

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 804 350**

51 Int. Cl.:

**A23L 2/60** (2006.01)

**A23L 27/30** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **19.12.2008 PCT/US2008/087588**

87 Fecha y número de publicación internacional: **09.07.2009 WO09086049**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **19.12.2008 E 08867306 (6)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **08.04.2020 EP 2230939**

54 Título: **Composiciones edulcorantes sinérgicas**

30 Prioridad:  
**27.12.2007 US 16917**

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:  
**05.02.2021**

73 Titular/es:  
**HEARTLAND CONSUMER PRODUCTS LLC  
(100.0%)  
14300 Clay Terrace Blvd., Suite 249  
Carmel, IN 46032, US**

72 Inventor/es:  
**CATANI, STEVEN, J. y  
LIAO, SHYHYUAN**

74 Agente/Representante:  
**IZQUIERDO BLANCO, María Alicia**

ES 2 804 350 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

Composiciones edulcorantes sinérgicas

## 5 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Campo de la invención

10 **[0001]** La presente invención se refiere a composiciones edulcorantes. Más particularmente, la presente invención se refiere a composiciones edulcorantes sinérgicas que incluyen sucralosa y extractos purificados de stevia.

Antecedentes de la técnica relacionados

15 **[0002]** El documento EP1210880 se refiere a una composición edulcorante que comprende sucralosa y al menos un ingrediente edulcorante.

**[0003]** El documento WO9103147 se refiere a un método para producir una goma de mascar con un edulcorante de esteviósido de liberación retardada, así como la goma de mascar así producida.

20 **[0004]** El documento JP2001161309 se refiere a un método para impartir dulzura que comprende usar un edulcorante [alfa]-glucosilstevia y sucralosa.

**[0005]** El documento JP2002171930 se refiere a un edulcorante que contiene acesulfamo K de potasio, edulcorante de [alfa]-glucosilo stevia o un extracto de stevia, y sucralosa.

25 **[0006]** El documento JP2005040047 se refiere a una composición edulcorante que contiene sacarina cálcica y sucralosa.

30 **[0007]** El documento US2007224323 se refiere a un reemplazo de azúcar que incluye una mezcla de inulina de agave y fructosa de agave.

**[0008]** El documento JP2005185188 se refiere a una composición o un alimento que contiene un producto tratado de acerola y L-carnitina como ingredientes activos.

35 **[0009]** El documento EP1673986 se refiere a una comida y bebida que contiene colágeno que contiene sucralosa y extracto de stevia.

40 **[0010]** El documento US4915969 se refiere a un método para endulzar una bebida, una bebida endulzada y una composición edulcorante, que comprende un edulcorante clorosucrosa y ciclamato, solos o en combinación con uno o dos otros edulcorantes bajos en calorías.

**[0011]** Edulcorantes de alta intensidad pueden proporcionar el dulzor del azúcar (aunque a menudo con un sabor ligeramente diferente), pero debido a que son muchas veces más dulces que el azúcar, sólo se necesita una pequeña cantidad para reemplazar al azúcar.

45 **[0012]** Un edulcorante de alta intensidad es sucralosa (es decir, 4,1',6'-triclora-4,1',6'-tridesoxigalactosacarosa), que es aproximadamente 600 veces más dulces que el azúcar. Otra es la stevia, que tiene glucósidos que son aproximadamente 100 a aproximadamente 500 veces más dulces que la sacarosa.

50 **[0013]** Cuando dos o más componentes en un sistema producen un efecto positivo o negativo por encima o por debajo de lo esperado o predicho, hay sinergia. Es decir, las combinaciones sinérgicas de componentes producen resultados que son más efectivos o menos efectivos que el resultado aditivo predicho para cada componente tomado por separado.

## 55 SUMARIO DE LA INVENCION

60 **[0014]** La invención se define por las reivindicaciones. La presente invención está dirigida a composiciones edulcorantes que comprenden sucralosa y un extracto purificado de stevia; en donde la sucralosa y el extracto de stevia purificado están presentes en una proporción de aproximadamente 30:70; y en donde el extracto de stevia purificado comprende:

- (i) rebaudiósido A que varía de 60% a 100%; o
- (ii) menos del 50% de rebaudiósidos y dulcósidos.

65 **[0015]** En una realización, la composición edulcorante comprende sucralosa y un extracto purificado de stevia

seleccionado de entre el grupo que consiste en rebaudiósido A, rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósido D, rebaudiósido E, dulcósido A, dulcósido B, y combinaciones de los mismos.

