



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 269 406**

51 Int. Cl.:
A23K 1/00 (2006.01)
A23K 1/18 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Número de solicitud europea: **01936395 .1**
86 Fecha de presentación : **23.05.2001**
87 Número de publicación de la solicitud: **1296565**
87 Fecha de publicación de la solicitud: **02.04.2003**

54 Título: **Producto alimenticio para animales domésticos.**

30 Prioridad: **26.05.2000 ZA 00/2655**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
01.04.2007

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
01.04.2007

73 Titular/es: **Société des produits NESTLÉ S.A.**
Case Postale 353
1800 Vevey, CH

72 Inventor/es: **English, Paul Martin**

74 Agente: **Isern Jara, Jorge**

ES 2 269 406 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 alimenticio para animales domésticos.

5 **Campo de la invención**

Esta invención se refiere a un producto alimenticio para animales domésticos o bien otros animales y a un procedimiento para la formación de un producto alimenticio de este tipo. También proporciona la unión visible de nutrición a un cuerpo de alimento para la ingestión por un animal doméstico.

10 **Antecedentes de la invención**

Los alimentos desecados para animales domésticos son muy conocidos en la industria de la alimentación para animales domésticos. Ampliamente se pueden clasificar como gránulos o triturado, los cuales generalmente están pensados para ser suministrados como una comida completa y galletas, las cuales más a menudo son suministradas entre comidas o como un complemento a las comidas. La galleta tiene tendencia a ser más grande en tamaño que el triturado o los gránulos, pero el término "galleta" se utiliza comúnmente de forma intercambiable y con relación a los alimentos desecados para animales domésticos en general.

20 Las patentes americanas US 4,743,460 y US 4,743,461 describen una galleta desecada blanda para perros que visualiza de forma evidente partículas separadas que contienen carne, productos derivados de la carne, material harinoso o proteínas con textura vegetal. Estas partículas están distribuidas a través del cuerpo de la galleta de una manera sustancialmente uniforme.

25 Se ha observado que existe la necesidad de un alimento desecado para animales domésticos que proporcione visiblemente la nutrición o por lo menos comunique, por su apariencia, que contiene partículas nutritivas.

El documento FR 2083 217 describe galletas comestibles para perros que tienen microcápsulas aplicadas a la superficie y al interior de las mismas. Las microcápsulas son muy pequeñas con relación a la superficie y al volumen sobre los cuales están distribuidas.

El documento US 4 211 797 describe un alimento desecado para perros provisto de un recubrimiento homogéneo de sebo, enzima liofilizada de sebo y una enzima proteolítica asimilable de ternera. El recubrimiento está caracterizado por su naturaleza continua. No se pueden distinguir partículas visiblemente separadas.

35 El documento EP 0862 863 describe un alimento para animales domésticos que contiene un recubrimiento o un relleno de un microorganismo probiótico. Al igual que antes, los recubrimientos están caracterizados por su naturaleza continua y no se pueden distinguir partículas visiblemente separadas.

40 **Resumen de la invención**

La invención está definida por las reivindicaciones. Se proporciona un producto alimenticio para animales domésticos o bien otros animales, producto alimenticio el cual tiene la forma de una galleta e incluye un cuerpo de una sustancia de cuerpo provisto de un núcleo, una zona superficial que rodea al núcleo por lo menos parcialmente y partículas nutritivas visiblemente en contraste con la sustancia del cuerpo principal embebida en una relación de distribución en la zona de la superficie para ser visiblemente expuesta en por lo menos una superficie del cuerpo y cubriendo entre un quinto y cuatro quintos de dicha superficie, el núcleo de la sustancia del cuerpo siendo homogéneo. Por homogéneo se entiende que el núcleo no contiene dichas partículas nutritivas.

50 Las partículas nutritivas pueden estar completamente embebidas de tal forma que, generalmente, no sobresalgan de la superficie exterior del cuerpo. Para su utilización, una gran pluralidad de galletas se empaquetan juntas y al tener las partículas nutritivas al mismo nivel que la superficie general del cuerpo dejarán las partículas nutritivas menos propensas a ser quitadas por frotación, aunque las partículas nutritivas permanezcan completamente visibles.

55 Las partículas nutritivas son preferiblemente pequeñas en sección transversal comparadas con una dimensión transversal de la superficie, por ejemplo, inferiores a un tercio, preferiblemente inferiores a un quinto de una dimensión transversal menor o la más pequeña de dicha superficie.

60 Aunque las partículas nutritivas cubran entre un quinto y cuatro quintos, preferiblemente cubren entre aproximadamente dos quintos y aproximadamente tres quintos de dicha superficie.

