

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 739 644**

51 Int. Cl.:

A23P 20/25 (2006.01)

A23L 7/122 (2006.01)

A23L 7/165 (2006.01)

A21D 13/30 (2007.01)

A23G 3/54 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **29.09.2008 PCT/US2008/078100**

87 Fecha y número de publicación internacional: **02.04.2009 WO09042994**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **29.09.2008 E 08834292 (8)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **01.05.2019 EP 2219462**

54 Título: **Producto comestible relleno de partículas y procedimiento de elaboración**

30 Prioridad:

28.09.2007 US 975828 P

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

03.02.2020

73 Titular/es:

**KELLOGG COMPANY (100.0%)
One Kellogg Square P.O.B. Box 3599
Battle Creek, MI 49016-3599, US**

72 Inventor/es:

**BELANGER, MICHAEL E.;
RUHLMAN, MARIA DENELLE;
KINCAID, JAMES G. y
WILLOUGHBY, CHRISTOPHER**

74 Agente/Representante:

LÓPEZ CAMBA, María Emilia

ES 2 739 644 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

Producto comestible relleno de partículas y procedimiento de elaboración

5 REFERENCIA A SOLICITUDES RELACIONADAS

Esta solicitud reivindica el beneficio de la solicitud de patente provisional de los Estados Unidos con n.º de serie 60/975.828 para un PRODUCTO COMESTIBLE RELLENO DE PARTÍCULAS Y UN PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN, depositada el 28 de septiembre de 2007, que se incorpora por la presente como referencia en su totalidad.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN**1. Campo de la invención**

La presente invención se refiere a un producto alimenticio comestible, más particularmente a un producto alimenticio comestible relleno de partículas y a un procedimiento de elaboración del mismo.

2. Descripción de la técnica anterior

Los productos alimenticios que tienen un componente de envoltura exterior y un componente de carga pueden ser deseables porque pueden poseer más de un sabor o textura en un solo trozo. Se sabe que los productos alimenticios rellenos de múltiples componentes se extruyen alrededor de un material de núcleo mediante extrusión, hi extrusión, una capa o capas concéntricas se extruyen alrededor de un material de núcleo. El material de núcleo está completamente encerrado por el material de envoltura. La patente de los EE.UU. 3.764.715 (en lo sucesivo, la patente '715) de Henthorn y col. describe un procedimiento para elaborar un trozo de cereal listo para el consumo en el que una masa de cereal se extruye alrededor de un líquido similar a un jarabe, hi procedimiento descrito en la patente 715, la masa de cereal extruida encierra completamente el líquido similar a un jarabe.

La patente de los EE.UU. 3.366.484 (en lo sucesivo, la patente '484) de Weiss y col. describe un cereal listo para el consumo y un procedimiento de elaboración del mismo. El cereal listo para el consumo comprende dos capas de masa cocida que forman una envoltura. Una mezcla de masa y fruta, que comprende migas de masa y partículas de fruta seca se encierran entre las dos capas de masa. La masa que consiste principalmente en trigo se cuece para tener un contenido de humedad de aproximadamente el 30 %. Una primera porción de esta masa cocida se hace pasar por un conjunto de rodillos de trituración, y se coloca una primera lámina triturada que tiene un espesor de aproximadamente 0,05 pulgadas. Una segunda porción de esta masa cocida se hace pasar por un conjunto de rodillos de trituración y luego se descompone en un molino de molienda gruesa para formar un lote de migas de masa. Las partículas de fruta seca que tienen un tamaño de partícula tal que pasarían a través de un tamiz de EE.UU. n.º 12 se mezclan con las migas de masa y la mezcla de masa y fruta se extiende sobre la primera lámina triturada, Una segunda lámina triturada, con las mismas dimensiones que la primera lámina triturada, se coloca sobre la mezcla de masa y fruta. La misma masa se usa para la primera lámina triturada, las migas de masa y la segunda lámina de masa. Las láminas en capas se cortan luego para formar una pluralidad de galletas cuadradas. Las galletas se secan luego hasta un contenido de humedad de aproximadamente el 5 %. Finalmente, las galletas se tuestan a 400° durante 3 minutos para formar el producto terminado. El objetivo de la '484 es proyectar la fruta dentro de la envoltura para obtener un producto delicioso. Sobre la base del espesor de la lámina, la composición y el contenido de humedad, se formaría un producto sólido sin que se produjera inflado entre la primera y la segunda lámina triturada.

