

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

(21)(22) Заявка: 2012144807/13, 23.03.2011

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:

23.03.2010 GB 1004901.3;

23.03.2010 US 61/316,473

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

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на  
национальной фазе: 23.10.2012

(86) Заявка РСТ:

GB 2011/050588 (23.03.2011)

(87) Публикация заявки РСТ:

WO 2011/117635 (29.09.2011)

Адрес для переписки:

129090, Москва, ул. Б. Спасская, 25, стр.3, ООО  
"Юридическая фирма Городисский и Партнеры"

(71) Заявитель(и):

**КЭДБЕРИ Кей ЛИМИТЕД (GB)**

(72) Автор(ы):

**МАРШАЛЛ Сара (GB),****КЛАРК Питер (GB),****СУТАРИЯ Деванг (US),****ВАН НИКЕРК Майлз (US)**(54) **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И СПОСОБЫ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ**

## (57) Формула изобретения

1. Кондитерский продукт, содержащий экструдированный корпус, содержащий множество канальцев, расположенных в нем, причем экструдированный корпус является по существу прозрачным, и указанное множество канальцев содержит материал, визуально контрастирующий с экструдированным корпусом, при этом разные каналцы индивидуально содержат разные окрашенные вещества и/или содержат вещества, которые могут различаться по цвету вдоль длины канальцев, и множество канальцев являются видимыми через экструдированный корпус.

2. Кондитерский продукт по п.1, в котором экструдированный корпус содержит жевательную резинку или ее компонент.

3. Кондитерский продукт по п.2, в котором экструдированный корпус содержит жевательную основу или ее компоненты, и один или более канальцев содержат другие/остальные компоненты жевательной резинки.

4. Кондитерский продукт по п.1, в котором экструдированный корпус содержит кондитерскую оболочку.

5. Кондитерский продукт по любому из пп.1-4, в котором множество канальцев являются непрерывными или прерывистыми внутри экструдированного корпуса кондитерского продукта.

6. Кондитерский продукт по любому из пп.1-4, в котором визуально контрастирующий материал содержит отражающий материал.

7. Кондитерский продукт по п.6, в котором отражающий материал содержит частицы или крупинки, которые являются металлическими или покрытыми металлическим материалом.
8. Кондитерский продукт по любому из пп.1-4, в котором множество канальцев содержат один или более спиральных поворотов вдоль длины канальца.
9. Кондитерский продукт по любому из пп.1-4, в котором экструдированный корпус и/или указанное множество канальцев содержит вещество, которое является, по меньшей мере, частично люминесцентным.
10. Кондитерский продукт по любому из пп.1-4, в котором множество канальцев являются по существу заполненными материалом, содержащим камедь.
11. Кондитерский продукт по любому из пп.1-4, в котором множество канальцев содержит материал, который способен изменять цвет при изменениях pH и/или температуры.
12. Кондитерский продукт по любому из пп.1-4, в котором, когда экструдированный корпус представляет собой материал, содержащий камедь, множество канальцев в нем содержат пузырьки, которые по существу являются заполненными визуальным контрастирующим материалом.
13. Кондитерский продукт по любому из пп.1-4, в котором, когда экструдированный корпус содержит просвечивающий материал, содержащий камедь, множество канальцев являются заполненными темно окрашенным или черным съедобным веществом.
14. Кондитерский продукт по любому из пп.1-4, в котором канальцы продолжаются по существу параллельно друг к другу в корпусе.
15. Кондитерский продукт по любому из пп.1-4, в котором каждый каналец отделен от каждого смежного канальца посредством стенки, образованной из экструдированного корпуса, при этом стенка между каждым канальцем имеет толщину не более ширины или диаметра канальцев.
16. Кондитерский продукт, содержащий экструдированный корпус, содержащий один или более канальцев, расположенных в нем, причем экструдированный корпус является по существу прозрачным, и один или более канальцев содержат материал, визуальным контрастирующий с экструдированным корпусом, содержащий отражающий материал; и/или экструдированный корпус и/или один или более канальцев содержат вещество, которое является, по меньшей мере, частично люминесцентным; и/или один или более канальцев содержат материал, который способен изменять цвет при изменениях pH и/или температуры, и множество канальцев являются видимыми через экструдированный корпус.
17. Кондитерский продукт по п.16, в котором экструдированный корпус содержит жевательную резинку или ее компонент.
18. Кондитерский продукт по п.16, в котором экструдированный корпус содержит кондитерскую оболочку.
19. Кондитерский продукт по любому из пп.16-18, в котором один или более канальцев являются непрерывными или прерывистыми внутри экструдированного корпуса кондитерского продукта.
20. Кондитерский продукт по любому из пп.16-18, в котором отражающий материал содержит частицы или крупинки, которые являются металлическими или покрыты металлическим материалом.
21. Кондитерский продукт по любому из пп.16-18, в котором один или более канальцев содержат один или более спиральных поворотов вдоль длины канальца.
22. Кондитерский продукт по любому из пп.16-18, в котором один или более канальцев являются по существу заполненными материалом, содержащим камедь.
23. Кондитерский продукт по любому из пп.16-18, в котором, когда экструдированный

корпус представляет собой материал, содержащий камедь, один или более каналцев в нем содержат пузырьки, которые по существу являются заполненными визуально контрастирующим материалом.

