

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

(21)(22) Заявка: 2012144841/13, 07.02.2011

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
23.03.2010 US 61/316,729

(43) Дата публикации заявки: 27.04.2014 Бюл. № 12

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 23.10.2012(86) Заявка РСТ:
EP 2011/051731 (07.02.2011)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2011/117013 (29.09.2011)Адрес для переписки:
109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО
"Союзпатент"

(71) Заявитель(и):

НЕСТЕК С.А. (СН)

(72) Автор(ы):

**БЕЛЦОВСКИ Марла Д. (US),
НИЛЬССОН Урбан (SE),
ШАРМА Рича (US)**(54) **УЛУЧШЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

(57) Формула изобретения

1. Способ нанесения пищевого усилителя во время производства пищевого продукта, включающий:

получение частично произведенного пищевого продукта, подготовленного для нанесения одного или нескольких пищевых усилителей, при этом пищевой продукт содержит одно или несколько пищевых изделий;

приведение в действие головки для регулируемого мелкокапельного распыления для нанесения мелких капель пищевого усилителя на пищевой продукт, при этом мелкие капли наносят в регулируемом количестве и с регулируемыми размерами из сопел распыляющей головки, причем пищевой усилитель содержит коричневевещество; регулирование распыляющей головки, так чтобы пищевой усилитель наносился на пищевой продукт по выбранной схеме и в выбранном количестве; и

получение пищевого продукта, содержащего пищевой усилитель, для последующего производства.

2. Способ по п.1, в котором пищевой продукт дополнительно содержит один или несколько соответствующих компонентов упаковки или конструкции, поддерживающие пищевое изделие.

3. Способ по п.1, в котором пищевой усилитель распыляют на наружную поверхность пищевого изделия.

4. Способ по п.1, дополнительно включающий приведение в действие и регулирование

нескольких головок для регулируемого мелкокапельного распыления с целью нанесения мелких капель некоторого количества пищевых усилителей на пищевой продукт или в пищевой продукт в регулируемом количестве и с регулируемыми размерами и по выбранной схеме и в выбранных количествах, при этом пищевые усилители содержат одно или несколько коричневеющих веществ.

5. Способ по п.1, в котором пищевой усилитель наносят с поверхностной плотностью примерно от 0,001 г/см² до примерно 3 г/см².

6. Способ нанесения коричневеющего вещества во время производства пищевого продукта, включающий:

прием частично произведенного пищевого продукта, подготовленного для нанесения одного или нескольких коричневеющих веществ, при этом пищевой продукт содержит одно или несколько пищевых изделий;

получение информации, относящейся к принимаемому пищевому продукту;

приведение в действие головки для регулируемого мелкокапельного распыления с целью нанесения мелких капель коричневеющего вещества на наружную поверхность пищевого продукта, при этом мелкие капли наносят в регулируемом количестве и с регулируемыми размерами из сопел распыляющей головки;

регулирование распыляющей головки таким образом, что коричневеющее вещество наносят на пищевой продукт по выбранной схеме и в выбранном количестве; при этом приведение в действие и регулирование выполняют, по меньшей мере, частично в зависимости от полученной информации; и

получение пищевого продукта, содержащего коричневеющее вещество, для последующего производства.

7. Способ по п.6, в котором получаемая информация содержит указания о присутствии или отсутствии пищевого продукта, при этом распыляющую головку приводят в действие и регулируют для распыления коричневеющего вещества только после получения указания о присутствии пищевого продукта.

8. Способ по п.6, в котором получаемая информация дополнительно содержит указания о местоположении и ориентации пищевого продукта, при этом распыляющую головку приводят в действие и регулируют для распыления коричневеющего вещества только в указанном положении и при указанной ориентации на пищевой продукт или в пищевой продукт, но не за пределы пищевого продукта.

9. Способ по п.6, в котором получаемая информация дополнительно содержит указания о типе пищевого продукта, при этом распыляющую головку приводят в действие и регулируют для распыления коричневеющего вещества на пищевой продукт или в пищевой продукт по выбранной схеме и в выбранном количестве, по меньшей мере, частично, в зависимости от типа пищевого продукта.

10. Способ по п.9, в котором схему выбирают согласно предполагаемой тепловой обработке пищи или типу пищевого продукта.