(i)] en el documento US3366484 se describe una unidad de un cereal de desayuno listo para el consumo compuesto de una envoltura de masa de cereal tostado que rodea una mezcla compuesta de migas de masa cocida mezclada con partículas de fruta seca.

ii)] En el documento US2693419 se refiere a un cereal para el desayuno de tipo seco y crujiente que generalmente se sirve con azúcar y leche fría o crema. Más particularmente, se refiere a un producto de este tipo que contiene fruta y a un procedimiento de preparación del mismo.

iii)] En el documento FR2766671 se describe una composición alimenticia estable al almacenamiento que comprende una masa de harina y un revestimiento interior, caracterizada porque comprende un recubrimiento capaz de aislar dicho acabado de dicha pulpa, para permitir el almacenamiento en frío de la misma, formando dicho paquete de al menos dos capas, a saber, una primera capa que constituye una barrera mecánica y al menos una segunda capa que forma una barrera de agua, y la barrera de capa mecánica está hecha de una mezcla de un aglutinante (harina, almidón) y grasa (aceite vegetal o animal).

iv)] En el documento FR2865903 se describe un producto que consiste en una base plana de masa fermentada, en forma de un disco de 24 a 30 cm de diámetro de 4 a 7 mm de espesor, un relleno y una capa de cobertura comestible de masa de hojaldre o masa para panqueques, con los bordes de la capa de cobertura unidos a la base.

v)) En el documento EP1295528 se describe un material especialmente concebido para usar como relleno de un material esencialmente granular, como por ejemplo cereales o frutas secas debidamente molidas, la galleta está estructurada sobre la base de dos capas de galleta propiamente dichas, una superior y otra inferior, que se sellan entre sí en todo su perímetro configurando un bolsillo cerrado que guarda en su interior el producto granular, que se conserva debidamente, oculto del exterior, con una clara diferenciación de sabores entre los dos tipos de productos básicos que forman parte de la galleta en su conjunto.

RESUMEN DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un producto comestible relleno de partículas, según la reivindicación 11, y a un procedimiento de elaboración del producto comestible relleno de partículas, según la reivindicación 1. El producto comestible comprende una envoltura comestible de masa que define una cavidad cerrada que tiene un volumen de cavidad. Al menos una partícula de alimento comestible está dispuesta dentro de la cavidad. Las partículas de alimentos tienen un volumen de partícula que es menor que el volumen de la cavidad y la al menos una de las partículas de alimentos se mueve libremente en la cavidad.

BREVE DESCRIPCION DE LOS DIBUJOS

La presente invención se apreciará fácilmente en vista de la siguiente descripción detallada de una realización ejemplar de la invención más amplia, acompañada de los siguientes dibujos:

la figura 1 es una vista desde arriba de un artículo comestible de la realización ejemplar de la invención más amplia;

la figura 2 es una vista frontal de la realización ejemplar;

la figura 3 es una vista a la derecha de la realización ejemplar;

la figura 4 es una sección transversal tomada a lo largo de las líneas de sección 4-4 en la figura 1; y

la figura 5 es un diagrama de flujo simplificado que ilustra las etapas de una realización ejemplar de la invención.

Descripción detallada de la realización ejemplar

Un producto comestible 10 es una realización ejemplar de la invención más amplia e incluye una envoltura comestible 20 y una partícula de alimento comestible 22. La envoltura 20 es hueca y define una cavidad cerrada 24 que tiene un volumen. La partícula de alimento 22 también tiene un volumen y el volumen de la partícula de alimento 22 es menor que el volumen de la cavidad 24. La partícula de alimento 22 está dispuesta en la cavidad 24 y está encerrada de manera suelta por la envoltura 20 hinchada para que quede libre para moverse alrededor de la cavidad 24. Las partículas pueden ser de cualquier forma conocida en la técnica.

Un procedimiento según una realización ejemplar de la invención se muestra esquemáticamente en la figura 5. El procedimiento comienza con la preparación de una lámina de masa pre-gelatinizada. El grado de gelatinización afectará la capacidad de la lámina para estirarse sin rasgarse. Los factores que pueden afectar el grado de gelatinización de la lámina incluyen, sin limitación, el contenido de salvado, el perfil de grano, el contenido de almidón, el contenido de grasa, el espesor de la lámina, el perfil del molino y el contenido de humedad.