Las partículas nutritivas preferiblemente simulan una entidad nutritiva previamente determinada, por ejemplo, pueden ser similares a dicha entidad previamente determinada con respecto a uno o más del color, la forma, el tamaño, la textura o similares. La sustancia del cuerpo preferiblemente puede ser de color y textura homogéneos, las partículas nutritivas contrastando con la sustancia del cuerpo con respecto a uno o más del color, la forma, el tamaño, la textura o similares.

ES 2 269 406 T3

Las partículas nutritivas pueden simular pedazos o fragmentos de carne roja, pedazos o fragmentos de carne blanca, granos de arroz, o similares. Las partículas nutritivas pueden estar aromatizadas en proporción con la entidad que simulan.

5 En una forma de realización el cuerpo tiene un núcleo que está libre de partículas nutritivas. Las partículas nutritivas pueden estar adaptadas para simular una fuente de proteína tal como carne roja o blanca, aves o pescado, o un grano.

10 La invención proporciona adicionalmente un procedimiento para la formación de un producto alimenticio para animales domésticos o bien otros animales, incluyendo la formación de una base o tableta de una sustancia del cuerpo, la distribución de partículas nutritivas las cuales contrastan con la sustancia del cuerpo en una superficie de la base o la tableta, embebiendo las partículas en la base o en la tableta para que estén visiblemente expuestas en dicha superficie y cubriendo entre un quinto y cuatro quintos de dicha superficie y formando elementos de producto alimenticio a partir de la base o tableta.

15 El procedimiento puede incluir la formación de una tableta del área grande de la sustancia del cuerpo, distribuyendo y embebiendo entonces dichas partículas nutritivas y formando entonces elementos individuales de producto alimenticio a partir de la tableta, por ejemplo, por medio de estampado o de corte. El procedimiento puede incluir la aromatización de las partículas nutritivas antes de su distribución sobre la tableta.

20 El procedimiento puede incluir el laminado de las partículas nutritivas distribuidas dentro de la sustancia del cuerpo de tal forma que estén completamente embebidas en la tableta y por lo tanto al mismo nivel que la superficie exterior general, aunque completamente visibles.

25 El procedimiento puede incluir el horneado o la cocción de la sustancia del cuerpo y las partículas nutritivas embebidas cuando dichos elementos del producto alimenticio hayan sido formados.

30 De acuerdo con un tercer aspecto de esta invención, se proporciona un producto alimenticio empaquetado para animales domésticos o bien otros animales que incluye una pluralidad de elementos de producto alimenticio como se ha descrito aquí, material de empaquetado provisto de marcas para la identificación por parte del comprador de la entidad nutricional que simulan las partículas nutritivas.

35 La invención adicionalmente proporciona un procedimiento para permitir que el propietario de un animal doméstico asocie un sabor visiblemente con un producto alimenticio para la alimentación de un animal doméstico. El procedimiento comprende los pasos de proporcionar un producto alimenticio para animales domésticos comprendiendo un cuerpo del alimento, el cuerpo del alimento teniendo embebidas en su superficie una pluralidad de partículas visiblemente contrastadas, las cuales por lo menos simulan un elemento nutritivo deseado y son capaces de evocar una asociación con un sabor conocido y haciendo disponible el producto para el propietario del animal doméstico.

40 En una forma de realización, la asociación es de pollo con una sustancia pálida tal como por ejemplo arroz y carne roja tal como por ejemplo ternera con una partícula coloreada en rojo. El procedimiento puede incluir la aromatización de las partículas para mejorar la asociación mediante el olor.

Breve descripción de los dibujos

45 La invención se describe ahora a título de ejemplo con referencia a los dibujos esquemáticos que se acompañan.

En los dibujos:

50 Las figuras 1, 2 y 3 en la hoja 2 de los dibujos muestran una forma de realización de un producto alimenticio para animales domésticos en forma de una galleta de acuerdo con la invención, respectivamente en tres vistas dimensionales, una vista en planta desde arriba y una vista en planta desde abajo;

55 Las figuras 4, 5 y 6 en la hoja 3 de los dibujos muestran, en vistas correspondientes, otra forma de realización de un producto alimenticio para animales domésticos en forma de una galleta de acuerdo con la invención.

La figura 7 en la hoja 1 de los dibujos es un diagrama de bloques esquemático que ilustra un proceso de fabricación para los productos alimenticios de las figuras anteriores.

