



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012151494/13, 02.05.2011

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
03.05.2010 US 61/330,746

(43) Дата публикации заявки: 10.06.2014 Бюл. № 16

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 03.12.2012(86) Заявка РСТ:
US 2011/034770 (02.05.2011)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2011/139959 (10.11.2011)

Адрес для переписки:

129090, Москва, ул. Б. Спасская, 25, строение 3,
ООО "Юридическая фирма Городиский и
Партнеры"

(71) Заявитель(и):

КАРДЖИЛЛ, ИНКОРПОРЕЙТЕД (US)

(72) Автор(ы):

АЛЕКСАНДР Бен (BE),
ВАН ХАВЕРЕ Мартине М. Р. (BE),
ВЕРКАУТЕРЕН Ронни Леонтина Марсель
(BE)(54) **НЕ СОДЕРЖАЩАЯ САХАРА ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С ПОНИЖЕННОЙ
КАЛОРИЙНОСТЬЮ, СОДЕРЖАЩАЯ ЭРИТРИТ И НАПОЛНИТЕЛЬ**

(57) Формула изобретения

1. Глазированной пищевая композиция, содержащая: пищевой продукт и глазурь, в которой данная глазурь содержит смесь эритрита и по меньшей мере одного наполнителя, причем эритрит составляет от 20% до 90 вес.% глазури, и наполнитель составляет от 10% до 80 вес.% глазури, а наполнитель выбран из группы, состоящей из мальтодекстрина, растворимой клетчатки и объемного подсластителя, при этом растворимая клетчатка содержит некрахмальные полисахариды, олигосахариды, фруктоолигосахариды, галактоолигосахариды, тагатозу, инулин, полидекстрозу, устойчивые мальтодекстрины, непереваримые глюкоолигосахариды, декстрины и другие пребиотические углеводы; и при этом объемный подсластитель содержит натуральные или искусственные подсластители, содержащие сахар, глюкозные сиропы, мальтозные сиропы, кукурузные сиропы с высоким содержанием фруктозы, мальтоолигосахариды, моно-, ди- и полисахариды, мед, сукромальт, изомальтулозу, психозу и изомальтоолигосахариды, и при этом данная глазурь по меньшей мере частично покрывает пищевую композицию.

2. Композиция по п. 1, в которой пищевой продукт содержит зерновой продукт, хлебобулочное изделие или продукт для легкой закуски.

3. Композиция по п. 1, дополнительно содержащая одну или более добавок, выбранных из группы, состоящей из красителей, ароматизаторов, какао-порошка,

натуральных или синтетических высокоинтенсивных подсластителей, лигнина, пектина, арабиноксиланов, арабиногалактанов, бета-глюканов, галактоманнанов, каррагинанов, альгинатов, ксантана, целлюлозы, крахмала, модифицированных крахмалов, модифицированной целлюлозы или их комбинаций.

4. Композиция по п. 3, в которой указанные одна или более добавок составляют от 0,001% до 10 вес.% глазури.

5. Композиция по п. 1, в которой эритрит составляет от 50% до 80 вес.% глазури, и наполнитель составляет от 20% до 50 вес.% глазури.

6. Композиция по п. 1, в которой наполнитель является мальтодекстрином.

7. Композиция по п. 1, в которой наполнитель содержит мальтодекстрин и по меньшей мере один объемный подсластитель.

8. Способ получения глазированной пищевой композиции, включающий:

а. расплавление смеси эритрита и по меньшей мере одного наполнителя для образования смешанной глазури;

б. распыление смешанной глазури на пищевой продукт, таким образом, чтобы по меньшей мере частично покрыть пищевой продукт смешанной глазурью, и

с. отверждение покрытого глазурью пищевого продукта.

9. Способ по п. 8, в котором эритрит составляет от 20% до 90 вес.% глазури, и в котором наполнитель составляет от 10% до 80 вес.% глазури.

10. Способ по п. 8, в котором наполнитель выбран из группы, состоящей из мальтодекстрина, растворимой клетчатки и объемного подсластителя, где растворимая клетчатка содержит некрахмальные полисахариды, олигосахариды, фруктоолигосахариды, галактоолиго-сахариды, тагатозу, инулин, полидекстрозу, устойчивые мальтодекстрины, непереваримые глюкоолигосахариды, декстрины и другие пребиотические углеводы; и при этом объемный подсластитель содержит натуральные или искусственные подсластители, содержащие сахар, глюкозные сиропы, мальтозные сиропы, кукурузные сиропы с высоким содержанием фруктозы, мальтоолигосахариды, моно-, ди- и полисахариды, мед, сукромальт, изомальтулозу, психозу и изомальтоолигосахариды.

11. Способ по п. 8, который дополнительно включает добавление в смешанную глазурь одной или более добавок, выбранных из группы, состоящей из красителей, ароматизаторов, какао-порошка, натуральных или синтетических высокоинтенсивных подсластителей, лигнина, пектинов, арабиноксиланов, арабиногалактанов, бета-глюканов, галактоманнанов, каррагинанов, альгинатов, ксантана, целлюлозы, крахмала, модифицированных крахмалов, модифицированной целлюлозы или их комбинаций.

12. Способ по п. 8, в котором температура на стадии расплавления составляет от 120°C до 200°C, и температура на стадии распыления составляет от 120°C до 200°C и давление составляет 3-15 бар.

13. Способ по п. 8, который дополнительно включает смешивание эритрита и по меньшей мере одного наполнителя для образования смешанной глазури.

14. Способ получения глазированной пищевой композиции, включающий:

а. растворение эритрита и по меньшей мере одного наполнителя в растворе с образованием смешанной глазури;

б. добавление этой смешанной глазури к пищевому продукту, таким образом, чтобы по меньшей мере частично покрыть пищевой продукт смешанной глазурью; и

с. сушку покрытого глазурью пищевого продукта.

15. Способ по п. 14, в котором эритрит составляет от 20% до 90 вес.% глазури, и в котором наполнитель составляет от 10% до 80 вес.% глазури, в котором наполнитель выбран из группы, состоящей из мальтодекстрина, растворимой клетчатки и объемного подсластителя, причем растворимая клетчатка содержит некрахмальные полисахариды,

олигосахариды, фруктоолигосахариды, галактоолигосахариды, тагатозу, инулин, полидекстрозу, устойчивые мальтодекстрины, непереваримые глюкоолигосахариды, декстрины и другие пребиотические углеводы; и при этом объемный подсластитель содержит натуральные или искусственные подсластители, содержащие сахар, глюкозные сиропы, мальтозные сиропы, кукурузные сиропы с высоким содержанием фруктозы, мальтоолигосахариды, моно-, ди- и полисахариды, мед, сукромальт, изомальтулозу, психозу и изомальтоолигосахариды, в котором температура на стадии расплавления составляет от 100°C до 200°C, и температура на стадии распыления составляет от 100°C до 200°C и давление составляет 6 бар.

RU 20121511494 A

RU 2012151494 A