Un procedimiento ejemplar para elaborar una lámina comienza en la etapa 50 e incluye la etapa 52 de cocer los granos en agua. Los granos pueden ser una mezcla de maíz y arroz (por ejemplo, granos para la elaboración de cerveza) a un nivel de 60 a 100 % de almidón con una humedad de cocción del 24 al 34 %. El uso de estos granos puede resultar en una lámina fuerte y flexible. Los granos para la elaboración de cerveza pequeños pueden eliminar los puntos duros en el producto terminado. Por supuesto, se pueden usar otros granos en realizaciones alternativas de la invención, hi realizaciones alternativas de la invención, se pueden añadir a la mezcla granos que contienen salvado, tales como trigo integral, cebada, mezclas proteínicas o avena integral. Sin embargo, estos granos pueden debilitar la lámina, producir agujeros en la masa y dar como resultado un producto terminado más frágil, por lo que las cantidades de trigo integral, cebada y avena integral deben limitarse, pero se pueden añadir. Además, los granos utilizados son un parámetro que se debe tener en cuenta al crear un producto inflado. Algunos granos, tales como el maíz y el arroz debido a su contenido y perfil de almidón, se inflan más fácilmente que los granos tales como el trigo integral. Se pueden usar fuentes purificadas de almidones conocidos en la técnica, que incluyen, pero no se limitan a, almidón de trigo y almidón de tapioca.

Durante la cocción de la masa para elaborar la lámina ejemplar, los granos ferrosos absorben la humedad y se suavizan. La mezcla de grano se puede cocer en un recipiente presurizado. Esta etapa de cocción es opcional. Como alternativa, la mezcla de granos se puede cocinar utilizando otros procedimientos de gelatinización. En la etapa 54, la mezcla de grano se enfría. En una realización ejemplar, la mezcla de maíz/arroz se enfría por convección con aire ambiente. Sin embargo, el enfriamiento también se puede lograr mediante una cinta transportadora de enfriamiento o por otros procedimientos de enfriamiento adecuados.

En la etapa 56, los granos húmedos enfriados se secan para eliminar una parte de la humedad. Un intervalo de nivel de humedad ejemplar de los granos húmedos enfriados es de aproximadamente 24 a 30 %. Sin embargo, este intervalo puede variar en función de otros parámetros del procedimiento, hi realización ejemplar, la mezcla de granos se seca por convección con aire, pero el secado se puede lograr mediante una cinta transportadora calentada o mediante otros procedimientos de secado adecuados. En este momento, los granos secos pueden enfriarse opcionalmente. En la etapa 58, los granos secos se muelen para formar láminas de masa. Los molinos se pueden usar para producir un patrón de molino en al menos una de las láminas de masa. Se puede usar cualquier patrón de molino conocido en la técnica.

Las láminas se transportan y/o se dividen o se doblan para formar una primera lámina o lámina base de masa y una segunda lámina o lámina de cubierta de masa, teniendo cada una un espesor. Un espesor ejemplar para las láminas es de 0,01 a 0,06 pulgadas. En la realización preferida, el espesor de la lámina es de aproximadamente 0,015 a 0,04 pulgadas. El espesor de las láminas es otro parámetro que debe considerarse al crear un producto inflado. Cuanto más gruesa es la lámina, más difícil se vuelve el inflado. Cada una de las láminas planas contiene una pluralidad de porciones de engarce 32 y porciones de cavidad 34. Las porciones de engarce 32 están en el perímetro de las envolturas 20, mientras que las porciones de cavidad 34 son porciones de las láminas planas que posteriormente se inflarán durante la etapa de calentamiento para formar la cavidad 24.

En la etapa 60, al menos una, pero preferentemente una pluralidad de partículas de alimentos comestibles 22 se colocan en la primera lámina de masa formada en la etapa de molienda. Las partículas 22 se depositan aleatoriamente en la primera lámina de masa, hi ejemplo, las partículas 22 pueden disponerse en líneas con cada una de las líneas paralelas a la longitud de la lámina base. Además, las partículas 22 se pueden disponer de modo que las filas de partículas 22 se formen perpendiculares a la longitud de la primera lámina. En otras palabras, cada una de las partículas 22 puede alinearse en una línea y una fila y las líneas y filas pueden ser perpendiculares entre sí. Como alternativa, las partículas 22 pueden estar dispuestas en otros patrones.