Descripción detallada de formas de realización

60 La invención se refiere a un producto alimenticio desecado para animales domésticos en forma de un cuerpo tal como por ejemplo una galleta y a medios para su fabricación. Partículas nutritivas están provistas para que sean visibles por lo menos en parte de la superficie del cuerpo. Las partículas nutritivas pueden comprender sustancias nutritivas reales, o meramente pueden simular tales sustancias nutritivas o nutritivas. En el último caso, pueden incluir un aroma o un color para incrementar el parecido odorífero y visual a la sustancia nutritiva que está siendo simulada. Cuando
65 simulan entidades nutritivas, éstas pueden estar presentes a través del cuerpo. Sin embargo, pueden estar colocadas para ser embebidas en la superficie, dejando libre de las mismas la parte del núcleo.

ES 2 269 406 T3

Se puede utilizar en la invención cualquier partícula comestible que visiblemente sea suficientemente diferente del material de la sustancia del cuerpo. Por lo tanto, deberá ser suficientemente grande para ser claramente visible como una partícula separada, en lugar de un recubrimiento de partículas en forma de polvo. Partículas nutritivas adecuadas por ejemplo pueden incluir partículas de proteínas vegetales texturizadas (TVP - Texturized Vegetable Protein) las cuales pueden estar coloreadas y aromatizadas para crear una asociación deseada con una sustancia nutritiva diferente, por ejemplo, trozos de carne roja, que están siendo simulados. Otros ejemplos incluyen granos, tal como por ejemplo arroz y similares. En ciertas formas de realización, sin embargo, puede ser deseable proporcionar partículas nutritivas no simuladas, tal como por ejemplo trozos de carne real o pollo real.

La galleta es de una dimensión relativamente grande comparada con las partículas nutritivas. Además, la galleta puede ser de tamaños diferentes, de acuerdo con la naturaleza del animal, de forma que galletas relativamente grandes serán más adecuadas para ser suministradas a razas grandes de perros, como un tratamiento o un complemento a la comida. Pueden estar provistas en cualquier forma específica pensada o que se crea que resulte atractiva para el animal que la va a consumir, por ejemplo como un hueso para un perro, o como un pescado para un gato. En el caso en el que la galleta sea de una dimensión menor, es más probable que tenga la forma de un triturado o de un granulo, en cuyo caso es probable que sea suministradas como una de una pluralidad de tales cuerpos, junto con el suministro de una comida completa. El equilibrio nutricional en tales triturados es por lo tanto una ventaja importante.

Los cuerpos de alimentos desecados para animales domésticos de la invención pueden incluir una o más de una fuente de almidón, una fuente de proteínas y una fuente de lípidos.

Fuentes adecuadas de almidón son, por ejemplo, granos y legumbres tales como maíz, arroz, trigo, cebada, avena, soja y mezclas de las mismas.

Fuentes adecuadas de proteínas pueden ser seleccionadas a partir de cualquier fuente de proteína adecuada animal o vegetal; por ejemplo carne y harina, harina de aves, harina de pescado, concentrados de proteína de soja, proteínas de la leche, gluten y similares.

Fuentes adecuadas de lípidos incluyen carnes, grasas animales y grasas vegetales.

La elección de las fuentes de almidón, proteínas y lípidos puede estar ampliamente determinada por las necesidades nutritivas del animal, consideraciones relativas al sabor y el tipo de producto aplicado. Para animales domésticos mayores, el alimento para animales domésticos preferiblemente contendrá proporcionalmente menos grasa que los alimentos para animales domésticos más jóvenes.

Adicionalmente, también se puede incorporar en los alimentos para animales domésticos otros ingredientes diversos como se desee, por ejemplo, azúcar, sal, especias, aliños, vitaminas, minerales, agentes aromatizantes, grasas y similares.

El cuerpo del alimento o los productos de galleta pueden ser fabricados mediante cualquier procedimiento adecuado para la fabricación de un producto alimenticio desecado para animales domésticos. Ejemplos son la cocción y el horneado de extrusión.

Cuando se hornea por extrusión, el producto alimenticio desecado para animales domésticos que resulta generalmente es referido como un triturado o granulado. Las partículas nutritivas se pueden mezclar con los otros ingredientes de la composición antes del procesado. Los ingredientes y un proceso adecuado se describen en la solicitud de patente europea N° 0850569. Si se utiliza un microorganismo probiótico y se desea actividad en el producto final, el organismo estará mejor recubriendo o rellenando el producto alimenticio desecado para animales domésticos después de la cocción de extrusión. Otra vez, los ingredientes y un proceso adecuado se describen en la solicitud de patente europea N° 0850569.

