



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(21)(22) Заявка: 2014131587, 17.01.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
17.01.2013Дата регистрации:
19.05.2017

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
18.01.2012 US 61/587,943;
17.01.2013 US 13/743,915

(43) Дата публикации заявки: 10.03.2016 Бюл. № 7

(45) Опубликовано: 19.05.2017 Бюл. № 14

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 18.08.2014(86) Заявка РСТ:
US 2013/021920 (17.01.2013)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2013/109740 (25.07.2013)Адрес для переписки:
125047, Москва, улица Лесная, 9, Белые Сады,
10 этаж, фирма "Бейкер и Макензи", Патентному
поверенному Пыльневу Ю.А.

(72) Автор(ы):

БАРБЕР Кейт Алан (US),
ФИШЕР Дебора (US),
ХИЛДЕБРЭНД Джон (US),
МАЙКЛ Энрике (US)

(73) Патентообладатель(и):

Фрито-Лэй Норт Америка, Инк. (US)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: US 2769715 A1, 06.11.1956. US
4508739 A1, 02.04.1985. US 4973481 A1,
27.11.1990. US 4601227 A1, 22.07.1986.(54) **РИФЛЕННЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С БОЛЬШИМ РАЗМАХОМ ГРЕБНЕЙ И СПОСОБ ЕГО
ИЗГОТОВЛЕНИЯ**(57) **Формула изобретения**

1. Рифленый пищевой продукт, имеющий:

первую сторону и вторую сторону, при этом первая сторона содержит первую рифленую структуру, а вторая сторона содержит вторую рифленую структуру, при этом первая и вторая рифленые структуры содержат множество гребней, при этом вторая рифленая структура преимущественно идентична первой рифленой структуре и преимущественно совпадает по фазе с первой рифленой структурой, и при этом пищевой продукт имеет нормализованный момент инерции площади между 20×10^{-8} и $160 \times 10^{-8} \text{ м}^3$, показатель дегидратации менее 1,7, общую толщину с диапазоном от 5,84 до 11,94 мм и множество гребней с преимущественно равными размахами в диапазоне от 3,17 до 7,11 мм.

2. Рифленый пищевой продукт по п. 1, в котором по меньшей мере один из гребней имеет диаметр сосредоточения влажной зоны в диапазоне от 0,38 до 2,4 мм.
3. Рифленый пищевой продукт по п. 1, в котором по меньшей мере один из гребней имеет шаг с диапазоном от 2,54 до 38,1 мм.
4. Рифленый пищевой продукт по п. 1, в котором по меньшей мере один из гребней имеет радиус закругления в диапазоне от 0 до 7,62 мм.
5. Рифленый пищевой продукт по п. 1, дополнительно имеющий минимальную толщину соединительной области в диапазоне от 0,5 до 2,03 мм и показатель дегидратации менее 1,25.
6. Рифленый пищевой продукт по п. 1, дополнительно имеющий соотношение твердости при испытании под углами 90° и 0° по меньшей мере 2,78.
7. Рифленый пищевой продукт по п. 1, дополнительно имеющий соотношение рассыпчатости при испытании под углами 90° и 0° по меньшей мере 3,14.
8. Рифленый пищевой продукт по п. 1, состоящий по меньшей мере из одного ингредиента, выбранного из группы, включающей картофель, клубни, плоды, кукурузу, бобовые и злаки.
9. Рифленый пищевой продукт по п. 1, имеющий минимальный нормализованный момент инерции площади $22,79 \times 10^{-8} \text{ м}^3$.
10. Рифленый пищевой продукт по п. 1, имеющий размах гребня по меньшей мере 4,648 мм.
11. Рифленый пищевой продукт, имеющий:
первую сторону и вторую сторону, при этом первая сторона содержит первую рифленую структуру, а вторая сторона содержит вторую рифленую структуру, при этом первая и вторая рифленые структуры содержат множество гребней, при этом вторая рифленая структура преимущественно идентична первой рифленой структуре и преимущественно совпадает по размаху гребней с первой рифленой структурой, составляющему по меньшей мере 3,17 мм, и преимущественно совпадает по фазе с первой рифленой структурой, и при этом пищевой продукт имеет соотношение твердости при испытании под углами 90° и 0° по меньшей мере 2,78, общую толщину с диапазоном от 5,84 до 11,94 мм и показатель дегидратации менее чем 1,7.
12. Рифленый пищевой продукт по п. 11, в котором соотношение твердости при испытании под углами 90° и 0° составляет менее 14,97.
13. Рифленый пищевой продукт по п. 11, дополнительно имеющий нормализованный момент инерции площади между 20×10^{-8} и $160 \times 10^{-8} \text{ м}^3$ и диаметр сосредоточения влажной зоны в диапазоне от 0,38 до 2,4 мм.
14. Рифленый пищевой продукт по п. 11, дополнительно имеющий показатель дегидратации менее 1,25.
15. Рифленый пищевой продукт по п. 11, в котором гребни имеют размах в диапазоне от 3,17 до 7,11 мм.
16. Рифленый пищевой продукт по п. 11, дополнительно имеющий минимальную толщину соединительной области в диапазоне от 0,5 до 2,03 мм.
17. Рифленый пищевой продукт по п. 11, состоящий по меньшей мере из одного ингредиента, выбранного из группы, включающей картофель, клубни, плоды, кукурузу, бобовые и злаки.
18. Рифленый пищевой продукт по п. 11, имеющий размах гребня по меньшей мере 4,648 мм.
19. Рифленый пищевой продукт, имеющий:
первую сторону и вторую сторону, при этом первая сторона содержит первую рифленую структуру, а вторая сторона содержит вторую рифленую структуру, при

этом первая и вторая рифленые структуры содержат множество гребней, при этом вторая рифленая структура преимущественно идентична первой рифленой структуре и преимущественно совпадает по размаху гребней с первой рифленой структурой, составляющему по меньшей мере 3,17 мм, и преимущественно совпадает по фазе с первой рифленой структурой,

и при этом пищевой продукт имеет соотношение рассыпчатости при испытании под углами 90° и 0° по меньшей мере 3,14, общую толщину с диапазоном от 5,84 до 11,94 мм и показатель дегидратации менее чем 1,7.

20. Рифленый пищевой продукт по п. 19, в котором соотношение рассыпчатости при испытании под углами 90° и 0° составляет менее 22,69.

21. Рифленый пищевой продукт по п. 19, дополнительно имеющий нормализованный момент инерции площади в диапазоне от 20×10^{-8} до $160 \times 10^{-8} \text{ м}^3$.

22. Рифленый пищевой продукт по п. 19, дополнительно имеющий показатель дегидратации менее 1,25.

23. Рифленый пищевой продукт по п. 19, в котором по меньшей мере один из гребней имеет размах в диапазоне от 2,54 до 8,64 мм.

24. Рифленый пищевой продукт по п. 19, дополнительно имеющий минимальную толщину соединительной области в диапазоне от 0,5 до 2,03 мм.

25. Рифленый пищевой продукт по п. 19, состоящий по меньшей мере из одного ингредиента, выбранного из группы, включающей картофель, клубни, плоды, кукурузу, бобовые и злаки.

26. Рифленый пищевой продукт по п. 19, имеющий размах гребня по меньшей мере 4,648 мм.