En una realización ejemplar, cada una de las partículas 22 tiene un tamaño menor que el volumen inflado de la cavidad 24. Al disminuir el volumen de cada partícula 22, se requiere una cavidad 24 proporcionalmente más pequeña en la envoltura 20 para encerrar sin apretar las partículas respectivas 22. Si se utiliza una partícula 22 que tiene un volumen mayor, se debería formar una cavidad 24 proporcionalmente mayor en la envoltura 20. Mientras que la partícula 22 puede ser de cualquier tamaño y forma conocidos en la técnica, en la realización preferida, las partículas 22 son de un tamaño tal que pasarían a través de un tamiz de EE. UU. n.º 2, pero se acumularían en un tamiz de EE. UU. n.º 12. En un ejemplo, la partícula 22 es un arándano deshidratado. En la alternativa, la partícula 22 podrían ser otra fruta, una nuez, un cereal listo para el consumo (LPC, RTE, por sus siglas en inglés), un trozo de racimo, un trozo de galleta horneada o cualquier otro producto alimenticio adecuado. Se puede agrupar una pluralidad de partículas para que estén contenidas en una sola envoltura 20. La envoltura 20 tiene la capacidad de proteger a determinadas partículas 22 de la alteración por calor, si así se desea. Posteriormente, los ingredientes mejorados/enriquecidos nutricionalmente pueden protegerse de la degradación si así se desea.

En la etapa 62, la segunda lámina o lámina de cubierta de masa se coloca sobre las partículas 22 colocadas y también la primera lámina. La segunda lámina puede ser sustancialmente la misma que la primera lámina con respecto a los ingredientes y el procedimiento de elaboración. La segunda lámina se coloca en la primera lámina de modo que las porciones de cavidad correspondientes 34 y las porciones de engarce 32 de la primera y la segunda láminas estén alineadas. El resultado de la etapa 62 es una estructura en capas continua que tiene una pluralidad de partículas de alimentos comestibles 22 dispuestas entre la primera y la segunda lámina.

En el ejemplo, en la etapa 64, la estructura en capas continua se estira preferentemente. Esta etapa puede ser deseable porque la masa de la estructura continua se mantendrá tensada y mantendrá la colocación de las partículas 22. En una realización ejemplar, el estiramiento se realiza al establecer la velocidad de rotación del cortador rotatorio ligeramente más rápido que la velocidad de la cinta transportadora. Como resultado, el cortador rotatorio tira de la estructura continua hacia adelante, estirando así la estructura continua.

En la etapa 66, la segunda lámina de masa está interbloqueada o engarzada mecánicamente a la primera lámina de masa alrededor de cada una de las partículas 22 en la porción de engarce 32. En este momento, las láminas se cortan. Una vez cortadas de la estructura continua, cada una de las partículas 22 cubiertas de masa se convierte en galletas o envolturas de formas discretas individuales. En una realización ejemplar, cada galleta tiene una pieza de base 26 de masa y una pieza de cubierta 28 de masa que están engarzadas entre sí. Durante el procedimiento de corte, cada pieza de base 26 se separa de la primera lámina y cada pieza de cubierta 28 se separa de la segunda lámina.

El engarce y el corte se pueden lograr utilizando un cortador rotatorio. El cortador rotatorio incluye un disco giratorio con una pluralidad de troqueles conformados que sobresalen del mismo. A medida que la estructura continua se mueve hacia el cortador rotatorio en una cinta transportadora, el tambor gira hacia abajo hacia la cinta transportadora presionando así los troqueles hacia y a través de la estructura continua.

El engarzado se realiza cuando el troquel presiona la segunda lámina en la primera lámina y el corte se realiza cuando

5 el troquel se acopla en la cinta transportadora, es decir, cuando el troquel corta a través de la masa. Se puede usar un rodillo que tiene una superficie plana en lugar de la cinta transportadora. En tal sistema, el tambor giratorio y el rodillo giran juntos para tirar de la primera y la segunda lámina a través del cortador rotatorio. A medida que la primera y la segunda lámina se arrastran a través del cortador rotatorio, el tambor giraría para presionar los troqueles en la estructura continua y atravesarla. El engarzado se realiza cuando el troquel presiona la segunda lámina en la primera lámina y el corte se realiza cuando el troquel se acopla en el rodillo, es decir, cuando el troquel corta a través de la masa. En la realización ejemplar de la invención, la combinación de los troqueles de forma cuadrada y el estiramiento realizado en la etapa 64 dan como resultado una galleta en forma de almohada. Se puede usar cualquier troquel conformado conocido en la técnica para lograr la forma deseada de la galleta.

10 En la etapa 70, las galletas individuales se secan y se vuelven más firmes. En una realización ejemplar, las galletas se secan por convección con aire caliente. Como alternativa, el secado se puede lograr mediante una cinta transportadora calentada o mediante otros procedimientos de calentamiento adecuados conocidos en la técnica. Un intervalo de nivel de humedad final ejemplar de la masa de las galletas secas es de aproximadamente 6 % a 15 %, preferentemente de 10 % a 12 %. Sin embargo, este intervalo puede variar según otros parámetros del procedimiento. El contenido de humedad antes del calentamiento es un parámetro para permitir un producto inflado. Un contenido de humedad que sea demasiado bajo, es decir, aproximadamente del 5 % no dará como resultado un producto inflado.

