

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 940 581**

51 Int. Cl.:

A23G 3/48 (2006.01)

A23G 4/06 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **29.11.2016 PCT/US2016/063921**

87 Fecha y número de publicación internacional: **08.06.2017 WO17095774**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **29.11.2016 E 16810216 (8)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **04.01.2023 EP 3383195**

54 Título: **Gomas de mascar y mentas prensadas con características superficiales**

30 Prioridad:

30.11.2015 US 201562261273 P

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

09.05.2023

73 Titular/es:

**WM. WRIGLEY JR. COMPANY (100.0%)
1132 W. Blackhawk Street
Chicago, IL 60642, US**

72 Inventor/es:

GAO, YANG

74 Agente/Representante:

LEHMANN NOVO, María Isabel

ES 2 940 581 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

Gomas de mascar y mentas prensadas con características superficiales

5 Antecedentes de la invención

La presente invención se refiere a las gomas de mascar y otras confituras y métodos para fabricarlas. Más específicamente, la presente invención se refiere a piezas de goma de mascar que tienen características superficiales compuestas de piezas grandes y delgadas de material vegetal tal como hojas o rebanadas de frutas. En algunas modalidades, el material vegetal se comprime físicamente en productos de goma/menta prensada semiacabados durante el laminado o por presión en un troquel de tabletas.

Millones de consumidores disfrutan de las gomas de mascar y las mentas prensadas por su sabor y propiedades refrescantes para el aliento, entre otros beneficios. Muchos consumidores de gomas de mascar buscan productos que proporcionen una apariencia o una experiencia sensorial novedosa. Los ejemplos de productos diseñados para atraer a estos consumidores incluyen aquellos con impresión de tinta comestible, aquellos que contienen partículas de color que pueden o no proporcionar sensaciones de sabor y/o textura y aquellos que tienen una segunda goma de mascar de un color de contraste coextruida con o aplicada en la superficie de una primera composición de goma de mascar. Los productos de menta prensada pueden tratarse de manera similar.

Muchos consumidores también están buscando productos alimenticios de todo tipo que contengan productos más naturales y/o proporcionen una percepción más sofisticada o "gourmet".

La presente invención proporciona goma de mascar y productos de menta prensada que tienen una apariencia distintiva y atractiva, así como también características únicas de sabor y textura.

El documento EP 0449782 A1 proporciona una tableta de confitura comprimida para disolverse en la cavidad oral que tiene una liberación temporizada de un ingrediente saborizante y es capaz de adherirse a las áreas húmedas de la cavidad oral que comprende: un ingrediente saborizante unido íntimamente con un bioadhesivo de manera que dicho sabor y dicho bioadhesivo se adhieren a las áreas húmedas de la cavidad oral a medida que dicha tableta comprimida se disuelve en la cavidad oral.

Resumen de la invención

La invención se define en y por las reivindicaciones adjuntas. La presente descripción se dirige a las gomas de mascar y a los productos de menta prensada que incluyen materiales vegetales tales como hojas y rebanadas de frutas adheridas en su superficie. La goma de mascar o pieza de menta prensada tendrá al menos una superficie lateral de la cual una porción importante del área (es decir, al menos el 20 % del área) está cubierta por una pieza o unas cuantas piezas de material vegetal, en donde el material vegetal es una hoja de una pieza de fruta.

Debido a que una porción importante de la superficie de al menos un lado está cubierta por el material vegetal, el impacto visual del producto se maximiza. El área relativamente grande de cada pieza de material vegetal y la capacidad del consumidor para identificarlo visualmente como un producto natural transmite una percepción de calidad y una experiencia sensorial de alta calidad que se refuerza por las contribuciones de sabor y textura del material vegetal. Esto se compara con las gomas de mascar y las mentas con inclusiones mixtas que normalmente se fragmentarían gravemente en el proceso de mezcla si no se dividen antes.

Otra ventaja de la presente invención en comparación con las inclusiones de material vegetal mezclado en la composición es que, en la presente invención, el riesgo potencial de contaminación microbiana u otra por el material vegetal se limita al(los) rodillo(s) y otro equipo en una etapa posterior del proceso.

En los métodos de la presente invención, las piezas delgadas de material vegetal se adhieren a la superficie de la goma de mascar o la menta prensada por aplicación de presión mecánica al material vegetal a medida que entra en contacto con la pieza de confitería.

Breve descripción de los dibujos

La Figura 1 es una fotografía de barras de goma de mascar con aplicación superficial de hojas de hierbabuena intactas.

La Figura 2 es una fotografía de barras de goma de mascar con aplicación superficial de hojas de menta

La Figura 3 es una fotografía de barras de goma de mascar con aplicación superficial de rebanadas de fresa.

La Figura 4 es una fotografía en primer plano de barras de goma de mascar con aplicación superficial de rebanadas de fresa.

La Figura 5 es una fotografía de barras de goma de mascar con aplicación superficial de rebanadas de fresa.

La Figura 6 es una fotografía de barras de goma de mascar con aplicación superficial de rebanadas de arándano.

La Figura 7 es una fotografía en primer plano de barras de goma de mascar con aplicación superficial de rebanadas de arándano.

