

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012128533/13, 08.12.2010

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
09.12.2009 EP 09178491.8

(43) Дата публикации заявки: 20.01.2014 Бюл. № 2

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 09.07.2012(86) Заявка РСТ:
EP 2010/069147 (08.12.2010)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2011/070057 (16.06.2011)Адрес для переписки:
109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО
"Союзпатент"

(71) Заявитель(и):

НЕСТЕК С.А. (CH)

(72) Автор(ы):

**ШАФФЕР-ЛЕКАР Кристель (CH),
РОЖЕ Оливье (CH),
ВАВРЕЙ Анна-София (CH)**(54) **ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, СОДЕРЖАЩИЕ ГИДРОЛИЗОВАННОЕ ЦЕЛЬНОЕ ЗЕРНО ЗЛАКОВ**

(57) Формула изобретения

1. Продукт питания, содержащий:
 - 1) композицию из гидролизированных цельных зерен злаков и
 - 2) альфа-амилазу или ее фрагменты, где альфа-амилаза или ее фрагменты не обладают гидролитической активностью в отношении пищевых волокон в активном состоянии; где указанный продукт питания обогащен по меньшей мере 2 основными минералами и по меньшей мере 4 основными витаминами.
2. Продукт питания по п.1, дополнительно содержащий жидкий компонент.
3. Продукт питания по п.1, не содержащий бета-амилазы.
4. Продукт питания по любому из п.п.1-3, дополнительно содержащий протеазу или ее фрагменты, в концентрации 0,001-5% от массы всех цельных зерен злаков, где протеаза или ее фрагменты не обладают гидролитической активностью по отношению к пищевым волокнам в активном состоянии.
5. Продукт питания по любому из п.п.1-3, не содержащий протеазу.
6. Продукт питания по любому из п.п.1-3, дополнительно содержащий по меньшей мере одно из амилоглюкозидазы или ее фрагмента и глюкозоизомеразы или ее фрагмента, где амилоглюкозидаза или глюкозоизомераза не обладают гидролитической активностью по отношению к пищевым волокнам в активном состоянии.
7. Продукт питания по любому из п.п.1-3 с общим содержанием композиции из цельных зерен злаков в диапазоне 1-30% от массы продукта питания, таком как 1-20%

и 1-15%.

8. Продукт питания по любому из п.п.1-3, где композиция из гидролизированных цельных зерен злаков имеет по существу интактную структуру бета-глюкана по сравнению с исходным материалом.

9. Продукт питания по любому из п.п.1-3, в котором композиция из гидролизированных цельных зерен злаков имеет по существу интактную структуру арабиноксилана по сравнению с исходным материалом.

10. Продукт питания по любому из п.п.1-3 с отношением мальтозы к глюкозе ниже 144:1 по массе продукта, таким как ниже 120:1, таким как ниже 100:1, например, ниже 50:1, таким как ниже 30:1, таким как ниже 20:1 или таким как ниже 10:1.

11. Продукт питания по любому из п.п.1-3, являющийся порошком, полутвердым продуктом, таким как десерт, или жидкостью.

12. Продукт питания по любому из п.п.1-3, в котором по меньшей мере два основных минерала, таких как по меньшей мере 4, по меньшей мере 6 и по меньшей мере 8 основных минералов выбраны из группы, состоящей из кальция, меди, йода, железа, магния, марганца, фосфора, бора, хрома, молибдена, никеля, калия, селена, кремния, олова и ванадия, предпочтительно цинка, кальция и/или магния.

13. Продукт питания по любому из п.п.1-3, в котором по меньшей мере 4 основных витамина, таких как по меньшей мере 6, по меньшей мере 8, и по меньшей мере 10 основных витаминов выбраны из группы, состоящей из биотина, фолиевой кислоты, ниацина, пантотеновой кислоты, рибофлавина, тиамина, витамина А, витамина В12, витамина В6, витамина С, витамина D, витамина Е и витамина К, в частности, фолиевой кислоты, рибофлавина, тиамина, витамина А, витамина В12, витамина В6, витамина С, витамина D и/или витамина Е.

14. Способ приготовления продукта питания по п.п.1-13, включающий:

1) приготовление композиции из гидролизированных цельных зерен злаков, включающее стадии:

а) контакта компонента из цельных зерен злаков с ферментной композицией в воде, где ферментная композиция содержит по меньшей мере одну альфа-амилазу, где указанная ферментная композиция не проявляет гидролитической активности в отношении пищевых волокон,

б) обеспечения реакции ферментной композиции с компонентом из цельных зерен злаков, до получения гидролизата цельных зерен злаков,

с) получения композиции из гидролизированных цельных зерен злаков путем инактивации указанных ферментов, где указанный гидролизат достигает вязкости от 50 до 5000 мПа·с при 65°C;

2) получение продукта питания путем смешивания композиции из гидролизированных цельных зерен злаков по меньшей мере с 2 основными минералами и по меньшей мере с 4 основными витаминами.

15. Способ по п.14, в котором композицию из гидролизированных цельных зерен злаков на стадии 1) обеспечивают, когда указанный гидролизат достигает общего содержания сухих веществ 25-60%.

RU 2012128533 A

RU 2012128533 A