Las partículas nutritivas opcionalmente pueden comprender un agente nutritivo o un ingrediente activo, con el fin de proporcionar al animal doméstico el beneficio nutricional deseado. A título de ejemplo ilustrativo, la partícula puede incluir un antioxidante como un ingrediente activo para la mejora de los efectos de la edad, o las condiciones de la tensión oxidante. En otro ejemplo, pueden comprender un probiótico activo, con el fin de regular el equilibrio microfloral y mejorar la absorción de nutrientes, en cuyo caso puede estar incorporado en su interior mediante encapsulado y fijado al producto extruído siendo embebido en la superficie de la sustancia del cuerpo antes del endurecimiento final, por ejemplo mediante horneado. El encapsulado del microorganismo probiótico puede ser, por ejemplo, en una matriz de azúcar, matriz de grasa o una matriz de polisacáridos. Cuando no se requiera que las partículas probióticas permanezcan activas -en otras palabras en donde los metabolitos o fracciones sobrenadantes de su cultivo o sean aceptables o deseables- entonces éstas pueden ser añadidos a la mezcla previa a la extrusión y cocer la extrusión con el resto de la composición. Sin embargo, aglomerantes suficientes de tales fracciones -ya sean encapsulados o no- se requieren que estén provistas en la mezcla previa de forma que una cantidad suficiente de las mismas sean visibles en la superficie del producto desecado final después de la extrusión.

Con referencia a las figuras 1, 2 y 3 de los dibujos, una primera forma de realización de una galleta para animales domésticos está globalmente indicada mediante el número de referencia a 10. La galleta para animales domésticos 10

ES 2 269 406 T3

tiene una forma que simula un hueso de dos dimensiones y está pensada para perros o cachorros. En otras formas de realización, se pueden utilizar diferentes tamaños y formas y el cuerpo puede ser de dos o de tres dimensiones.

5 La galleta para animales domésticos 10 comprende un cuerpo de una sustancia homogénea del cuerpo. La formulación de la sustancia del cuerpo se describirá más adelante. El cuerpo 12 tiene una cara superior 16.

10 De acuerdo con la invención, una gran pluralidad de partículas nutritivas 14 están esparcidas o distribuidas sobre la cara 16 y están embebidas dentro de la sustancia homogénea del cuerpo 12 para ser visiblemente expuestas en la cara 16.

15 Las partículas nutritivas 14 contrastan con el cuerpo 12 de sustancia homogénea del cuerpo, en esta forma de realización, con respecto al color, la textura, la forma y el tamaño. Mientras la sustancia del cuerpo 12 tiene un color globalmente marrón claro o caqui, de una estructura relativamente fina, las partículas nutritivas 14 simulan pedazos de carne roja, por ejemplo de ternera. Son de una textura fibrosa relativamente gruesa comparada con la sustancia del cuerpo. Las partículas nutritivas 14 tienen un color marrón rojizo que simulan pedazos de ternera. Adicionalmente, las partículas nutritivas 14 son de una forma y de un tamaño nodular irregular en contraste con la forma relativamente grande regular del cuerpo 12.

20 La galleta para animales domésticos 10, que se presenta como un ejemplo en este dibujo, tiene un borde regular, relativamente afilado, 18 y una parte inferior suave 20. Ni el borde 18, ni la parte inferior 20 tienen partículas nutritivas embebidas en los mismos. Sin embargo, en otras formas de realización, caras diferentes de la cara superficial 12 pueden tener embebidas partículas nutritivas. Los bordes en las formas de realización de este tipo opcionalmente pueden ser menos afilados.

25 Globalmente, la galleta para animales domésticos 10 tiene por lo tanto una forma de hueso de dos dimensiones estilizado con las partículas nutritivas expuestas contrastadas como se ha mencionado antes con la sustancia homogénea del cuerpo que forma el cuerpo 12, las partículas nutritivas simulando pedazos de carne roja, tal como por ejemplo ternera.

30 Con referencia a las figuras 4, 5 y 6, otra forma de realización de una galleta para animales domésticos 110 tiene un cuerpo 112 virtualmente idéntico al cuerpo 12 de las figuras 1, 2 y 3. También tiene otras características en común las cuales están indicadas mediante números de referencia iguales. Por lo tanto, la forma de realización de las figuras 4, 5 y 6 no se describe en detalle, sino que se hace énfasis simplemente en una única diferencia prominente.

35 La galleta para animales domésticos 110 tiene partículas nutritivas 114 embebidas en el cuerpo 112 de la sustancia homogénea del cuerpo para ser visiblemente expuestas. Las partículas nutritivas 114 simulan granos de arroz o bien otros granos. En otra forma de realización, las partículas nutritivas que simulan semillas de arroz están esparcidas con módulos que simulan pedazos de carne blanca tal como por ejemplo pollo.

