

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

(21)(22) Заявка: 2012144809/13, 23.03.2011

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:

23.03.2010 US 61/316,419;

23.03.2010 GB 1004900.5

(43) Дата публикации заявки: 10.05.2014 Бюл. № 13

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

(86) Заявка РСТ:

GB 2011/050592 (23.03.2011)

(87) Публикация заявки РСТ:

WO 2011/117639 (29.09.2011)

Адрес для переписки:

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

(71) Заявитель(и):

КЭДБЕРИ Ю Кей ЛИМИТЕД (GB)

(72) Автор(ы):

КЛАРК Питер (GB),

МАРШАЛЛ Сара (GB),

НОРТОН Клайв Ричард Томас (GB),

САКАНИСИ Хидеки (JP),

СУТАРИЯ Деванг (US),

БИМ Мэттью Аллан (US),

ГЕБРЕСЕЛАСИЕ Петрос (US)

(54) **КОНДИТЕРСКИЙ ПРОДУКТ И СПОСОБЫ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ**

(57) Формула изобретения

1. Кондитерский продукт, содержащий:

экструдированную корпусную часть; и

множество капилляров, расположенных в указанной экструдированной корпусной части,

причем указанная корпусная часть содержит гомогенную смесь композиции твердой карамели и композиции жевательной резинки.

2. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанная композиция твердой карамели содержит основу твердой карамели.

3. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанная композиция жевательной резинки содержит основу жевательной резинки.

4. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанная композиция твердой карамели имеет содержание влаги около 2-4% по весу.

5. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанная композиция твердой карамели содержит вываренный сахаридный сироп.

6. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанная композиция твердой карамели не содержит сахара.

7. Кондитерский продукт по п.6, в котором указанная композиция твердой карамели содержит по меньшей мере один полиол, выбранный из группы, состоящей из мальтита,

сорбита, эритрита, изомальта, и их комбинаций.

8. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанная композиция твердой карамели является засахаренной.

9. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанная композиция жевательной резинки не содержит сахара.

10. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанная композиция жевательной резинки является засахаренной.

11. Кондитерский продукт по п.1, в котором отношение указанной композиции твердой карамели к указанной композиции жевательной резинки составляет от 10:90 до 50:50.

12. Кондитерский продукт по п.1, в котором отношение указанной композиции твердой карамели к указанной композиции жевательной резинки составляет от 20:80 до 40:60.

13. Кондитерский продукт по п.1, в котором отношение указанной композиции твердой карамели к указанной композиции жевательной резинки составляет 30:70.

14. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанное множество капилляров содержит 2-50 капилляров.

15. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанное множество капилляров содержит 30-40 капилляров.

16. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанное множество капилляров в указанной экструдированной корпусной части обуславливает пористость в диапазоне 5-40% указанного продукта.

17. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанное множество капилляров в указанной экструдированной корпусной части обуславливает пористость в диапазоне 30-40% указанного продукта.

18. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанные капилляры имеют среднюю ширину или диаметр 0,1-5 мм.

19. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанные капилляры имеют среднюю ширину или диаметр 0,5-5 мм.

20. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанные капилляры имеют среднюю ширину или диаметр 0,1-1 мм.

21. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанные капилляры разделены стенкой с толщиной 0,1-3 мм.

22. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанные капилляры сгруппированы в центре внутри указанной корпусной части и окружены наружной стенкой, протяженной до наружной поверхности указанной корпусной части, причем указанная стенка имеет толщину 0,1-5 мм.

23. Кондитерский продукт по п.1, причем указанный продукт имеет размер поперечного сечения 5-30 мм.

24. Кондитерский продукт по п.1, причем одна штука указанного продукта имеет величину 1-10 г.

25. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанные капилляры заполнены воздухом.

26. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанные капилляры, по меньшей мере частично, заполнены материалом текучей среды.

27. Кондитерский продукт по п.26, в котором указанная текучая среда содержит жидкость.

28. Кондитерский продукт по п.26, в котором указанная текучая среда содержит жидкий материал, который затвердевает.

29. Кондитерский продукт по п.1, причем указанный продукт дополнительно

содержит покрытие, заключающее в себе указанную экструдированную корпусную часть.

30. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанные капилляры имеют различные величины ширины или диаметра.

