Calcio (mM)