РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ПАТЕНТНО ВЕДОМСТВО

(19) BG (11) 107125 A

7(51) A 23 L 1/40
A 23 P 1/02
A 23 P 1/12
A 23 L 1/39

ЗАЯВКА ЗА ПАТЕНТ
ЗА
ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21) Регистров № 107125
(22) Заявено на 19.09.2002
(24) Начало на действие на патента от:

Приоритетни данни

(31) 00106664 (32) 29.03.2000 (33) EP

(41) Публикувана заявка в бюлетин № 5 на 30.05.2003
(45) Отпечатано на
(46) Публикувано в бюлетин № на
(56) Информационни източници:

(62) Разделена заявка от рег. №

(71) Заявител(и):
SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A., VEVEY (CH)

(72) Изобретател(и):
Yannick Mahe, Winterthur
Ernst Isler, Felben-Wellhausen
Markus Froehlich, Zurich (CH)

(74) Представител по индустриална собственост:
Георги Цветанов Перев, 1124 София, ул. "Леонардо да Винчи" 3

(86) № и дата на PCT заявка:
PCT/EP01/02724, 12.03.2001

(87) № и дата на PCT публикация:
WO01/72148, 04.10.2001

# (54) ГОТВАРСКА ДОБАВКА

(57) Добавката се състои от обвивка на основата на мазнина, която е твърда при стайна температура, и течен или пастообразен овкусяващ пълнеж. Обвивката на продукта се стопява бързо при контактуване с гореща храна или в тиган и има добра механична устойчивост при обработване при стайна температура. Обвивката съдържа мазнина от 40 до 100% и 0 до 60% от пълнежа са добавки като полизахариди, протеини или влакна, или смес от тях. Водният и/или маслен пълнеж на продукта има вискозитет в диапазона между течен мед и пастообразна консистенция. Изобретението се отнася и до метод за производство на готварската добавка.

12 претенции

BG 107125 A

19.09.02

2290/02 ГП

# ГОТВАРСКА ДОБАВКА

## ОБЛАСТ НА ТЕХНИКАТА

Настоящето изобретение се отнася до овкусяваща готварска добавка, която е възможно да се стопи или разтвори и е предназначена за използване при подправяне на сготвена храна и/или при готвене или подготовка на приготвено ядене. Настоящето изобретение се отнася също до метод за производство на такава готварска добавка.

## ПРЕДШЕСТВУВАЩО СЪСТОЯНИЕ НА ТЕХНИКАТА

Наличните готварски добавки за подправяне/овкусяване съществуват под формата на течност или течни продукти. Обаче, при този вид продукти е налице проблемът с разделянето. Освен това продуктите са в прахообразна форма и се прибавят директно към ястието или блюдото. Този вид продукт е много хигроскопичен, изисква подходящо опаковане и не е лесно да се раздели, нито да се съхрани, след като е бил вече отворен. Разтварянето и разпределението на тези прахообразни продукти не винаги е лесно и води до образуването на бучки. Готово-разделените готварски добавки съществуват под формата на таблетки. Последните се получават чрез пресоване на прахообразни/дехидратирани компоненти. Те трябва да се разтварят в течност и този етап на разтваряне е понякога дълъг е не много лесен. Някои от тези таблетки-бульони са предвидени за разтваряне в ориз, макаронени

изделия и/или зеленчукова вода, предназначена за готвене. Веднъж сготвени, продуктите се изсушават и практически всички подправки, разтворени във водата за готвене, се загубват. Някои готварски добавки от таблетен вид могат да бъдат предвидени за използване в тиган. Обаче, тези таблетки се проявяват като трудно стопими и е необходимо да се счукат. Независимо от това дисперсията на подправката е далеч от оптималната и често се наблюдават остатъчни парчета или бучки, което е особено неприятно при консумация. Освен това таблетките се произвеждат от дехидраирани компоненти и е известно, че операциите при концентриране/ дехидратиране са вредни за органолептичните качества на получените продукти, по-специално от гледна точка на вкусовите им качества. Наистина, вкусовата интензивност, многообразие и сила на дехидратирания/концентриран продукт не могат да се сравнят с тези на първоначалния продукт или на течния продукт, който е по-малко концентриран.

Чрез овкусените масла е възможно отстраняването на някои от тези проблеми, но тяхната трайност е ограничена и те трябва да се съхраняват в хладилник. Освен това този вид много маслен продукт съставлява полезен вкусов вектор само за липофилните вкусове.

