



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 354 022**

51 Int. Cl.:
A23L 1/29 (2006.01)
A23P 1/06 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **02702268 .0**
96 Fecha de presentación : **14.01.2002**
97 Número de publicación de la solicitud: **1416811**
97 Fecha de publicación de la solicitud: **12.05.2004**

54 Título: **Composición alimenticia equilibrada, en forma de polvo.**

30 Prioridad: **17.01.2001 US 760727**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
09.03.2011

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
09.03.2011

73 Titular/es: **Société des produits NESTLÉ, S.A.**
P.O. Box 353
1800 Vevey, CH

72 Inventor/es: **Kuslys, Martinas;**
Sawyer, Harold;
Russe, Catherine;
Kwon, Steven, Soon-Young y
Steele, Sarah, Lathrop

74 Agente: **Isern Jara, Jorge**

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

Composición alimenticia equilibrada, en forma de polvo.

SECTOR DE LA INVENCION

- 5 La presente invención, se refiere a una mezcla alimenticia equilibrada, en polvo, de una forma más particular, a una composición neutra, en forma de polvo, la cual contiene una cantidad equilibrada de hidrato de carbono, grasa o aceite, y proteína.

ANTECEDENTES Y TRASFONDO DE LA INVENCION

- 10 Se conoce, en el sector de la nutrición clínica, tal como el correspondiente a la alimentación entérica, el hecho de disponer de una composición la cual comprende una fuente de proteínas, una fuente de hidratos de carbono, y una fuente de lípidos. Este es el objeto de la patente estadounidense US nº 5.589.468, la cual se refiere a una alimentación enteral líquida, para pacientes de edad avanzada.

- 15 La patente estadounidense US nº 5.916.612, describe un producto alimenticio granular, para la preparación de alimentos instantáneos, el cual se prepara procediendo a mezclar un aceite o grasa, con materias en polvo de hidratos de carbono y / o proteínas, comestibles, con objeto de obtener una primera mezcla y, a continuación, se mezclan otras materias adicionales en polvo, comestibles, de hidratos de carbono y / o proteínas, con la primera mezcla, para obtener una segunda mezcla, la cual es en forma de una materia en polvo o en forma parecida a una masa, y la citada mezcla, se conforma en forma de gránulos, procediendo a humedecerla y a contactarla partícula a partícula y, a continuación, los gránulos, se secan.

- 20 La patente europea EP 891 719, da a conocer una composición nutritiva, la cual contiene metionina, la cual está prevista para personas que sufren de disfunciones del metabolismo de la metionina. La composición nutritiva, puede ser en forma de un suplemento alimenticio, el cual puede añadirse a un alimento regular.

- 25 La patente británica UK nº 937 564, da a conocer una composición de grasa en forma de polvo, estable en sistemas acuosos, en la cual, las partículas de grasa, se encapsulan mediante una película de material hidrofílico hidroestable, tal como la albúmina de huevo.

La presente invención, se refiere a la producción de un producto alimenticio granular, que fluye libremente, y que es rápidamente dispersable y / o soluble.

- 30 Existen, también, productos comercialmente disponibles en el mercado, los cuales proporcionan tanto proteínas, como calorías, o ambos, pero estos productos, no proporcionan una mezcla equilibrada de nutrientes, éstos modifican el sabor del alimento, y éstos son fuentes no efectivas en cuanto a su coste, en cuanto a lo referente a ambas, las calorías o las proteínas.

Lo que se necesita, es una composición para el uso humano normal, la cual pueda añadirse directamente o simultáneamente o una comida.

RESUMEN DE LA INVENCION

- 35 Es un objeto de la presente invención, el proporcionar, al consumidor, un producto, el cual pueda añadirse a una comida, en donde, el producto, tenga un contenido de calorías y de proteínas equilibrado, que no sea caro, y que no modifique el sabor del alimento básico. Todos estos objetivos, se cumplen, en concordancia con la presente invención, la cual concierne al uso o de una composición de una mezcla en polvo, equilibrada, la cual incluye, por lo menos, una fuente de grasa o de aceite, por lo menos una fuente de hidratos de carbono, y por lo menos una fuente de proteínas, en donde, la citada composición, se añade a un alimento.

