



República Federativa do Brasil
Ministério da Economia
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(11) PI 1015171-0 B1



(22) Data do Depósito: 14/04/2010

(45) Data de Concessão: 17/09/2019

(54) Título: LANCHE À BASE DE FRUTA TOTALMENTE NATURAL E MÉTODO DE FABRICAÇÃO DE UM LANCHE À BASE DE FRUTA TOTALMENTE NATURAL

(51) Int.Cl.: A23G 3/02; A23G 3/36.

(30) Prioridade Unionista: 16/04/2009 US 61/169,740.

(73) Titular(es): THE PROMOTION IN MOTION COMPANIES, INC..

(72) Inventor(es): BASANT K. DWIVEDI.

(86) Pedido PCT: PCT US2010031038 de 14/04/2010

(87) Publicação PCT: WO 2010/120884 de 21/10/2010

(85) Data do Início da Fase Nacional: 17/10/2011

(57) Resumo: "LANCHE À BASE DE FRUTA TOTALMENTE NATURAL E MÉTODO DE FABRICAÇÃO DE UM LANCHE À BASE DE FRUTA TOTALMENTE NATURAL" Um lanche à base de fruta fabricado, em suma, pela remoção de umidade a partir de concentrados de suco disponíveis comercialmente (por exemplo, contendo cerca de 30% de umidade) aquecendo o concentrado de suco por um curto período de tempo e retirando a vácuo o excesso de umidade para fabricar um concentrado de suco à base de fruta contendo cerca de 15% a 20% de umidade, misturando o concentrado de suco à base de fruta com conteúdo de umidade reduzido com purês de fruta e agentes preferencialmente tanto pectina quando de gelificação, gelatina, para fabricar uma massa cozida, e depo-itando a massa cozida em uma máquina Mogul para fabricar o lanche à base de fruta modelado.

"LANCHE À BASE DE FRUTA TOTALMENTE NATURAL E MÉTODO DE FABRICAÇÃO DE UM LANCHE À BASE DE FRUTA TOTALMENTE NATURAL"

Referência ao Pedido Relacionado

O pedido reivindica a prioridade do Pedido Provisório Norte-Americano Nº 61/169,740, depositado em 16 de abril de 2009, cuja revelação está incorporada aqui por referência.

Campo da Invenção

A presente invenção está relacionada com um lanche à base de fruta e a um método para fabricação, dito produto que contém somente ingredientes naturais e não contém açúcares ou xaropes de milho, e têm diversas outras características desejadas conforme descrito abaixo.

Histórico da Invenção

Itens de confeitaria, tais como alcaçuz, jujubas e geléias adoçadas com açúcar, água e amidos de alimentos têm sido populares por décadas. Esses confeitos têm textura firme, embora flexível que contribui para a sua qualidade alimentar desejada. Esses confeitos são fabricados tipicamente por um processo de fundição de molde de amido conhecido como o sistema Mogul. Neste processo, as misturas de ingredientes líquidos consistindo de açúcar, xarope de milho, amido de alimento e outros ingredientes alimentares são processados por calor em uma temperatura acima do ponto de ebulição da mistura líquida até que um nível acima daquele do confeito acabado seja alcançado e o amido esteja gelatinizado completamente. Em um processo de fabricação típico de um sistema Mogul comercial, os ingredientes são processados por calor em um nível de umidade de cerca de 20 a 25 de percentagem de peso em uma temperatura de cerca de 394,3 a 449,8 K (250° a 350° F) por menos de um minuto. O amido é geralmente um amido de milho comercial de ácido reduzido (também conhecido como ebulição fina) ou um amido

com alta amilose ou uma mistura desses. Após o processamento por calor, a mistura líquida quente é depositada em um molde de amido. O molde de amido define a forma do confeito e ajuda a reduzir o teor de umidade. Os confeitos depositados são então desidratados rotineiramente por cerca de 24 a 72 horas para alcançar o teor de umidade desejado de cerca de 14 a 20 por porcentagem de peso.