Съществуват различни форми на продукти, като те главно се състоят от външна обвивка, на основата на желатин или алгинат, или друг желиращ полимер, която изисква продължително нагряване във водна среда, за да се осигури разтваряне и/или разкъсване на обвивката и освобождаване на съдържанието.

Методите за производство на такива капсули използват коагулиращите качества на тези полимери и силите на повърхностно напрежение. Тези капсули се получават чрез образуването на гранули или капки в желиращ разтвор /случаят на алгинати/ или

охладен разтвор /случаят на желатин/. Обаче този принцип има граници и размерът на образуваните гранули е ограничен. В други случаи се оформя празна капсула чрез формоване на две половинки, които след това се съединяват и така образуваната капсула се запълва.

JP 10075720 описва хранителен продукт, съставен от маслена и нишестена фаза. Масленатa фаза съдържа диспергирани капсули, състоящи се от водоразтворима обвивка, която съдържа овкусяваща компонента. Когато този продукт се диспергира и загрее във вряща водна фаза, водоразтворимата обвивка се разтваря и освобождава овкусяващата компонента. Такъв продукт е предвиден за производството на запръжка чрез добавянето на вряща вода.

Различни патенти описват капсули, съдържащи овкусяващ състав под формата на прах, паста, емулсия, водна или маслена течност. Във всички тези случаи капсулиращият материал е желатин, алгинат, техните производни или всякакъв друг водоразтворим желиращ или съкоагулиращ полимер: JP 10014554; JP 09313154; DE29713074; JP 09163963; WO 95/05751; EP 525731; JP 02079941.

Освен това JP 08010313 описва продукт от капсулен вид, съдържащ течен пълнеж. Тази капсула е във формата на многослойна /3-слойна/ капчица, сърцевината на която е отделена от обвивката чрез липофилен слой.

JP 01232963 описва многослойна мека капсула, получена чрез формоване на слоеста структура. Материалът на капсулата е избран така, че да има голяма устойчивост към високи температури, киселини, основи и вода. Такъв продукт е предвиден за продължително съхраняване на пълнежа спрямо външни фактори.

Задача на настоящето изобретение е да предложи готварска добавка, която е твърда при стайна температура и се разтваря бързо

19.09.02

във вряща течност или се стопява бързо при контакт с гореща храна или с повърхността на горещ тиган.

## ТЕХНИЧЕСКА СЪЩНОСТ НА ИЗОБРЕТЕНИЕТО

За решаването на тази задача готварската добавка, съгласно настоящето изобретение, е съставена от обвивка на основата на мазнина, която е твърда при стайна температура и от течен или пастообразен овкусяващ пълнеж.

По този начин продуктът има добра механична устойчивост при обработване при стайна температура и се стопява бързо при контакт с храна или кухненски прибори, които са горещи, което позволява бързото разтваряне и диспергиране на пълнежа. Следователно, по-специално при случаите на подправяне сготвени макаронени изделия, ориз или зеленчуци, маслената обвивка се стопява бързо, освобождавайки течния пълнеж, който се разпределя бързо в блюдото с месо и зеленчуци. Пропорцията на теглото на обвивката в продукта може да се избере така, чеи продъктът да има достатъчна механична якост, но да е възможно лесно разформоване и обработване. Теглото на обвивката, например може да е в диапазон от порядъка на 30% до 90% от крайния продукт. Мазнината може да има точка на топене между 30 и 60°C.

В случая на използване на продукта, съгласно изобретението, при готвене, неговите свойства правят възможно мигновеното и еднакво разпределение на мазнината и овкусяващите компоненти в тигана, като се избягва устойчивостта на бучките и едрите остатъци. Освен това, течният пълнеж предоставя нови и различни вкусови особености с много по-добро качество, в сравнение с тези на таблетките. Вкусовият профил е по-богат и по-балансиран между особеностите на най-хубавата и по-малко влияещата част. Така, в

зависимост от носителя на овкусяващите компоненти /течен или маслен, или и двете/ е възможно да се предостави различен обхват от вкусове от хидрофилно или липофилно естество. Вкусовият профил във всеки случай ще бъде с много по-добро качество, главно пореди съхраняването на тези най-хубави вкусови особености , тъй като пълнежът не е подложен на дехидриране.