40 En todavía otras formas de realización adicionales las partículas nutritivas pueden simular otros productos alimenticios los cuales son sabrosos para los animales domésticos y para otros animales, tales como filete y verduras, leche y arroz y similares.

45 Se apreciará que, en formas de realización preferidas, las partículas nutritivas están aromatizadas en la proporción correspondiente con el producto alimenticio o los productos alimenticios que simulan, por lo tanto, la ternera estará aromatizada como ternera, el filete y las verduras estarán aromatizados como filete y verduras y similares.

Ejemplo 1

50 Un proceso de fabricación de una galleta para perros general se ilustra gráficamente en la figura 7. La gran mayoría de los pasos del proceso son convencionales, son fácilmente comprensibles por una persona experta en la materia y meramente se mencionan en la figura 7 de forma esquemática sin ser descritos.

55 Con referencia a la figura 7, materiales a granel convencionales (1) y materiales desmenuzados convencionales (2) para formar la sustancia del cuerpo se pesan y se añaden a agua (3) en un mezclador de masa (4) para el mezclado. La mezcla se lamina con un rodillo de masa para formar una tableta. De acuerdo con la invención, las partículas nutritivas o los ingredientes de la superficie (6) son rociados o distribuidos de otro modo sobre la cara superior de la tableta después de lo cual las partículas nutritivas o los ingredientes de la superficie (6) son laminados en la tableta por medio de un rodillo de guía (7) lo cual simultáneamente hace la tableta de un grosor previamente determinado. 60 Los elementos individuales de galleta son cortados o estampados a partir de la tableta al tamaño y la forma deseados (8) y apiladas en bandejas para el horneado (9) después de lo cual las galletas se secan (10), se empaquetan (11), se cierran herméticamente (12) en cartones (13) los cuales son desplazados sobre paletas (14) para su despacho (15). Verificaciones de control de calidad son llevadas a cabo a través del proceso de fabricación.

65 Diversas formulaciones para utilizarlas en el proceso de fabricación descrito antes se reflejan respectivamente en la siguiente tabla.

ES 2 269 406 T3

TABLA

Perfil del producto >	Mayores % en peso	Adultos % en peso	Cachorros % en peso
5 Harina oscura	35	38	34
Harina de maíz	11	15	6
10 Pienso de levadura	1	---	1,2
Harina de carne hueso	2	2	4
Grasa/manteca de cerdo	4	3	6
15 Harina de huesos	3	3	3
Trigo molido	33	34	35
20 Digerido de pollo	2	---	---
Leche descremada	---	---	0,7
Arroz	5	---	6
25 Colorantes, aromatizantes, vitaminas, texturizantes, sal	4	5	4

30 Se apreciará que los siguientes ejemplos de trabajo se proporcionan a título de ejemplos únicamente y que no limitan el ámbito de la invención.

Ejemplo 2

35 Una mezcla de suministro se forma a partir de aproximadamente el 58% en peso de maíz, aproximadamente el 6% en peso de gluten de maíz, aproximadamente el 23% en peso de carne de pollo, con sales, vitaminas y minerales componiendo el resto.

40 La mezcla de suministro se alimenta en un acondicionador previo y se humedece. El suministro húmedo se alimenta entonces en un horno extrusor y se gelatiniza. La matriz gelatinizada que deja el extrusor es forzada a través de una matriz y se extruye. Las partículas nutritivas de arroz bañadas en caldo de pollo se dejan caer en cascada sobre el extruído antes de que se endurezca. Pasa a través del rodillo de guía en donde se hace que las partículas sean embebidas en la superficie. El extruído que lleva las partículas nutritivas de arroz se corta entonces en piezas adecuadas para alimentar gatos, se secan a aproximadamente 110°C durante aproximadamente 20 minutos y se enfrían para formar gránulos.

45 Se considera que los propietarios de animales domésticos contemplarán como una ventaja ver de forma visible las partículas nutritivas que forman parte de las galletas y de los gránulos que proporcionan a sus animales domésticos y ser capaces de, visualmente, asociar un sabor al producto alimenticio. La asociación se puede mejorar o reforzar
50 aromatizando las partículas coherentemente con la asociación visual deseada, por ejemplo añadiendo caldo de pollo para aromatizar partículas parecidas a pollo y caldo de ternera para las partículas parecidas a la ternera.