Os confeitos chamados de lanches à base de fruta que são fabricados pelo processo acima e incluem uma determinada porcentagem de sucos de fruta e de purês de fruta têm se tornado muito populares entre consumidores por causa da sua conotação saudável. A mistura para lanche à base de fruta processada por calor deve assentar rapidamente nos moldes de amido a fim de evitar que o molde de amido fique embutido nas partes depositadas. O amido de ebulição fina juntamente com o açúcar e o xarope de milho na formulação funciona como um agente de assentamento rápido. Algum amido na formulação do lanche à base de fruta pode ser substituído por gelatina. A reposição de todo o amido produz um urso gomoso rígido ou uma textura do tipo de goma de vinho e isso não é desejável. O açúcar e o xarope de milho são também ingredientes essenciais no processo. Uma redução significativa no teor de açúcar e de xarope de milho da formulação oferece uma superfície grudento-pegajosa que é difícil de manipular no equipamento de acondicionamento. A textura grudento-pegajosa não é desejável também pelo ponto de vista do apelo ao consumidor. Por esses motivos anteriores, não foi possível até agora fabricar um lanche à base de fruta de boa qualidade a partir dos sucos e de purês de fruta sem a utilização de amidos reduzidos em ácido sozinhos ou combinados com gelatina.

Objetos e Resumo da Invenção

Em vista do acima exposto, é um objeto da presente invenção prover uma formulação para um lanche à base de fruta, e um método de fabricação deste, que mantém todas as características desejáveis dos ditos tipos de produtos, incluindo uma textura macia fácil de mastigar, sem a utilização de açúcares e de xarope de milho.

É ainda um objeto da presente invenção prover um lanche à base de fruta que inclui somente produtos à base de frutas como agentes edulcorantes.

É outro objeto da presente invenção fabricar um lanche à base de fruta que contém somente ingredientes naturais.

É ainda um objeto adicional da presente invenção prover um lanche à base de fruta que pode ser fabricado por processos de fabricação tradicionais, tal como modelagem em amido.

É ainda um objeto adicional da presente invenção prover uma formulação de um produto à base de fruta que mantém uma excelente qualidade alimentar, tem uma vida de prateleira estendida, e mantém outras características alimentares desejáveis, enquanto retém nutrientes saudáveis.

A fim de alcançar o acima mencionado e outros objetos, um lanche à base de fruta da presente invenção é fabricado, em suma, provendo o concentrado de suco de fruta tendo um teor de umidade de substancialmente 15% a 20%, misturando o concentrado de suco de fruta com purês de fruta, misturando o concentrado de suco de fruta com um agente de gelificação e depositando o concentrado de suco de fruta com os purês de fruta e com o agente de gelificação em uma máquina Mogul para fabricar o produto para lanche à base de fruta.

Como um aspecto da presente invenção, o processo

pode implicar prover o concentrado de suco de fruta tendo substancialmente um teor de umidade de 30%, aquecendo o concentrado de suco de fruta provido em uma temperatura de substancialmente entre 394 e 422 Kelvin (250 e 300 graus Fahrenheit) por um período de tempo predeterminado, e então retirar a vácuo o excesso de umidade a partir do concentrado de suco de fruta aquecido para fabricar o concentrado de suco de fruta, tendo substancialmente um teor de umidade de 15% a 20%.

10 Como outro aspecto da presente invenção, o agente de gelificação é uma combinação de gelatina e pectina.

 Como uma característica desse aspecto, tanto a gelatina quanto a pectina são utilizadas como agentes de texturização. Conforme outro aspecto, a gelatina compreende 15 1 parte de gelatina e duas partes de água.

 Conforme um outro aspecto da presente invenção, o produto para lanche à base de fruta fabricado tem uma aparência translúcida.

 Um aspecto adicional da presente invenção, cores e sabores naturais são adicionados durante a fabricação do produto para lanche à base de fruta.