Обвивката на продукта, съгласно изобретението, ще има следните свойства: механична устойчивост при обработване при стайна температура и бързо стопяване в гореща храна или при контакт с горещ тиган. Специфичната рецептура на тази обвивка позволява да се решат тези проблеми чрез избора на използваните мазнини, както и на добавките на пълнежа. Количеството мазнина, съдържащо се в обвивката, може да е приблизително от порядъка на 40 до 100%. Добавките на пълнежа, до приблизително 60% от теглото на обвивката, могат да бъдат полизахариди и/или протеин, и/или влакно, и/или сол. Те могат да включват, например, чисто нишесте, химически и/или физически модифицирано нишесте, малтодекстрин, глюкозен сироп или смес от тях. Полизахаридите, прибавени към мазнината, образуваща обвивката, могат да се заместят напълно или частично, например, с протеинови производни от вида на суроватъчния протеин и/или казеина. Диетичните влакна на пшеницата, метилцелулозата или целулозата, например, могат също да оформят част от тези добавки на пълнежа за материала на обвивката. Такива добавки дават възможност да се повиши вискозитета на материала на обвивката. Това е предимство в случая, при който отношението на теглото на обвивката спрямо пълнежа на крайния продукт е малко.

Мазнината може да бъде за предпочитане хидрирана или фракционирана /разделена на части/ растителна мазнина, като

например хидрирано палмово масло. Животинската мазнина може да се използва само ако е хидрирана. Масленото вещество или сместа от маслени вещества, използвани за получаване на обвивката, съгласно настоящето изобретение, може да има точка на топене за предпочитане приблизително между 40 и 55°C. Вискозитетът на сместа на материала за обвивката може да е от порядъка на 4 до 18 Pa.s, в областта на $10s^{-1}$ и 40°C.

Обвивката на продукта, съгласно изобретението, може допълнително да съдържа растителни екстракти, частици, подправки като къри, черен пипер, червен пипер, оцветяващи, овкусяващи и/или видими компоненти като например люспи от магданос, чесън, босилек, лук и/или витамини като например рибофлавин. Освен това обвивката на продукта, съгласно изобретението, може да бъде частично или напълно покрита напр. с люспи на дехидрирани зеленчуци или грис.

Характеристиката SFC /твърдо-мазно съдържание/ на масленото вещество определя фракцията на наличната мазнина в твърдата фаза на масленото вещество като функция на температурата над даден температурен обхват, главно приблизително 0°-60°C за диетични маслени вещества. В настоящия случай използваната мазнина трябва да има високо твърдо съдържание в областта на стайната температура. Освен това SFC-характеристиката трябва да намалява бързо след приблизително 40°C, за да осигури бързо стопяване по време на контактуването с горещи храни за консумация. Така тази SFC-характеристика има като предимство двуфазно оформление с малък наклон между 0°C и стайна температура /приблизително 20 до 30°C/ и много висок наклон – приблизително над 35° до 45°C.

19.09.02

Тези свойства позволяват бързо стопяване на обвивката когато продукта се прибавя към горещ ориз, макаронени изделия или растителна част точно преди консумацията, като освен това предоставят добра механична якост при стайна температура.

Единицата за маса продукт, съгласно изобретението, може да бъде около 10-15g, което позволява подправянето на част от около 200-300g сготвена храна. Количеството на единици от продукта, съгласно изобретението, които се прибавят, може да се регулира в съответствие с количеството храна, което трябва да се подправи.

Това свойство на бързо стопяване на обвивката на продукта, съгласно изобретението, позволява приложението му като готварска добавка при подготовката на готово ядене и блюда. Възможно е например продуктът да се постави в горещ тиган. Обвивката незабавно се стопява, течният или пастообразен пълнеж се освобождава и разпростира или се стопява бързо в тигана. Възможно е последователно да се добави например месо, риба, зеленчуци и/или ориз, за да се осъществи готвенето със или без добавянето например на течност. По подобен начин е възможно продуктът, съгласно изобретението, да се прибави няколко минути преди края на сготвянето, например на зеленчуци, месо, риба, ориз, готово ядене, сосове.

Обвивката на продукта, съгласно изобретението, може да съдържа допълнително преработено сирене за използване например при готвене във фурна или за настъргване.