Descripción de la invención

La invención se define en y por las reivindicaciones adjuntas. La presente descripción es una goma de mascar o menta prensada que tiene al menos un lado del cual una porción importante del área está cubierta por una o varias piezas delgadas de material vegetal.

Por una porción importante del área, se entiende que la una o varias piezas de material vegetal cubrirán al menos un 20 % o al menos un 30 % o al menos un 40 % o al menos un 50 % o al menos un 60 % o al menos un 70 % o al menos un 80 % del área del lado de la pieza de confitería a la que se aplican.

En algunas modalidades, en dependencia de la delgadez y la naturaleza del material vegetal, algunas porciones del área cubierta por el material vegetal pueden ser translúcidas o transparentes o de cualquier otra manera, porciones solo parcialmente oscurecidas de la superficie de la confitura que se consideran cubiertas por el material vegetal para los propósitos de esta invención. En algunos casos, estas regiones transparentes o translúcidas ayudan a transmitir la identidad del material vegetal.

Por delgado, se entiende que el grosor de la dimensión más delgada de la pieza de material vegetal es tal que puede comprimirse en o sobre la superficie de la pieza de confitería sin aumentar significativamente su dimensión o sobresalir por encima de la superficie original de la pieza de confitería.

El material vegetal será una hoja o una pieza de fruta. En algunas modalidades, el material vegetal será una hoja tal como una hoja de menta tal como menta, hierbabuena u otros miembros comestibles de la familia Labiatae (menta) tal como albahaca, romero, salvia u orégano así como también hierbas que no son menta.

En algunas modalidades, el material vegetal será una rebanada de fruta tal como una rebanada de una fresa, manzana, arándano, pera, melocotón, kiwi, piña, plátano, pepino o tomate. En la presente descripción también se describen otros tipos de piezas delgadas de material vegetal tales como nueces cortadas.

Puede ser conveniente conservar el material vegetal para garantizar la seguridad alimentaria y la vida útil. Esto puede lograrse mediante cualquier método adecuado que incluye modalidades donde el material vegetal se seca, se escalfa, se irradia, se liofiliza y/o se trata con sulfitos. En muchos casos, el rebanado del producto vegetal puede facilitarse al congelar o secar primero el material vegetal. Se puede usar material vegetal fresco siempre que se aplique un tratamiento adecuado para garantizar la seguridad y calidad del producto para su consumo.

En modalidades donde el material vegetal tiene un grosor significativo tal como frutos, normalmente es necesario rebanar el material o de otro modo hacerlo lo suficientemente delgado como para que pueda aplicarse a la superficie de la confitura sin aumentar significativamente las dimensiones o proyectarse más allá de la superficie original.

Los componentes fundamentales de una goma de mascar típicamente son una porción de base de goma insoluble en agua y una porción de agente de relleno soluble en agua. El componente principal de la base de goma es un polímero elastomérico que proporciona la textura masticable característica del producto. La base de goma incluirá típicamente otros ingredientes que modifican las propiedades de masticación o ayudan en el procesamiento del producto. Estos incluyen plastificantes, ablandadores, rellenos, emulsionantes, resinas plásticas, así como también colorantes y antioxidantes. La porción soluble en agua de la goma de mascar típicamente incluye un agente de relleno junto con cantidades menores de componentes secundarios tales como sabores, edulcorantes de alta intensidad, colorantes, ablandadores solubles en agua, emulsionantes de goma, acidulantes y sensibilizadores. Típicamente, la porción soluble en agua, los sensibilizadores y los sabores se disipan durante la masticación y la base de goma se retiene en la boca a lo largo de la masticación.

Puede usarse cualquier base de goma de mascar y fórmula de goma de mascar adecuada para producir una cubierta para las gomas de mascar rellenas en el centro de la presente invención. Por adecuado se entiende que la fórmula es capaz de procesarse a través del equipo seleccionado.

La base de goma insoluble típicamente puede contener cualquier combinación de elastómeros, polímeros de vinilo, plastificantes de elastómero, rellenos, ablandadores, ceras y otros ingredientes opcionales tales como colorantes y antioxidantes. La variedad de ingredientes de la base de goma que se usan típicamente proporcionan la capacidad de modificar las características de masticación de las gomas fabricadas a partir de la base de goma.

Los elastómeros proporcionan la naturaleza gomosa y cohesiva a la goma de mascar, la cual varía en dependencia de la estructura química de este ingrediente y de cómo este se puede mezclar con otros ingredientes. Los elastómeros

naturales pueden incluir caucho natural, tal como látex y guayule ahumados o líquidos, gomas naturales, como jelutong, lechi caspi perillo, massaranduba balata, massaranduba chocolate, níspero, rosidinha, chicle, gutta percha, gutta kataiu, niger gutta, tenu, chilte, chiquibul, gutta hang kang. Los elastómeros sintéticos pueden incluir elastómeros de alto peso molecular tales como copolímeros de butadieno-estireno y copolímeros de isobutileno-isopreno. Otros polímeros los cuales a veces sirven como elastómeros incluyen polibutadieno y poliisobutileno, polímeros de vinilo tales como acetato de polivinilo, polietileno, elastómeros copolímeros de vinilo tales como acetato de vinilo/laurato de vinilo, acetato de vinilo/estearato de vinilo, etileno/acetato de vinilo, alcohol polivinílico o mezclas de estos. Estos polímeros rinden mejor cuando se usan en combinación con copolímeros de butadieno-estireno y copolímeros de isobutileno-isopreno.

