

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**(21)(22) Заявка: **2012148701/13**, 16.04.2010

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **16.04.2010**(43) Дата публикации заявки: **27.05.2014** Бюл. № 15(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: **16.11.2012**(86) Заявка РСТ:
US 2010/031478 (16.04.2010)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2011/129838 (20.10.2011)Адрес для переписки:
**129090, Москва, ул. Б. Спасская, 25, стр. 3,
ООО "Юридическая фирма Городисский и
Партнеры"**

(71) Заявитель(и):

ТАЙСОН ФУДС, ИНК. (US)

(72) Автор(ы):

**БОБЛИТС Роберт Тай (US),
СОЙЕР Джейсон Томас (US)**(54) **СПОСОБ УПАКОВКИ СВЕЖИХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ В СРЕДЕ С НИЗКИМ
СОДЕРЖАНИЕМ КИСЛОРОДА, РАСТВОР, УЛУЧШАЮЩИЙ ЦВЕТ МЯСА, И
УПАКОВАННЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ**

(57) Формула изобретения

1. Способ упаковки свежего мясного продукта в среде с низким содержанием кислорода, включающий стадии:

нанесения натурального растительного компонента на поверхность указанного свежего мясного продукта, причем указанный натуральный растительный компонент включает достаточное количество нитритов для превращения миоглобина в указанным свежем мясном продукте в нитрозомиоглобин и, таким образом, улучшения цвета указанного свежего мясного продукта; и

и герметизации указанного свежего мясного продукта в упаковке, содержащей среду с низким содержанием кислорода.

2. Способ по п.1, в котором указанный натуральный растительный компонент обработан для превращения изначально присутствующих нитратов в нитриты.

3. Способ по п.2, в котором указанный натуральный растительный компонент обработан для превращения изначально присутствующих нитратов перед нанесением указанного натурального растительного компонента на указанный свежий мясной продукт.

4. Способ по п.2, в котором указанный натуральный растительный компонент обработан для превращения изначально присутствующих нитратов в нитриты при

использовании ферментации указанного натурального растительного компонента.

5. Способ по п.1, в котором указанный натуральный растительный компонент выбран из сельдерея, экстракта сельдерея, моркови, экстракта моркови, шпината, экстракта шпината, свеклы, экстракта свеклы и их смеси.

6. Способ по п.5, в котором указанный натуральный растительный компонент выбирают из сельдерея, экстракта сельдерея и их смесей.

7. Способ по п.6, в котором указанный натуральный растительный компонент представляет собой порошкообразный сельдерей, обработанный для превращения изначально присутствующих нитратов в нитриты перед нанесением на указанный свежий мясной продукт.

8. Способ по п.1, в котором указанный свежий мясной продукт выбирают из говядины, курятины и свинины.

9. Способ по п.8, в котором указанный свежий мясной продукт представляет собой говядину.

10. Способ по п.1, в котором указанная упаковка содержит не более чем около 1 об.% кислорода от общего объема газа в указанной упаковке.

11. Способ по п.1, в котором указанный свежий мясной продукт укупорен в указанную упаковку при использовании вакуумной технологии.

12. Способ по п.11, в котором указанный свежий мясной продукт укупорен в указанную упаковку, таким образом, что среднее давление в указанной упаковке составляет от около нуля мбар до около 20 мбар.

13. Способ по п.1, в котором указанный свежий мясной продукт укупорен в указанную упаковку при использовании технологии упаковки в модифицированной среде.

14. Способ по п.13, в котором среда в указанной укупоренной упаковке по существу состоит из азота.

15. Способ по п.1, в котором указанный натуральный растительный компонент наносят на поверхность указанного свежего мясного продукта посредством:
смешивания указанного натурального растительного компонента с жидкой основой с получением раствора для улучшения цвета мяса; и
нанесение указанного раствора для улучшения цвета мяса на указанную поверхность.

16. Способ по п.15, в котором указанная жидкая основа по существу состоит из воды.

17. Способ по п.15, в котором указанный натуральный растительный компонент смешивают с жидкой основой в количестве, достаточном для обеспечения раствора для улучшения цвета мяса, содержащего от 10 м.д. нитритов до 10000 м.д. нитритов от общих частей указанного раствора для улучшения цвета мяса.