- 40 En uno de sus aspectos, la invención, incluye una composición en polvo, equilibrada, substancialmente desprovista de sabor, para añadir a un alimento. La composición en polvo, equilibrada, incluye por lo menos una fuente de grasa o de aceite, por lo menos una fuente de hidratos de carbono, y por lo menos una fuente de proteínas. La composición en polvo, equilibrada, se encuentra substancialmente exenta de sabor, de tal forma que, ésta, pueda mezclarse con diferentes materias alimenticias, sin cambiar, de una forma substancial, el sabor o la textura de las materias alimenticias. La composición en polvo, equilibrada, tiene una cantidad energética de proteínas correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes situados entre un 20% y un 30%, una cantidad de grasa o de aceite correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes situados entre un 40% y un 50%, y una cantidad de hidratos de carbono, correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes situados entre un 25% y un 35%. La composición en polvo, equilibrada, puede incluir adicionalmente un emulsionante, en una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van de un 0,1% a un 1%, en peso. En una forma preferida de presentación, la fuente de hidratos de carbono, incluye maltodextrina, la fuente de grasa o de aceite, incluye aceite de colza del tipo Canola, y la fuente de proteínas, incluye proteína de suero láctico, caseína, una sal de caseína, soja o una mezcla de éstas.

En un segundo aspecto de la invención, la invención, incluye un procedimiento para la fabricación de la composición en polvo, equilibrada, anteriormente descrita, arriba. El procedimiento incluye el mezclar una cantidad situada entre 0,8 y 1,2 partes de grasa o de aceite, una cantidad situada entre 1,5 y 2 partes de hidratos de carbono, una cantidad situada entre 1,2 y 1,6 partes de proteínas, una cantidad situada entre 0,01 y 0,03 partes de emulsionante, y una cantidad situada entre 1,1 y aproximadamente 1,7 partes de agua, para formar una mezcla. Esta mezcla, se calienta, a continuación, a una temperatura correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes situados entre 70°C y aproximadamente 85°C. Por supuesto, los componentes individuales y / o la mezcla, pueden precalentarse. La siguiente etapa, involucra la homogeneización de la mezcla. Finalmente, la mezcla homogeneizada, se seca, para formar la materia en polvo, que fluye libremente, y que se encuentra substancialmente exenta de sabor, cuando se mezcla con otro alimento.

En un tercer aspecto de la invención, la invención, incluye un procedimiento para aumentar el valor nutritivo de un alimento. El procedimiento, incluye las etapas de proporcionar una composición en polvo de sabor neutro, que comprende, por lo menos, un una fuente de grasa o de aceite, por lo menos una fuente de hidratos de carbono, y por lo menos una fuente de proteínas; y la adición de la composición en polvo a un alimento, y en donde, la composición en polvo, no cambia el sabor del alimento.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

La composición de la invención, es una composición de una mezcla en polvo, equilibrada, en donde, el equilibrio, se refiere a ambos, el contenido energético, así como el contenido de proteínas. Ésta es un producto, el cual puede utilizarse de una forma muy conveniente: el consumidor, sólo tiene que proceder a rociarlo sobre el alimento que entre en consideración, o a mezclarlo con éste. El producto, mejora el alimento básico, mediante la reducción de las posibles deficiencias de la comida o alimento básico de ciertas personas.

La composición de la mezcla en polvo de la presente invención, puede utilizarse en la totalidad de los diferentes tipos de alimentos, incluyendo a ambos, los alimentos calientes y los alimentos fríos. Así, por ejemplo, en cuanto a lo referente al alimento caliente, es posible el utilizar la composición en una sopa, en una salsa, sobre vegetales, sobre una carne, o incorporándola en una carne, sobre patatas asadas o cocidas, y también en líquidos, como por ejemplo, en café o té. Un uso, a título de ejemplo, con alimentos fríos, incluye la adición de la composición, a leche o cremas heladas.

La composición de la presente invención, puede utilizarse en hospitales, en el área de servicio alimenticio, en el área de nutrición clínica, y también, para el uso privado. El producto, puede también utilizarse como un suplemento alimenticio, en varias formulaciones y bebidas nutricéuticas.