 Ainda como outro aspecto da presente invenção, o produto para lanche fabricado à base de fruta é curado por substancialmente 24 horas.

25 Ainda como um aspecto adicional da presente invenção, o suco de fruta é suco de abacaxi concentrado em substancialmente 80 graus Brix.

 Ainda como um aspecto adicional da presente invenção, os purês de fruta incluem purê de maçã.

30 Ainda em outro aspecto adicional da presente invenção, o produto para lanche à base de fruta não inclui açúcares ou xaropes de milho adicionados.

 De acordo com a presente invenção, um produto

para lanche à base de fruta fabricado por um processo de modelagem em amido, compreende sucos de fruta, purês de fruta e outros agentes edulcorantes derivados de frutas, agentes aromatizantes, estabilizadores, acidulantes, 5 aromatizantes de fruta, e agentes colorantes.

Como um aspecto desse produto inventivo para lanche à base de fruta, os agentes edulcorantes são derivados somente de ingredientes derivados de frutas.

Como outro aspecto desse produto inventivo para 10 lanche à base de fruta, pectinas e gelatinas são utilizadas como agentes de texturização.

Como um aspecto adicional desse produto para lanche à base de fruta, o produto inclui somente cores e sabores naturais.

15 Diversos outros objetos, vantagens e aspectos da presente invenção se tornarão prontamente aparentes para aqueles com habilidade comum na técnica a partir da seguinte descrição detalhada da invenção.

Descrição Detalhada da Presente Invenção

20 Atualmente, acredita-se geralmente na indústria que é impossível fabricar um lanche à base de fruta aceitável utilizando somente ingredientes naturais e sem a utilização de amidos reduzidos em ácido. Os amidos modificados não podem ser utilizados porque eles são 25 modificados quimicamente e não são considerados naturais. Utilizar gelatina como o agente de texturização produz uma textura indesejável do tipo gomosa, muito rígida, conforme ilustrado nos exemplos 6 e 7 discutidos abaixo. Reduzir a quantidade de gelatina na formulação resulta, de forma 30 inaceitável, em produtos que não assentam adequadamente e, ademais, provê uma crosta espessa de amido após os produtos serem curados. Outros agentes de texturização naturais similarmente não produzem um lanche à base de fruta

aceitável totalmente natural. Por exemplo, utilizar pectina como o agente de texturização, conforme ilustrado nos exemplos 5 e 8 abaixo, resultaram no assentamento rápido demais do produto no depósito alimentador. Além disso, o produto final não assentou adequadamente e ficou coberto por amido.

Apesar das crenças atuais e dos resultados insatisfatórios alcançados com as diversas formulações, tais como ilustrados nos Exemplos 2 até 8 abaixo, o lanche à base de fruta da presente invenção é totalmente natural, tem uma textura macia excelente, fácil de mastigar, e não contém açúcares ou xaropes de milho. O lanche à base de fruta da presente invenção inclui somente produtos à base de fruta como agentes edulcorantes, tem uma vida de prateleira estendida e outras características desejáveis mencionadas aqui. Conforme descrito em mais detalhes abaixo, o lanche à base de fruta da presente invenção pode ser fabricado utilizando os processos de fabricação tradicionais.

Um lanche à base de fruta tendo os atributos anteriores é fabricado de acordo com a presente invenção em etapas múltiplas, conforme descrito aqui. Inicialmente, é provido o concentrado de suco de fruta tendo um teor de umidade de 15 a 20%. Dito concentrado de suco de fruta pode ser obtido utilizando concentrados de suco disponíveis comercialmente, que geralmente contém cerca de 30% de umidade, e removendo somente a umidade. Tipicamente, o concentrado de suco de fruta disponível comercialmente é aquecido até cerca de 394 e 422 Kelvin (250 e 300 graus Fahrenheit) por um curto período de tempo e o excesso de umidade é retirado a vácuo para fabricar o concentrado com teor de umidade de 15 a 20%.