18. Способ по п.17, в котором указанный натуральный растительный компонент смешивают с жидкой основой в количестве, достаточном для обеспечения раствора для улучшения цвета мяса, содержащего от 100 м.д. до 1000 м.д. нитритов от общих частей указанного раствора для улучшения цвета мяса.

19. Способ по п.15, в котором указанный раствор для улучшения цвета мяса наносят на поверхность указанного свежего мясного продукта распылением указанного раствора на указанную поверхность.

20. Способ по п.15, в котором указанный раствор для улучшения цвета мяса наносят на поверхность мясного продукта, погружая указанный мясной продукт в указанный раствор.

21. Способ по п.18, в котором указанный раствор для улучшения цвета мяса дополнительно включает уменьшающий диффузию агент для уменьшения диффузии

указанных нитритов внутрь указанного свежего мясного продукта.

22. Способ по п.21, в котором указанный раствор для улучшения цвета мяса включает указанный уменьшающий диффузию агент от около 0,001% до около 10% по массе от общей массы указанного раствора.

23. Способ по п.21, в котором указанный раствор для улучшения цвета мяса включает указанный уменьшающий диффузию агент от около 0,005% до около 5% по массе от общей массы указанного раствора.

24. Способ по п.21, в котором указанный уменьшающий диффузию агент повышает вязкость указанного раствора для улучшения цвета мяса.

25. Способ по п.21, в котором указанный уменьшающий диффузию агент выбирают из ксантановой камеди, гидроколлоидов, крахмалов и их смесей.

26. Способ по п.25, в котором указанный уменьшающий диффузию агент представляет собой ксантановую камедь.

27. Способ упаковки свежего мясного продукта в среде с низким содержанием кислорода, включающий стадии:

получения раствора для улучшения цвета мяса, указанный раствор для улучшения цвета мяса включает:

жидкую основу;

натуральный растительный компонент, присутствующий в указанной жидкой основе, указанный натуральный растительный компонент включает достаточное количество нитритов для превращения миоглобина в указанном свежем мясном продукте в нитрозомиоглобин и, таким образом, улучшения цвета указанного свежего мясного продукта; и

уменьшающий диффузию агент, присутствующий в указанной жидкой основе для уменьшения диффузии указанных нитритов внутрь указанного свежего мясного продукта;

нанесение указанного раствора для улучшения цвета мяса на поверхность указанного свежего мясного продукта; и

герметизацию указанного свежего мясного продукта в упаковке, содержащей среду с низким содержанием кислорода.

28. Способ по п.27, в котором указанная жидкая основа по существу состоит из воды.

29. Способ по п.27, в котором указанный натуральный растительный компонент обработан для превращения изначально присутствующих нитратов в нитриты.

30. Способ по п.27, в котором указанный натуральный растительный компонент обработан для превращения изначально присутствующих нитратов перед нанесением указанного натурального растительного компонента на указанный свежий мясной продукт.

31. Способ по п.27, в котором указанный натуральный растительный компонент выбран из сельдерея, экстракта сельдерея, моркови, экстракта моркови, шпината, экстракта шпината, свеклы, экстракта свеклы и их смеси.

32. Способ по п.31, в котором указанный натуральный растительный компонент выбирают из сельдерея, экстракта сельдерея и их смесей.

33. Способ по п.27, в котором указанный свежий мясной продукт выбирают из говядины, курятины и свинины.

34. Способ по п.33, в котором указанный свежий мясной продукт представляет собой говядину.

35. Способ по п.27, в котором указанная упаковка содержит не более чем около 1 об.% кислорода от общего объема газа в указанной упаковке.

36. Способ по п.27, в котором указанный свежий мясной продукт укупорен в

указанную упаковку при использовании вакуумной технологии.

37. Способ по п.27, в котором указанный свежий мясной продукт укупорен в указанную упаковку при использовании технологии упаковки в модифицированной среде.

38. Способ по п.37, в котором среда в указанной укупоренной упаковке по существу состоит из азота и диоксида углерода.

39. Способ по п.27, в котором указанный натуральный растительный компонент смешивают с жидкой основой в количестве, достаточном для обеспечения раствора для улучшения цвета мяса, содержащего от 10 м.д. нитритов до 10000 м.д. нитритов от общих частей указанного раствора для улучшения цвета мяса.

40. Способ по п.27, в котором указанный раствор для улучшения цвета мяса включает указанный уменьшающий диффузию агент от около 0,001% до около 10% по массе от общей массы указанного раствора.

