

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

(21)(22) Заявка: 2012148392/13, 20.04.2011

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:  
20.04.2010 US 12/763,278

(43) Дата публикации заявки: 27.05.2014 Бюл. № 15

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на  
национальной фазе: 20.11.2012(86) Заявка РСТ:  
US 2011/033269 (20.04.2011)(87) Публикация заявки РСТ:  
WO 2011/133683 (27.10.2011)

Адрес для переписки:

127006, Москва, ул. Долгоруковская, 7, Садовая  
Плаза, 11 этаж, фирма "Бейкер и Макензи",  
патентному поверенному Ю.А. Пыльневу

(71) Заявитель(и):

**Фрито-Лэй Норт Америка, Инк. (US)**

(72) Автор(ы):

**ПАЛТА Дипали (US),  
СМИТ Ричард Тодд (US),  
СТАЛДЕР Джеймс Виллиам (US)**(54) **СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИТАТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ БОБОВ**

## (57) Формула изобретения

1. Способ изготовления теста из цельных сырых бобов, включающий этапы:
  - а) кулинарной обработки под давлением множества цельных, необработанных бобов, где указанные бобы имеют нативное содержание белка от 19% до 45% на массу сухого вещества;
  - б) перемалывания указанных бобов, где указанные обработанные молотые бобы имеют содержание влаги от 42% до 49% при кулинарной обработке под давлением в течение 10 мин;
  - с) смешивания указанных бобов с другими сухими ингредиентами; и
  - д) гидратации указанных бобов и сухих ингредиентов до получения теста, где указанное тесто содержит по меньшей мере 45% из указанных бобов.
2. Способ по п.1, дополнительно включающий этап:
  - е) кулинарной обработки сформированного теста с получением закусочного продукта на основе бобов.
3. Способ по п.1, дополнительно включающий этап обработки бобов обезвоживанием при низком термическом стрессе при температурах ниже 160°F перед указанным этапом перемалывания.
4. Способ по п.3, в котором указанное обезвоживание при низком термическом стрессе включает центрифугирование.
5. Способ по п.3, в котором указанное обезвоживание при низком термическом

стрессе включает микроволновую сушку.

6. Способ по п.1, в котором указанные сухие ингредиенты выбраны из одного или нескольких ингредиентов из группы, состоящей из кукурузы, крахмала, овса и мякоти апельсинового сока.

7. Способ по п.1, в котором указанными бобами являются соевые бобы.

8. Способ по п.1, в котором указанными бобами является нут.

9. Способ по п.1, в котором указанные сухие ингредиенты содержат белковый ингредиент.

10. Способ по п.4, в котором указанный этап кулинарной обработки включает жарку.

11. Способ по п.4, в котором указанный этап кулинарной обработки включает выпекание.

12. Способ по п.1, дополнительно включающий этап добавления приправ.

13. Способ по п.1, дополнительно включающий этап раскатки указанного теста.

14. Способ по п.1, в котором указанные сухие ингредиенты содержат один или несколько ингредиентов из группы, состоящей из пищевых волокон, цельных злаков, фруктов, орехов, и их смесей.

15. Способ по п.1, в котором указанные сухие ингредиенты выбраны из побочных продуктов от других процессов.

16. Способ по п.4, в котором указанный закусочный продукт на основе бобов содержит по меньшей мере 5 г белка.

17. Способ по п.1, в котором указанное тесто дополнительно содержит 17-30% крахмала.

18. Способ по п.1, в котором указанное тесто дополнительно содержит 13% дополнительного белка.

19. Закусочный продукт на основе бобов, приготовленный способом по п.2.

20. Тесто на основе бобов, приготовленное способом по п.1.