



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2012111276/13, 24.08.2010

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
25.08.2009 EP 09168591.7

(43) Дата публикации заявки: 10.10.2013 Бюл. № 28

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 26.03.2012(86) Заявка РСТ:
NL 2010/050528 (24.08.2010)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2011/025370 (03.03.2011)

Адрес для переписки:

129090, Москва, ул. Б. Спасская, 25, стр.3, ООО
"Юридическая фирма Городиский и Партнеры"

(71) Заявитель(и):

СиЭсЭм НИДЕРЛАНД Б.В. (NL)

(72) Автор(ы):

ШМИДТ Керстин (DE),
КЛАРК Стефен Джон (GB),
МОРЕТ Питер (NL)**(54) ГОТОВЫЙ К УПОТРЕБЛЕНИЮ МУЧНОЙ ПРОДУКТ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ****(57) Формула изобретения**

1. Способ получения готового к употреблению мучного пищевого продукта, включающий стадии:

а) получения мучного теста путем смешивания муки, воды и, если требуется, одного или более других ингредиентов для выпечек;

б) разделения теста на одну или более порций;

с) формования одной или более порций теста в один или более отформованных кусков теста;

д) контактирования 30-70% общей поверхности одного или более отформованных кусков теста с горячим маслом в течение по меньшей мере 10 с с получением одного или более частично обжаренных кусков теста, включающих обжаренную поверхность и необжаренную поверхность, и

е) выпекания указанного одного или более частично обжаренных кусков теста с получением одного или более выпеченных кусков теста;

причем на 40-70% поверхности отформованного куска теста, частично обжаренного куска теста или выпеченного куска теста нанесен слой съедобного материала, а поверхность конечного готового к употреблению продукта, не покрытая указанным слоем съедобного материала, представляет собой обжаренную поверхность.

2. Способ по п.1, в котором частично обжаренные куски теста выпекают, подвергая куски теста одной или более из следующих термообработок:

A
6
7
2
1
1
1
2
0
1
2
7
6
A
RURU
2
0
1
2
1
1
1
2
7
6
A

- выдержке указанных кусков теста в печи при температуре печи по меньшей мере 150°C в течение 2 мин;
- контактированию указанных кусков теста с перегретым паром,
- обдуву указанных кусков теста горячим воздухом;
- воздействию на указанные куски теста инфракрасного излучения с длиной волны 0,7-10 мкм.

3. Способ по п.1, в котором горячее масло имеет температуру по меньшей мере 160°C, предпочтительно 170-350°C.

4. Способ по любому из пп.1-3, в котором не более 60% общей поверхности одного или более отформованных кусков теста контактирует с маслом в течение по меньшей мере 10 с.

5. Способ по любому из пп.1-3, в котором слой съедобного материала наносят в форме порошка, жидкости или пасты.

6. Способ по любому из пп.1-3, в котором слой съедобного материала содержит по меньшей мере 50 вес.% съедобного материала, выбранного из шоколада, фруктового препарата, заварного крема, глазури, сахара, жира, какао, молочного белка, яичного желтка, яичного белка и их комбинаций.

7. Способ по любому из пп.1-3, в котором готовый к употреблению мучной продукт представляет собой пончик.

8. Способ по любому из пп.1-3, в котором обжаренная поверхность, покрытая указанным слоем съедобного материала, составляет менее 30%, наиболее предпочтительно менее 20% общей поверхности.

9. Способ по любому из пп.1-3, в котором (i) одну или более порций теста формируют в куски теста с круглой нижней частью; (ii) обжаренная поверхность включает поверхность круглой нижней части; и (iii) во время выпекания один или более частично обжаренных кусков теста опираются на круглую нижнюю часть.

10. Готовый к употреблению пищевой продукт, включающий корпус из выпеченного мучного теста, причем 40-70% поверхности указанного корпуса из выпеченного теста покрыто слоем съедобного материала, причем поверхность корпуса из выпеченного теста, не покрытая указанным слоем съедобного материала, обжарена, а по меньшей мере 70 вес.% поверхности корпуса из выпеченного теста, которая покрыта слоем съедобного материала, является необжаренной.

11. Готовый к употреблению пищевой продукт по п.10, в котором корпус из выпеченного теста имеет содержание жира 2-15 вес.%.

12. Готовый к употреблению пищевой продукт по п.10, в котором корпус из выпеченного теста имеет массу 10-200 г, а указанный слой съедобного материала имеет массу 2-40 г.

13. Готовый к употреблению пищевой продукт по любому из пп.10-12, представляющий собой пончик.

14. Готовый к употреблению пищевой продукт по любому из пп.10-12, в котором слой съедобного материала является непрерывным слоем.

15. Готовый к употреблению пищевой продукт по любому из пп.10-12, в котором указанный слой съедобного материала содержит по меньшей мере 50 вес.% съедобного материала, выбранного из шоколада, фруктового препарата, заварного крема, глазури, сахара, жира, какао, молочного белка, яичного желтка, яичного белка и их комбинаций.