[0016] En otra realización, la composición edulcorante comprende sucralosa y un extracto purificado de stevia en el que la relación de contribución de dulzor de la sucralosa y el extracto de stevia purificado es de 90:10 a 10:90, respectivamente.

[0017] La presente invención también incluye un método de fabricación de un producto alimenticio o bebida que comprende la etapa de (a) incluyendo sucralosa y un extracto purificado de stevia; en donde la sucralosa y el extracto de stevia purificado están presentes en una proporción de aproximadamente 30:70; y en donde el extracto de stevia purificado comprende:

- (i) rebaudiósido A que varía de 60% a 100%; o
- (ii) menos del 50% de rebaudiósidos y dulcósidos.

#### DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

[0018] Tal como se utiliza aquí, el término "edulcorante de alta intensidad" significa una sustancia que proporciona un alto dulzor por unidad de masa en comparación con un edulcorante nutritivo y proporciona poco o ningún valor nutritivo. Los expertos en la técnica conocen muchos edulcorantes de alta intensidad y cualquiera puede usarse en la presente invención. Los ejemplos de edulcorantes de alta intensidad útiles en la presente invención incluyen, por ejemplo, aspartamo, acesulfamo, alitamo, brazzeína, ácido ciclámico, dihidrochalcones, extracto de *Dioscorophyllum cumminsii*, extracto del fruto de *Pentadiplandra brazzeana*, glicirricina, hernandulcina, monelina, mogrósido, neotamo, neohesperidina, sacarina, sucralosa, extractos de plantas dulces, tales como stevia, taumatina, sales y combinaciones de los mismos.

[0019] Como se usa en este documento, a menos que se indique lo contrario, el término "sabor" significa cualquier material de calidad alimentaria que puede añadirse a las presentes composiciones para proporcionar un sabor deseado a un producto alimenticio. Ejemplos no limitativos de sabores que pueden ser útiles en la presente invención incluyen, por ejemplo, crema, avellana, vainilla, chocolate, canela, nuez, limón, lima, frambuesa, durazno, mango, vainillina, mantequilla, caramelo, té, naranja, mandarina, caramelo, fresa, plátano, uva, ciruela, cereza, arándano, piña, saúco, sandía, chicle, melón, guayaba, kiwi, papaya, coco, menta, menta verde, derivados y combinaciones de los mismos.

[0020] Como se usa en este documento, un gramo (u otra cantidad dada) de dulzor equivalente a sacarosa ("SES") significa la cantidad de edulcorante de alta intensidad necesario para ser añadido a un vaso de 8 onzas (227 gramos) de agua con el fin de proporcionar la misma dulzura que un vaso independiente de 8 onzas (227 gramos) de agua que contiene un gramo (u otra cantidad) de sacarosa. Por ejemplo, 1/200 g de aspartamo equivaldrá a aproximadamente un gramo de SES porque el aspartamo es aproximadamente 200 veces más dulce que la sacarosa. Del mismo modo, aproximadamente 1/500 g a aproximadamente 1/600 g de sucralosa proporcionará un gramo de SES porque la sucralosa es aproximadamente 500 a aproximadamente 600 veces más dulce que la sacarosa.

[0021] La presente invención está dirigida a una composición edulcorante tal como se define en las reivindicaciones que comprenden sucralosa y un extracto purificado de stevia.

[0022] La sucralosa y extracto purificado de stevia están presentes en una relación de combinación edulcorante (sucralosa:extracto purificado de stevia) de 30:70.

[0023] La sucralosa, que también se conoce como 4,1,6'-tridesoxi-galactosucrosa, es un edulcorante termoestable de alta intensidad que se puede producir de acuerdo con el proceso descrito en la Patente del Reino Unido N° 1.544.167 y en las Patentes de EE.UU. N°s 5.136.031 y 5,498.709.

[0024] La stevia es un edulcorante natural no calórico de la planta *Stevia rebaudiana bertonii*. La planta produce varios compuestos dulces denominados colectivamente glucósidos de esteviol, que hacen que la stevia sea 300 veces más dulce que la sacarosa. Estos glucósidos se pueden extraer de la planta con agua y otros solventes bien conocidos por los expertos en la materia. Son termoestables, de pH estable, no fermentan y no inducen una respuesta glucémica.

