



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2015102165, 25.06.2013

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:  
25.06.2012 US 61/663,645

(43) Дата публикации заявки: 10.08.2016 Бюл. № 22

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на  
национальной фазе: 26.01.2015(86) Заявка РСТ:  
СА 2013/000595 (25.06.2013)(87) Публикация заявки РСТ:  
WO 2014/000087 (03.01.2014)Адрес для переписки:  
109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО  
"Союзпатент"

(71) Заявитель(и):

**БАРКОН НЬЮТРАСАЙНС (МБ) КОРП.  
(СА)**

(72) Автор(ы):

**ГРИН Брент И. (СА),  
ШВАЙЦЕР Мартин (СА),  
СИГАЛЛ Кевин И. (СА)**(54) **СОЕВЫЙ БЕЛКОВЫЙ ПРОДУКТ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ИЛИ ПОЧТИ НЕЙТРАЛЬНЫМ рН ("S701N2")**

## (57) Формула изобретения

1. Соевый белковый продукт, имеющий содержание белка по меньшей мере 60 мас. % (N×6,25) на сухое вещество с естественным рН в водном растворе от 6,1 до 8, и который не имеет бобового привкуса.

2. Соевый белковый продукт по п. 1, отличающийся тем, что величина рН составляет от 6,5 до 7,5.

3. Соевый белковый продукт по п. 1, который имеет содержание белка по меньшей мере 90 мас. % (N×6,25).

4. Соевый белковый продукт по п. 1, который имеет содержание белка по меньшей мере 100 мас. % (N×6,25).

5. Пищевая композиция, отличающаяся соевым белковым продуктом по любому из пп. 1-4.

6. Пищевая композиция по п. 5, которая является подвергшейся технологической обработке мясной продукцией или хлебобулочным изделием, или питательным батончиком, или аналогом молочного продукта или продуктом-заменителем.

7. Пищевая композиция по п. 6, отличающаяся тем, что аналогом молочного продукта или продуктом-заменителем является напиток или замороженный десерт.

8. Способ получения соевого белкового продукта по п. 1, отличающийся: обеспечением водного раствора соевого белкового продукта, имеющего содержание белка по меньшей мере 60 мас. % (N×6,25) на сухое вещество, который является

полностью растворимым в водной среде при рН примерно менее 4,4 и является теплостойким в этом диапазоне рН,

регулируемым рН раствора от рН 6,1 до 8, и

(i) сушкой полного образца с отрегулированным рН, или

(ii) извлечением и сушкой любого осажденного материала, или

(iii) тепловой обработкой раствора с отрегулированным рН и затем сушкой полного образца, или

(iv) тепловой обработкой раствора с отрегулированным рН, затем извлечением и сушкой любого осажденного материала.

9. Способ по п. 8, отличающийся тем, что водный раствор соевого белкового продукта получают путем:

(a) экстрагирования источника соевого белка водным раствором соли кальция, с тем, чтобы вызвать солубилизацию соевого белка из источника белка и с образованием водного раствора белка сои,

(b) отделения водного раствора белка сои от остаточного источника соевого белка,

(c) возможного разбавления водного раствора белка сои,

(d) регулирования рН водного раствора белка сои до рН от 1,5 до 4,4 для получения подкисленного прозрачного раствора белка сои,

(e) возможной тепловой обработки подкисленного раствора для снижения активности антипитательных ингибиторов трипсина и уменьшения микробной нагрузки,

(f) возможного концентрирования прозрачного водного раствора белка сои при поддержании ионной силы по существу постоянной с использованием селективной мембранной техники,

(g) возможной диафильтрации возможно концентрированного раствора белка сои, и

(h) возможной пастеризации возможно концентрированного раствора белка сои для уменьшения микробной нагрузки.

10. Способ по п. 9, отличающийся тем, что водным раствором соли кальция является раствор хлорида кальция.

11. Способ по п. 9, отличающийся тем, что уровень рН регулируется от 2 до 4 в пункте (d).

12. Способ по п. 9, отличающийся тем, что указанная тепловая обработка осуществляется при температуре от 70°C до 160°C в течение от 2 секунд до 60 минут.

13. Способ по п. 12, отличающийся тем, что указанная тепловая обработка осуществляется при температуре от 80°C до 120°C в течение от 15 секунд до 15 минут.

14. Способ по п. 13, отличающийся тем, что указанная тепловая обработка осуществляется при температуре от 85°C до 95°C в течение от 1 до 5 минут.

15. Способ по любому из пп. 8-14, отличающийся тем, что рН водного раствора соевого белкового продукта регулируется от 6,5 до 7,5.