Los elastómeros de tipo polimérico y copolímero de vinilo proporcionan resistencia a la adherencia, varían las características de masticación de las gomas de mascar fabricadas a partir de estas bases y ofrecen propiedades hidrófilas beneficiosas para la percepción sensorial de las gomas de mascar finales. Para los tipos copoliméricos, la cantidad de laurato de vinilo, estearato de vinilo o etileno presente en los copolímeros de laurato de vinilo/acetato de vinilo (VLNA), estearato de vinilo/acetato de vinilo (VSNA) o etileno/acetato de vinilo (EVA) varía típicamente de aproximadamente 10 a aproximadamente 60 por ciento en peso del copolímero. Los pesos moleculares promedio de estos polímeros pueden variar de aproximadamente 2000 a aproximadamente 80 000. Los puntos de ablandamiento de bola y anillo de estos polímeros pueden variar de aproximadamente 50 a 120 °C. Se prefiere el acetato de polivinilo que tiene un peso molecular promedio de aproximadamente 8000 a aproximadamente 52 000 para su uso en la base de goma y en la goma de la presente invención. Las bases de goma de mascar más preferidas son las de peso molecular de aproximadamente 10 000 a aproximadamente 35 000, y para las bases de goma de burbuja, las que tienen de aproximadamente 30 000 a aproximadamente 60 000 de peso molecular. Los polímeros de vinilo típicamente liberan sabor rápidamente, y el uso de ceras isoalcánicas que exhiben una pequeña estructura cristalina con estos polímeros de vinilo extienden la liberación del sabor.

Las ceras de petróleo ayudan en el curado de la goma acabada hecha a partir de la base de goma, así como también mejoran la vida útil y la textura. El tamaño del cristal de cera cuando es rígido también mejora la liberación del sabor. Las ceras altas en isoalcanos tienen un tamaño de cristal más pequeño que las ceras altas en alcanos normales, especialmente aquellas con alcanos normales de números de carbono inferiores a 30. El tamaño de cristal más pequeño permite una liberación más lenta del sabor ya que hay más obstáculos para el escape del sabor de esta cera en comparación con una cera que tiene tamaños de cristal más grandes.

Las ceras sintéticas se producen por medios atípicos de la producción de cera de petróleo. Las ceras sintéticas pueden incluir ceras que contienen alcanos ramificados y copolimerizados con monómeros tales como, pero no se limitan a, propileno y polietileno y ceras de tipo Fischer-Tropsch. La cera de polietileno no está en la misma categoría que el polietileno, un polímero de monómeros de etileno.

Los solventes de elastómero (a veces llamados plastificantes de elastómero) varían la firmeza de la base de goma. Su especificidad en la ruptura de la cadena intermolecular del elastómero (plastificación) junto con sus diversos puntos de ablandamiento provocan diversos grados de firmeza de las gomas acabadas cuando se usan en la base. Esto también es importante cuando se desea proporcionar una mayor exposición de la cadena elastomérica a las cadenas alcánicas de las ceras. Los solventes de elastómeros incluyen ésteres de colofonia naturales tales como ésteres de glicerol de colofonia parcialmente hidrogenada, éster de glicerol de colofonia polimerizada, éster de glicerol de colofonia parcialmente dimerizada, éster de glicerol de colofonia, éster de glicerol del aceite de colofonia, ésteres de pentaeritritol de colofonia parcialmente hidrogenada, ésteres metílicos parcialmente hidrogenados de colofonia, éster de pentaeritritol de colofonia, plastificantes de elastómero sintético tales como resinas de terpeno derivadas de alfa-pineno, beta-pineno y/o d-limoneno, y mezclas de los mismos. Los solventes de elastómeros usados pueden ser de un tipo o de combinaciones de más de uno. Típicamente, las relaciones de uno con el otro dependen de cada punto de ablandamiento respectivo, de cada efecto sobre la liberación de sabor, y de cada grado respectivo de adherencia que provocan a la goma. Los puntos de ablandamiento de bola y anillo de los tipos de ésteres de colofonia descritos anteriormente pueden variar de aproximadamente 60 a aproximadamente 120 °C. Los puntos de ablandamiento de las resinas de terpeno pueden variar de aproximadamente 60 a aproximadamente 130 °C y un peso molecular promedio de aproximadamente 500 a 2000. Ocasionalmente, las resinas de terpeno y de ésteres de colofonia pueden usarse juntas.

Los ablandadores modifican la textura, hacen que los componentes hidrófobos e hidrófilos de la base sean miscibles, y pueden plastificar además los elastómeros sintéticos de la base de goma. Los ablandadores incluyen aceites completamente hidrogenados de semillas de algodón, soja, palma, semilla de palma, coco, cártamo y similares, así como monoglicéridos, diglicéridos, monoglicéridos acetilados, monoglicéridos y diglicéridos destilados y lecitina desengrasada o "en polvo". Los glicéridos y la lecitina a veces se denominan emulsionantes.

