



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2014136396, 05.02.2013

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
08.02.2012 EP 12154403.5

(43) Дата публикации заявки: 27.03.2016 Бюл. № 09

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 08.09.2014(86) Заявка РСТ:
EP 2013/052217 (05.02.2013)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2013/117534 (15.08.2013)Адрес для переписки:
109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО
"Союзпатент"(71) Заявитель(и):
НЕСТЕК С.А. (СН)(72) Автор(ы):
**ЛАЛЬМАН Мод Изабель (FR),
ДЕ ШАМ ДЕ БУАШБЕР Виржини Мари
Женевьев Кристофа (СН),
БЕРТИНИ Стефано (ИТ),
ЛЕПАНЬОЛЬ Люсиль (FR)****(54) ЗАМОРОЖЕННЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ ПРОДУКТ С УЛУЧШЕННОЙ СТАБИЛЬНОСТЬЮ****(57) Формула изобретения**

1. Аэрированный замороженный кондитерский продукт со степенью взбитости по меньшей мере 80%, содержащий от 4 до 14 мас.% жира, менее 3 мас.% белка, от 5 до 35 мас.% подслащивающего вещества и от 0 до 3 мас.%, предпочтительно от 0,1 до 3 мас.% натурального стабилизатора и/или натурального эмульгатора, отличающийся тем, что соотношение жир: белок в данном продукте превышает 3,9.

2. Продукт по п. 1, при условии, что он не содержит яичный желток.

3. Продукт по п. 1 или 2, при условии, что он не содержит никаких стабилизаторов.

4. Продукт по п. 1 или 2, при условии, что он не содержит крахмал.

5. Продукт по п. 1 или 2, при условии, что он, по существу, не содержит добавок, выбранных из группы, состоящей из моно- и диглицеридов жирных кислот, эфиров сахарозы и жирных кислот, полиглицериновых эфиров жирных кислот, полиглицеролполирицинолеата, полиэтилен сорбитан-моноолеата, полисорбата 80, пропиленгликольмоностеарата, химически экстрагируемого лецитина и модифицированного крахмала.

6. Продукт по п. 1 или 2, при условии, что он, по существу, не содержит каррагенан и/или желатин.

7. Продукт по п. 1 или 2, в котором соотношение жир:белок превышает 4,5.

8. Продукт по п. 1 или 2, в котором белок присутствует в количестве менее 2,7 мас.%.
9. Продукт по п. 1 или 2, в котором степень взбитости находится между 100 и 180%.

10. Продукт по п. 1 или 2, в котором белок имеет происхождение из молока.
11. Продукт по п. 1 или 2, в котором жир выбран из молочных и растительных жиров.
12. Способ приготовления продукта по любому из п.п. 1-11, содержащий стадии:
 - а) обеспечения смеси ингредиентов, содержащей от 4 до 14 мас.% жира, менее 3 мас.% белка, от 5 до 35 мас.% подслащивающего вещества и от 0 до 3 мас.%, предпочтительно от 0,1 до 3 мас.% натурального стабилизатора и/или натурального эмульгатора, в которой соотношение жир: белок превышает 3,9;
 - б) пастеризации и гомогенизации данной смеси;
 - в) замораживания смеси с ее аэрированием;
 - г) при необходимости отверждения смеси.
13. Способ по п. 12, в котором стадию замораживания сопровождают динамическим охлаждением смеси в экструдере до температуры ниже -11°C .
14. Продукт, полученный способом по п. 12 или 13.
15. Применение смеси ингредиентов, содержащей от 4 до 14 мас.% жира, менее 3 мас.% белка, от 5 до 35 мас.% подслащивающего вещества и от 0 до 3 мас.%, предпочтительно от 0,1 до 3 мас.% натурального стабилизатора и/или натурального эмульгатора, в которой соотношение жир: белок превышает 3,9, в приготовлении замороженных кондитерских продуктов по любому из п.п. 1-11 для улучшения стабильности указанных замороженных кондитерских продуктов.