41. Способ по п.27, в котором указанный уменьшающий диффузию агент повышает вязкость указанного раствора для улучшения цвета мяса.

42. Способ по п.27, в котором указанный уменьшающий диффузию агент выбирают из ксантановой камеди, гидроколлоидов, крахмалов и их смесей.

43. Способ по п.42, в котором указанный уменьшающий диффузию агент представляет собой ксантановую камедь.

44. Раствор для улучшения цвета свежего мясного продукта, содержащий:
жидкую основу;

натуральный растительный компонент, присутствующий в указанной жидкой основе, причем указанный натуральный растительный компонент включает достаточное количество нитритов для превращения миоглобина в указанном свежем мясном продукте в нитрозомиоглобин и при этом улучшения цвета указанного свежего мясного продукта; и

уменьшающий диффузию агент, присутствующий в указанной жидкой основе для уменьшения диффузии указанных нитритов внутрь указанного свежего мясного продукта.

45. Раствор по п.44, в котором указанный натуральный растительный компонент, обработан для превращения изначально присутствующих нитратов в нитриты.

46. Раствор по п.45, в котором указанный натуральный растительный компонент выбирают из сельдерея, экстракта сельдерея и их смесей.

47. Раствор по п.44, в котором указанная жидкая основа по существу состоит из воды.

48. Раствор по п.44, в котором указанный свежий мясной продукт выбирают из говядины, курятины и свинины.

49. Раствор по п.44, в котором указанный натуральный растительный компонент смешивают с жидкой основой в количестве, достаточном для обеспечения раствора для улучшения цвета мяса, содержащего от 10 м.д. нитритов до 10000 м.д. нитритов от общих частей указанного раствора для улучшения цвета мяса.

50. Способ по п.44, в котором указанный раствор для улучшения цвета мяса включает указанный уменьшающий диффузию агент от около 0,001% до около 10% по массе от общей массы указанного раствора.

51. Раствор по п.44, в котором указанный уменьшающий диффузию агент выбирают из ксантановой камеди, гидроколлоидов, крахмалов и их смесей.

52. Раствор по п.51, в котором указанный уменьшающий диффузию агент представляет собой ксантановую камедь.

53. Упакованный пищевой продукт, включающий:
свежий мясной продукт, обработанный раствором для улучшения цвета мяса,

указанный раствор для улучшения цвета мяса включает:

жидкую основу;

натуральный растительный компонент, присутствующий в указанной жидкой основе, указанный натуральный растительный компонент включает достаточное количество нитритов для превращения миоглобина в указанном свежем мясном продукте в нитрозомиоглобин и, таким образом, улучшения цвета указанного свежего мясного продукта; и

уменьшающий диффузию агент, присутствующий в указанной жидкой основе для уменьшения диффузии указанных нитритов внутрь указанного свежего мясного продукта; и

упаковку, которая содержит указанный свежий мясной продукт в среде с низким содержанием кислорода.

54. Упакованный пищевой продукт по п.53, в котором указанный натуральный растительный компонент обработан для превращения изначально присутствующих нитратов в нитриты.

55. Упакованный пищевой продукт по п.53, в котором указанный натуральный растительный компонент выбран из сельдерея, экстракта сельдерея, моркови, экстракта моркови, шпината, экстракта шпината, свеклы, экстракта свеклы и их смеси.

56. Упакованный пищевой продукт по п.55, в котором указанный натуральный растительный компонент выбран из сельдерея, экстракта сельдерея и их смесей.

57. Упакованный пищевой продукт по п.53, в котором указанный свежий мясной продукт выбран из говядины, курятины и свинины.

58. Упакованный пищевой продукт по п.53, в котором указанный уменьшающий диффузию агент выбран из ксантановой камеди, гидроколлоидов, крахмалов и их смесей.

59. Упакованный пищевой продукт по п.58, в котором указанный уменьшающий диффузию агент представляет собой ксантановую камедь.

FA9A Признание заявки на изобретение отозванной

Заявка признана отозванной в связи с непредставлением в установленный срок дополнительных материалов или запрашиваемых документов

Дата, с которой заявка признана отозванной: **25.04.2014**

Дата публикации: **27.05.2014**

RU 2 0 1 2 1 4 8 7 0 1 A

RU 2 0 1 2 1 4 8 7 0 1 A