

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

(21)(22) Заявка: 2013123009/13, 12.10.2011

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
21.10.2010 EP 10188351.0

(43) Дата публикации заявки: 27.11.2014 Бюл. № 33

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 21.05.2013(86) Заявка РСТ:
EP 2011/005110 (12.10.2011)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2012/052127 (26.04.2012)

Адрес для переписки:

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

(71) Заявитель(и):

КАРДЖИЛЛ, ИНКОРПОРЕЙТЕД (US)

(72) Автор(ы):

**ДЕ ЛОБЕЛ Ян (NL),
ВЕЙКМАНС Кун (BE),
ШТЕНГЕЛЬ Бруно Фредерик (BE)**(54) **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, СОДЕРЖАЩИЕ СТРУКТУРИРУЮЩИЕ ДОБАВКИ**

(57) Формула изобретения

1. Кондитерское изделие, содержащее полидекстрозу в количестве от 60 до 90% в/в в расчете на вес сухого вещества, по меньшей мере две структурирующие добавки в количестве от 10 до 40% в/в в расчете на вес сухого вещества и пищевую кислоту с удельным весом по меньшей мере 0,0005-0,002% в/об, выбранную из группы, состоящей из яблочной кислоты, молочной кислоты, уксусной кислоты и смесей двух или более кислот.

2. Кондитерское изделие по п.1, в котором по меньшей мере две структурирующие добавки представляют собой а) желатин и б) ксантановую камедь и/или камедь бобов рожкового дерева.

3. Кондитерское изделие по п.2, содержащее:

а) 5-12% в/в желатина;

б) 0,01-0,35% в/в ксантановой камеди, камеди бобов рожкового дерева или смеси обоих веществ;

с) пищевую кислоту с удельным весом по меньшей мере 0,0005-0,002% в/об, выбранную из группы, состоящей из яблочной кислоты, молочной кислоты, уксусной кислоты и смесей двух или более кислот.

4. Кондитерское изделие по п.1, дополнительно содержащее высокоинтенсивный подсластитель, предпочтительно натуральный подсластитель, более предпочтительно, стевию.

5. Кондитерское изделие по п.2, содержащие:
 - а) от 60 до 90% в/в полидекстрозы;
 - б) 5-12% в/в желатина;
 - с) от 0,01 до 0,25% в/в ксантановой камеди и/или камеди бобов рожкового дерева;
 - д) пищевую кислоту с удельным весом 0,001-0,002% в/об, выбранную из группы, состоящей из яблочной кислоты, молочной кислоты, уксусной кислоты и смесей двух или более кислот;
 - е) от 0,020 до 0,70% в/в стевии.
6. Кондитерское изделие по п.5, дополнительно содержащее 1,0-9,2% в/в полиолов, предпочтительно мальтита.
7. Способ получения кондитерского изделия по пп.1-6, включающий следующие стадии:
 - а) смешивают полидекстрозу, структурирующие добавки и пищевую кислоту;
 - б) приготавливают смесь;
 - с) размещают приготовленную смесь в необходимых формах.
8. Способ по п.7, в котором пищевую кислоту не смешивают с полидекстрозой и структурирующими добавками на стадии а), дополнительно включающий добавление пищевой кислоты после стадии б).
9. Способ по п.7, в котором на стадии а) или до или после стадии б) добавляют высокоинтенсивный подсластитель и/или полиолы.
10. Сухая смесь, содержащая полидекстрозу и по меньшей мере две структурирующие добавки, выбранные из группы, состоящей из желатина, микробных камедей, агар-агара, пектина, альгиновой кислоты, альгината натрия, бета-глюканов, каррагинана, глюкоманнана, гуаровой камеди, камеди гхатти, трагакантовой камеди, камеди карая, камеди тары, камеди пажитника, камеди бобов рожкового дерева, причем полидекстроза присутствует в количестве от 60 до 90% в/в в расчете на вес сухого вещества, а структурирующие добавки - в количестве от 10 до 40% в/в в расчете на вес сухого вещества.
11. Сухая смесь по п.10, в которой по меньшей мере две структурирующие добавки представляют собой а) желатин и б) ксантановую камедь и/или камедь бобов рожкового дерева.
12. Сухая смесь по п.10, содержащая:
 - а) 5-12% в/в желатина;
 - б) от 0,01 до 0,25% в/в ксантановой камеди, камеди бобов рожкового дерева или смеси обоих веществ.
13. Сухая смесь по п.10, дополнительно содержащая высокоинтенсивный подсластитель.
14. Сухая смесь по п.10, дополнительно содержащая стевию.