11. Способ по п.9, в котором схема представляет собой отметки от приготовления на гриле для продукта, который должен быть приготовлен на гриле, или рисунок, соответствующий запеканию, для продукта, который должен быть подвергнут запеканию, или рисунок, соответствующий обжариванию, для продукта, который должен быть подвергнут обжариванию.

12. Способ по п.6, в котором получаемая информация дополнительно содержит изображение пищевого продукта, при этом способ дополнительно включает:

согласование полученного изображения с одним из нескольких трафаретных изображений; и

приведение в действие и регулирование распыляющей головки для нанесения пищевого усилителя по выбранной схеме и в выбранном количестве, по меньшей мере,

частично, в зависимости от согласующегося трафаретного изображения.

13. Устройство для нанесения коричневеющего вещества во время производства пищевого продукта, содержащее:

транспортное средство для транспортирования пищевых продуктов, содержащих одно или несколько пищевых изделий, к устройству или от устройства, при этом пищевые продукты, транспортируемые к устройству, подготовлены для нанесения коричневеющего вещества, а пищевые продукты, транспортируемые от устройства, дополнительно содержат коричневеющее вещество;

головку для регулируемого мелкокапельного распыления, сообщенную по текущей среде с резервуаром, в котором содержится коричневеющее вещество, для нанесения мелких капель коричневеющего вещества на пищевой продукт или в пищевой продукт, при этом мелкие капли наносятся в регулируемом количестве и с регулируемыми размерами из сопел распыляющей головки; и

контроллер для приведения в действие и регулирования распыляющей головки, так чтобы коричневеющее вещество наносилось на пищевой продукт по выбранной схеме и в выбранном количестве.

14. Устройство по п.13, в котором головка для регулируемого мелкокапельного распыления дополнительно содержит головку струйного типа, изготовленную из материалов пищевых сортов.

15. Устройство по п.13, дополнительно содержащее несколько головок для регулируемого мелкокапельного распыления, сообщенных по текущей среде с несколькими резервуарами, в которых содержится один или несколько пищевых усилителей для нанесения мелких капель некоторого количества пищевых усилителей на пищевой продукт или в пищевой продукт в регулируемом количестве и с регулируемыми размерами и по выбранной схеме и в выбранном количестве, при этом пищевые усилители содержат одно или несколько коричневеющих веществ.

16. Устройство по п.13, дополнительно содержащее

датчики для получения информации, относящейся к пищевым продуктам, транспортируемым к устройству,

при этом контроллер выполнен с возможностью приведения в действие и регулирования распыляющих головок в зависимости, по меньшей мере, частично, от получаемой информации.

17. Устройство по п.16, в котором:

датчики дополнительно содержат устройство изображения для получения изображений транспортируемых пищевых продуктов,

контроллер дополнительно содержит процессор/буферное запоминающее устройство изображения для согласования полученного изображения с одним из нескольких трафаретных изображений пищевых продуктов,

при этом контроллер дополнительно выполнен с возможностью приведения в действие и регулирования распыляющей головки для нанесения пищевого усилителя по выбранной схеме, по меньшей мере, частично, в зависимости от согласующегося трафаретного изображения.

18. Пищевой продукт, имеющий улучшенные органолептические свойства после тепловой обработки в микроволновой печи и содержащий:

пищевое изделие;

и коричневеющее вещество, нанесенное на участок внешней поверхности пищевого изделия по выбранной схеме и в выбранном количестве, при этом коричневеющее вещество выбирается для обеспечения визуального различия пищевого изделия во время или после микроволнового нагрева.

19. Пищевой продукт по п.18, дополнительно содержащий один или несколько

дополнительных пищевых усилителей, нанесенных на пищевое изделие или в пищевое изделие, при этом дополнительные пищевые усилители выбираются для обеспечения различия запахов или различия питательной ценности или как различия запахов, так и питательной ценности пищевого изделия во время или после микроволнового нагрева.

20. Применение одной или нескольких головок для регулируемого мелкокапельного распыления, изготовленных из материалов пищевых сортов, например, головки для струйной печати, для распыления мелких капель одного или нескольких пищевых усилителей на пищевой продукт с целью улучшения органолептических свойств пищевого продукта, при этом органолептические свойства включают в себя внешний вид, питательную ценность или запах пищевого продукта.

RU 2012144841 A

RU 2012144841 A