Tal y como se ha expuesto anteriormente, arriba, un objeto de la presente invención, es el de disponer de una composición absolutamente neutra, de tal forma que sea posible el utilizar la composición de una forma muy amplia o extensa. La composición, de una forma ventajosa, es insaborosa, o ésta contiene un sabor muy neutro, el cual puede enmascararse fácilmente mediante otros alimentos.

En una forma de presentación, en la composición, no se encuentran suplementos de vitaminas y / o de minerales añadidos, de tal forma que, es posible el mantener el precio del citado producto, a un nivel muy bajo. Pero, no obstante, es también posible el añadir, a la composición de la invención, vitaminas y / o minerales. En una forma de presentación, la composición, proporciona por lo menos un porcentaje del 100% de la USRDA, de las vitaminas y minerales seleccionados.

En una forma de presentación, no hay fibras dietéticas añadidas a la composición. La fibra, puede interferir con el uso de la composición, con varios alimentos. En una forma de presentación, la composición, puede contener una fibra soluble.

La fuente de hidratos de carbono utilizada en la composición, de una forma preferible, es una maltodextrina. El uso de otros hidratos de carbono, puede conducir a un producto demasiado dulce. Puede utilizarse cualquier tipo de maltodextrina, como por ejemplo, la maltodextrina procedente de jarabe de maíz o de cualquier otra materia vegetal.

La fuente de grasa o aceite utilizada den la composición, puede ser, bien ya sea una grasa o aceite vegetal, bien ya sea una grasa o aceite animal, o bien ya sea una mezcla de éstos. La grasa o aceite vegetal, se toma, de una forma preferible, del grupo consistente en aceite de soja, aceite de maíz, aceite de colza, aceite de girasol, palmoleína, solos, o en mezcla. En una composición preferida, el aceite de colza, es aceite de colza del tipo Canola. En el caso de aceite o grasa animal, la fuente, de una forma preferible, el grasa de leche.

La fuente de proteínas utilizada en la composición, de una forma preferible, es proteína de suero láctico, caseína, una sal de caseína, soja, o una mezcla de éstos. El factor de relación de la proteína de suero láctico, con respecto a la caseína y / o sal de caseína, en una mezcla, puede variar, de una forma ventajosa, entre unos valores comprendidos dentro de unos márgenes que van desde aproximadamente 1:10 hasta

1:01, pudiendo variar, de una forma preferible, entre unos valores comprendidos dentro de unos márgenes que van desde 1:4 hasta 1:0,25. Así, por ejemplo, en una forma de presentación, el factor de relación, en peso, de la proteína de suero láctico, con respecto a la caseína y / o sal de caseína, puede ser el correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde 1:4 hasta 1:1.

5 La composición de la presente invención, contiene proteína, la cual proporciona entre aproximadamente un 20% y aproximadamente un 30%, del contenido energético de la invención. La contribución energética de la grasa y / o aceite, es la correspondiente a un valor que va entre aproximadamente un 40% hasta aproximadamente un 50%, del contenido energético de la composición. La contribución energética de los hidratos de carbono, es la correspondiente a un valor que va entre
10 aproximadamente un 28% hasta aproximadamente un 32%, del contenido energético de la composición. En una forma preferida de presentación, la composición de la presente invención, contiene proteína, que proporciona entre aproximadamente un 20% y aproximadamente un 30%, del contenido energético de la composición, grasa y / o aceite, que proporciona entre aproximadamente un 44% hasta aproximadamente un 46%, del contenido energético de la composición, e hidratos de carbono, que proporcionan entre
15 aproximadamente un 28% y aproximadamente un 32%, del contenido energético de la composición.

De una forma más específica, la composición de la mezcla en polvo, tiene un cantidad energética de proteínas correspondiente a un porcentaje de aproximadamente un 25%, una cantidad energética de grasa o de aceite, correspondiente a porcentaje de aproximadamente un 45%, y una cantidad energética de hidratos de carbono, correspondiente un porcentaje de aproximadamente un 30%.