Los rellenos usados en la base de goma modifican la textura de la base de goma y ayudan en el procesamiento. Los rellenos incluyen carbonato o precipitados de tipo carbonato tales como carbonato de magnesio y calcio, piedra caliza molida y tipos de silicato tales como silicato de magnesio y aluminio, arcilla, alúmina, talco, así como también óxido de titanio, fosfato de mono- di- y tricalcio, polímeros de celulosa tales como etilo, metilo y madera o mezclas de estos.

Otros ingredientes opcionales tales como antioxidantes y colorantes también pueden usarse en la base de goma. Los antioxidantes prolongan la vida útil y el almacenamiento de la base de goma, la goma acabada o sus respectivos componentes, incluidas las grasas y los aceites saborizantes. Los antioxidantes adecuados para su uso en la base de goma o la goma de la presente invención incluyen hidroxianisol butilado (BHA), hidroxitolueno butilado (BHT), betacarotenos, tocoferoles, acidulantes tales como vitamina C, galato de propilo, otros tipos sintéticos y naturales o mezclas de estos en forma fluida o pulverizada.

La porción soluble de las gomas de mascar se compone de agentes saborizantes (incluidos los sensibilizadores tales como agentes de enfriamiento fisiológicos, agentes de calentamiento y agentes de hormigueo), agentes de relleno (también llamados edulcorantes a granel), edulcorantes de alta intensidad, colores, acidulantes, rellenos, emulsionantes, agentes de ablandamiento solubles en agua y aglutinantes.

Los edulcorantes a granel incluyen tanto azúcares como alcoholes de azúcar. Los edulcorantes a granel típicamente constituyen aproximadamente 5 % a aproximadamente 95 % en peso de la goma de mascar, más típicamente, aproximadamente 20 % a aproximadamente 80 % en peso, y más comúnmente, aproximadamente 30 % a aproximadamente 60 % en peso de la goma. Los edulcorantes de azúcar generalmente incluyen componentes que contienen sacáridos comúnmente conocidos en la técnica de la goma de mascar, que incluyen, pero no se limitan a, sacarosa, dextrosa, maltosa, dextrina, azúcar invertido seco, fructosa, galactosa, sólidos de jarabe de maíz, y similares, solos o en combinación. Los edulcorantes sin azúcar incluyen, pero no se limitan a, alcoholes de azúcar tales como sorbitol, manitol, xilitol, hidrolizados de almidón hidrogenado, maltitol, eritritol, isomaltitol y similares, solos o en combinación.

Los edulcorantes artificiales de alta intensidad también se pueden usar, solos o en combinación, con lo anterior. Los edulcorantes preferidos incluyen, pero no se limitan a, sucralosa, aspartamo, derivados de APM N-sustituidos tales como neotamo, sales de acesulfamo, alitamo, sacarina y sus sales, ácido ciclámico y sus sales, glicirricina, dihidrocalconas, taumatina, monelina, stevia y similares, solos o en combinación. Para proporcionar una dulzura y una percepción del sabor más duraderas, puede ser conveniente encapsular o controlar de otro modo la liberación de al menos una porción del edulcorante artificial. Técnicas tales como la granulación húmeda, la granulación por cera, el secado por atomización, el enfriamiento por atomización, el recubrimiento de lecho fluido, la coacervación y la extrusión de fibras pueden usarse para lograr las características de liberación deseadas.

Los ablandadores se añaden a la goma de mascar para optimizar la masticabilidad y la sensación en la boca de la goma. Los ablandadores, que también se conocen como plastificantes y agentes plastificantes, generalmente constituyen entre aproximadamente el 0,5 % y aproximadamente el 15 % en peso de la goma de mascar. Los ablandadores pueden incluir glicerina, lecitina y sus combinaciones. Las soluciones edulcorantes acuosas tales como las que contienen sorbitol, hidrolizados de almidón hidrogenados, jarabe de maíz y sus combinaciones, también pueden usarse como ablandadores y agentes aglutinantes en la goma de mascar.

Las combinaciones de azúcar y/o edulcorantes sin azúcar pueden usarse en la goma de mascar. Adicionalmente, el ablandador puede proporcionar además dulzura adicional tal como con soluciones acuosas de azúcar o alditol.

Si se desea una goma baja en calorías, se puede usar un agente de relleno bajo en calorías. Los ejemplos de agentes de relleno bajo en calorías incluyen: polidextrosa; oligofructosa (Raftilosa); inulina (Raftilin); fructooligosacáridos (NutraFlora); oligosacárido de palatinosa; hidrolizado de goma guar (BeneFiber); o dextrina indigerible (Fibersol). Sin embargo, se pueden usar otros agentes de relleno bajos en calorías.

