



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2019105149, 27.07.2017

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
27.07.2016 BE BE 2016/5616

(43) Дата публикации заявки: 27.08.2020 Бюл. № 24

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 27.02.2019(86) Заявка РСТ:
EP 2017/069067 (27.07.2017)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2018/019954 (01.02.2018)Адрес для переписки:
109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО
"Союзпатент"

(71) Заявитель(и):

ПРОТЕЙФУД С.А. (BE)

(72) Автор(ы):

**СНАПП, Жан-Жак (FR),
ОЛИВЬЕ, Пьер (BE)**(54) **СУХОЙ ВОЗДУШНЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ БЕЛКА И СПОСОБ ЕГО
ИЗГОТОВЛЕНИЯ**

(57) Формула изобретения

1. Сухой воздушный пищевой продукт, содержащий в качестве структурных ингредиентов только ингредиенты группы, состоящей из белкового концентрата животного или растительного происхождения пищевых кондиций и остаточной воды.

2. Сухой воздушный пищевой продукт, содержащий по меньшей мере следующие основные ингредиенты: животного или растительного происхождения пищевых кондиций, и остаточную воду.

3. Пищевой продукт по п. 2, также содержащий сыр.

4. Пищевой продукт по п. 3, который содержит по меньшей мере сыр из группы, включающей выдержанный сыр, незрелый сыр, плавленый сыр и сыр в порошке.

5. Пищевой продукт по любому из пп. 1-4, содержащий от 35% до 97% по весу белка.

6. Пищевой продукт по любому из пп. 1-5, содержащий по меньшей мере одну дополнительную ароматическую, питательную и/или эстетическую добавку.

7. Пищевой продукт по п. 6, содержащий в качестве дополнительной питательной добавки пищевые волокна.

8. Сухой воздушный пищевой продукт по любому из пп. 1-7, в котором концентрат животного белка пищевых кондиций является концентратом молочного белка.

9. Пищевой продукт по любому из пп. 2-8, содержащий в качестве структурных ингредиентов только ингредиенты группы, состоящей из белкового концентрата животного или растительного происхождения пищевых кондиций, сыра и остаточной

воды.

10. Пищевой продукт по любому из пп. 2-8, также содержащий в качестве структурного ингредиента добавленное жировое вещество пищевых кондиций.

11. Пищевой продукт по любому из пп. 2-8 и 10, содержащий в качестве структурных ингредиентов только ингредиенты группы, состоящей из белкового концентрата животного или растительного происхождения пищевых кондиций, сыра, жирового вещества пищевых кондиций и остаточной воды.

12. Пищевой продукт по любому из пп. 2-11, также содержащий в качестве структурного ингредиента структурирующую добавку пищевых кондиций, выбранную из группы, состоящей из растительных гидроколлоидов и гелеобразователей, крахмала, предпочтительно модифицированного, протеолитических добавок и продуктов их гидролиза, некрахмальных полисахаридов, подкислителей и их солей и мальтодекстринов.

13. Пищевой продукт по любому из пп. 1-12, также содержащий живые молочнокислые ферменты или живые биологические подкислители.

14. Предшественник, способный к увеличению в объеме при нагревании, способный сформировать сухой воздушный пищевой продукт по п. 1.

15. Предшественник, способный к увеличению в объеме при нагревании, способный сформировать сухой воздушный пищевой продукт по п. 2.

16. Предшественник, способный к увеличению в объеме при нагревании, способный сформировать сухой воздушный пищевой продукт по п. 3.

17. Предшественник, способный к увеличению в объеме при нагревании, по любому из пп. 14-16, содержащий дополнительные ароматические и/или питательные добавки.

18. Предшественник, способный к увеличению в объеме при нагревании, по любому из пп. 14-17 в форме геля.

19. Предшественник, способный к увеличению в объеме при нагревании, по любому из пп. 14-17 в форме пасты.

20. Способ изготовления сухого воздушного пищевого продукта, содержащего белковый концентрат животного или растительного происхождения пищевых кондиций и остаточную воду, способ изготовления, в котором

приготавливают предшественника, способного к увеличению в объеме при нагревании, состоящего из следующих ингредиентов:

белковый концентрат животного или растительного происхождения пищевых кондиций и вода,

причем способ приготовления предшественника включает этап, состоящий в объединении при температуре от 4°C до 100°C белкового концентрата животного или растительного происхождения и воды, и подвергают предшественника, способного к увеличению в объеме при нагревании, нагреву в оборудовании микроволнового типа, чтобы вызвать его увеличение в объеме и снижение содержания воды до остаточного уровня.

21. Способ изготовления сухого воздушного пищевого продукта по любому из пп. 1-13, содержащего белковый концентрат животного или растительного происхождения пищевых кондиций и остаточную воду, способ изготовления, в котором жидкий белковый концентрат животного или растительного происхождения пищевых кондиций подвергают нагреву в оборудовании микроволнового типа, чтобы вызвать его увеличение в объеме и снижение содержания воды до остаточного уровня.

22. Способ изготовления сухого воздушного пищевого продукта по любому из пп. 2-13, содержащего белковый концентрат животного или растительного происхождения пищевых кондиций, сыр и остаточную воду, способ изготовления, в котором приготавливают предшественника, способного к увеличению в объеме при

нагревании, состоящего из следующих ингредиентов:

белковый концентрат животного или растительного происхождения пищевых кондиций, сыр и вода,

причем способ приготовления включает этапы, состоящие в

объединении при температуре, позволяющей сыру расплавиться, сыра и воды до образования гомогенной смеси,

объединении с ранее полученной смесью при температуре от 4°С до 100°С белкового концентрата животного или растительного происхождения,

и подвергают предшественника, способного к увеличению в объеме при нагревании, нагреву в оборудовании микроволнового типа, чтобы вызвать его увеличение в объеме и снижение содержания воды до остаточного уровня.

23. Способ изготовления по любому из пп. 20-22, в котором предшественника, способного к увеличению в объеме при нагревании, подвергают нагреву в вакууме.

24. Способ изготовления по любому из пп. 20-23, в котором микроволновая печь является микроволновым тоннелем.

А 6 7 1 5 0 1 6 1 0 2 Р U

Р U 2 0 1 9 1 0 5 1 4 9 А