55

60

65

ES 2 269 406 T3

REIVINDICACIONES

- 5 1. Producto alimenticio para animales domésticos en forma de una galleta que incluye un cuerpo principal de una sustancia del cuerpo provisto de un núcleo, una zona superficial rodeando por lo menos parcialmente el núcleo y partículas nutritivas visiblemente en contraste con la sustancia del cuerpo embebidas en una relación de distribución en la zona de la superficie para ser visiblemente expuesta en por lo menos una superficie del cuerpo y cubriendo entre un quinto y cuatro quintos de dicha superficie, el núcleo de la sustancia del cuerpo siendo homogéneo.
- 10 2. Producto alimenticio de acuerdo con la reivindicación 1 en el que las partículas nutritivas están completamente embebidas de tal forma que, generalmente, no sobresalen de la superficie exterior del cuerpo.
3. Producto alimenticio de acuerdo con la reivindicación 1 o la reivindicación 2 en el que las partículas nutritivas son relativamente pequeñas en sección transversal comparadas con una dimensión transversal de dicha superficie.
- 15 4. Producto alimenticio de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3 en el que la sustancia del cuerpo es de color y textura homogéneos, contrastando las partículas nutritivas con la sustancia del cuerpo con respecto a uno o más del color, la forma, el tamaño y la textura.
- 20 5. Producto alimenticio de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4 en el que las partículas nutritivas simulan un nutriente previamente determinado, con respecto a uno o más del color, la forma, el tamaño y la textura.
6. Producto alimenticio de acuerdo con la reivindicación 5 en el que las partículas nutritivas simulan pedazos o fragmentos de carne roja, pedazos o fragmentos de carne blanca o granos de arroz.
- 25 7. Producto alimenticio de acuerdo con la reivindicación 5 o la reivindicación 6 en el que las partículas nutritivas pueden estar aromatizadas proporcionadamente con la entidad que simulan.
8. Producto alimenticio de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores en el que la partícula nutritiva comprende un microorganismo prebiótico o un supernadante de su cultivo o un metabolito del mismo.
- 30 9. Procedimiento para la formación de un producto alimenticio para animales domésticos incluyendo la formación de una base o tableta de una sustancia del cuerpo, que distribuye partículas nutritivas las cuales contrastan con la sustancia del cuerpo en una superficie de la base o la tableta, embebiendo las partículas en la base o en la tableta para que estén visiblemente expuestas en dicha superficie y cubriendo entre un quinto y cuatro quintos de dicha superficie y formando elementos de productos alimenticios a partir de la base o tableta.
- 35 10. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 9 incluyendo la formación de una tableta de área grande de la sustancia del cuerpo, que distribuye y embebe dichas partículas nutritivas y formando entonces elementos individuales de producto alimenticio a partir de la tableta.
- 40 11. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 9 o 10 incluyendo la aromatización de las partículas nutritivas.
12. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 11 en el que las partículas son aromatizadas antes de distribuir las sobre la tableta.
- 45 13. Procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 9 a 12 incluyendo el laminado de las partículas nutritivas distribuidas dentro de la sustancia del cuerpo de tal forma que estén completamente embebidas en la tableta y por lo tanto al mismo nivel que la superficie exterior general.
- 50 14. Procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 9 a 12 incluyendo el horneado o la cocción de la sustancia del cuerpo y las partículas nutritivas embebidas cuando dichos elementos del producto alimenticio han sido formados.
- 55 15. Procedimiento para permitir que el propietario de un animal doméstico asocie visualmente un sabor con un producto alimenticio para alimentar animales domésticos, el procedimiento comprendiendo proporcionar un producto alimenticio para animales domésticos de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 5 a 8, las partículas nutritivas del producto siendo capaces de evocar al propietario de dicho animal doméstico una asociación entre la entidad nutritiva y un sabor conocido y hacer disponible el producto a dicho propietario del animal doméstico.
- 60 16. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 15 en el que las partículas se seleccionan para simular una o más de partículas de carne roja, aves y grano.
17. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 15 o la reivindicación 16 en el que las partículas comprenden un ingrediente activo capaz de proporcionar el beneficio nutricional deseado al animal doméstico que lo ingiere.
- 65 18. Producto alimenticio empaquetado para un animal doméstico comprendiendo material de empaquetado y una pluralidad de productos alimenticios desecados de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, el material de empaquetado provisto de marcas para la identificación por parte del comprador de la entidad nutricional que se simula.

