

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

(21)(22) Заявка: 2012135896/10, 21.08.2012

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
15.06.2012 UA A201207329

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

Адрес для переписки:

61002, Украина, г. Харьков, а/я 8762, ООО
"Инвента", Е.А. Зыбцеву

(71) Заявитель(и):

Плотникова Раиса Валериевна (UA),
Гринченко Наталья Геннадьевна (UA),
Мороз Оксана Владимировна (UA),
Пивоваров Евгений Павлович (UA)

(72) Автор(ы):

Плотникова Раиса Валериевна (UA),
Гринченко Наталья Геннадьевна (UA),
Мороз Оксана Владимировна (UA),
Пивоваров Евгений Павлович (UA)(54) **ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ**

(57) Формула изобретения

1. Способ получения гранулированного продукта путем экструзии экструзионной смеси в формирующую среду, отличающийся тем, что в качестве формирующей среды используют молоко, при этом экструзионная смесь содержит раствор альгината натрия 0,5...3,0 мас.%, а соотношение экструзионной смеси к формирующей среде составляет (40,0:100,0)...(15,0:225,0) г/г.

2. Способ по п.1, по которому после экструзии экструзионной смеси в формирующую среду в ней образуется декальцинированное молоко и гранулы, которые выдерживают в формирующей среде 5...30 мин.

3. Способ по любому из предшествующих пп.1 или 2, в котором экструзионная смесь содержит декальцинированное молоко и раствор альгината натрия 0,5...3,0 мас.%.

4. Гранулированный продукт, характеризующийся тем, что содержит гранулы на основе ионного кальция молока и/или гранулы на основе декальцинированного молока.

5. Гранулированный продукт по п.4, содержащий гранулы на основе ионного кальция молока 29,0...6,3 мас.% и гранулы на основе декальцинированного молока 71,0...93,7 мас.%.