O concentrado de suco com teor de umidade

reduzido é misturado então com os purês de fruta e depois é misturado, de acordo com a presente invenção, com os agentes de gelificação compreendidos por uma combinação de gelatina e pectina. Na formulação exemplificativa mostrada
5 no Exemplo 1 abaixo, utilizando tanto a gelatina quanto a pectina como os agentes de texturização, a massa processada por calor não assentou nos depósitos alimentadores e o produto acabado teve uma textura e qualidade alimentar excelentes e, ademais, as peças para o lanche à base de
10 frutas fabricadas não ficaram cobertas com resíduo de amido. Ainda adicionalmente, o produto resultante teve uma aparência translúcida altamente desejável.

A massa cozida, que contém o concentrado de suco com teor de umidade reduzido, purês de fruta, gelatina e
15 pectina, é depositada em uma máquina Mogul para fabricar o produto final. Como o projeto e a operação de uma máquina Mogul são bastante conhecidos na técnica para uma pessoa com habilidade comum na técnica, uma descrição detalhada de uma máquina Mogul, incluindo os projetos e as operações
20 diferentes dessa, não está provida aqui.

As cores e os sabores naturais são adicionados preferencialmente à massa processada de uma forma contínua. O produto então é curado por um período de tempo definido, por exemplo, 24 horas.

25 Exemplo 1

Neste Exemplo 1, o lanche à base de fruta de acordo com a presente invenção foi fabricado utilizando os ingredientes mostrados na Tabela 1 abaixo. Inicialmente, o concentrado de suco de abacaxi foi ainda concentrado em
30 cerca de 80 graus Brix. O purê de maçã e a pectina foram então misturados completamente com o concentrado de suco de abacaxi.

Uma solução de gelatina consistindo de uma parte

te gelatina e duas partes de água foi misturada de forma homogênea em uma mistura, que então é adicionalmente processada em um grau Brix de 77 a 360,9 Kelvin (190 graus Fahrenheit) utilizando evaporação por calor e a vácuo. As cores e os sabores naturais foram adicionados à massa processada de uma forma contínua e depositada em moldes de amido com cavidades com volume de cerca de 1,5 CC bombeando a massa cozida para uma máquina de modelagem de amido.

Após um período de cura de 24 horas, o produto foi julgado como sendo altamente aceito pelo gosto, sabor, textura e aparência.

Tabela 1

INGREDIENTE	PERCENTAGEM
Conc. de Suco de Abacaxi (80 graus Brix)	76,25
Purê de maçã	7,45
citrato trissódico	0,50
gelatina	10,5
pectina	1,00
Ácido cítrico	0,40
sabor natural	1,50
cor natural	2,00
vitamina C	0,40

Conforme descrito acima, a formulação do lanche à base de fruta da presente invenção inclui tanto gelatina quanto pectina, que inesperadamente aumentou de maneira vantajosa o tempo de assentamento da massa processada por calor, tornando possível então depositar o produto em moldes de amido. Ademais, apesar de o produto ter uma viscosidade muito baixa no estágio de depósito, a massa fundida líquida inesperadamente não atraiu o amido de maneira vantajosa, e o produto assentou de forma limpa.

Conseqüentemente, o produto para lanche da

presente invenção fabricado conforme aqui descrito tem as características e os aspectos vantajosos acima mencionados, incluindo ser totalmente natural, ter uma textura macia fácil de mastigar, tendo somente produtos à base de fruta
 5 como agentes edulcorantes, não inclui açúcares ou xaropes de milho, tem uma vida de prateleira estendida, e é capaz de ser fabricado utilizando os processos de fabricação tradicionais.

Por meio de comparação, os lanches à base de
 10 fruta foram criados nas maneiras definidas nos Exemplos 2 a 8 discutidos abaixo.