20 En la etapa 72, las galletas secas se calientan para inflar las superficies externas. Durante esta etapa, la humedad que queda en la masa hace que la pieza de base 26 y la pieza de cubierta se separen, expandiendo la galleta para formar una envoltura y la cavidad 24. La al menos una partícula 22 ahora está encerrada sin apretar en la cavidad 24 y se mueve libremente en la cavidad. La etapa 72 también puede dar como resultado que se formen burbujas 30 en las superficies externas de las galletas. Además, las superficies externas pueden oscurecerse o dorarse. El color final de las galletas puede ser un marrón dorado. La combinación de la formación de burbujas y el dorado reduce significativamente el aspecto del patrón del molino dejado por el procedimiento de molienda. Como resultado, las galletas infladas adquieren un aspecto frito a pesar del hecho de que han sido horneadas. Este aspecto puede ser deseable para los consumidores. Además, el inflado resulta en una textura más crujiente. En un ejemplo, el calentamiento se realiza a través de un horno de lecho fluidizado, y el contenido de humedad final objetivo de la galleta terminada es del 2 % al 6 %. El procedimiento termina en la etapa 74.

30 Además del inflado fluidizado, las galletas se pueden freír en aceite caliente. La aplicación a la fritura para hacer una realización alternativa de la invención puede requerir variar los componentes y parámetros de las láminas de masa. Por ejemplo, las galletas se pueden formar a partir de una masa que tiene una cantidad de almidón, en base seca, del 30 % al 100 % y esto puede resultar en una masa más adecuada para freír. Estas cantidades de almidón también se pueden usar para practicar una realización de la invención que también se hornea. Además, el espesor de las láminas de masa se puede variar entre 0,10 y 0,60 de una pulgada.

40 Además, se puede aplicar un aditivo a una superficie externa de la envoltura después de la etapa de calentamiento. El aditivo es al menos uno de glaseado, vitaminas, partículas comestibles, saborizantes, edulcorantes artificiales o colorantes. En una realización ejemplar, se puede usar una cinta de vitaminas para aplicar el aditivo. Se podría usar un pulverizador para aplicar el aditivo a medida que la envoltura inflada se mueve a lo largo de la cinta de vitaminas.

45 El procedimiento descrito anteriormente es ventajoso porque proporciona un producto inflado que tiene una partícula dispuesta en él, además de proporcionar un producto deseable para los consumidores, la envoltura también protege la partícula de alimento de la alteración por calor, de manera que el gusto general, el sabor y la calidad nutricional de la al menos una partícula de alimento no está degradada.