20 La composición de la mezcla en polvo de la presente invención, tiene, típicamente, referido a peso, entre aproximadamente un 26% a aproximadamente un 36% de proteína, entre aproximadamente un 20% a aproximadamente un 30% de grasa o aceite, y entre aproximadamente un 35% y aproximadamente un 45% de hidratos de carbono. En una forma preferida de presentación, la composición, tiene, referido a porcentaje en peso, un contenido de grasa de aproximadamente un 25%, un contenido de proteína de aproximadamente
25 un 31%, y un contenido de hidratos de carbono de aproximadamente un 40%.

En esta forma preferida de presentación, la proteína, es una mezcla de proteína de suero láctico y de caseína, el hidrato de carbono, es jarabe de maíz, y el aceite, es aceite de colza del tipo Canola.

La composición de la invención, se prepara de la siguiente forma. Se procede a preparar una fase acuosa de la proteína, del hidrato de carbono, y de la fase de grasa o aceite. De una forma ventajosa, y en
30 caso necesario, se añade un emulsionante. En una forma de presentación, la fase acuosa, incluye entre aproximadamente 0,8 y aproximadamente 1,2 partes de grasa o aceite, entre aproximadamente 1,2 y aproximadamente 1,6 partes de proteína, entre aproximadamente 1,5 y aproximadamente 2 partes de hidrato de carbono, entre aproximadamente 0,01 y 0,03 partes de emulsionante, y entre aproximadamente 1,1 y aproximadamente 1,7 partes de agua. El emulsionante, es cualquier emulsionante de grado alimenticio, de
35 una forma preferible, lecitina. La mezcla, se calienta, es decir, se precalienta y, a continuación, se calienta, por ejemplo, mediante vapor. De una forma ventajosa, la mezcla, se calienta a una temperatura comprendida dentro de unos márgenes situados entre aproximadamente 70°C y aproximadamente 85°C. Se procede, a continuación, a homogeneizar la mezcla y, finalmente, ésta se seca mediante proyección pulverizada (spray). La materia en polvo, de una forma preferible, es de flujo libre (es decir, que fluye libremente). Se procede a
40 recuperar la materia en polvo y puede entonces procederse al llenado / envasado.

Es también posible, el añadir, a la composición de la invención, otros componentes adicionales, tales como un prebiótico, un intensificador del sabor, y un espesante, solos o en combinación.

El compuesto prebiótico conocido, puede ser cualquiera de los que se conocen en el arte especializado de la técnica. El intensificador del sabor, de una forma similar, puede ser cualquier intensificador o mejorador del sabor de los que se conocen en el arte especializado de la técnica. El
45 espesante, puede ser cualquier espesante de los que se conocen en el arte especializado de la técnica. La composición, puede también suplementarse con vitaminas, minerales, micro-nutrientes, y / o antioxidantes. Puede ser ventajoso, el proceder a añadir estos aditivos a la mezcla, previamente a homogeneizar y secar la materia en polvo. De una forma alternativa, la materia en polvo de la presente invención, puede mezclarse con
50 otras materias en polvo, como por ejemplo, sales, minerales y por el estilo, y puede envasarse.

El llenado, se lleva a cabo en concordancia con procedimientos conocidos. Es también posible, el llenar, en grandes cantidades, para el área de servicio alimenticio, o para hospitales, o en pequeñas cantidades, para el uso privado. En el caso de las pequeñas cantidades, es conveniente el disponer de
55 cantidades para una comida o para un día; así, de este modo, en estos casos, las dosificaciones y los envases, contienen de aproximadamente 10 gramos a aproximadamente 20 gramos de la composición. La cantidad, no es una cuestión crítica.

La el producto de mezcla en polvo, de una forma frecuente, se prepara y se envasa para tener un tiempo de vida de conservación, a la temperatura ambiente, de por lo menos 12 meses. La composición de la invención, se encuentra lista para sus uso, y puede disolverse, dispersarse o rociarse fácilmente, en (sobre)

el alimento correspondiente, en forma sólida o en forma líquida. Está claro que, la disolución, es mejor en o sobre alimentos calientes.