Съотношението на теглата пълнеж/обвивка в крайния продукт може да бъде в много широк обхват от 70/30 до 10/90, за предпочитане приблизително 50/50. Стойността на това съотношение зависи от размера, формата на продукта /напр. сфера, паралелепипед, цилиндрична част, блокче, сърце, конус, пресечен

конус или всяка друга форма/, както и от вискозитета на пълнежа. Дебелината на обвивката ще зависи от вискозитета на пълнежа и от съставния материал на обвивката, от формата, размера и съотношението на теглата пълнеж/обвивка в продукта, съгласно изобретението. Като ориентир дебелината на тази обвивка може да е например в диапазона на 1,5 до 4,0 mm за сферичен продукт от 10-15g. Колкото по-тънка е обвивката, толкова по-бързо се стопява и по-бързо се диспергира пълнежа.

Пълнежът в продукта, съгласно изобретението, е течен или пастообразен овкусяващ продукт, чийто вискозитет може да съответствува на диапазона между течен мед и пастообразно разстилане. Като предимство се счита използването по-специално на течен продукт, поради всички горепосочени причини: бърза дисперсия, вкусов профил, който е по-пълен и с по-добро качество. Обаче, пълнежът може да бъде нагнетяем пастообразен продукт. Пълнежът на продукта, съгласно изобретението, може да е на основата на вода, мазнина или емулсия. Този пълнеж може да е например концентрирано месо и/или зеленчуков, телешки или пилешки бульон. Пълнежът може да се получава съгласно начина за производство на подправки чрез химическа реакция.По този начин подправката обикновено се произвежда чрез нагряване на смес, съдържаща протеин или амино производни с редуцирани захари. В зависимост от температурата и продължителността на третиране, приложени върху двойката се получават профили с различен вкус.

Повече или по-малко концентриран бульон може да се прибави или замести от маслена подготовка на основата напр. на олио, стопено масло, слънчогледово олио, палмово масло, които са повече или по-малко хидрирани. Тази маслена подготовка, както и бульона, може да се добави и/или овкуси чрез добавянето на

19.09.02

миризми, подправки и есенции, като напр. босилек, магданос, чесън, лук, къри, джинджифил, мащерка, билки, червен пипер, кориандър, растителни и/или животински хранителни частици или сирене.

В случай на използване на продукта, съгласно изобретението, в приготвено ядене от растителен и/или месен вид, което е пържено или във формата на сос, пълнежът може да съдържа един или повече сгъстяващи компоненти от природно и/или модифицирано нишесте, брашно, алгинат или малтодекстрин, самостоятелно или във формата на смес. По този начин по време на стопяването на обвивката, пълнежът може да служи не само като подправка, но също и като свързващо вещество при възможното добавяне на течност, като напр. вино, вода, оцет, сметана или мляко.

Продуктът, съгласно изобретението, може да се разтвори в гореща течност за мигновено разреждане на концентрата до гореща напитка, бульон или супа. Продуктът, съгласно изобретението, има предимството лесно да се разделя на части, мигновено да се разтваря без бучки с минимална механична сила в гореща течност и притежава оптимални органолептични характеристики.

По същия начин, продуктът съгласно изобретението, може да бъде стопен/разтворен на дъното на тиган след сготвянето на зеленчуци и/или месо или в повече или по-малко количество в гореща или студена течност, напр. за да се получи глазура или сос.

Съхраняването на продукта при стайна температура може да се постигне чрез солното съдържание на пълнежа, което може да е от порядъка на 10 до 40%, за предпочитане от 20 до 30%. Наличната сол в пълнежа, по избор комбинирана с други водно активни забавители /овлажнители/, като напр. полизахариди, глюкозни сиропи, спомага за намаляване на водната активност на продукта /Aw/, която за предпочитане може да е от порядъка на 0.2 до 0.8. В

случаите когато пълнежът има водна активност по-голяма от 0.8, ще бъде възможно да се предвиди използването на химически консервиращи средства, като напр. сулфити, за да се подобри съхраняването на продукта.

Задача на настоящето изобретение е също да се предложи метод за производство на такава готварска добавка.

Методът за производство на продукта, съгласно изобретението, се състои в съекструдиране на материала на обвивката и течния или пастообразен пълнеж във форма, така че пълнежът да се обхване във вътрешността на материала на обвивката.

В предпочитаното изпълнение на настоящия метод е възможно:

- да се нагрее материала на обвивката, така че да е налице нагнетяем продукт, чийто вискозитет е по-голям или еднакъв с вискозитета на пълнежа и

-да се извърши съекструдиране на пълнежа и на материала на обвивката във форма, така че пълнежът да се обхване във вътрешността на материала на обвивката.