50 La invención anterior se ha descrito conforme a las normas legales relevantes, por lo que la descripción es ejemplar en lugar de limitativa en su naturaleza. En consecuencia, el alcance de la protección legal otorgada a esta invención solo puede determinarse mediante el estudio de las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento de formación de un producto comestible que comprende las etapas de:
- 5 producir una primera y segunda láminas de masa; disponer una pluralidad de partículas de alimentos comestibles en la primera lámina de masa;
- 10 cubrir la primera lámina de masa con la segunda lámina de masa; engarzar y cortar la primera y segunda láminas de masa con el cortador rotatorio para encerrar la pluralidad de partículas de alimentos comestibles y crear una galleta; y
- 15 calentar e inflar la galleta para definir una cavidad cerrada que tiene un volumen de cavidad para encerrar la pluralidad de partículas de alimentos comestibles en la cavidad y permitir que cada una de la pluralidad de partículas de alimentos comestibles se mueva libremente en la cavidad; en el que las partículas de alimentos tienen un volumen de partícula que es menor que el volumen de la cavidad y las partículas de alimentos se mueven libremente en la cavidad.
- 20 2. El procedimiento de la reivindicación 1, que comprende además la etapa de: cocer una mezcla de grano de cereal hasta un contenido de humedad de aproximadamente 24 al 34 % antes de producir la primera y segunda láminas de la etapa de masa.
3. El procedimiento de la reivindicación 1, en el que la producción de la primera y segunda láminas de la etapa de masa se define además como la formación de la primera y segunda láminas de masa, teniendo cada una un espesor de aproximadamente 0,01 a 0,06 pulgadas.
- 25 4. El procedimiento de la reivindicación 1, que comprende además la etapa de: secar la primera y segunda láminas de masa hasta un contenido de humedad de aproximadamente 6 % a 15 % antes de la etapa de calentamiento.
- 30 5. El procedimiento de la reivindicación 1, que comprende además la etapa de: secar la primera y segunda láminas de masa hasta un contenido de humedad de aproximadamente 10 % a 12 % antes de la etapa de calentamiento.
6. El procedimiento de la reivindicación 1, que comprende además la etapa de: aplicar un aditivo a una superficie externa de la galleta después de la etapa de calentamiento.
- 35 7. El procedimiento de la reivindicación 6, en el que el aditivo es al menos uno de glaseado, vitaminas, partículas comestibles, aromatizantes o colorantes.
8. El procedimiento de la reivindicación 1, en el que la pluralidad de las partículas de alimentos comestibles no pasará a través de un tamiz de EE. UU n.º 12.
- 40 9. El procedimiento de la reivindicación 1, en el que la etapa de eliminación se define además como la eliminación de al menos uno de fruta, nueces, cereales listos para el consumo, trozos de racimos, o trozos de galletas horneadas en la primera lámina de masa.
- 45 10. El procedimiento de la reivindicación 1, en el que la etapa de calentamiento e inflado de la galleta se define además como el calentamiento de la galleta para formar una superficie externa similar a una burbuja en la galleta.
- 50 11. Un producto comestible obtenido por el procedimiento de una cualquiera de las reivindicaciones 1-10 que comprende:
- una galleta inflada que tiene una cavidad cerrada que tiene un volumen de cavidad, definida por una primera lámina de masa y una segunda lámina de masa engarzada a la primera lámina de masa; y
- 55 una pluralidad de partículas de alimentos comestibles dispuestas dentro de dicha cavidad y que tienen un volumen de partícula que es menor que el volumen de la cavidad y la pluralidad de partículas de alimentos comestibles que se mueven libremente en dicha cavidad de la galleta inflada.
- 60 12. El producto comestible como se establece en la reivindicación 11, en el que dicha pluralidad de partículas de alimentos comestibles no pasará a través de un tamiz de EE. UU n.º 12.
13. El producto comestible como se establece en la reivindicación 11, en el que la pluralidad de partículas de alimentos comestibles es al menos una de fruta, nueces, cereales listos para el consumo, trozos de racimos, o trozos de galletas horneadas.
- 65

