РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(19) **RU** (11) **2013 129 936** (13) **A**

(51) МПК
A23L 1/22 (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: **2013129936/13, 28.11.2011**

Приоритет(ы):
(30) Конвенционный приоритет:
29.11.2010 CN 201010591214.2

(43) Дата публикации заявки: **10.01.2015** Бюл. № 1

(85) Дата начала рассмотрения заявки PCT на национальной фазе: **01.07.2013**

(86) Заявка PCT:
EP 2011/071125 (28.11.2011)

(87) Публикация заявки PCT:
WO 2012/072549 (07.06.2012)

Адрес для переписки:
109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО "Союзпатент"

(71) Заявитель(и):
НЕСТЕК С.А. (CH)

(72) Автор(ы):
УЛЬМЕР Хельге (SG),
ЛЯНЬ ХВЭЭ ПЭН Ребекка (CN),
ЦИНЬ Лань (CN),
ЛИ Цзинсэнь (CN)

(54) ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ - ПРИПРАВ

(57) Формула изобретения

1. Способ приготовления пищевого продукта - приправы, содержащий стадию ферментации в твердом состоянии, стадию гидролиза и стадию термической реакции, где стадию ферментации, стадию гидролиза и стадию термической реакции осуществляют в одном и том же реакционном сосуде.

2. Способ по п.1, в котором стадию ферментации в твердом состоянии, стадию гидролиза и стадию термической реакции осуществляют последовательно.

3. Способ по п.1, в котором стадию ферментации в твердом состоянии, стадию гидролиза и стадию термической реакции осуществляют одновременно.

4. Способ по любому из пп.1-3, в котором давление в реакционном сосуде находится в диапазоне 0-1,2 бар (манометрическое давление).

5. Способ по любому из пп.1-3, в котором стадию ферментации в твердом состоянии осуществляют в реакционной смеси, имеющей содержание влаги в диапазоне 15-75 мас.%, предпочтительно 30-70 мас.%.

6. Способ по любому из пп.1-3, включающий стадию измельчения после стадии ферментации в твердом состоянии для снижения размера частиц перед стадией гидролиза.

7. Способ по п.6, в котором размер частиц снижен до менее чем около 1 мм в диаметре.

8. Способ по любому из пп.1-3 или 7, в котором реакционный сосуд и материалы, вносимые в реакционный сосуд для приготовления пищевого продукта - приправы,

RU 2013129936 A

RU 2013129936 A

стерилизуют совместно.

9. Способ по любому из пп.1-3 или 7, в котором температуру, влажность и скорость перемешивания при приготовлении пищевого продукта - приправы регулируют с применением компьютерной системы.

10. Установка для приготовления пищевого продукта - приправы по любому из пп.1-9, причем эта установка содержит:

a) реакционный сосуд, имеющий загрузочное отверстие с возможностью открывания и закрывания для внесения реакционных материалов в реакционный сосуд, и паровпускное отверстие с возможностью открывания и закрывания для введения пара в реакционный сосуд;

b) измельчающий узел для измельчения реакционных материалов после стадии ферментации;

c) мешалку, расположенную внутри реакционного сосуда для перемешивания реакционных материалов в реакционном сосуде;

d) уплотнительное устройство для герметизации реакционного сосуда;

e) газоотводящее отверстие для выпуска газов из реакционного сосуда и регулирования давления в реакционном сосуде;

f) выпускное отверстие;

g) прибор температурного контроля для регулирования температуры в реакционном сосуде; и

h) прибор, измеряющий температуру и/или влажность для измерения температуры и/или влажности в реакционном сосуде.

11. Установка по п.10, в которой температуру, влажность и скорость перемешивания в реакционном сосуде регулируют с помощью компьютерной системы.

12. Установка по п.10, в которой реакционный сосуд имеет воздушное впускное отверстие с возможностью открывания и закрывания для введения воздуха в реакционный сосуд.

13. Установка по любому из пп.10-12, в которой реакционный сосуд имеет манометр для измерения давления в реакционном сосуде.

14. Установка по п.10, в которой прибор температурного контроля представляет собой кожух, охватывающий внешнюю поверхность стенки реакционного сосуда, причем кожух, имеющий впускное отверстие для теплоносителя с возможностью открывания и закрывания и выпускное отверстие для теплоносителя с возможностью открывания и закрывания, где кожух используют для регулирования температуры в реакционном сосуде путем циркулирования теплоносителя через кожух.

15. Установка по п.14, в которой кожух спиралеобразно охватывает внешнюю поверхность стенки реакционного сосуда.

RU 2013129936 A

RU 2013129936 A