Суровият, отлят веднъж материал чрез съекструдиране във форма, може бързо да се охлади или да се остави при стайна температура, около 18-24°C, докато обвивката се втвърди.

Пълнежът може да се получи направо в смесител чрез добавяне на прахообразни материали и течности. Температурата за дозиране на сместа може да е приблизително между 10°C и 40°C, в зависимост от вискозитета на тази смес от пастообразна течност. Пълнежът може да се нагрее, за да се осигури неговата възможност за нагнетяване.

Паралелно се произвежда материала на обвивката на продукта, съгласно изобретението. Мазнината може да се смеси при около 50°C до 60°C, напр. в термостатичен плосък смесител. Може по избор да се добавят полизахаридна и/или протеинова маса, и/или влакна и сместа може да се охлади до температура от порядъка на 25°C до 40°C приблизително, за да се получи нагнетяем, мек и формован продукт.

Двете смеси, течният или пастообразен пълнеж,от една страна, и материалът на обвивката, от друга страна, могат да се съекструдират във форма, така че пълнежът да се обхване в материала на обвивката. Пълнежът може да се екструдира през централна съекструдираща дюза, а маслената смес за обвивката – през периферна дюза. Дюзата за впръскване на формата може след това да се блокира, напр. чрез запечатване с тънък слой. Суровината може да бъде оставена за охлаждане при стайна температура /18 до 24°C приблизително/ или да бъде подложена на бързо охлаждане, за да се втвърди материала на обвивката. Това охлаждане може да се извърши чрез преминаване на формования продукт през тунелен охладител при около напр. 2°C до 10°C или чрез всякакви други средства, осигуряващи бързо кристализиране на мазнината и втвърдяване на обвивката.

Като предимство се счита включването на етап за отстраняване на възможните мехурчета чрез прилагането на вибрации между етапа на формоване чрез съекструдиране и по избор етапа на запечатване.

Използваните форми могат да бъдат напр. метални или пластмасови форми. В случай на повторно използване на металните форми, продуктът може да не е формован след охлаждащия етап и да е пакетиран напр. в кашони, блистерни опаковки или кутии, или

всякакви други опаковки, пригодени за съхраняването му. Блистерната опаковка се състои от една или повече пластмасови черупчици, по избор запечатани, залепени към картонена основа или пластмасова подложка. Такава опаковка е предвидена да представлява и съхранява стоки с малки размери. Формите, които не се рециклират могат да служат като първоначална опаковка, тогава продуктът се предоставя в запечатана опаковка във форма на блистер. Блистерните опаковки могат след това да се поставят в кашон, за да се подобри съхраняването на продукта и да се напише върху него информация, отнасяща се до продукта. При това изпълнение потребителят може да отвори блистерната опаковка по време на използването на продукта, съгласно изобретението.

Формите, използвани за формоването на продукта, съгласно изобретението, могат да бъдат различни, напр. сфера, куб, паралелепипед, конус, сърце, блокче, различни животни или хора. Размерите и пропорциите на продукта ще зависят от желаните сила на овкусяването и/или свързващ ефект. Обемът на продукта, съгласно изобретението, може да бъде например от порядъка на 8 до 25cm$^3$ . Теоретично няма ограничение по отношение на размера на продукта. Продуктите, съгласно изобретението, могат да се съхраняват при стайна температура за периоди до 12 или дори до 18 месеца.

## ПРИМЕРИ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ИЗОБРЕТЕНИЕТО

Следващите примери показват няколко варианти на продукта, съгласно изобретението и различни начини за използването му.

19.09.02

**ПРИМЕР 1**

Пилешки бульон

*Производство на материала на обвивката*: приготвя се материала, съставляващ обвивката. Той има следния състав:

- частично хидрирано/разделено на части палмово масло 1.5 kg
- нарязан магданос /люспи/ 2 g
- витамин B2 0.5 g
- червен пипер 1.7 g
- малтодекстрин 560g

За да се приготви този материал мазнината се нагрява до 55-60°C и се въвежда в поставен в кожух плосък смесител. След това се прибавят и смесват другите компоненти.

Тогава сместа се охлажда в смесител посредством кожух, чиято температура е установена на 30°C. В края на този етап сместа се нагнетява лесно и е мека, като има сравнително вискозна структура. Нейната температура е приблизително 30°C. След това сместа се пренася към буферен резервоар и се съхранява при същата температура.