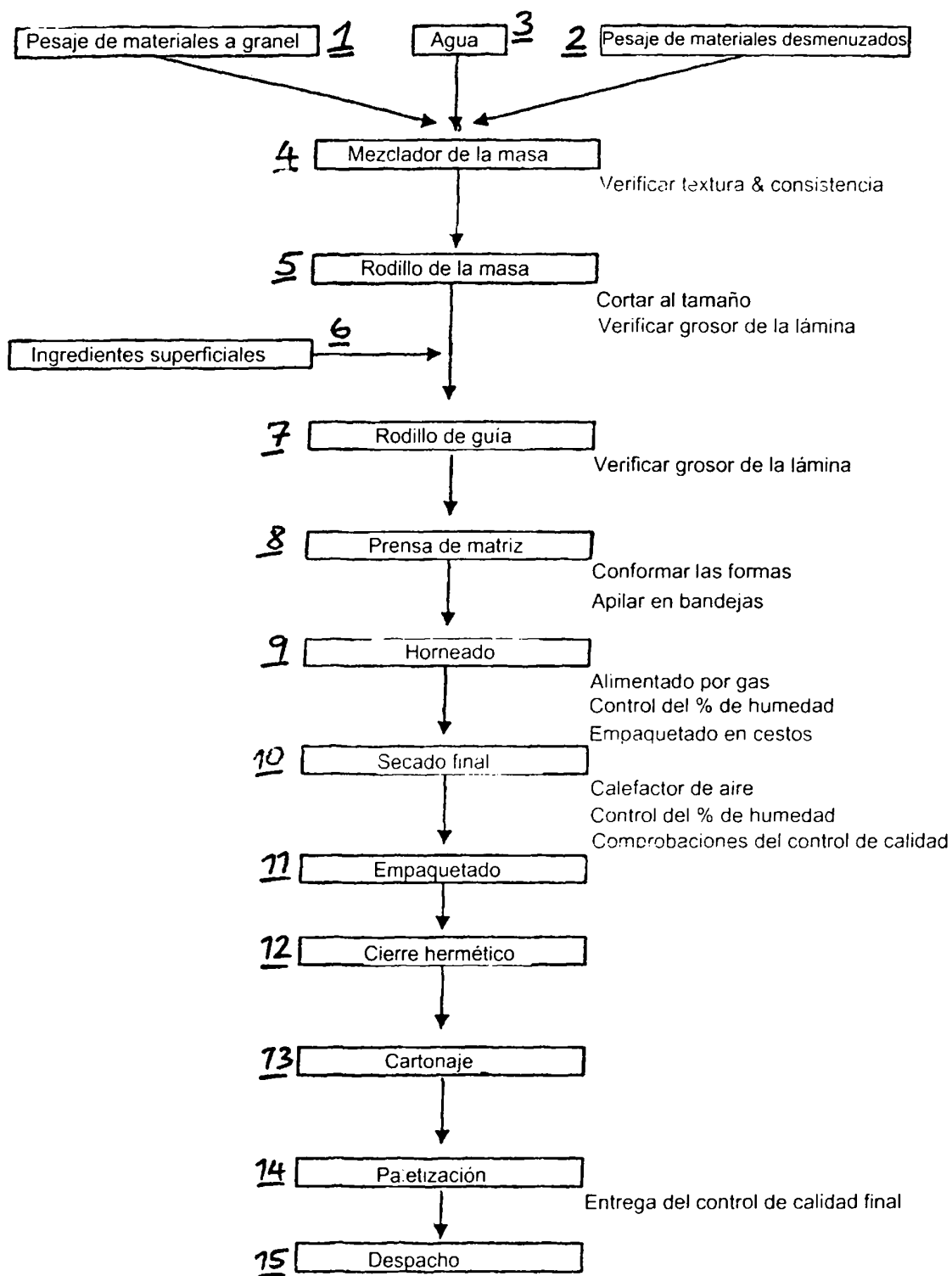


FIGURA 7

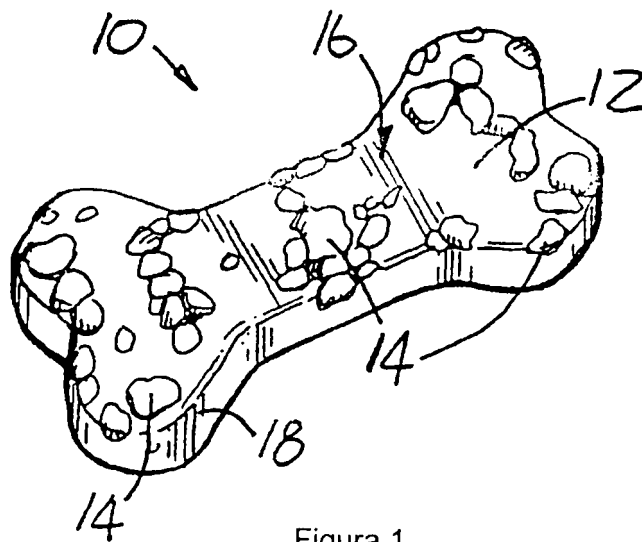


Figura 1

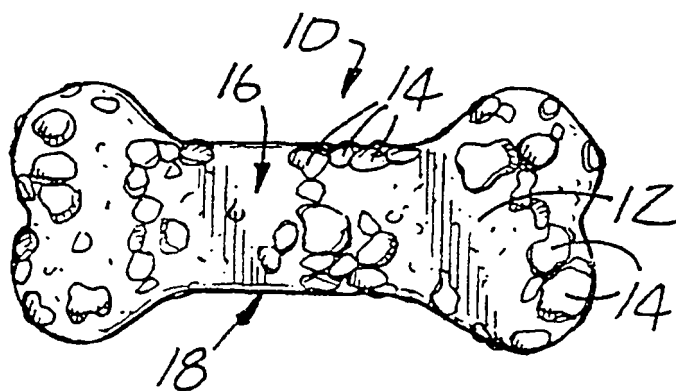


Figura 2

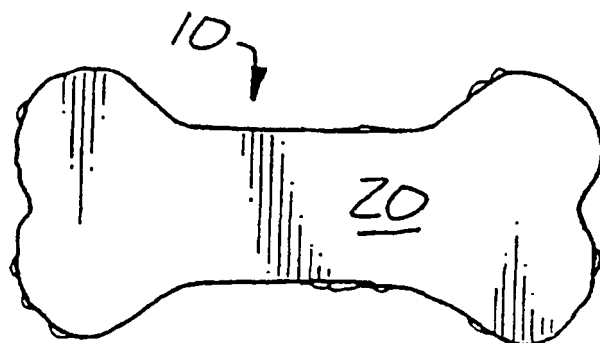