También se puede usar una variedad de agentes saborizantes, si se desea. El sabor puede usarse en cantidades de aproximadamente 0,1 a aproximadamente 15 por ciento en peso de la goma, y preferentemente, aproximadamente 0,2 % a aproximadamente 5 % en peso. Los agentes saborizantes pueden incluir aceites esenciales, sabores sintéticos o mezclas de los mismos que incluyen, pero no se limitan a, aceites derivados de plantas y frutas como aceites de cítricos, esencias de frutas, aceite de menta, aceite de hierbabuena, otros aceites mentolados, aceite de clavo, aceite de menta fresca, anís y similares. También pueden usarse agentes y componentes saborizantes artificiales. Los agentes saborizantes naturales y artificiales pueden combinarse de cualquier manera sensorialmente aceptable. Se incluyen en la categoría general de sabores los sensibilizadores, sustancias químicas que imparten sensaciones fisiológicas en la boca tales como agentes de enfriamiento, agentes de calentamiento y agentes de hormigueo. Los ejemplos de agentes refrigerantes incluyen mentol, WS-23, WS-3, WS-5, isopulegol, ésteres de mentol tales como succinato de mentilo, lactato de mentilo y glutalato de mentilo, entre otros. Los agentes de calentamiento y hormigueo incluyen la capsaicina, la piperina, el jambu y el espilantol.

En general, la goma de mascar se fabrica mediante la adición secuencial de los diversos ingredientes de la goma de mascar a un mezclador comercialmente disponible conocido en la técnica. Después de que los ingredientes se han mezclado completamente, la masa de goma se descarga del mezclador. En una variación, puede usarse una extrusora de mezcla para mezclar los ingredientes y descargar la goma mezclada en un proceso continuo. Después la masa se pasa típicamente a través de una extrusora y una serie de rodillos de calibración y ranuración para producir láminas de goma de mascar en el grosor deseado y ranuradas para definir el tamaño de la pieza acabada. En la presente invención, el material vegetal puede distribuirse a través de la lámina antes de la introducción a un rodillo de

calibración. Puede ser necesario rociar la lámina con un adhesivo comestible tal como un azúcar, alcohol de azúcar o solución de jarabe antes de distribuir el material vegetal en la superficie. Esto mejora la adherencia del material vegetal a la lámina de goma.

En el caso de las mentas prensadas, estas se componen típicamente principalmente de una composición de azúcar o alcohol de azúcar compresible que se puede comprar a los fabricantes de azúcar y poliol. El polvo compresible se mezcla típicamente con agentes saborizantes líquidos o secos, así como también con colores y otros ingredientes opcionales. La composición mezclada se introduce típicamente en una prensa de tabletas, tal como una prensa de tabletas giratoria y se comprime con formas de troquel para producir una tableta dura que tiene una forma determinada por el troquel. En la presente invención, las piezas de material vegetal pueden introducirse durante la compresión inicial o en una etapa de compresión posterior.

La presente invención contempla además otros métodos para unir el material vegetal a la superficie de la pieza de confitería.

Ejemplos

Ejemplo 1: Una goma de mascar se preparó en un mezclador de cuchilla Z a escala de laboratorio de acuerdo con la fórmula del Ejemplo 1 (Tabla 1). Se usó una estación de rodillo para estirar a mano la composición de goma en una plancha plana de aproximadamente 3 mm de grosor.

Ejemplo 2: Las hojas de menta seca se obtuvieron mediante el uso de un proceso de liofilización. En este proceso de liofilización, se recogieron hojas de menta fresca del supermercado, se lavaron, luego se colocaron extendidas como una sola capa en cada bandeja y se congelaron a -25°C durante toda la noche. Luego las hojas congeladas se transfirieron a un congelador comercial Labconco™ para secar al vacío a menos de 0 °C hasta que se eliminó el 90 % o por encima de la humedad. Estas se aplicaron de manera uniforme a la superficie de la plancha de goma del Ejemplo 1. Durante este proceso, no se usó un compuesto de laminación para mejorar la unión entre el material vegetal y la superficie de las gomas. El rodillo de acero inoxidable se usó para presionar las hojas de menta en la superficie de la lámina de goma y para reducir el tamaño de la lámina a aproximadamente 0,9 mm. Esto requería aproximadamente 6-7 pasadas con el rodillo. La lámina de goma acabada tenía un grosor de aproximadamente 0,9 mm que tenía hojas de menta comprimidas en una superficie lateral. (Figura 1)

Ejemplo 3: El proceso del Ejemplo 2 se repitió excepto que se usaron hojas de menta secadas comercialmente. El producto se muestra en la Figura 2.

Ejemplo 4: Se preparó una goma de mascar con sabor a fresa mediante un proceso similar al del Ejemplo 1 de acuerdo con la fórmula de la Tabla 1.

Ejemplo 5: Se aplicaron fresas secas cortadas en rebanadas a la plancha de goma que luego se laminó como en el Ejemplo 2 para adherir las piezas de fresa a la lámina de goma. Las Figuras 3 y 4 muestran el producto del Ejemplo 5 con grandes rebanadas de fresa secas como se muestra en ambas figuras. La Figura 3 muestra piezas de goma que se cortaron adicionalmente, donde la Figura 4 muestra una pieza de goma más grande sin cortar.

El Ejemplo 6 fue idéntico al Ejemplo 5 excepto que se usaron piezas de fresa secos más pequeños (~5 mm). Vea la Figura 5 que muestra una apariencia de la superficie de infusión más pequeña y discreta.

Ejemplo 7: Se preparó una goma de mascar con sabor a arándano de acuerdo con la fórmula de la Tabla 1 mediante el uso de un proceso similar al del Ejemplo 1. Se aplicaron arándanos secos cortados a la mitad a la plancha de goma la cual luego se laminó como en el Ejemplo 2 para adherir las piezas de arándano a la lámina de goma. Ver las Figuras 6 y 7, donde la Figura 7 muestra un primer plano de la goma acabada recortada alrededor de la forma de piezas de arándanos aplicadas a la superficie.