*Производство на пълнежа:* Пълнежът се състои от овкусяване, приготвено както следва. Следните компоненти се смесват в реактор и се нагряват за 90 min при 98°C:

- сол 750 g
- вода 1250 kg
- кристална захар 315 g
- малтодекстрин 316 g
- пилешко месо на прах 72 g
- екстракт от мая на прах 72 g
- натриев иносинат 21 g
- подправка пържен лук 16 g

19.09.12

- L- цистеин 12 g
- куркума 16 g
- розмарин 3.15 g
- диамониев фосфат 7 g
- черен пипер 3 g
- пилешка подправка 3.5 g
- нишесте касава 87 g
- келтрол алгинат 5.5 g

След реакцията сместа се охлажда до стайна температура. Приготвянето на тази смес може да се извърши предварително. Сместа може да се размери при стайна температура. Тя се пренася до незагрят буферен резервоар.

Смесите се пренасят до съответните бункери на едно Awema UDM 202/96 измервателно устройство /AWEMA AG, ZURICH/ чрез термостатични помпи. Температурата на тези бункери се поддържа така, че да се поддържа постоянен вискозитет, т.е. 30°C за материала на обвивката и 25°C за пълнежа.

Смесите се впръскват директно и се размерват чрез съекструдиране през двойно дозиращи дюзи /диаметър на вътрешната дюза 7.6 mm, диаметър на външната дюза 9mm/ във форми, съдържащи 20 до 120 PET /полиетилен терефталатови/ клетки, които имат паралелепипедна форма. Буталата, размерващи продуктите, разпределят пълнежа и материала за обвивката в съотношение 50/50. Доставената обща маса е около 12g. След това формите се запечатват с тънък слой чрез загряване.

Тогава формите се срязват, за да се получат листи с 4 до 10 блистера.

19.09.02

След това продуктът се охлажда в тунелен охладител при температура 5°C за около 10 min, така че да се осигури бързо втвърдяване на материала на обвивката.

Листите с 4 до 10 блистера се пакетират в картонени кашони.

*Използване:* Така получената готварска добавка може да служи като съставна част за пилешки бульон. 200g вряща вода се прибавя към полученото кубче от продукта, съгласно изобретението. Обвивката бързо се стопява и освобождава течния пълнеж, който се разтваря лесно в горещата вода. По този начин се получава лесно и бързо пилешки бульон, който има вкусовите характеристики на прясно приготвен бульон.

**ПРИМЕР 2**

"Al pesto" подправка за макаронени изделия

Методът за получаване на продукта, съгласно изобретението, е еднакъв с този, описан в пример 1, с изключение на компонентите, подготовката на сместа, съответстваща на пълнежа и съотношението обвивка/пълнеж в крайния продукт, което в този случай е 42/58.

За производството на материала на обвивката се използват следните компоненти:

- частично хидрирано/разделено на части палмово масло 750 g
- частично хидрирано палмово масло 740 g
- малтодекстрин 520g
- спанак на прах 52 g
- люспи магданос 21 g

Компонентите за пълнежа:

- сирене на прах 233 g
- сол 990 g

| | |
|---|---|
| - магданос | 90 g |
| - босилек | 58 g |
| - чесън на прах | 116 g |
| - подправка сирене | 88 g |
| - лук на прах | 58 g |
| - спанак на прах | 58 g |
| - подправка босилек | 26 g |
| - стопено масло | 620 g |
| - олио | 585 g |

Сместа, съответстваща на пълнежа, се приготвя в плосък смесител, мазнината се въвежда при температура приблизително 55°С, другите компоненти са при стайна температура. Хомогенизираната смес след това се охлажда до температура от около 30°С.

В този случай продуктът е съекструдиран по начин, идентичен с описания в пример 1 в блистери, които имат форма с цилиндричен профил.

*Използване*: Така приготвената готварска добавка може да се използва за подправяне и овкусяване на макаронени изделия. Макаронените изделия от вида таглиател се сготвят в неподсолена вряща вода по обичайния начин. Веднъж сготвени макароните се изцеждат и изсипват в чиния или съд. Продуктът, съгласно изобретението, се прибавя към горещите макарони в количество 1 част /около 12g/ за 220 g макаронени изделия. При контактуване с горещите макарони, обвивката на продукта, както и масления пълнеж, се стопяват в чинията. Обикновеното смесване прави възможно лесното и бързо разпределение на подправката в сготвените макарони.

