



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2012128659/13, 22.12.2010

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
30.12.2009 US 61/291,094

(43) Дата публикации заявки: 10.02.2014 Бюл. № 4

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 30.07.2012(86) Заявка РСТ:
US 2010/061726 (22.12.2010)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2011/082050 (07.07.2011)

Адрес для переписки:

119019, Москва, Гоголевский бульвар, 11, этаж
3, Московское представительство фирмы
"Гоулингз Интернэшнл Инк.", В.А. Клюкину

(71) Заявитель(и):

ВМ. РИГЛИ ДЖ. КОМПАНИ (US)

(72) Автор(ы):

**Хаселю Андреа (GB),
БАРКАЛОУ Дэвид Джи. (US),
ОРР Улесес (US),
СОТО Мигель А. (US)****(54) КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ И СПОСОБ ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ (ВАРИАНТЫ)****(57) Формула изобретения**

1. Кондитерское изделие, содержащее сердцевину кондитерского изделия, покрытую кондитерской оболочкой, полученной из быстро кристаллизующегося сахара, загустителя и пленкообразователя.

2. Кондитерское изделие по п.1, в котором быстро кристаллизующимся реагентом является эритрит.

3. Кондитерское изделие по п.1 или 2, в котором загустителем является инулин.

4. Кондитерское изделие по п.3, в котором пленкообразователем является камедь талха.

5. Кондитерское изделие по п.2, в котором количество эритрита в оболочке составляет примерно 65-95 мас.% сухого вещества.

6. Кондитерское изделие по п.3, в котором количество инулина в оболочке составляет примерно 3-13 мас.% сухого вещества.

7. Кондитерское изделие по п.4, в котором количество камеди талха в оболочке составляет примерно 6-15 мас.% сухого вещества.

8. Кондитерское изделие по п.2, в котором количество эритрита в оболочке составляет примерно 70-90 мас.% сухого вещества.

9. Кондитерское изделие по п.3, в котором количество инулина в оболочке составляет примерно 4-12 мас.% сухого вещества.

10. Кондитерское изделие по п.4, в котором количество камеди талха в оболочке

составляет примерно 9-13 мас.% сухого вещества.

11. Кондитерское изделие по п.1, в котором кондитерскую оболочку получают по меньшей мере из двух наносимых сиропов разных составов.

12. Кондитерская оболочка, включающая:

а) первую часть, содержащую примерно 75-90 мас.% сухого быстро кристаллизующегося сахара, примерно 9-14 мас.% сухого загустителя и примерно 9-14 мас.% сухого пленкообразователя; и

б) вторую часть, содержащую 75-90 мас.% сухого быстро кристаллизующегося сахара, примерно 6-10 мас.% сухого загустителя и примерно 7-13 мас.% сухого пленкообразователя;

в) вторую часть, содержащую 75-90 мас.% сухого быстро кристаллизующегося сахара, примерно 6-10 мас.% сухого загустителя и примерно 7-13 мас.% сухого пленкообразователя.

13. Кондитерская оболочка по п.12, в котором быстро кристаллизующимся сахаридом является эритрит.

14. Кондитерская оболочка по п.12, в котором загустителем является инулин.

15. Кондитерская оболочка по п.12, в котором пленкообразователем является камедь талха.

16. Способ изготовления кондитерского изделия с оболочкой, включающий

а) нанесение на сердцевину первого сиропа, содержащего эритрит и инулин, с показателем Брикса примерно 60-68 при температуре примерно 70-90°C; и

б) нанесение на сердцевину второго сиропа, содержащего эритрит и инулин, с показателем Брикса примерно 58-65 при температуре примерно 70-90°C.

17. Способ по п.16, в котором первый сироп содержит примерно 75-90 мас.% сухого эритрита и примерно 9-14 мас.% инулина.

18. Способ по п.16, в котором второй сироп содержит примерно 75-90 мас.% сухого эритрита и примерно 6-10 мас.% сухого инулина.

19. Способ по п.16, включающий также добавление порошка эритрита во время нанесения первого сиропа.

20. Способ по п.19, в котором количество эритрита в оболочке составляет примерно 2-5 мас.% сухого вещества.

21. Способ по п.16, в котором первый сироп содержит также примерно 9-14 мас.% сухой камеди талха.

22. Способ по п.16, в котором второй сироп содержит также примерно 7-13 мас.% сухой камеди талха.

23. Кондитерское изделие, приготовленное способом по п.16.

24. Кондитерское изделие по п.23, которое является некариесогенным и непослабляющим.