TABLA 1			
	Ejemplo 1	Ejemplo 4	Ejemplo 7
Base de goma	20,00	27,5	27,5
Jarabe de maíz	16,00	0	0
Glicerina	1,00	1	1
Azúcar	62,00	70	68,6
Sabor a menta	1,00	0	0
Sabor a fresa natural	0	1,1	0
Sabor a arándano natural	0	0	2,5
Ácidos encapsulados	0	0,4	0,4
Total	100,00	100,00	100,00

A menos que se especifique lo contrario, todos los porcentajes proporcionados aquí son porcentajes en peso del producto o componente identificado. La presente invención se ha descrito en combinación con ciertas modalidades que sirven para ilustrar pero no limitan a la invención que se define por las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Una pieza de goma de mascar o una pieza de confitería de menta prensada,
la pieza de goma de mascar que comprende una base de goma, un sabor, un edulcorante y material vegetal;
la pieza de confitería de menta prensada que comprende un polvo compresible, un sabor y material vegetal;
en donde al menos el 20 % de al menos un lado de la pieza de goma de mascar o confitura de menta prensada
está cubierto por al menos una pieza de material vegetal, y
en donde el material vegetal es una hoja o una pieza de fruta.
- 10 2. La pieza de goma de mascar o la pieza de confitería de menta prensada de acuerdo con la reivindicación 1 en
donde al menos el 30 % de al menos un lado de la pieza de goma de mascar está cubierto por al menos una pieza de
material vegetal.
- 15 3. La pieza de goma de mascar o la pieza de confitería de menta prensada de acuerdo con la reivindicación 1 en
donde al menos el 40 % de al menos un lado de la pieza de goma de mascar está cubierto por al menos una pieza de
material vegetal.
- 20 4. La pieza de goma de mascar o la pieza de confitería de menta prensada de acuerdo con la reivindicación 1 en
donde al menos el 50 % de al menos un lado de la pieza de goma de mascar está cubierto por al menos una pieza de
material vegetal.
- 25 5. La pieza de goma de mascar o la pieza de confitería de menta prensada de acuerdo con la reivindicación 1 en
donde al menos el 60 % de al menos un lado de la pieza de goma de mascar está cubierto por al menos una pieza de
material vegetal.
- 30 6. La pieza de goma de mascar o la pieza de confitería de menta prensada de acuerdo con la reivindicación 1 en
donde al menos el 70 % de al menos un lado de la pieza de goma de mascar está cubierto por al menos una pieza de
material vegetal.
- 35 7. La pieza de goma de mascar o la pieza de confitería de menta prensada de acuerdo con la reivindicación 1 en
donde al menos el 80 % de al menos un lado de la pieza de goma de mascar está cubierto por al menos una pieza de
material vegetal.
8. La pieza de goma de mascar o la pieza de confitería de menta prensada de cualquiera de las reivindicaciones 1 a
7 en donde el material vegetal se seca.
9. La pieza de goma de mascar o la pieza de confitería de menta prensada de acuerdo con la reivindicación 1, en
donde la hoja es una hoja de menta seleccionada de menta, hierbabuena, albahaca, romero, salvia u orégano.
- 40 10. La pieza de goma de mascar o la pieza de confitería de menta prensada de acuerdo con la reivindicación 1, en
donde la pieza de fruta se selecciona de fresa, manzana, arándano, pera, durazno, kiwi, piña, plátano, pepino o tomate.