Exemplo 2

Utilizando os ingredientes mostrados na Tabela 2
 abaixo, o concentrado de suco de abacaxi de cerca de 72
 15 graus Brix foi concentrado adicionalmente em cerca de 80 graus Brix sob calor e vácuo. O concentrado de purê de maçã em cerca de 30 graus Brix foi misturado totalmente com o concentrado de suco de abacaxi e processado em uma temperatura de 360,9 K (190 F) e em 77 graus Brix. A massa
 20 cozida foi bombeada para uma máquina de modelagem de amido enquanto se injetava ácidos continuamente consistindo de vitamina C e ácido cítrico, e cores e sabores e depositado em cavidades com volume de cerca de 1,5 CC. Foi permitido que o produto assentasse por 24 horas a 291,5 K (65 graus
 25 F). O produto foi descartado porque ele não assentou e não ficou comestível. As partes do lanche à base de fruta também mostraram uma grande quantidade de amido embutido nelas.

Tabela 2

INGREDIENTE	PERCENTAGEM
Conc. de Suco de Abacaxi (80 graus Brix)	87,00

Conc. de purê de maçã	8,70
Ácido cítrico	0,40
sabor natural	1,50
cor natural	2,00
vitamina C	0,40

Exemplo 3

Utilizando os ingredientes mostrados na Tabela 3 abaixo, enquanto o concentrado de suco uva branca foi concentrado adicionalmente em cerca de 80 graus Brix, conforme no Exemplo 2. O purê de maçã e a goma de carragenina foram misturados totalmente ao concentrado de suco de uva branca utilizando um misturador de alta velocidade para a dispersão completa. O lote foi então processado conforme no Exemplo 2 e a massa concentrada foi depositada nos moldes de amido a cerca de 360,9 K (190 graus F). O lote foi descartado porque ele assentou muito rápido nos depósitos alimentadores e na tubulação e não pode ser modelado de maneira satisfatória.

Tabela 3

INGREDIENTE	PERCENTAGEM
Conc. de Suco de Uva branca (80 graus Brix)	84,50
Conc. de purê de maçã	8,70
Goma de carragenina	2,50
Ácido cítrico	0,40
sabor natural	1,50
cor natural	2,00
vitamina C	0,40

Exemplo 4

Um lote foi preparado conforme no Exemplo 2, mas processado e depositado em uma temperatura final de 377,6 K (220 graus F). O produto não pode ser modelado de maneira

satisfatória. Ele também produziu um sabor de queimado acentuado.

Exemplo 5

Utilizando os ingredientes mostrados na Tabela 5
 5 abaixo, o concentrado de suco de maçã foi ainda concentrado
 em cerca de 80 graus Brix, conforme no Exemplo 2. O purê de
 maçã e o pó de pectina foram misturados totalmente com o
 suco de maçã concentrado com um misturador de alta
 velocidade e ainda processados conforme no Exemplo 2. Após
 10 um período de assentamento/cura de 24 horas, o produto
 mostrou um assentamento desigual e teve uma grande
 quantidade de amido embutido. A qualidade alimentar do
 produto foi insatisfatória.

Tabela 5

INGREDIENTE	PERCENTAGEM
Conc. de Suco de Abacaxi (80 graus Brix)	84,50
Conc. de purê de maçã	8,70
Pectina	2,50
Ácido cítrico	0,40
sabor natural	1,50
cor natural	2,00
vitamina C	0,40

15

Exemplo 6

Utilizando os ingredientes mostrados na Tabela 6
 abaixo, o concentrado de suco de abacaxi foi ainda
 concentrado em cerca de 80 graus Brix. O purê de maçã e a
 uma solução de gelatina consistindo de 2 partes de água e
 de uma parte de gelatina foram misturados com o concentrado
 20 de suco de abacaxi e processados com calor sob vácuo de 77
 graus Brix e a 360,9 K (190 graus F). O lote foi ainda
 processado conforme no Exemplo 2. Após um período de cura
 de 24 horas, o produto foi testado pela qualidade geral

alimentar. Enquanto o produto mostrou excelente aparência e aroma desejável, ficou relativamente rígido e mais parecido com o urso gomoso do que com um lanche à base de fruta.

