



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2012135707/13, 20.08.2012

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
23.07.2012 UA A201209081

(43) Дата публикации заявки: 27.02.2014 Бюл. № 6

Адрес для переписки:

061002, Украина, г. Харьков, а/я 8762, ООО
"Инвента", Е.А. Зыбцеву

(71) Заявитель(и):

Мороз Оксана Владимировна (UA),
Нагорный Александр Юрьевич (UA),
Пивоваров Евгений Павлович (UA),
Некlesa Ольга Павловна (UA)

(72) Автор(ы):

Мороз Оксана Владимировна (UA),
Нагорный Александр Юрьевич (UA),
Пивоваров Евгений Павлович (UA),
Некlesa Ольга Павловна (UA)**(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВОГО ГРАНУЛИРОВАННОГО ПРОДУКТА****(57) Формула изобретения**

1. Способ получения гранулированного пищевого продукта путем экструзионного введения смеси для гранулирования в формирующую среду, отличающийся тем, что приготавливают смесь для гранулирования, для чего на жидкой основе пищевого продукта подготавливают раствор альгината натрия и термотропного полисахарида, в который добавляют малорастворимую соль кальция, при соотношении альгината натрия, термотропного полисахарида и малорастворимой соли кальция $(5 \div 100) : (5 \div 100) : (1 \div 6)$ (масс.%/масс.%), а сухих веществ к жидкой основе - $(1,1 \div 20,6) : (98,9 \div 79,4)$ соответственно, при этом переводят указанный термотропный полисахарид в растворенное состояние путем нагревания смеси до температуры выше температуры растворения полисахарида, в результате чего образуется смесь для гранулирования в виде суспензии соли кальция в растворе полисахаридов, которую экструдировать в формирующую среду при температуре выше температуры гелеобразования термотропного полисахарида, при этом в качестве формирующей среды используют раствор на основе растворимых солей кальция, в результате указанной экструзии смеси для гранулирования в формирующей среде образуются первичные оболочки гранул, которые перемещают из формирующей среды в закрепительную среду - раствор кислоты с концентрацией 0,1...0,6%, в которой их выдерживают на протяжении 30...180 минут, в результате чего образуются сформированные гранулы.

2. Способ по п.1, в котором в качестве термотропного полисахарида используют: каррагинан, агар, пектин или их смеси.

3. Способ по п.1, в котором смесь для гранулирования экструдировать при температуре выше температуры гелеобразования термотропного полисахарида (40...95°C).

4. Способ по п.1, в котором переводят указанный термотропный полисахарид в растворенное состояние путем его нагревания до температуры выше температуры растворения термотропного полисахарида (80...85°C).

5. Способ по п.1, в котором в качестве раствора кислоты закрепительной среды используют: лимонную, яблочную, виноградную, уксусную кислоты или их смеси.

RU 2012135707 A

RU 2012135707 A