5 La materia en polvo, de una forma preferible, se encuentra exenta de cualquier sabor, o ésta última, tiene un sabor neutro, de tal forma que, la materia en polvo, puede mezclarse con una amplia variedad de materias alimenticias, sin cambiar el sabor de tales materias alimenticias.

Si se considera esta adición cada día, es posible alcanzar un buena ingesta de alimento equilibrado, para las personas de cierta edad. Debido al sabor neutro, no se produce ninguna influencia sobre el sabor del alimento básico.

EJEMPLOS

10 A título de ejemplo, se proporciona una composición en concordancia con la presente invención, la cual es como sigue a continuación.

Ejemplo 1

15 Se procedió a disolver un total de 1.000 kg de caseinato sódico, 230 kg de proteína de suero láctico, 1500 kg de jarabe de maíz, y 870 g de aceite de colza del tipo Canola, en 1200 kg de agua, con 18 kg de lecitina como emulsionante. Se procedió a pre-calentar la mezcla y, a continuación, ésta se calentó mediante vapor, a una temperatura de 77°C. La mezcla, se mezcló de una forma suficiente, como para que estuviese homogeneizada. La mezcla homogeneizada, se sometió, a continuación, a secado mediante proyección pulverizada (spray), para obtener 3600 kg de la composición de la mezcla en polvo, equilibrada. Esta composición, tenía, en porcentaje en peso, un contenido de grasa del 25%, un contenido de proteínas del 31%, y un contenido de hidratos de carbono del 40%. En cuanto a lo referente al contenido de proteínas, la proteína de suero láctico, representa un 20% (46 kg) y, el caseinato, representa un 80% (184 kg). Considerando la composición, desde el punto de vista energético, la cantidad de proteína, era la correspondiente a un porcentaje del 25%, la cantidad de aceite, era la correspondiente a un porcentaje del 45% y, la cantidad de hidratos de carbono, era la correspondiente a un porcentaje del 30%.

Ejemplo 2

25 Se procedió a añadir un total de 20 g de la composición del ejemplo 1, a una sopa, en donde, ésta, aporta la ausencia necesaria de calorías y proteínas. La composición, se disuelve en la sopa y no existía una diferencia discernible del sabor, a partir de la sopa no tratada.

