

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

(21)(22) Заявка: 2014139794, 03.04.2013

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
03.04.2012 EP 12162976.0

(43) Дата публикации заявки: 27.05.2016 Бюл. № 15

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 05.11.2014(86) Заявка РСТ:
NL 2013/050246 (03.04.2013)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2013/151433 (10.10.2013)Адрес для переписки:
190000, Санкт-Петербург, Вох 1125, пат. пов.
М.И.Ниловой

(71) Заявитель(и):

ФРИЗЛАНД БРАНДС Б.В. (NL)

(72) Автор(ы):

ВАН СЕВЕНТЕР Пауль Бастиан (NL)(54) **ПЕНООБРАЗУЮЩАЯ СИСТЕМА ДЛЯ ГОРЯЧЕГО НАПИТКА, СОДЕРЖАЩАЯ (БИ)
КАРБОНАТНУЮ СОЛЬ**

(57) Формула изобретения

1. Порошкообразная композиция для получения горячего напитка с пеной на его поверхности, в частности напитка кофе или напитка какао, содержащая:

- вспенивающий или забеливающий компонент в форме частиц;
- комбинацию бикарбонатной или карбонатной соли и амфифильного вещества;
- и необязательно

- растворимый вкусовой компонент в форме частиц, в частности, растворимый кофе или растворимое какао.

2. Композиция по п. 1, отличающаяся тем, что комбинация бикарбонатной или карбонатной соли и амфифильного вещества содержит агломераты частиц бикарбонатной или карбонатной соли и частиц амфифильного вещества.

3. Композиция по п. 1, отличающаяся тем, что комбинация бикарбонатной или карбонатной соли и амфифильного вещества содержит частицы бикарбонатной или карбонатной соли, которые частично или полностью покрыты амфифильным веществом.

4. Композиция по п. 1, отличающаяся тем, что амфифильное вещество представляет собой соль или жирную кислоту, предпочтительно двухвалентную соль жирной кислоты, более предпочтительно кальциевую или магниевую соль жирной кислоты.

5. Композиция по п. 4, отличающаяся тем, что амфифильное вещество представляет собой соль неразветвленной или разветвленной жирной кислоты, имеющей 6-24 атома углерода, в частности, насыщенной неразветвленной или разветвленной жирной кислоты,

имеющей 6-24 атома углерода, более предпочтительно стеаратную соль.

6. Композиция по п. 1, отличающаяся тем, что бикарбонатная или карбонатная соль и амфифильное вещество содержит добавку для улучшения сыпучести или агент, препятствующий слипанию, такой как неорганический оксид или фосфатная соль, предпочтительно неорганический оксид, выбранный из группы диоксида кремния и оксида титана.

7. Композиция по любому из пп. 1-6, содержащая:

- 5-12 мас. ч. вспенивателя или забеливателя;
- 0,05-0,4 мас. ч. комбинации бикарбоната или карбоната и амфифильного вещества;
- 0,5-3,5 мас. ч. частиц растворимого вкусового компонента по массе;
- 0-8,5 мас. ч. одного или более добавочного ингредиента, который может в частности быть выбран из группы пищевых кислот, таких как лимонная кислота, загустителей, стабилизаторов, белков, стабилизаторов пены, ароматизаторов, усилителей вкуса и подсластителей (например, сахара).

8. Композиция по любому из пп. 1-6, отличающаяся тем что содержание комбинации частиц бикарбонатной или карбонатной соли и амфифильного вещества находится в диапазоне 0,5-5 мас. %, в частности в диапазоне от 1.0 до 3 мас. % от массы вспенивателя или забеливателя.

9. Композиция по любому из пп. 1-6, отличающаяся тем, что композиция по существу не содержит добавочных подкислителей.

10. Композиция по любому из пп. 1-6, отличающаяся тем, что бикарбонатная или карбонатная соль представляет собой бикарбонат калия.

11. Композиция по любому из пп. 1-6, отличающаяся тем, что композиция упакована в порционные упаковки.

12. Композиция по любому из пп. 1-6, отличающаяся тем, что композиция представляет собой композицию для получения кофейного напитка, предпочтительно напитка капучино.

13. Композиция по любому из пп. 1-6, отличающаяся тем, что композиция содержит вспениватель в форме частиц, которые содержат газовую фазу, имеющую общее давление приблизительно 1 бар (абс).

14. Композиция по любому из пп. 1-6, отличающаяся тем, что вспениватель или забеливатель имеет свободную насыпную плотность в диапазоне от 150 до 350 г/л, в частности в диапазоне от 180 до 300 г/л.

15. Способ получения композиции по любому из пп. 1-14, включающий обеспечение следующих ингредиентов:

- вспенивающего или забеливающего компонента в форме частиц;
- комбинации бикарбонатной или карбонатной соли и амфифильного вещества;
- необязательно, растворимого вкусового компонента частиц какао; и
- необязательно, дополнительных ингредиентов в форме частиц;

и смешивание вышеупомянутых ингредиентов.

16. Способ получения горячего напитка с пеной на его поверхности, в частности, напитка кофе или напитка какао, включающий разведение композиции в форме частиц по любому из пп. 1-14 в горячей водной жидкости.