[0025] El esteviósido, denominado a veces como stevia, ácido (13-[(2-O-β-D-glucopiranosilo)oxi]-kaur-16-en-18-oico-4α-β-D-glucopiranosilo éster) y el rebaudiósido A son glucósidos ejemplares del derivado de diterpeno steviol, extraídos y refinados de hojas *Stevia rebaudiana bertonii* (también conocida como *eupatorium rebaudianum bertonii*). Estos glucósidos son edulcorantes de alta intensidad, aproximadamente 100 a aproximadamente 500 veces más que la sacarosa, pero tienen notas metálicas y amargas. Se pueden usar en una amplia gama de bebidas y productos alimenticios bajos en calorías o de calorías reducidas.

[0026] Otros glucósidos dulces también se pueden extraer de la *Stevia rebaudiana*. Estos tienen diversos grados de dulzura. Como se usa en el presente documento "extracto de stevia" o "extractos de stevia" significa un glucósido

dulce extraído de una planta de stevia. Los extractos de stevia incluyen, por ejemplo, rebaudiósido A, rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósido D, rebaudiósido E, dulcósido A y dulcósido B. Estos extractos o combinaciones de los mismos son adecuados para usar en la composición edulcorante de la invención.

5 **[0027]** Preferiblemente, los extractos de stevia se purifican para seleccionar o excluir extracto o combinaciones de extractos. Es deseable que la pureza del extracto sea aproximadamente 40-100% pura, preferiblemente aproximadamente 60-95% pura, y más preferiblemente aproximadamente 70-90% pura.

10 **[0028]** En una realización preferida, el extracto de stevia incluye un rebaudiósido que van desde 60% a 95%.

**[0029]** En una realización alternativa, el extracto de stevia tiene menos de 50% rebaudiosidos y dulcósidos. Más preferiblemente, menos de aproximadamente 40%, incluso más preferiblemente, menos de aproximadamente 30%, aún más preferiblemente, menos de aproximadamente 20%, aún más preferiblemente, menos de aproximadamente 10%, aún más preferiblemente, menos de aproximadamente 5%, aún más preferiblemente, menos de aproximadamente 2%, y lo más preferiblemente, menos de aproximadamente 1%.

15 **[0030]** La composición sinérgica tiene bajos rebaudiosidos/dulcósidos en una pureza que varía desde menos de 50%, o preferiblemente, menos de aproximadamente 40%.

20 **[0031]** De los glucósidos encontrados en extractos de stevia, se sabe que rebaudiósido A tiene el menos regusto. Este regusto descrito por muchos como amargo y similar a regaliz, está presente en todos los extractos actuales de stevia.

25 **[0032]** Opcionalmente, un agente de carga puede ser incluido. Entre los divulgados o utilizados se incluyen fructooligosacárido (FOS) y otras fibras, maltodextrinas y eritritol. El eritritol es especialmente popular ya que puede mitigar parte del sabor amargo.

**[0033]** Los estudios realizados mostraron que la combinación de sucralosa y un extracto de stevia purificado produce una composición edulcorante sinérgica. Es decir, los presentes inventores han encontrado que las mezclas edulcorantes de sucralosa y extractos de stevia, producen resultados de dulzura sinérgica.

30 **[0034]** La sucralosa y los extractos purificados de stevia se combinaron en varias mezclas. La sucralosa y la stevia RA90 (rebaudiósido A purificado, 90%) se combinaron en las siguientes proporciones edulcorantes (sucralosa: stevia RA90): 90:10 (comparativo); 80:20 (comparativo); y 30:70.

35 **[0035]** Los valores de sinergia de 90:10 y 80:20 se determinaron utilizando estimaciones para mesas de trabajo para la SEV y 5,13% equidulce a los valores de sacarosa para la sucralosa (526,3 y 0,0095%) y A90 stevia (270 y 0,0211%).

40 **[0036]** Las 30:70 sucralosa: ensayos de sinergia de stevia RA90 exhibieron un mayor porcentaje de sinergia (aproximadamente 27,00%-28,68%) que la 90:10 (aproximadamente 7,49%-8,43%) o 80:20 (aproximadamente 9,13%-11,10%) ensayos de sinergia sucralosa: stevia RA90.

45 **[0037]** La relación de 90:10 sucralosa:baja stevia RC y DA no exhibió sinergia observada que resulta en una puntuación aproximadamente equidulce al control de sucralosa. La proporción 30:70 de sucralosa: baja stevia RC y DA resultó en aproximadamente 24,167%-25,160% de sinergia. Por lo tanto, puede haber sinergia entre otras proporciones de sucralosa: baja stevia RC y DA.

**[0038]** Además, una variedad de ingredientes se pueden incluir en la composición edulcorante de la presente invención.