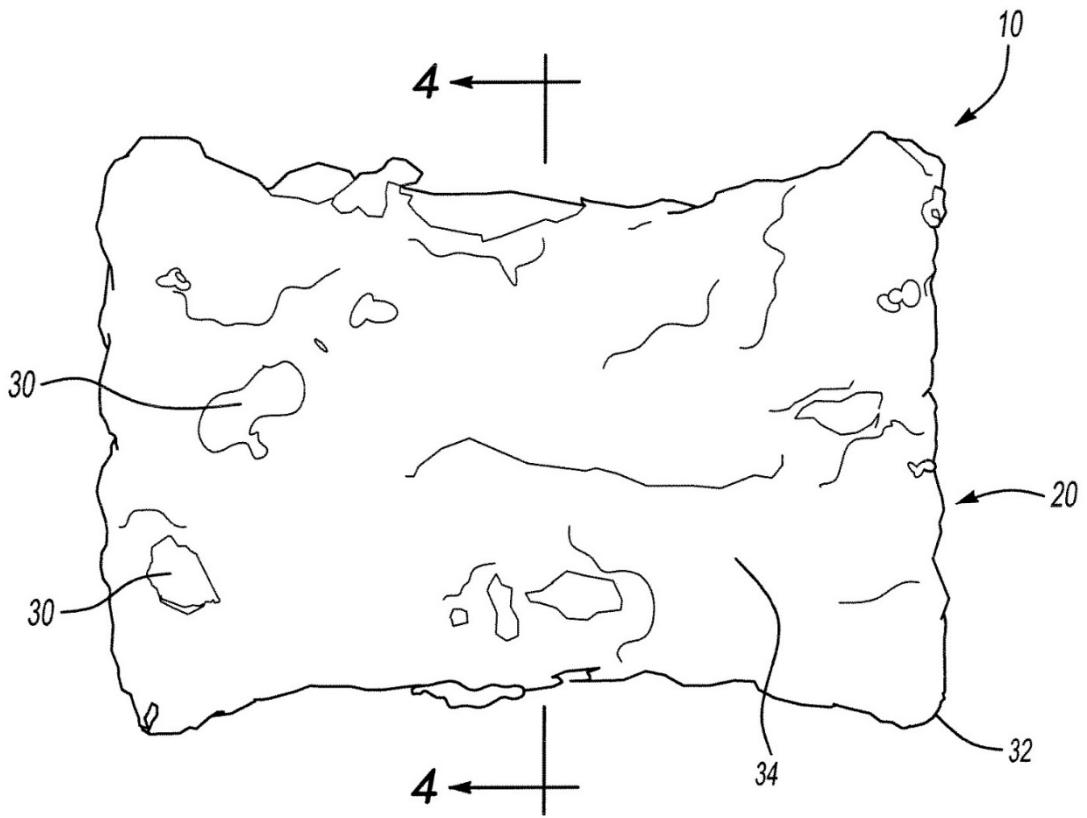


Fig-1

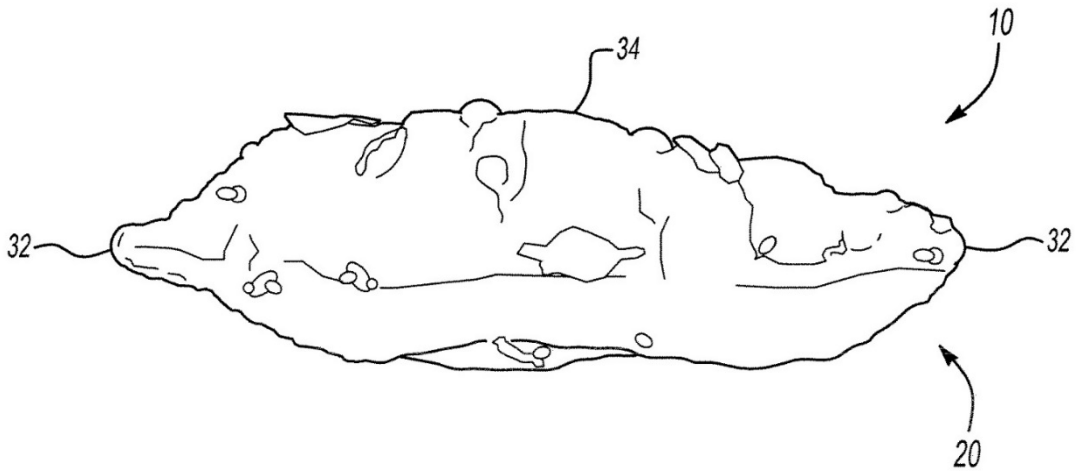


Fig-2

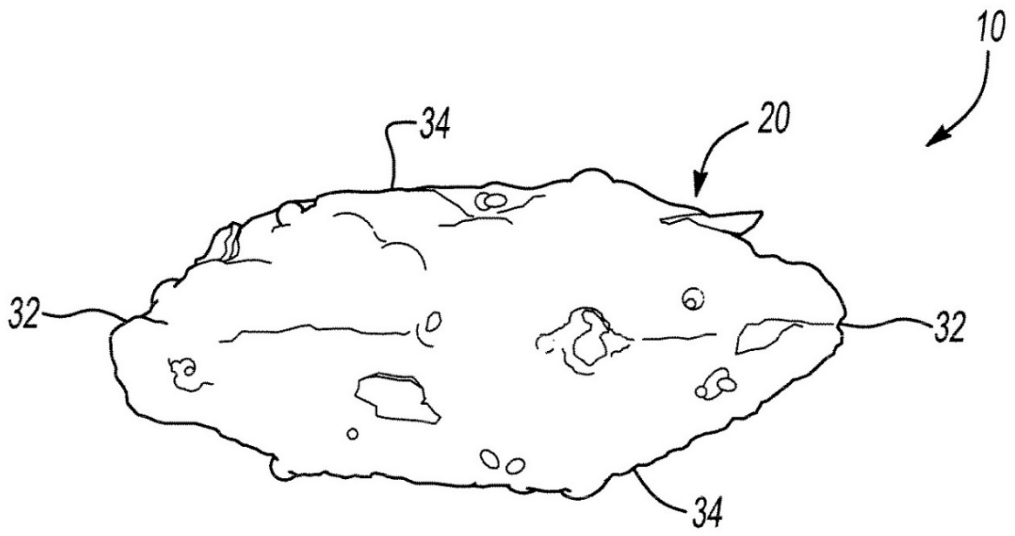