Figura 3

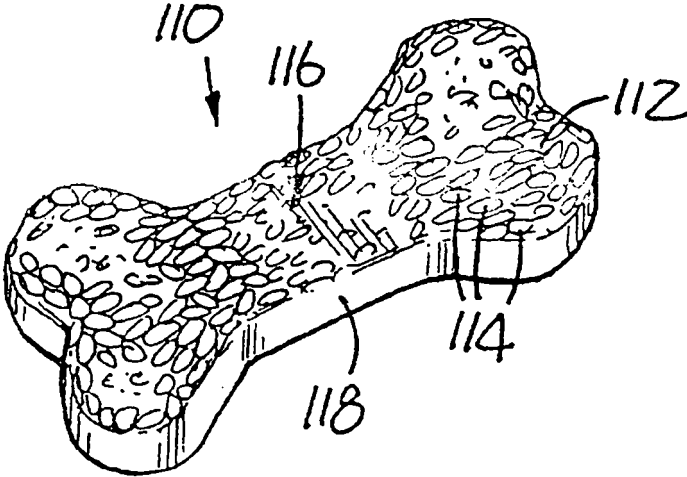


Figura 4

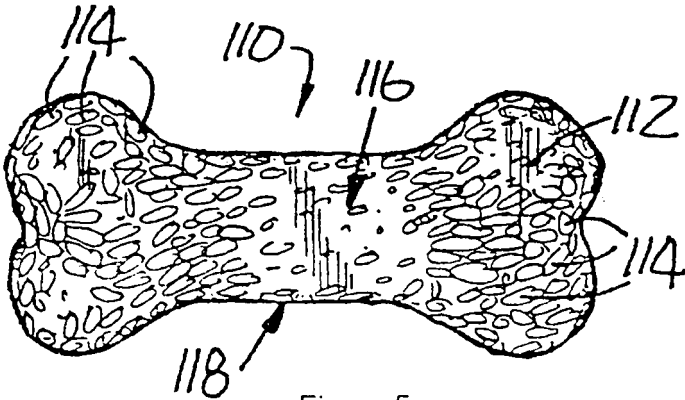


Figura 5

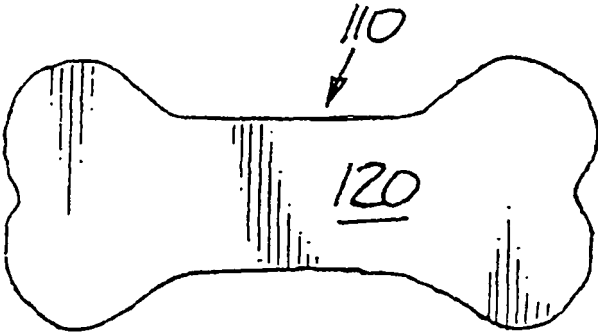


Figura 6