



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2003 122 066** ⁽¹³⁾ **A**
(51) МПК⁷ **A 23 J 1/14, 3/16, 3/22, A 23**
L 1/318

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21), (22) Заявка: 2003122066/13, 15.01.2002

(30) Приоритет: 16.01.2001 US 60/262,891

(43) Дата публикации заявки: 27.02.2005 Бюл. № 6

(85) Дата перевода заявки РСТ на национальную фазу: 16.08.2003

(86) Заявка РСТ:
US 02/01072 (15.01.2002)

(87) Публикация РСТ:
WO 02/05670 (25.07.2002)

Адрес для переписки:
193036, Санкт-Петербург, а/я 24, "НЕВИНПАТ",
пат.пов. А.В.Поликарпову, рег.№ 0009

(71) Заявитель(и):
Солей ЭлЭлСи (US)

(72) Автор(ы):
МОНЕЙГЛ Чарлз В. (US),
ПЕДЕРСЕН Хелге С. (DK),
ДАРЛЕНД Кармен М. (US),
СИНГХ Навприт (US)

(74) Патентный поверенный:
Поликарпов Александр Викторович

(54) **ЖЕЛИРУЕМЫЙ РАСТИТЕЛЬНЫЙ БЕЛОК**

Формула изобретения

1. Соевый белковый продукт, отличающийся содержанием белка в пределах от приблизительно 60,0 до приблизительно 85,0% (мас.) в пересчете на общее сухое вещество;

коэффициентом растворимости азота ("NSI") в пределах от приблизительно 50 до приблизительно 100; и тем, что

упомянутый соевый белковый продукт образует гель в присутствии воды при обработке теплом при температуре в пределах от приблизительно 60°C до приблизительно 100°C, причем целостность геля не снижается в присутствии соли.

2. Соевый белковый продукт по п.1, отличающийся содержанием растворимых сахаров в пределах от приблизительно 6,0 до приблизительно 20,0% (мас.) в пересчете на общее сухое вещество.

3. Соевый белковый продукт по п.1 или 2, отличающийся тем, что содержание упомянутого белка находится в пределах от приблизительно 65,0 до приблизительно 82,0% (мас.) в пересчете на общее сухое вещество, и упомянутый коэффициент растворимости азота ("NSI") находится в пределах от приблизительно 85 до приблизительно 100.

4. Соевый белковый продукт по любому из пп.1-3, отличающийся по крайней мере одним из следующих:

дисперсия упомянутого соевого белкового продукта в воде в количестве приблизительно 10,0% (мас.) твердых веществ имеет вязкость менее приблизительно 50,0 сП; и

упомянутый соевый белковый продукт образует гель в присутствии воды при обработке теплом при температуре в пределах от приблизительно 70 до 90°C, причем целостность геля не снижается в присутствии соли.

5. Рассол для шприцевания мяса, мясной продукт или искусственный мясной продукт, включающий соевый белковый продукт по любому из предшествующих пунктов.
6. Способ получения соевого белкового продукта, отличающийся
- (а) предоставлением по сути обезжиренного соевого материала;
 - (b) диспергированием материала в воде при рН в пределах от приблизительно 6,8 до приблизительно 8,5 и экстрагированием растворимых белков из упомянутого материала;
 - (с) удалением нерастворимых веществ с получением раствора;
 - (d) тепловой обработкой упомянутого раствора; и
 - (е) охлаждением упомянутой жидкости упомянутого раствора.
7. Способ по п.6, отличающийся дополнительной стадией
- (f) высушивания упомянутого раствора с предоставлением соевого белкового продукта в сухой твердой форме.
8. Способ по п.7, где упомянутый соевый белковый продукт отличается по крайней мере одним из следующих:
- содержанием белка в пределах от приблизительно 60,0 до приблизительно 85,0% (мас.) в пересчете на общее сухое вещество;
 - коэффициентом растворимости азота ("NSI") в пределах от приблизительно 50 до приблизительно 100; и
 - содержанием растворимых сахаров в пределах от приблизительно 6,0 до приблизительно 20,0% (мас.) в пересчете на общее сухое вещество.
9. Способ по п.7 или 8, где упомянутый соевый белковый продукт дополнительно отличается по крайней мере одним из следующих:
- дисперсия упомянутого соевого белкового продукта в воде в количестве приблизительно 10,0% (мас.) твердых веществ, имеет вязкость менее приблизительно 50,0 сП; и
 - упомянутый соевый белковый продукт образует гель в присутствии воды при обработке теплом при температуре в пределах от приблизительно 60 до приблизительно 100°C, причем целостность геля не снижается в присутствии соли.
10. Способ по любому из пп.6-9, отличающийся, перед упомянутой стадией тепловой обработки (d), дополнительными стадиями:
- снижения рН раствора в пределах от приблизительно 5,0 до приблизительно 7,0; и
 - повышения рН раствора в пределах от приблизительно 6,8 до приблизительно 7,8.
11. Способ по любому из пп.6-10, отличающийся, перед упомянутой стадией тепловой обработки (d), дополнительной стадией
- удаления низкомолекулярных твердых веществ посредством ультрафильтрации.
12. Способ по любому из пп.6-11, отличающийся тем, что упомянутый способ дополнительно включает по крайней мере одно из следующих:
- упомянутая стадия диспергирования (b) включает диспергирование материала в воде в количестве от приблизительно 5,0 до приблизительно 15,0% (мас.) твердых веществ;
 - упомянутая стадия тепловой обработки (d) включает обработку упомянутой жидкости в пароварочном аппарате при температуре в пределах от приблизительно 100 до приблизительно 150°C в течение периода времени меньше чем приблизительно 120 с; и
 - упомянутая стадия охлаждения (е) включает мгновенное охлаждение упомянутого раствора до температуры приблизительно 60°C.
13. Рассол для шприцевания мяса, мясной продукт или искусственный мясной продукт, включающий соевый белковый продукт, полученный способом по пп.6-12.