19.09.02

**ПРИМЕР 3**

Кубче мащерка/лимон за подготовка за пържене

Методът за получаване на продукта, съгласно изобретението, е еднакъв с този, описан в пример 1, с изключение на компонентите. В този случай продуктът се съекструдира в блистери, които имат паралелепипедна форма.

Компонентите за пълнежа:

| | |
|---|---|
| - сол | 495 g |
| - подправка пържен лук | 75 g |
| - мащерка на прах | 17.5 g |
| - лимон | 17.5 g |
| - червен пипер | 7.5 g |
| - дафинов лист на прах | 5 g |
| - черен пипер | 2.5 g |
| - стопено масло | 1.9 kg |

Компоненти за материала на обвивката:

| | |
|---|---|
| - частично хидрирано/разделено на части палмово масло | 937 g |
| - частично хидрирано палмово масло /45-46°C точка на стопяване/ | 937 g |
| - царевично нишесте | 600 g |
| - къри на прах | 12.5 g |
| - сладък червен пипер | 12.5 g |

*Използване:* Така получената готварска добавка /около 12g/ се поставя в горещ тиган; обвивката мигновено се стопява и по този начин освобождава масления овкусяващ пълнеж, който от своя страна се стопява. Прибавя се около 150g тънки парчета пилешко и то се пържи в сместа, докато месото се сготви.

19.09.02

# ПАТЕНТНИ ПРЕТЕНЦИИ

1. Готварска добавка, ХАРАКТЕРИЗИРАЩА СЕ С ТОВА, че е съставена от обвивка на основата на мазнина, която е твърда при стайна температура и от течен или пастообразен овкусяващ пълнеж.

2. Готварска добавка, съгласно претенция 1, ХАРАКТЕРИЗИРАЩА СЕ С ТОВА, че обвивката има маслено съдържание от между 40 и 100%, за предпочитане между 60 и 80% и съдържа до 60% полизахариди, и/или протеини, и/или влакна, и/или сол.

3. Готварска добавка, съгласно една от претенциите 1 и 2, ХАРАКТЕРИЗИРАЩА СЕ С ТОВА, че мазнината на обвивката има точка на топене между 30 и 60°С.

4. Готварска добавка, съгласно една от претенциите 1 и 2, ХАРАКТЕРИЗИРАЩА СЕ С ТОВА, че съотношението на теглата пълнеж/обвивка в крайния продукт е в обхват от 70/30 до 10/90.

5. Готварска добавка, съгласно една от претенциите 1 и 2, ХАРАКТЕРИЗИРАЩА СЕ С ТОВА, че пълнежът е пълнеж с водна и/или маслена основа.

6. Готварска добавка, съгласно една от претенциите 1 и 2, ХАРАКТЕРИЗИРАЩА СЕ С ТОВА, че пълнежът съдържа хранителни частици и/или сгъстяващи средства.

7. Готварска добавка, съгласно една от претенциите 1 и 2, ХАРАКТЕРИЗИРАЩА СЕ С ТОВА, че хранителните частици са включени и/или покриват обвивката.

8. Готварска добавка, съгласно една от претенциите 1 и 2, ХАРАКТЕРИЗИРАЩА СЕ С ТОВА, че пълнежът съдържа сол в съотношение 10 до 40% от теглото на пълнежа.

9. Готварска добавка, съгласно една от претенциите 1 и 2, ХАРАКТЕРИЗИРАЩА СЕ С ТОВА, че водната активност на пълнежа е между 0.2 и 0.8.

10. Метод за производство на продукт, съгласно претенции 1 и 2, състоящ се от следните етапи:

- нагряване на материала на обвивката, така че да е налице нагнетяем продукт, чийто вискозитет е по-голям или еднакъв с вискозитета на пълнежа и

- извършване съекструдиране на пълнежа и на материала на обвивката във форма, така че пълнежа да се обхване във вътрешността на материала на обвивката.

11. Метод съгласно претенция 10, ХАРАКТЕРИЗИРАЩ СЕ С ТОВА, че материалът на пълнежа се нагрява.

12. Метод съгласно една от претенциите 10 и 11, ХАРАКТЕРИЗИРАЩ СЕ С ТОВА, че формованият продукт се подлага на принудително охлаждане.