



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21), (22) Заявка: 2004132841/13, 25.04.2003

(30) Приоритет: 07.05.2002 US 10/140,772

(43) Дата публикации заявки: 10.04.2006 Бюл. № 10

(85) Дата перевода заявки РСТ на национальную фазу: 07.12.2004

(86) Заявка РСТ:
US 03/13189 (25.04.2003)

(87) Публикация РСТ:
WO 03/094631 (20.11.2003)

Адрес для переписки:
107023, Москва, ул. Б.Семеновская, 49,
оф.404, Фирма патентных поверенных ООО
"ИННОТЭК", пат.пов. О.В. Аргасову

(71) Заявитель(и):
Шрайбер Фудс ИНК. (US)

(72) Автор(ы):
МИЛАНИ Франко Кс. (US),
ФРИНАК Сьюсан (US),
КЛОКЕМЕН Донна (US)

(74) Патентный поверенный:
Аргасов Олег Вячеславович

(54) ПРОДУКТ И СПОСОБ ДОСТАВКИ ВКУСОВЫХ ВЕЩЕСТВ К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ

(57) Формула изобретения

1. Пищевой поддающийся манипулированию носитель для доставки заданного количества вкусового вещества к пищевому продукту, содержащий основу носителя, содержащую желатин, модифицированный пищевой крахмал и воду; вкусовое вещество, по существу смешанное в основе носителя; в котором pH носителя регулируют путем использования эмульгатора и в котором носитель имеет такой профиль плавления, чтобы он быстро плавился при контактном взаимодействии с нагреваемым пищевым продуктом, к которому должно быть доставлено вкусовое вещество.

2. Пищевой носитель по п.1, в котором носитель плавится на нагреваемом продукте в течение приблизительно двух минут контактного взаимодействия с поверхностью пищевого продукта, имеющего температуру поверхности более 100°F (37,8°C).

3. Пищевой носитель по п.1, в котором носитель является термообратимым.

4. Пищевой носитель по п.1, в котором желатин находится в диапазоне 150-300 Bloom.

5. Пищевой носитель по п.1, в котором основа носителя содержит приблизительно 5-9 мас.% желатина и приблизительно 0-18 мас.% модифицированного пищевого крахмала.

6. Пищевой носитель по п.5, в котором носитель дополнительно содержит приблизительно 8-15 мас.% приправы, приблизительно 12-18 мас.% пищевого крахмала, приблизительно 0-11 мас.% жира и приблизительно 0-2 мас.% эмульгаторов и/или консервантов.

7. Пищевой носитель по п.1, в котором носитель дополнительно содержит вещество Mira Clear® 340.

8. Пищевой носитель по п.1, в котором носитель дополнительно содержит вещество

9. Пищевой носитель по п.1, в котором кажущаяся вязкость носителя находится в диапазоне от приблизительно 700-800 сантипуаз, когда его температура находится в диапазоне приблизительно 90-95°F (32,2-35°C).

10. Пищевой носитель по п.1, в котором крутящий момент носителя уменьшается более, чем приблизительно на 100%, когда носитель контактирует с нагреваемым пищевым продуктом, в который должно быть доставлено вкусовое вещество, а температура носителя увеличивается от приблизительно 80°F (26,7°C) до приблизительно 90°F (32,2°C).

11. Пищевой носитель по п.1, в котором приблизительно 10 г носителя испытывает по существу полный переход из гелеобразного состояния в жидкотекучее состояние менее, чем через две минуты, будучи размещенными на нагреваемой поверхности, имеющей температуру более, чем приблизительно 105°F (40,6°C).

12. Пищевой носитель по п.1, в котором приблизительно 10 г носителя испытывает по существу полный переход из гелеобразного состояния в жидкотекучее состояние менее, чем приблизительно через 80 с, будучи размещенными на нагреваемой поверхности, имеющей температуру более, чем приблизительно 130°F (54,4°C).

13. Пищевой поддающийся манипулированию носитель для доставки заданного количества вкусового вещества к пищевому продукту, содержащий основу носителя, пригодную для доставки носителя к нагреваемому пищевому продукту; вкусовое вещество, по существу гомогенно смешанное в основе носителя; в котором pH носителя регулируют путем использования эмульгатора и в котором крутящий момент носителя уменьшается более, чем приблизительно на 100%, когда его температура увеличивается от приблизительно 80°F (26,7°C) до приблизительно 90°F (32,2°C).

14. Пищевой поддающийся манипулированию носитель для доставки заданного количества вкусового вещества к пищевому продукту, содержащий основу носителя, пригодную для доставки носителя к нагреваемому пищевому продукту; вкусовое вещество, по существу гомогенно смешанное в основе носителя; в котором pH носителя регулируют путем использования эмульгатора и в котором кажущаяся вязкость носителя изменяется более чем приблизительно на 100%, когда его температура увеличивается от приблизительно 80°F (26,7°C) до примерно 90°F (32,2°C).

15. Непрерывный технологический способ, пригодный для упаковки и массового распространения, получения пищевого носителя для доставки заданного количества вкусового вещества к пищевому продукту, предусматривающий смешивание ингредиентов, образующих основу носителя, пригодную для доставки носителя к нагреваемому пищевому продукту; по существу гомогенное смешивание вкусового вещества с основой носителя; формование отливкой носителя в виде листа и нарезание листа для образования заданных порций носителя, пригодного для доставки к пищевому продукту.

16. Способ по п.15, дополнительно предусматривающий этап нанесения заданной порции носителя на нагреваемый пищевой продукт для доставки вкусового вещества, причем носитель имеет такой профиль плавления, чтобы он быстро плавился при контактном взаимодействии с нагреваемым пищевым продуктом.

17. Способ по п.15, в котором носитель плавится на нагреваемом пищевом продукте в течение двух минут контактного взаимодействия с поверхностью пищевого продукта, имеющего температуру поверхности более 100°F (37,8°C).

18. Способ по п.15, в котором кажущаяся вязкость носителя находится в диапазоне от приблизительно 700-800 сП, когда его температура находится в диапазоне приблизительно 90-95°F (32,2-35°C).

19. Способ по п.15, в котором крутящий момент носителя уменьшается более, чем приблизительно на 100%, когда носитель контактирует с нагреваемым пищевым продуктом, в который должно быть доставлено вкусовое вещество, а температура носителя увеличивается от приблизительно 80°F (26,7°C) до приблизительно 90°F (32,2°C).

20. Способ по п.15, в котором заданные порции укладывают в стопу в многопорционной упаковке, легко поддающиеся отделению друг от друга.

21. Способ по п.20, дополнительно предусматривающий этап нанесения вещества, предотвращающего слипание, на поверхность заданных порций перед укладыванием в стопу.

22. Способ по п.21, в котором вещество, предотвращающее слипание, содержит лецитин.

23. Способ по п.15, в котором носитель плавится в течение приблизительно 1 мин, будучи размещенным в полностью обернутом пищевом продукте при температуре, составляющей приблизительно 145°F (62,8°C) или более.

RU 2 0 0 4 1 3 2 8 4 1 A

RU 2 0 0 4 1 3 2 8 4 1 A