50 **[0039]** "Edulcorantes estables al calor, de alta intensidad" adecuados incluyen compuestos químicos o mezclas de compuestos que provocan un sabor dulce al menos cinco veces más dulce que la sacarosa, medido de acuerdo con el método de ensayo descrito en la Patente GB N° 1.543.167. Típicamente, tales edulcorantes están sustancialmente libres de degradantes después de calentarse durante aproximadamente una hora a aproximadamente 40°C. Los ejemplos de dichos edulcorantes adecuados incluyen, entre otros, neotamo, sacarina, acesulfamo-K, ciclamato, neohesperdina DC, tavitina, brazzeína, aspartamo y mezclas de los mismos.

55 **[0040]** Los edulcorantes de alta intensidad son alternativos a los edulcorantes nutritivos bien conocidos. Proporcionan dulzura sin las calorías y otros impactos metabólicos de los edulcorantes nutritivos. En muchos casos, los edulcorantes de alta intensidad proporcionan un sabor dulce que se prefiere a los edulcorantes nutritivos. Algunos edulcorantes de alta intensidad, como el aspartamo, son nutritivos, pero son tan intensos que aún proporcionan calorías insignificantes porque se requieren cantidades muy pequeñas. Otros edulcorantes de alta intensidad, como, por ejemplo, la sucralosa, no se absorben cuando se ingieren y, por lo tanto, son edulcorantes no nutritivos.

60 **[0041]** A menudo, los fabricantes o usuarios de estos edulcorantes añaden otros componentes a ellos para superar un sabor menos agradable, por ejemplo, un sabor amargo. Por ejemplo, se puede agregar crema de tártaro a la

sacarina para compensar su amargor; y el ácido 2,4-dihidroxibenzoico se puede agregar a la sucralosa para controlar la dulzura persistente.

5 [0042] Otro ingrediente opcional en la composición de la presente invención es un ingrediente alimentario soluble. El ingrediente alimentario soluble puede ser, por ejemplo, un fructooligosacárido (FOS), una maltodextrina resistente a la digestión (por ejemplo, FiberSol), eritritol, inulina, un polímero de azúcar o cualquier combinación de los mismos. Preferiblemente, el ingrediente alimentario soluble es una fibra.

10 [0043] Cualquier agente colorante adecuado para su uso en un producto alimenticio se puede usar en la presente invención y puede incluir, pero no estar limitado a los colorantes azoicos, colorantes de quinoftalona, colorantes de trifenilmetano, colorantes de xanteno, colorantes indigoides, óxidos de hierro, hidróxidos de hierro, dióxido de titanio, colorantes naturales y mezclas de los mismos. Más específicamente, los colorantes adecuados incluyen, pero no se limitan a azul patente V, verde brillante ácido BS, rojo 2G, azorrubina, ponceau 4R, amaranto, D&C rojo 33, D&C rojo 22, D&C rojo 26, D&C rojo 28, D&C amarillo 10, FD&C amarillo 5, FD&C amarillo 6, FD&C rojo 3, FD&C rojo 40, FD&C azul 1, FD&C azul 2, FD&C verde 3, negro brillante BN, negro de carbono, óxido de hierro negro, óxido de hierro rojo, óxido de hierro amarillo, dióxido de titanio, riboflavina, carotenos, antocianinas, cúrcuma, extracto de cochinilla, clorofilina, cantaxantina, caramelo, betanina y mezclas de los mismos.

20 [0044] Vitaminas y minerales también pueden estar presentes.

[0045] Las composiciones pueden contener otros componentes, incluyendo sabor, aroma, otro componente nutricional, aglutinantes, y mezclas de los mismos.

25 [0046] Las composiciones sinérgicas de la presente invención pueden prepararse mediante cualquier método conocido por los expertos en la técnica que proporcione mezclas homogéneas incluso homogéneas de los ingredientes. Estos métodos incluyen mezcla en seco, secado por pulverización, aglomeración, granulación en húmedo, compactación, cocrystalización y similares.

### 30 EJEMPLOS

[0047] Los siguientes ejemplos se proporcionan para ilustrar adicionalmente las composiciones y métodos de la presente invención. Estos ejemplos son solo ilustrativos y no pretenden limitar el alcance de la invención de ninguna manera.