Tabela 6

INGREDIENTE	PERCENTAGEM
Conc. de Suco de Abacaxi (80 graus Brix)	75,70
Conc. de purê de maçã	6,00
Gelatina	14,00
Ácido cítrico	0,40
sabor natural	1,50
cor natural	2,00
vitamina C	0,40

5

Exemplo 7

Utilizando os ingredientes mostrados na Tabela 7 abaixo, um lote de produção foi processado conforme no Exemplo 6. A única diferença entre os lotes foi a quantidade de gelatina (bem como a quantidade de suco e o concentrado de purê). Após um período de cura de 24 horas, o produto foi julgado como sendo inaceitável por causa de uma grande quantidade de amido embutido nas partes.

10

Tabela 7

INGREDIENTE	PERCENTAGEM
Conc. de Suco de Abacaxi (80 graus Brix)	78,10
Conc. de purê de maçã	7,60
Gelatina	10,00
Ácido cítrico	0,40
sabor natural	1,50
cor natural	2,00
vitamina C	0,40

Exemplo 8

Utilizando os ingredientes mostrados na Tabela 8 abaixo, o concentrado de suco de maçã foi ainda concentrado a cerca de 80 graus Brix, conforme no Exemplo 2. O purê de maçã e o pó de pectina foram misturados totalmente com o concentrado de suco de maçã com um misturador de alta velocidade e ainda processado conforme no Exemplo 2. A massa cozida não pode ser depositada de maneira satisfatória nos moldes de amido, porque o assentamento foi rápido demais. Após um período de cura de 24 horas, o produto mostrou um assentamento rígido. A qualidade alimentar do produto foi insatisfatória.

Tabela 8

INGREDIENTE	PERCENTAGEM
Conc. de Suco de Maçã (80 graus Brix)	85,10
Conc. de purê de maçã	6,60
Pectina	4,00
Ácido cítrico	0,40
sabor natural	1,50
cor natural	2,00
vitamina C	0,40

Tendo descrito a presente invenção, as seguintes reivindicações são representativas do produto para lanche à base de fruta da presente invenção. A presente invenção ainda compreende um método para fabricar o lanche à base de fruta conforme descrito aqui.

Assim sendo, é pretendido que as reivindicações anexadas sejam interpretadas como incluindo as modalidades descritas aqui, as alternativas mencionadas acima, e todos os equivalentes dessas.

REIVINDICAÇÕES

1. Processo de fabricação de um produto para lanche à base de fruta **caracterizado** por compreender:

5 fornecer concentrado de suco de fruta tendo um teor de umidade de 15% a 20%;

misturar o concentrado de suco de fruta com purês de frutas;

misturar o concentrado de suco de fruta com um agente de gelificação; e

10 depositar o concentrado de suco de fruta com os purês de fruta e o agente de gelificação em uma máquina Mogul para fabricar o produto para lanche à base de fruta,

em que o agente de gelificação é uma combinação de gelatina e pectina, e

15 em que o produto para lanche à base de fruta não inclui xarope de milho adicionado.

2. Processo, de acordo com a reivindicação 1, **caracterizado** pela etapa de fornecer o concentrado de suco de fruta tendo um teor de umidade de 15% a 20% incluir as
20 etapas de fornecer o concentrado de suco de fruta tendo um teor de 30% de umidade; aquecer o concentrado de suco de fruta fornecido até uma temperatura entre 394 e 422 Kelvin (250 e 300 graus Fahrenheit) por um período predeterminado de tempo; e retirar a vácuo o excesso de umidade do
25 concentrado de suco de fruta aquecido para fabricar o concentrado de suco de fruta tendo um teor de 15% a 20% de umidade.

3. Processo, de acordo com a reivindicação 1, em **caracterizado** por tanto a gelatina quanto a pectina serem
30 utilizadas como agentes de texturização.

4. Processo, de acordo com qualquer uma das reivindicações 1 e 3, **caracterizado** pela gelatina compreender 1 parte de gelatina e 2 partes de água.