Fig-3

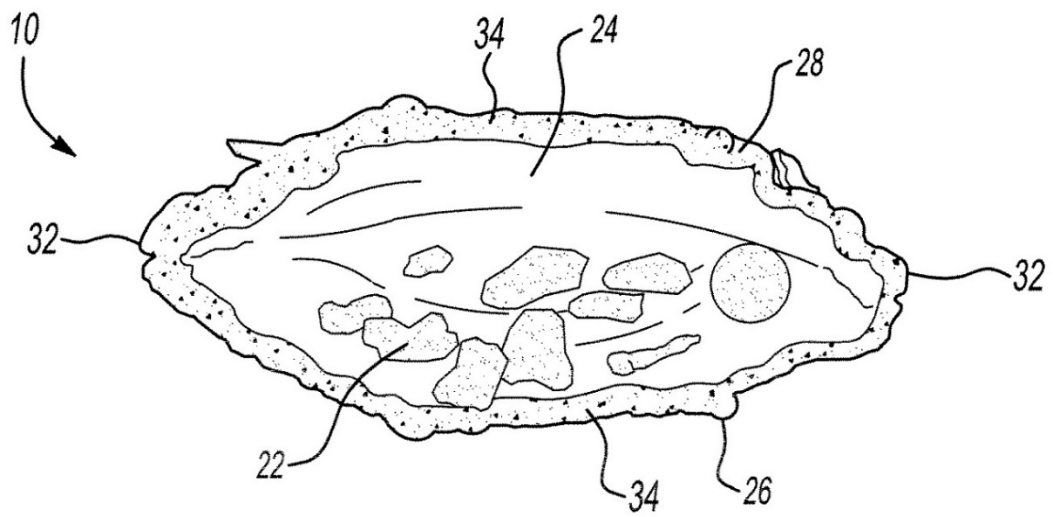


Fig-4

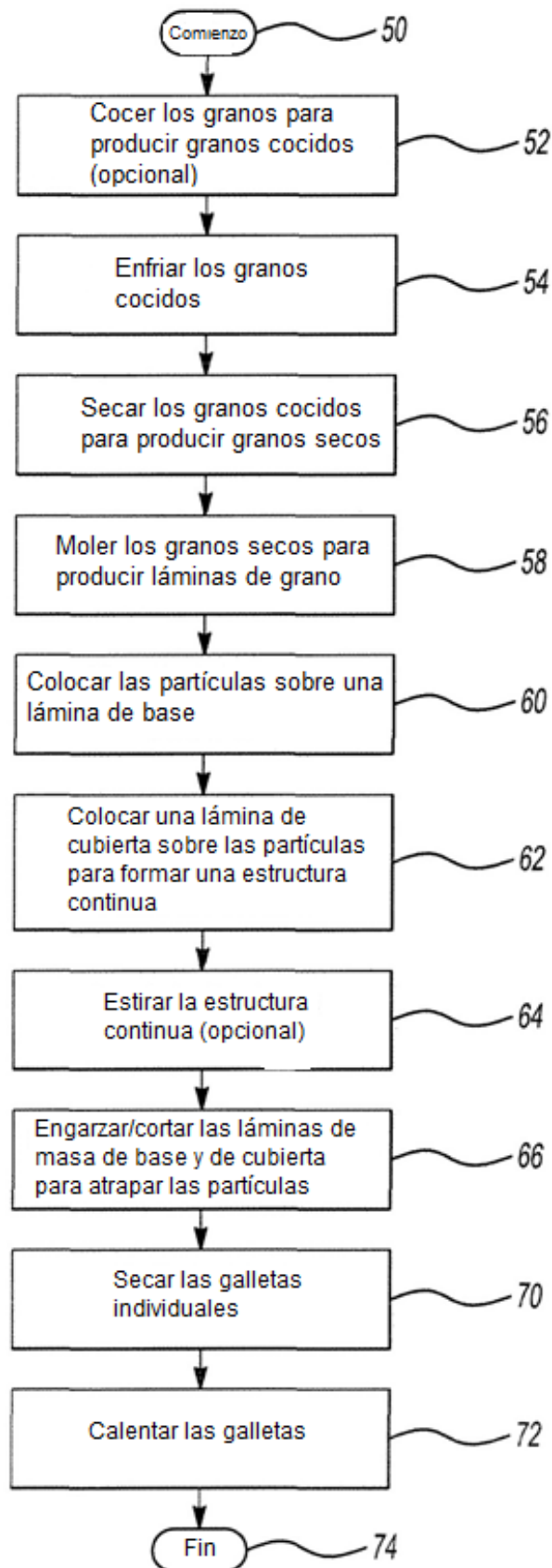


Fig-5