35 [0048] Los materiales utilizados en los ejemplos incluyen:

Sacarosa	Azúcar granulado Domino
Sucralosa	Sucralosa Splenda Marca, Tate & Lyle
RA90	Rebaudiósido A purificado, 90% Fuente comercial
Bajo R/D	Extracto de bajo contenido de rebaudiósido y dulcósido Fuente comercial
Agua	Crystal Rock, botella de agua purificada, pH 6,3

45 [0049] Las muestras se prepararon como sigue:  
 Todas las muestras de edulcorante se prepararon como soluciones con agua purificada (agua embotellada Crystal Rock a pH 6,3). Los edulcorantes y las combinaciones se pesaron individualmente usando una escala de cuatro lugares (escala de 0,1 mg). El edulcorante pesado se depositó en su vaso de precipitados respectivo de agua en agitación uno a la vez. La solución se dejó agitar durante cinco minutos a temperatura ambiente para asegurar la disolución completa. Luego, se agregó una gota de colorante azul a cada solución de edulcorante y se agitó durante  
 50 dos minutos para asegurar que todas las soluciones de edulcorante fueran homogéneas y de apariencia uniforme.

[0050] La evaluación sensorial se realizó como sigue:

Una solución al 5% de sacarosa (azúcar granulado de Domino) se utilizó como el control estándar. Las concentraciones de sucralosa y rebaudiósido purificado, que eran equivalentes a la solución de control de sacarosa estándar, se midieron mediante paneles sensoriales entrenados utilizando el método de comparación pareado de estímulo constante (Principles of Sensory Evaluation of Food, Academic Press, Nueva York).

60 [0051] El valor de equivalencia de sacarosa aproximado (SEV) y 5% equidulce a porcentajes de sacarosa para la sucralosa y el rebaudiósido se determinaron mediante evaluación de banco y la confirmación con 15 panelistas entrenados por una serie de 4 - 6 concentraciones de intensidad de dulzor de cada edulcorante de modo que la concentración media era aproximadamente la misma dulzura que el control SEV de sacarosa o sucralosa. Las muestras codificadas se sirvieron a temperatura ambiente (20 - 22°C) a los panelistas en parejas de acuerdo con la metodología para una prueba de diferencia pareada. Un par era la solución de prueba y el otro par era el control de sacarosa o el estímulo constante. Los panelistas recibieron instrucciones de probar las muestras en el orden proporcionado, aumentando entre muestras. Luego, los panelistas marcarían con un círculo el número asignado a la muestra que él o ella consideró que era la muestra más dulce. Los resultados se sometieron a la determinación de  
 65

equidulzor trazando la concentración versus el porcentaje de panelistas que eligieron la mezcla como más dulce que el control de sacarosa. SEV, la concentración a la cual el 50% de los panelistas indicó que la muestra de edulcorante de prueba era más dulce de lo que se calculó la muestra de control. Los SEV resultantes fueron:

5	Edulcorante	Intensidad	SEV%, 5% de sacarosa
	Sacarosa	1	5
	Sucralosa	540	0,0093
	Rebaudiósido A	220	0,0227
10	extracto de bajo contenido de rebaudiósido y dulcósido	145	0,0345

Determinación de sinergia:

[0052] La sinergia se midió determinando la concentración de la combinación de edulcorante que tiene el mismo nivel de dulzura que el control de sacarosa (véase la tabla a continuación; véase también la patente de EE.UU. 5.380.541).

20	Edulcorante o mezcla	Edulcorante en gramos por unidad de volumen
	Concentración de edulcorante A requerida para proporcionar la dulzura del control estándar	A
	Concentración de edulcorante B requerida para proporcionar la dulzura del control estándar	B
25	Concentración de edulcorantes en la mezcla para proporcionar la dulzura del control estándar.	A' + B'
	Contribución de dulzura en la mezcla del edulcorante A	A'/A X 100 = A%
	Contribución de dulzura en la mezcla del edulcorante B	B'/B X 100 = B%
	% Sinergia = 100 - (A' + B')	

**EJEMPLO 1 (comparativo)**

[0053] Se llevó a cabo la prueba sensorial de valor de equivalencia de sacarosa al 5% (SEV) con una composición edulcorante de la sucralosa y se purificó rebaudiósido A (RA90). La relación en peso de sucralosa a RA90 fue 90:10.

