

REIVINDICAÇÕES

1. BISCOITO TIPO COOKIES UTILIZANDO ÓLEO DE CHIA MICROENCAPSULADO **caracterizado por** compreender em sua formulação micropartículas sólidas lipídicas compostas por óleo de chia, como substituinte de gordura hidrogenada, de 0,1 a 45%;
2. Micropartícula, de acordo com a Reivindicação 1, **caracterizada** por utilizar óleo de chia extraído por prensagem a frio a partir das sementes de *Salvia hispânica* L, presente na proporção de 5% a 50% em relação à massa das micropartículas;
3. Micropartícula, de acordo com as reivindicações 1 e 2, **caracterizada** pelo lipídio sólido ser um lipídio de grau alimentício com ponto de fusão entre 50 e 90°C como a cera de carnaúba ou o ácido esteárico, adicionado na proporção de 40% a 94% em relação à massa das micropartículas;
4. Micropartículas, de acordo com as reivindicações 1 a 3, **caracterizada** pelo emulsificante ser caseinato de sódio de grau alimentício sendo adicionado na proporção que varia entre 0,01% e 1% em relação à massa das micropartículas;
5. Produção de micropartícula, de acordo com as reivindicações 1 a 4, **caracterizada** pela dispersão dos componentes em água por agitação mecânica com rotação variando entre 5.000 e 20.000 rpm sob aquecimento em temperaturas preferencialmente iguais ou superiores do que o ponto de fusão dos referidos lipídios sólidos, resfriamento e evaporação da água gerando um pó que pode então ser utilizado como substituto parcial da gordura na formulação dos cookies;
6. BISCOITO TIPO COOKIES UTILIZANDO ÓLEO DE CHIA MICROENCAPSULADO, de acordo com a reivindicação 1, **caracterizado por** micropartículas adicionadas à formulação dos cookies em quantidades de 0,1% a 45% em substituição à gordura vegetal hidrogenada, ou variando de 0,15 a 6,75% em relação à massa total da formulação do cookie;

7. BISCOITO TIPO COOKIES UTILIZANDO ÓLEO DE CHIA MICROENCAPSULADO, **caracterizado por** conter farinha de trigo sem fermento, em quantidade variando de 40 a 55 % em relação à massa total da formulação do cookie;
8. BISCOITO TIPO COOKIES UTILIZANDO ÓLEO DE CHIA MICROENCAPSULADO, **caracterizado por** conter açúcar refinado, em quantidade variando de 20 a 30% em relação à massa total da formulação do cookie;
9. BISCOITO TIPO COOKIES UTILIZANDO ÓLEO DE CHIA MICROENCAPSULADO, **caracterizado por** conter água em quantidade variando de 5 a 15% em relação à massa total da formulação do cookie;
10. BISCOITO TIPO COOKIES UTILIZANDO ÓLEO DE CHIA MICROENCAPSULADO, **caracterizado por** conter sal iodado adicionado em quantidade variando de 0,5 a 1,0 % em relação à massa total da formulação do cookie;
11. BISCOITO TIPO COOKIES UTILIZANDO ÓLEO DE CHIA MICROENCAPSULADO, **caracterizado por** conter fermento químico adicionado em quantidade variando de em 0,3 a 1,0% em relação à massa total da formulação do cookie;
12. BISCOITO TIPO COOKIES UTILIZANDO ÓLEO DE CHIA MICROENCAPSULADO, **caracterizado por** conter gordura vegetal hidrogenada, com teor de lipídios variando entre 70 e 80%, adicionada em quantidade variando de 8,25 a 15% em relação à massa total da formulação do cookie.