24. Кондитерский продукт по любому из пп.16-18, в котором, когда экструдированный корпус содержит просвечивающий материал, содержащий камедь, то один или более каналцев являются заполненными темно окрашенным или черным съедобным веществом.

25. Кондитерский продукт по любому из пп.16-18, в котором существует множество каналцев.

26. Кондитерский продукт по п.25, в котором разные каналцы индивидуально содержат разные окрашенные вещества и/или содержат вещества, которые могут различаться по цвету вдоль длины каналцев.

27. Кондитерский продукт по любому из пп.17, 18, 26, в котором экструдированный корпус содержит жевательную основу или ее компоненты, и один или более каналцев содержат другие/остальные компоненты жевательной резинки.

28. Способ производства кондитерского продукта по любому из пп.1-15, включающий стадии экструдирования материала, имеющего множество каналцев, расположенных в нем, причем экструдированный корпус является по существу прозрачным, и указанное множество каналцев содержит материал, визуальнo контрастирующий с экструдированным корпусом, при этом разные каналцы индивидуально содержат разные окрашенные вещества и/или содержат вещества, которые могут различаться по цвету вдоль длины каналцев.

29. Способ п.28, включающий стадии:

i) экструдирования экструдированного кондитерского материала с одним или более каналцев или множеством каналцев, расположенных в нем;

ii) заполнения одного или более каналцев или множества каналцев материалом, визуальнo контрастирующим с экструдированным корпусом; и либо

iii) нарезания экструдата на два или более кусочков, имеющих один или более каналцев, или множество каналцев, расположенных в них, и образования кондитерского продукта включающего кусочки; или

iv) сгибания экструдата и образования кондитерского продукта, включающего складчатый экструдат.

30. Способ по п.28 или 29, в котором стадии экструдирования корпуса и экструдирования одного или более каналцев или множества каналцев внутри корпуса являются последовательными.

31. Способ по п.28 или 29, в котором стадии экструдирования корпуса и экструдирования одного или более каналцев или множества каналцев внутри корпуса являются параллельными.

32. Способ по п.28 или 29, в котором стадии экструдирования корпуса и экструдирования одного или более каналцев или множества каналцев внутри корпуса осуществляют на одной и той же машине.

33. Способ по п.28 или 29, в котором экструдированный корпус, или один или более каналцев, или множество каналцев вращают во время экструзии.

34. Способ производства кондитерского продукта по любому из пп.16-27, включающий стадии экструдирования материала, имеющего один или более каналцев, расположенных в нем, причем экструдированный корпус является по существу прозрачным, и один или более каналцев содержат материал, визуальнo контрастирующий с экструдированным корпусом, содержащий отражающий материал; и/или экструдированный корпус и/или один или более каналцев содержат вещество, которое является, по меньшей мере, частично люминесцентным; и/или один или более

канальцев содержит материал, который способен изменять цвет при изменениях pH и/или температуры.

35. Способ по п.34, включающий стадии:

i) экструдирования экструдруемого кондитерского материала с одним или более канальцев или множеством канальцев, расположенных в нем;

ii) заполнения одного или более канальцев или множества канальцев материалом, визуальнo контрастирующим с экструдированным корпусом; и либо

iii) нарезания экструдата на два или более кусочков, имеющих один или более канальцев, или множество канальцев, расположенных в них, и образования кондитерского продукта включающего кусочки; или

iv) сгибания экструдата и образования кондитерского продукта, включающего складчатый экструдат.

36. Способ по п.34 или 35, в котором стадии экструдирования корпуса и экструдирования одного или более канальцев или множества канальцев внутри корпуса являются последовательными.

37. Способ по п.34 или 35, в котором стадии экструдирования корпуса и экструдирования одного или более канальцев или множества канальцев внутри корпуса являются параллельными.

38. Способ п.34 или 35, в котором стадии экструдирования корпуса и экструдирования одного или более канальцев или множества канальцев внутри корпуса осуществляют на одной и той же машине.

39. Способ по п.34 или 35, в котором экструдированный корпус, или один или более канальцев, или множество канальцев вращают во время экструзии.

RU 2 0 1 2 1 4 4 8 0 7 A

RU 2 0 1 2 1 4 4 8 0 7 A