31. Кондитерский продукт по п.1, в котором указанные капилляры имеют различные профили поперечного сечения.

32. Кондитерский продукт по п.1, дополнительно содержащий область центрального наполнения, причем указанные капилляры распределены вокруг периферии корпусной части и окружают указанную область центрального наполнения.

33. Кондитерский продукт по п.32, в котором указанная область центрального наполнения содержит наполняющий материал, выбранный из группы, состоящей из жидкостей, полутвердых компонентов, твердых компонентов, и их комбинаций.

34. Кондитерский продукт, содержащий:
экструдированную корпусную часть; и
множество капилляров, расположенных в указанной экструдированной корпусной части,

причем указанная корпусная часть содержит гомогенную смесь композиции жевательной карамели и композиции жевательной резинки.

35. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанная композиция жевательной карамели содержит основу жевательной карамели.

36. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанная композиция жевательной резинки содержит основу жевательной резинки.

37. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанная композиция жевательной карамели не содержит сахара.

38. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанная композиция жевательной карамели является засахаренной.

39. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанная композиция жевательной резинки не содержит сахара.

40. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанная композиция жевательной резинки является засахаренной.

41. Кондитерский продукт по п.34, в котором отношение указанной композиции жевательной карамели к указанной композиции жевательной резинки составляет от 10:90 до 50:50.

42. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанное множество капилляров содержит 2-50 капилляров.

43. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанное множество капилляров содержит 30-40 капилляров.

44. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанное множество капилляров в указанной экструдированной корпусной части обуславливает пористость в диапазоне 5-40% указанного продукта.

45. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанное множество капилляров в указанной экструдированной корпусной части обуславливает пористость в диапазоне 30-40% указанного продукта.

46. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанные капилляры имеют среднюю ширину или диаметр 0,1-5 мм.

47. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанные капилляры имеют среднюю ширину или диаметр 0,5-5 мм.

48. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанные капилляры имеют среднюю ширину или диаметр 0,1-1 мм.

49. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанные капилляры разделены

стенкой с толщиной 0,1-3 мм.

50. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанные капилляры сгруппированы в центре внутри указанной корпусной части и окружены наружной стенкой, протяженной до наружной поверхности указанной корпусной части, причем указанная стенка имеет толщину 0,1-5 мм.

51. Кондитерский продукт по п.34, причем указанный продукт имеет размер поперечного сечения 5-30 мм.

52. Кондитерский продукт по п.34, причем одна штука указанного продукта имеет величину 1-10 г.

53. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанные капилляры заполнены воздухом.

54. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанные капилляры, по меньшей мере частично, заполнены материалом текучей среды.

55. Кондитерский продукт по п.54, в котором указанная текучая среда содержит жидкость.

56. Кондитерский продукт по п.54, в котором указанная текучая среда содержит жидкий материал, который затвердевает.

57. Кондитерский продукт по п.34, причем указанный продукт дополнительно содержит покрытие, заключающее в себе указанную экструдированную корпусную часть.

58. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанные капилляры имеют различные величины ширины или диаметра.

59. Кондитерский продукт по п.34, в котором указанные капилляры имеют различные профили поперечного сечения.

60. Кондитерский продукт по п.34, дополнительно содержащий область центрального наполнения, причем указанные капилляры распределены вокруг периферии корпусной части и окружают указанную область центрального наполнения.

61. Кондитерский продукт по п.60, в котором указанная область центрального наполнения содержит наполняющий материал, выбранный из группы, состоящей из жидкостей, полутвердых компонентов, твердых компонентов, и их комбинаций.

62. Кондитерский продукт, содержащий:
экструдированную корпусную часть; и
множество капилляров, расположенных в указанной экструдированной корпусной части,

причем указанная корпусная часть содержит гомогенную смесь композиции жевательной карамели и композиции твердой карамели.

63. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанная композиция твердой карамели содержит основу твердой карамели.

64. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанная композиция жевательной карамели содержит основу жевательной карамели.

65. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанная композиция твердой карамели имеет содержание влаги около 2-4% по весу.

66. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанная композиция твердой карамели содержит вываренный сахаридный сироп.

67. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанная композиция твердой карамели не содержит сахара.