REIVINDICACIONES

- 1.- Una composición en polvo, equilibrada, substancialmente desprovista de sabor, para añadir a un alimento, que comprende, por lo menos una fuente de grasa o de aceite, por lo menos una fuente de hidratos de carbono, y por lo menos una fuente de proteínas, en donde, la cantidad energética de proteínas es de un porcentaje comprendido entre un 20% y un 30%, la cantidad energética de grasa o de aceite es de un porcentaje comprendido entre un 40% y un 50%, y la cantidad energética de hidratos de carbono, es de un porcentaje comprendido entre 25% y un 35%.
 - 2.- La composición en polvo, equilibrada, de la reivindicación 1, que comprende adicionalmente un emulsionante, en donde, la fuente de hidratos de carbono, comprende maltodextrina, la fuente de grasa o de aceite, comprende aceite de colza del tipo Canola, y la fuente de proteínas, comprende proteína de suero láctico, caseína, una sal de caseína, soja o una mezcla de éstas.
 - 3.- Un procedimiento para la fabricación de la composición en polvo, equilibrada, substancialmente exenta de sabor, para añadir a un alimento, que comprende:
 - mezclar una cantidad situada entre 0,8 y 1,2 partes de grasa o de aceite, una cantidad situada entre 1,5 y 2 partes de hidratos de carbono, una cantidad situada entre 1,2 y 1,6 partes de proteínas, una cantidad situada entre 0,01 y 0,03 partes de emulsionante, y una cantidad situada entre 1,1 y aproximadamente 1,7 partes de agua, para formar una mezcla;
 - calentar la mezcla, a una temperatura situada entre aproximadamente 70°C y aproximadamente 85°C;
 - homogeneizar la mezcla; y
 - secar la mezcla, para formar una materia en polvo que fluye libremente.
 - 4.- El procedimiento de la reivindicación 3, en donde, la materia en polvo, se encuentra substancialmente exenta de sabor, y no imparte ningún sabor, cuando ésta se mezcla con otro alimento.
 - 5.- El procedimiento de la reivindicación 3, en donde, la fuente de hidratos de carbono, comprende maltodextrina, la fuente de grasa o de aceite, comprende aceite de colza del tipo Canola, y la fuente de proteínas, comprende proteína de suero láctico, caseína, una sal de caseína, soja o una mezcla de éstos.
 - 6.- Un procedimiento para aumentar el valor nutritivo de un alimento, sin afectar el sabor del alimento, el cual comprende el proporcionar una composición en polvo, de sabor neutro, que comprende, por lo menos, un una fuente de grasa o de aceite, por lo menos una fuente de hidratos de carbono, y por lo menos una fuente de proteínas; y la adición de la composición en polvo a un alimento, en donde, la composición en polvo, no cambia el sabor del alimento.
 - 7.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, el alimento, es una sopa, una salsa, un vegetal, una carne, patatas cocidas, o café líquido.
 - 8.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, el alimento, es leche, crema helada, o una bebida.
 - 9.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, la composición en polvo, comprende adicionalmente un emulsionante, y en donde, la fuente de hidratos de carbono, es maltodextrina.
 - 10.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, la fuente de grasa o de aceite, se selecciona de entre el grupo consistente en aceite de soja, aceite de maíz, aceite colza, aceite de girasol, palmoleína, o una mezcla de éstos.
 - 11.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, la fuente de grasa o aceite, consiste esencialmente en aceite de colza del tipo Canola.
 - 12.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, la fuente de hidratos de carbono, es maltodextrina, y en donde, la una fuente de grasa o de aceite, es grasa de leche.
 - 13.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, la fuente de hidratos de carbono, es maltodextrina, la una fuente de grasa o aceite, es grasa de leche, en donde, la proteína, se toma de entre el grupo consistente en proteína de suero láctico, caseína, una sal de caseína, soja y una mezcla de entre éstos.
 - 14.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, la cantidad energética de proteínas es de un porcentaje comprendido entre un 20% y un 30%, la cantidad energética de grasa o de aceite es de un porcentaje comprendido entre un 40% y un 50%, y la cantidad energética de hidratos de carbono, es de un porcentaje comprendido entre 25% y un 35%.
 - 15.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, la cantidad energética de proteínas es de un porcentaje comprendido entre un 23% y un 27%, la cantidad energética de grasa o de aceite es de un

porcentaje comprendido entre un 43% y un 47%, y la cantidad energética de hidratos de carbono, es de un porcentaje comprendido entre 28% y un 32%.

5 16.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, la cantidad energética de proteínas es de un porcentaje del 25%, la cantidad energética de grasa o de aceite es de un porcentaje del 45%, y la cantidad energética de hidratos de carbono, es de un porcentaje del 30%.

17.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, la composición, se envasa en dosis comprendidas entre 10 gramos y 20 gramos.

18.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, la composición, comprende adicionalmente un prebiótico, un intensificador del sabor, un espesante, o una combinación de éstos.

10 19.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, la composición, comprende adicionalmente vitaminas, minerales, micronutrientes, antioxidantes, o una combinación de éstos.

20.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, la proteína, comprende suero láctico, caseína, sal de caseína, o una mezcla de estos, los hidratos de carbono, comprenden jarabe de maíz, y el aceite, comprende aceite de colza del tipo Canola.

15 21.- El procedimiento de la reivindicación 6, en donde, la etapa de proporcionar el procedimiento de la composición en polvo de sabor neutro, comprende:

20 mezclar una cantidad situada entre 0,8 y 1,2 partes de grasa o de aceite, una cantidad situada entre 1,5 y 2 partes de hidratos de carbono, una cantidad situada entre 1,2 y 1,6 partes de proteínas, una cantidad situada entre 0,01 y 0,03 partes de emulsionante, y una cantidad situada entre 1,1 y aproximadamente 1,7 partes de agua, para formar una mezcla;

calentar la mezcla, a una temperatura situada entre aproximadamente 70°C y aproximadamente 85°C;

homogeneizar la mezcla; y

secar la mezcla, para formar una materia en polvo que fluye libremente.