5. Processo, de acordo com qualquer uma das reivindicações 1 a 4, **caracterizado** pelo produto para lanche à base de fruta fabricado ter uma aparência translúcida.

6. Processo, de acordo com qualquer uma das reivindicações 1 a 5, **caracterizado** por compreender adicionar cores e sabores naturais ao concentrado de suco de fruta depositado.

7. Processo, de acordo com qualquer uma das reivindicações 1 a 6, **caracterizado** compreender curar o produto para lanche à base de fruta fabricado por 24 horas.

8. Processo, de acordo com qualquer uma das reivindicações 1 a 7, **caracterizado** pelo suco de fruta ser suco de abacaxi concentrado a 80 graus Brix.

9. Processo, de acordo com qualquer uma das reivindicações 1 a 8, **caracterizado** pelos purês de fruta incluírem purê de maçã.

10. Processo, de acordo com qualquer uma das reivindicações 1 a 9, **caracterizado** pelo produto para lanche à base de fruta não incluir açúcares adicionados.

11. Produto para lanche à base de fruta contendo somente ingredientes naturais **caracterizado** por compreender:

suco de fruta, purê de fruta, um agente aromatizante, um estabilizador, um acidulante, aromatizante de fruta, um agente de texturização e um agente colorante, o suco de fruta tendo um teor de umidade de 15% a 20%,

em que o agente de texturização inclui tanto pectina quanto gelatina, e

em que o produto para lanche à base de fruta não inclui xarope de milho adicionado.

12. Produto para lanche à base de fruta, de

acordo com a reivindicação 11, **caracterizado** por compreender um agente edulcorante tendo somente ingredientes derivados de frutas.

13. Produto para lanche à base de fruta, de
5 acordo com qualquer uma das reivindicações 11 e 12, **caracterizado** por ter somente cores e sabores naturais.

14. Produto para lanche à base de fruta, de
acordo com qualquer uma das reivindicações 11 a 13, **caracterizado** pelo suco de fruta ser fabricado fornecendo
10 concentrado de suco de fruta tendo um teor de 30% de umidade, aquecendo o concentrado de suco de fruta fornecido até uma temperatura entre 394 e 422 Kelvin (250 e 300 graus Fahrenheit) por um período predeterminado de tempo, e retirando a vácuo o excesso de umidade do concentrado de
15 suco de fruta aquecido para fabricar o suco de fruta tendo um teor de 15% a 20% de umidade.

15. Produto para lanche à base de fruta, de
acordo com qualquer uma das reivindicações 11 a 14, **caracterizado** por compreender um agente de gelificação.

20 16. Produto para lanche à base de fruta, de acordo com a reivindicação 15, **caracterizado** pelo agente de gelificação ser uma combinação de gelatina e pectina.

17. Produto para lanche à base de fruta, de
acordo com qualquer uma das reivindicações 15 e 16,
25 **caracterizado** pelo agente de gelificação também ser utilizado como o agente de texturização.

18. Produto para lanche à base de fruta, de
acordo com qualquer uma das reivindicações 11 a 17, **caracterizado** pela gelatina compreender 1 parte de gelatina
30 e 2 partes de água.

19. Produto para lanche à base de fruta, de
acordo com qualquer uma das reivindicações 11 a 18, **caracterizado** por ter uma aparência translúcida.

20. Produto para lanche à base de fruta, de acordo com qualquer uma das reivindicações 11 a 19, **caracterizado** por ser um produto curado.

5 21. Produto para lanche à base de fruta, de acordo com qualquer uma das reivindicações 11 a 20, **caracterizado** pelo suco de fruta ser suco de abacaxi concentrado a 80 graus Brix.

10 22. Produto para lanche à base de fruta, de acordo com qualquer uma das reivindicações 11 a 21, **caracterizado** pelo purê de fruta incluir purê de maçã.

23. Produto para lanche à base de fruta, de acordo com qualquer uma das reivindicações 11 a 22, **caracterizado** por não incluir açúcares adicionados.

15