



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2016111190, 14.08.2014

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
28.08.2013 EP 13182058.1

(43) Дата публикации заявки: 03.10.2017 Бюл. № 28

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 28.03.2016(86) Заявка РСТ:
EP 2014/067383 (14.08.2014)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2015/028312 (05.03.2015)

Адрес для переписки:

109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО
"Союзпатент"

(71) Заявитель(и):

НЕСТЕК С.А. (СН)

(72) Автор(ы):

**ЛЕПАНЬОЛЬ Люсиль (FR),
ЛАЛЬМАН Мод Изабель (FR),
ПЮО Макс Мишель (FR)****(54) ЗАМОРОЖЕННЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ ПРОДУКТ****(57) Формула изобретения**

1. Аэрированный замороженный кондитерский продукт со взбитостью от 20% до 140% по объему, включающий от 4 до 23 мас.% жира, от 2 до 0,1 мас.% белка, от 4 до 50 мас.% подсластителя и от 0 до 3 мас.%, предпочтительно от 0,1 до 3 мас.% натуральных стабилизаторов; характеризующийся тем, что продукт, по существу, не содержит эмульгаторов, ненатуральных стабилизаторов, яиц, иных источников сыворотки и молока, чем сливки, которые являются главным молочным ингредиентом продукта.

2. Продукт по п. 1, в котором количество белка предпочтительно составляет от 1,5 до 0,1 мас. % и более предпочтительно от 1 до 0,1 мас. %.

3. Продукт по п. 1 или 2, в котором количество сливок составляет от 9,5 до 80%, предпочтительно от 10 до 77%.

4. Продукт по п. 1 или 2, не содержащий какого-либо стабилизатора.

5. Продукт по п. 1 или 2, не содержащий крахмала.

6. Продукт по п. 1 или 2, по существу не содержащий добавок, выбранных из группы, состоящей из моно- и диглицеридов жирных кислот, сахарозных сложных эфиров жирных кислот, полиглицериновых сложных эфиров жирных кислот, полиглицерин полирицинолеата, полиэтилен сорбитан моноолеата, полисорбата 80, полиэтиленгликоль моностеарата, химически экстрагированного лецитина, модифицированного крахмала и аравийской камеди.

7. Продукт по п. 1 или 2, по существу не содержащий каррагинана и/или желатина.
8. Продукт по п. 1 или 2, в котором взбитость составляет от 30% до 140% по объему, предпочтительно от 50% до 140% по объему, более предпочтительно от 80% до 140% по объему, и наиболее предпочтительно от 100 до 140%.
9. Продукт по п. 1 или 2, в котором количество жира находится в диапазоне от 7 до 20 мас.%, более предпочтительно от 9 до 14 мас.%.
10. Продукт по п. 9, в котором жир выбран из молочных жиров или смеси растительных и молочных жиров.
11. Способ приготовления продукта по любому из предыдущих пунктов, включающий стадии:
 - (a) обеспечения смеси ингредиентов, содержащей от 4 до 23 мас.% жира, от 2 до 0,1 мас.% белка, от 4 до 50 мас.% подсластителя и от 0 до 3 мас.%, предпочтительно от 0,1 до 3 мас.% натурального стабилизатора;
 - (b) пастеризации и гомогенизации смеси;
 - (c) замораживания при аэрации смеси;
 - (d) факультативно, закалки продукта.
12. Способ по п. 11, в котором стадию замораживания сопровождают динамическим охлаждением смеси до температуры ниже -11°C в экструдере.
13. Продукт, полученный способом по любому из пп. 11 или 12.
14. Применение смеси ингредиентов, содержащей от 4 до 23 мас.% жира, от 2 до 0,1 мас.% белка, от 4 до 50 мас.% подсластителя и от 0 до 3 мас.%, предпочтительно от 0,1 до 3 мас.% натурального стабилизатора, в приготовлении замороженного кондитерского изделия, как определено в любом из пп. 1-10, для получения стабильного замороженного кондитерского изделия.