Figura 1

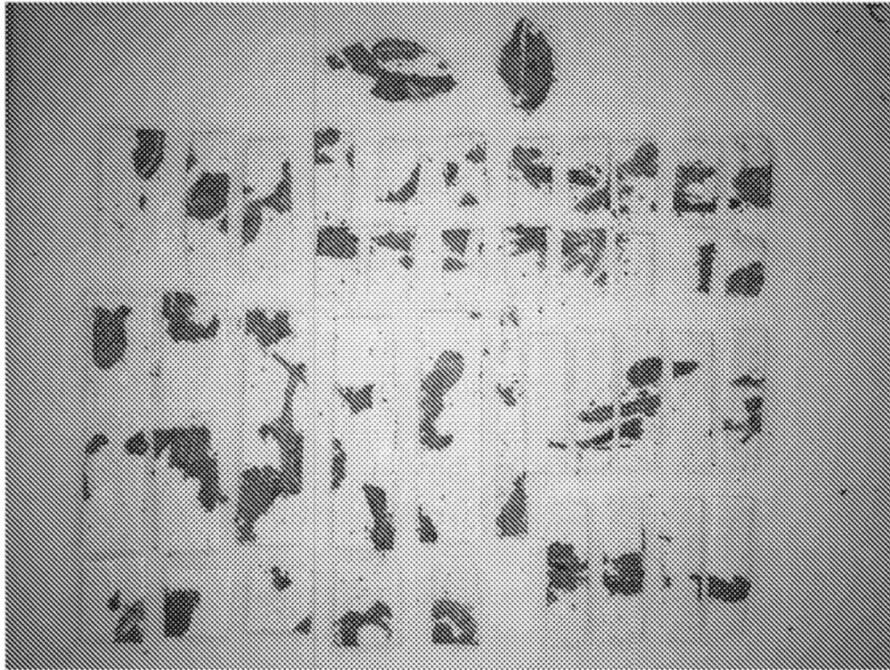


Figura 2

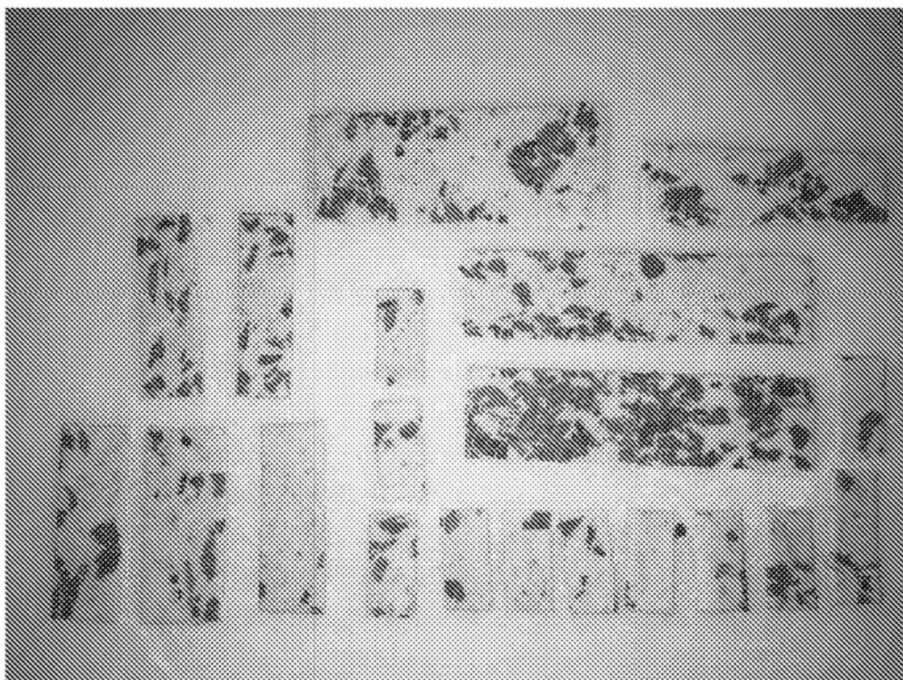


Figura 3

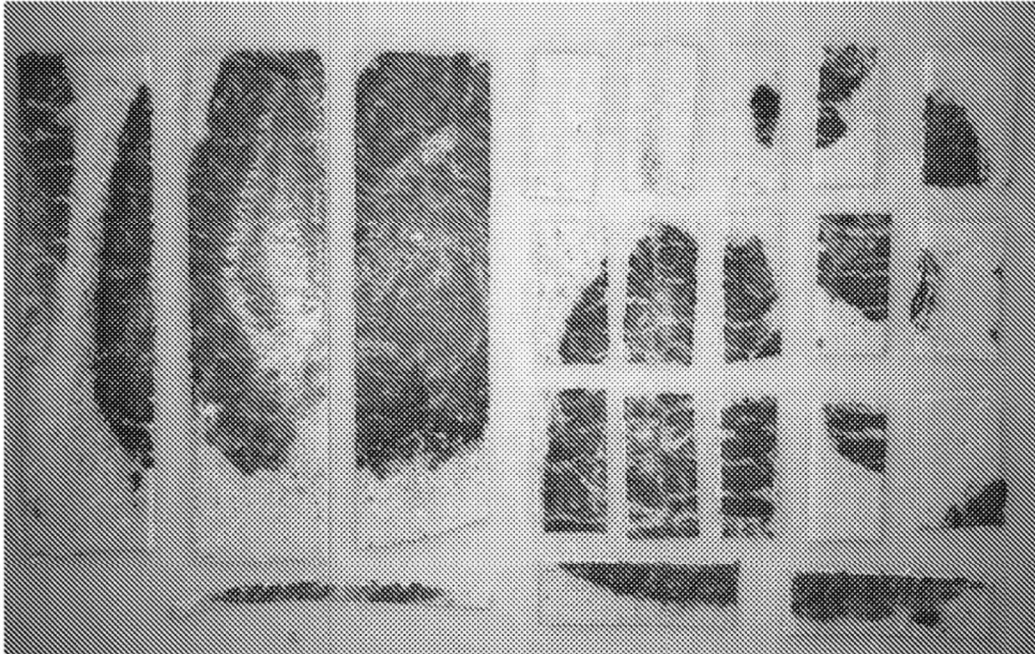