[0054] Los resultados de las pruebas de sinergia fueron los siguientes:

40	Muestra de prueba	Concentración de sucralosa, g/1000 ml	Concentración RA90, g/1000mL	Numero de panelistas	% Sinergia
	Control, 5% de azúcar SEV	0,095	0,0		
	90:10 C	0,0846	0,0094	30	6,49
45	90:10 D, 5% de azúcar SEV	0,0837	0,0093	30	7,49
	90:10 E	0,0828	0,0092	30	8,48

**EJEMPLO 2 (comparativo)**

[0055] Una prueba sensorial SEV al 5% se llevó a cabo con una composición edulcorante de sucralosa y RA90. La relación en peso de sucralosa a RA90 fue 80:20.

[0056] Los resultados de las pruebas de sinergia fueron como sigue:

55	Muestra de prueba	Concentración de sucralosa, g/1000mL	Concentración RA90, g/1000mL	Nº panelistas	% Sinergia
	Control, 5% de azúcar SEV	0,095	0,0		
60	80:20, 5% de azúcar SEV	0,0776	0,0194	30	9,13

**EJEMPLO 3**

[0057] Una prueba sensorial de SEV al 5% se llevó a cabo con una composición edulcorante de sucralosa y RA90. La relación en peso de sucralosa a RA90 fue 30:70.

[0058] Resultados de las pruebas de sinergia fueron como sigue:

Muestra de prueba	Concentración de sucralosa, g/1000mL	Concentración RA90, g/1000mL	Nº de panelistas	% Sinergia
Control, 5% de azúcar SEV	0,095	0.0		
30:70, 5% de azúcar SEV	0,0347	0,0809	30	27,0

**EJEMPLO 4**

[0059] Pruebas sensoriales SEV al 5% se realizó utilizando composiciones edulcorantes de sucralosa y mezclas de bajo contenido de rebaudiósido/dulcósido (bajo RD). La relación en peso de sucralosa a bajo RD se muestra en la tabla a continuación.

[0060] Los resultados de las pruebas de sinergia fueron los siguientes:

Muestra de prueba	Concentración de sucralosa, g/1000mL	Baja concentración de RD, g/1000mL	Nº de panelistas	% Sinergia
Control, 5% de azúcar SEV	0,0923	0,0		
90:10, 5% de azúcar SEV (comparativo)	0,0899	0,010	30	0,0
30:70, 5% de azúcar SEV	0,0427	0,0996	30	25,0

**REIVINDICACIONES**

- 5     **1.** Una composición edulcorante sinérgica que comprende: sucralosa y un extracto purificado de stevia;  
en la que la sucralosa y el extracto de stevia purificado están presentes en una proporción de aproximadamente 30:70;  
y  
en la que el extracto de stevia purificado comprende:
- 10             (i) rebaudiósido A que varía de 60% a 100%; o  
              (ii) menos del 50% de rebaudiósidos y dulcósidos.
- 15     **2.** La composición de la reivindicación 1, en la que el extracto de stevia purificado comprende aproximadamente 90%  
de rebaudiósido A.
- 15     **3.** La composición de la reivindicación 1, e en la que el extracto de stevia purificado comprende menos de 40% de  
rebaudiósidos y dulcósidos.
- 20     **4.** La composición de la reivindicación 3, en la que el extracto de stevia purificado comprende menos del 30% de  
rebaudiósidos y dulcósidos.
- 20     **5.** La composición de la reivindicación 4, en la que el extracto de stevia purificado comprende menos del 20% de  
rebaudiósidos y dulcósidos.
- 25     **6.** La composición de la reivindicación 5, en la que el extracto de stevia purificado comprende menos del 10% de  
rebaudiósidos y dulcósidos.
- 25     **7.** La composición de la reivindicación 2, en la que la contribución relativa de dulzura es de 3:1 a 1:3.
- 30     **8.** La composición de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en la que el extracto purificado de stevia comprende  
rebaudiósido A, rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósido D, rebaudiósido E, dulcósido A, dulcósido B y  
combinaciones de los mismos.
- 30     **9.** La composición de la reivindicación 1, en la que el extracto purificado de stevia se selecciona del grupo que consiste  
en rebaudiósidos, dulcósidos y combinaciones de los mismos.
- 35     **10.** La composición de cualquier reivindicación precedente, en la que la relación de contribución de dulzura de  
sucralosa y el extracto de stevia purificado es de 90:10 a 10:90.
- 40     **11.** Un método para preparar un producto alimenticio o de bebidas que comprende la etapa de incluir la composición  
de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10.
- 40     **12.** Un método para endulzar un producto alimenticio o de bebidas que comprende la etapa de agregar la composición  
de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10.
- 45     **13.** El método de la reivindicación 12, en el que la bebida se selecciona del grupo que consiste en un refresco  
carbonatado, té y café.

50

55

60