68. Кондитерский продукт по п.67, в котором указанная композиция твердой карамели содержит по меньшей мере один полиол, выбранный из группы, состоящей из мальтита, сорбита, эритрита, изомальта, и их комбинаций.

69. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанная композиция твердой карамели

является засахаренной.

70. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанная композиция жевательной карамели не содержит сахара.

71. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанная композиция жевательной карамели является засахаренной.

72. Кондитерский продукт по п.62, в котором отношение указанной композиции твердой карамели к указанной композиции жевательной карамели составляет от 10:90 до 50:50.

73. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанное множество капилляров содержит 2-50 капилляров.

74. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанное множество капилляров содержит 30-40 капилляров.

75. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанное множество капилляров в указанной экструдированной корпусной части обуславливает пористость в диапазоне 5-40% указанного продукта.

76. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанное множество капилляров в указанной экструдированной корпусной части обуславливает пористость в диапазоне 30-40% указанного продукта.

77. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанные капилляры имеют среднюю ширину или диаметр 0,1-5 мм.

78. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанные капилляры имеют среднюю ширину или диаметр 0,5-5 мм.

79. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанные капилляры имеют среднюю ширину или диаметр 0,1-1 мм.

80. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанные капилляры разделены стенкой с толщиной 0,1-3 мм.

81. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанные капилляры сгруппированы в центре внутри указанной корпусной части и окружены наружной стенкой, протяженной до наружной поверхности указанной корпусной части, причем указанная стенка имеет толщину 0,1-5 мм.

82. Кондитерский продукт по п.62, причем указанный продукт имеет размер поперечного сечения 5-30 мм.

83. Кондитерский продукт по п.62, причем одна штука указанного продукта имеет величину 1-10 г.

84. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанные капилляры заполнены воздухом.

85. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанные капилляры, по меньшей мере частично, заполнены материалом текучей среды.

86. Кондитерский продукт по п.85, в котором указанная текучая среда содержит жидкость.

87. Кондитерский продукт по п.85, в котором указанная текучая среда содержит жидкий материал, который затвердевает.

88. Кондитерский продукт по п.62, причем указанный продукт дополнительно содержит покрытие, заключающее в себе указанную экструдированную корпусную часть.

89. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанные капилляры имеют различные величины ширины или диаметра.

90. Кондитерский продукт по п.62, в котором указанные капилляры имеют различные профили поперечного сечения.

91. Кондитерский продукт по п.62, дополнительно содержащий область центрального

наполнения, причем указанные капилляры распределены вокруг периферии корпусной части и окружают указанную область центрального наполнения.

92. Кондитерский продукт по п.91, в котором указанная область центрального наполнения содержит наполняющий материал, выбранный из группы, состоящей из жидкостей, полутвердых компонентов, твердых компонентов, и их комбинаций.

93. Способ изготовления кондитерского продукта, содержащего экструдированную корпусную часть, имеющую множество расположенных в ней капилляров, причем способ включает стадии:

а) экструдирования способного экструдироваться кондитерского материала с множеством расположенных в нем капилляров, причем указанный способный экструдироваться кондитерский материал содержит гомогенную смесь композиции твердой карамели и композиции жевательной резинки; и

б) по меньшей мере частичного заполнения одного или более из указанных капилляров наполняющим материалом.

94. Способ изготовления кондитерского продукта, содержащего экструдированную корпусную часть, имеющую множество расположенных в ней капилляров, включающий стадии:

а) экструдирования способного экструдироваться кондитерского материала с множеством расположенных в нем капилляров, причем указанный способный экструдироваться кондитерский материал содержит гомогенную смесь композиции жевательной карамели и композиции жевательной резинки; и

б) по меньшей мере частичного заполнения одного или более из указанных капилляров наполняющим материалом.

95. Способ изготовления кондитерского продукта, содержащего экструдированную корпусную часть, имеющую множество расположенных в ней капилляров, включающий стадии:

а) экструдирования способного экструдироваться кондитерского материала с множеством расположенных в нем капилляров, причем указанный способный экструдироваться кондитерский материал содержит гомогенную смесь композиции жевательной карамели и композиции твердой карамели; и

б) по меньшей мере частичного заполнения одного или более из указанных капилляров наполняющим материалом.