Figura 4

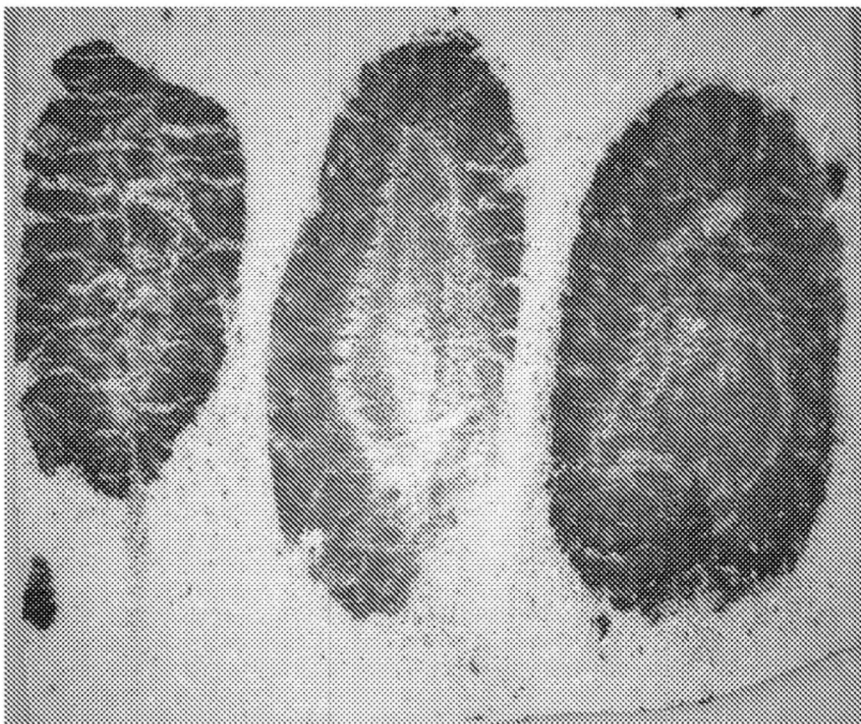


Figura 5

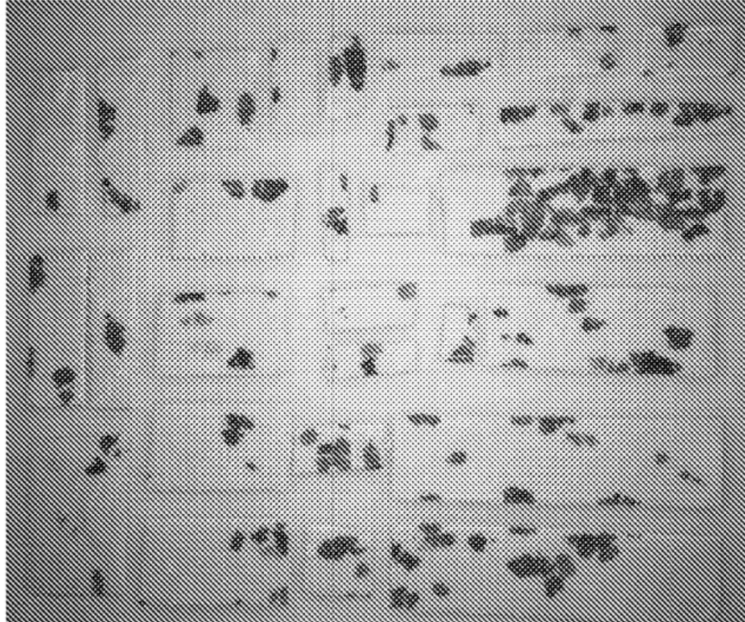


Figura 6

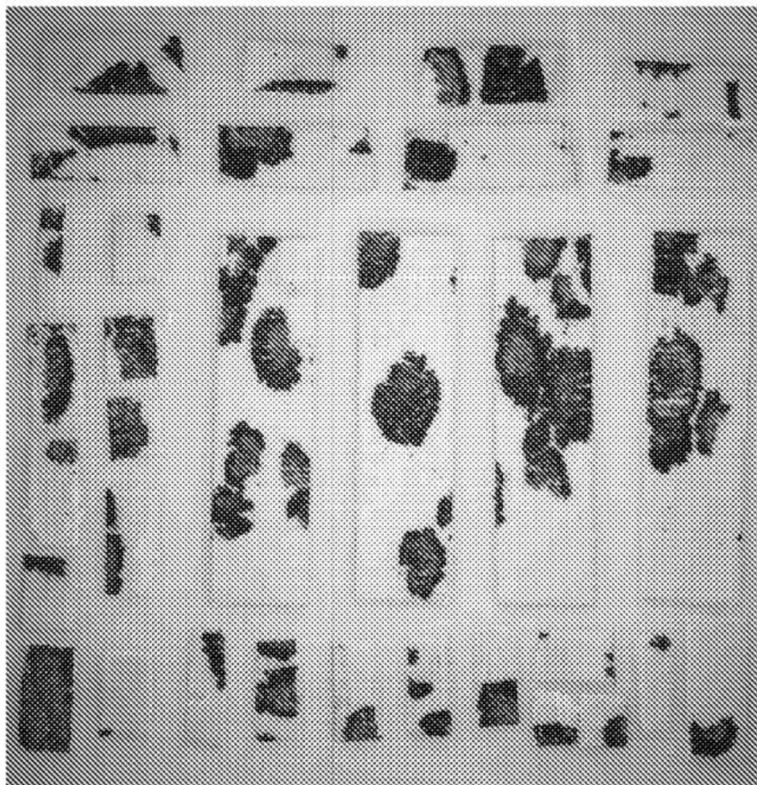


Figura 7

