



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2012134033/13, 07.02.2011

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
05.02.2010 EP 10152841.2

(43) Дата публикации заявки: 10.03.2014 Бюл. № 7

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 05.09.2012(86) Заявка РСТ:
EP 2011/051722 (07.02.2011)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2011/095621 (11.08.2011)Адрес для переписки:
191036, Санкт-Петербург, а/я 24, "НЕВИНПАТ"

(71) Заявитель(и):

СЭНС ФО ТЭЙСТ (ВЕ)

(72) Автор(ы):

ЛАУСС Бернард (ВЕ)**(54) СПОСОБ ИЗМЕНЕНИЯ ВКУСА ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА****(57) Формула изобретения**

1. Способ изменения вкуса пищевого продукта, включающий пропитывание веществом пищевого продукта путем подвергания пищевого продукта воздействию давления от 1000 до 6000 бар вместе с составом, содержащим вещество, отличающийся тем, что состав является твердым составом, и что способ дополнительно включает экстракцию вещества из твердого состава одновременно с этапом пропитывания.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что пищевой продукт является твердым или жидким.

3. Способ по п.2, отличающийся тем, что пищевой продукт выбирается из группы, включающей моллюска, рыбу, мясо, овощи, фрукты, орехи, злаки, яйца, грибы, шляпочные грибы, кофе, молочные продукты, растения, травы, специи, морские водоросли, семена, цветы и их производные, а также их комбинации, или из группы, включающей воду, бульон, рыбный бульон, овощные соки, фруктовые соки, алкогольные напитки, морскую воду, сахарный сироп, масло, расплавленный шоколад, водные экстракты из сыра, приправы, фондю, алкогольные напитки, спирты, отвары, пиво, вино, безалкогольные напитки или энергетические напитки.

4. Способ по п.3, отличающийся тем, что пищевой продукт выбирается из группы моллюсков или двустворчатых моллюсков.

5. Способ по любому из пп.1-4, отличающийся тем, что твердый состав выбирается из группы, включающей пищевые продукты, овощи, фрукты, мясо, рыбу, моллюсков, ракообразных, орехи, сыр, злаки, специи, травы, растения, древесину, цветы или их

комбинацию.

6. Способ по п.1, отличающийся тем, что вещество выбирается из группы ароматов, ароматических молекул, окрашивающих средств, пищевых добавок, вкусовых молекул, компонентов, улучшающих здоровье, компонентов, изменяющих текстуру, витаминов, минералов и комбинаций двух или более из них.

7. Способ по п.1, отличающийся тем, что высокое давление составляет от 4000 до 6000 бар.

8. Способ по п.1, отличающийся тем, что пищевой продукт вместе с твердым составом подвергается воздействию высокого давления в течение периода от 1 с до 5 мин.

9. Способ по п.1, дополнительно включающий выбор вещества, подлежащего экстракции из твердого состава, и определение высокого давления, подходящего для экстракции выбранного вещества.

10. Способ по п.1, дополнительно включающий выбор вещества, подлежащего экстракции из твердого состава, и по меньшей мере частичное погружение твердого состава в жидкость, выбранную для экстракции выбранного вещества.

11. Способ по п.1, отличающийся тем, что пищевой продукт упаковывается вместе с твердым составом в упаковку.

12. Способ по п.11, отличающийся тем, что пищевой продукт упаковывается вместе с твердым соединением в вакуумную упаковку.

13. Применение способа по любому из пп.1-12 для получения пищевых добавок, витаминных добавок, терапевтических композиций.

RU 2012134033 A

RU 2012134033 A