



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21), (22) Заявка: 2007134563/13, 08.12.2005

(30) Конвенционный приоритет:
18.02.2005 FI 20055076

(43) Дата публикации заявки: 27.03.2009 Бюл. № 9

(85) Дата перевода заявки РСТ на национальную фазу:
18.09.2007

(86) Заявка РСТ:
FI 2005/050454 (08.12.2005)

(87) Публикация РСТ:
WO 2006/087409 (24.08.2006)

Адрес для переписки:
129090, Москва, ул. Б.Спасская, 25, стр.3,
ООО "Юридическая фирма Городиский и
Партнеры", пат.пов. А.В.Мицу

(71) Заявитель(и):
ВАЛИО ЛТД (FI)

(72) Автор(ы):
ТЕРВАЛА Тиина (FI),
ТУУРЕ Туула (FI),
КАЛЛИОЙНЕН Харри (FI),
ХАРЬЮ Матти (FI)

(54) НИЗКОКАЛОРИЙНЫЙ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛЬЦИЯ И СПОСОБ

(57) Формула изобретения

1. Свободный от стабилизатора низкокалорийный обезжиренный молочный напиток с высоким содержанием кальция, отличающийся тем, что содержит низкокалорийную молочную основу, выбранную из группы, состоящей из обезжиренного молока, раствора белка молочной сыворотки или смеси обоих, из которой полностью или частично удалены углеводы и добавлен кальций, причем количество кальция составляет 120-240 мг на 100 г молочного напитка.

2. Молочный напиток по п.1, отличающийся тем, что молочная основа содержит от 10% обезжиренного молока и от 0 до 90% раствора белка молочной сыворотки, предпочтительно от 70 до 50% обезжиренного молока и от 30 до 50% раствора белка молочной сыворотки.

3. Молочный напиток по п.1, отличающийся тем, что углеводы удаляют частично или полностью, их количество в конечном продукте составляет не более 1,7 г на 100 г.

4. Молочный напиток по п.3, отличающийся тем, что оставшиеся углеводы гидролизваны.

5. Молочный напиток по любому из пп.1-4, отличающийся тем, что количество содержащегося жира составляет менее 0,5 г на 100 г молочного напитка.

6. Молочный напиток по любому из пп.1-4, отличающийся тем, что калорийность составляет не более 20 ккал на 100 г.

7. Молочный напиток по любому из пп.1-4, отличающийся тем, что количество содержащегося кальция составляет 180 мг на 100 г молочного напитка.

8. Молочный напиток по любому из пп.1-4, отличающийся тем, что дополнительно содержит растворимое волокно в количестве до 3 г на 100 г, предпочтительно 1,5 г на 100 г молочного напитка.

9. Молочный напиток по п.8, отличающийся тем, что волокно является полидекстрозой.

10. Молочный напиток по любому из пп.1-4, отличающийся тем, что дополнительно содержит витамин D в количестве от 0,1 до 1 мкг на 100 г, предпочтительно 0,5 мкг на 100 г молочного напитка.

11. Способ получения молочного напитка по любому из пп.1-10, отличающийся тем, что обезжиренное молоко, раствор белка молочной сыворотки или их комбинацию подвергают ультрафильтрации или, альтернативно, сгущают и подвергают хроматографии для удаления углеводов или уменьшения их количества;

любые оставшиеся углеводы гидролизуют, если требуется;

добавляют волокно, витамин D и другие необязательные добавки, такие как вода, соль, подсластитель, ароматизатор и другие витамины;

полученную таким образом смесь подвергают пастеризации, ультрапастеризации или ультравысокотемпературной обработке при температуре от 72 до 145°C;

смесь гомогенизируют; и к смеси добавляют кальций.

12. Способ по п.11, отличающийся тем, что обезжиренное молоко, раствор белка молочной сыворотки или смесь обоих сгущают до содержания сухих веществ от около 10 до 70%, предпочтительно от около 20 до 50%, более предпочтительно от около 30 до 40%.