



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

**(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**(21)(22) Заявка: **2012141660/13, 28.02.2011**

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:

**01.03.2010 US 61/309,255****03.11.2010 US 61/409,834**(43) Дата публикации заявки: **10.04.2014** Бюл. № 10(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на национальной фазе: **01.10.2012**

(86) Заявка РСТ:

**US 2011/026494 (28.02.2011)**

(87) Публикация заявки РСТ:

**WO 2011/109300 (09.09.2011)**

Адрес для переписки:

**119019, Москва, Гоголевский бульвар, 11,  
этаж 3, "Гоулингз Интернэшл Инк.", Т.Н.  
Льу**

(71) Заявитель(и):

**КРАФТ ФУДС ГЛОБАЛ БРЭНДС  
ЛЛК (US)**

(72) Автор(ы):

**КОЛУМАН Эдвард С. (US),****ТУЛИН Даниера З. (US),****ВЕМУЛАПАЛЛИ Вани (US)****(54) АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ С НАЧИНКОЙ, ИМЕЮЩИЕ  
ДЛИТЕЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ, И СПОСОБЫ ИХ ИЗГОТОВЛЕНИЯ****(57) Формула изобретения**

1. Выпеченный пищевой продукт, имеющий по меньшей мере две разные консистенции и содержащий по меньшей мере следующие две составные части: выпеченное тесто с активностью воды от примерно 0,5 до примерно 0,8; и

начинку с активностью воды от примерно 0,4 до примерно 0,9, причем выпеченное тесто охватывает начинку и имеет консистенцию, отличающуюся от консистенции начинки, отношение активностей воды выпеченного теста и начинки находится в диапазоне от примерно 0,5:0,4 до примерно 0,8:0,9, выпеченный пищевой продукт содержит не более чем примерно 30 масс.% сахара, от массы выпеченного пищевого продукта, выпеченное тесто составляет от примерно 60% до примерно 80% от выпеченного пищевого продукта, и начинка составляет от примерно 20% до примерно 40% от выпеченного пищевого продукта, причем выпеченное тесто и начинка используются в таких количествах и имеют такие активности воды, чтобы обеспечивался выпеченный пищевой продукт с активностью воды от примерно 0,5 до примерно 0,8 после хранения при комнатной температуре в течение двух недель в герметично запечатанной упаковке из пленки, и выпеченный пищевой продукт имеет срок хранения по меньшей мере примерно шесть месяцев при хранении при

температуре примерно 70°F в герметично запечатанной упаковке из пленки.

2. Выпеченный пищевой продукт по п.1, в котором выпеченное тесто граничит с начинкой и прилегает к ней, и выпеченное тесто имеет плотность от примерно 0,1 г/см<sup>3</sup> до примерно 0,5 г/см<sup>3</sup>.

3. Выпеченный пищевой продукт по п.1 или 2, в котором выпеченное тесто получено из теста, содержащего: муку в количестве от примерно 21,0% до примерно 70,0%, эмульгатор в количестве от примерно 0,5% до примерно 5%, фермент в количестве от примерно 0,1% до примерно 10%, разрыхлитель теста в количестве от примерно 0,5% до примерно 5%, жир, твердый при комнатной температуре, в количестве от примерно 0,2% до примерно 15,0%, масло, жидкое при комнатной температуре, в количестве от примерно 0,4% до примерно 20,0%, гидроколлоид в количестве от примерно 0,5 масс.% до примерно 5 масс.%, нерастворимую клетчатку в количестве от примерно 0,5% до примерно 10,0% и полиол в количестве от примерно 0,5% до примерно 10%.

4. Выпеченный пищевой продукт по п.1 или 2, в котором начинка содержит вкусоароматический компонент в количестве от примерно 10,0% до примерно 95,0%, гидроколлоид в количестве от примерно 0,5% до примерно 15,0%, эмульгатор в количестве от примерно 0,5% до примерно 6%, полиол в количестве от примерно 0,5% до примерно 10%, жир, твердый при комнатной температуре, в количестве от примерно 2,0% до примерно 25,0%, масло, жидкое при комнатной температуре, в количестве от примерно 2,0% до примерно 20,0% и растворимую клетчатку в количестве от примерно 0,5% до примерно 15,0%.

5. Невыпеченный мучной продукт с начинкой, содержащий по меньшей мере следующие две составные части:

тесто с активностью воды от примерно 0,7 до примерно 0,9; и начинку с активностью воды от примерно 0,4 до примерно 0,9, причем тесто охватывает начинку и имеет консистенцию, отличающуюся от консистенции начинки, невыпеченный мучной продукт с начинкой содержит не более 30 масс.% сахара, отношение активностей воды теста и начинки находится в диапазоне от примерно 0,7:0,4 до примерно 0,9:0,9, тесто составляет от примерно 65 масс.% до примерно 85 масс.% от массы невыпеченного мучного продукта с начинкой, и начинка составляет от примерно 20 масс.% до примерно 40 масс.% от массы невыпеченного мучного продукта с начинкой, причем тесто и начинка содержатся в таких количествах и имеют такие активности воды, чтобы после выпекания обеспечивался выпеченный пищевой продукт с активностью воды от примерно 0,5 до примерно 0,8 после хранения при комнатной температуре в течение двух недель в упаковке из пленки, и выпеченный пищевой продукт имеет срок хранения по меньшей мере примерно шесть месяцев при хранении при температуре примерно 70°F в упаковке из пленки.

6. Невыпеченный мучной продукт с начинкой по п.5, в котором тесто содержит такое количество муки, содержащей белок, и такое количество белка, которое позволяет получить выпеченное тесто, граничащее с начинкой и прилегающее к ней, с плотностью от примерно 0,1 г/см<sup>3</sup> до примерно 0,5 г/см<sup>3</sup>.

7. Невыпеченный мучной продукт с начинкой по п.5 или 6, который содержит муку в количестве от примерно 21,0% до примерно 70,0%, эмульгатор в количестве от примерно 0,5% до примерно 5%, фермент в количестве от примерно 0,1% до примерно 10%, разрыхлитель теста в количестве от примерно 0,5% до примерно 5%, жир, твердый при комнатной температуре, в количестве от примерно 0,2% до примерно 15,0%, масло, жидкое при комнатной температуре, в количестве от примерно 0,4% до примерно 20,0%, гидроколлоид в количестве от примерно 0,5 масс.% до примерно 5 масс.%, нерастворимую клетчатку в количестве от примерно 0,5% до

примерно 10,0% и полиол в количестве от примерно 0,5% до примерно 10%.

8. Невыпеченный мучной продукт с начинкой по п.5 или 6, в котором начинка содержит вкусоароматический компонент в количестве от примерно 10,0% до примерно 95,0%, гидроколлоид в количестве от примерно 0,5% до примерно 15,0%, эмульгатор в количестве от примерно 0,5% до примерно 6%, полиол в количестве от примерно 0,5% до примерно 10%, жир, твердый при комнатной температуре, в количестве от примерно 2,0% до примерно 25,0%, масло, жидкое при комнатной температуре, в количестве от примерно 2,0% до примерно 20,0% и растворимую клетчатку в количестве от примерно 0,5% до примерно 15,0%.

9. Выпеченный пищевой продукт, имеющий по меньшей мере две разные консистенции и содержащий по меньшей мере следующие две составные части: выпеченное тесто с активностью воды от примерно 0,6 до примерно 0,8; и

начинку с активностью воды от примерно 0,65 до примерно 0,75, причем выпеченное тесто охватывает начинку и имеет консистенцию, отличающуюся от консистенции начинки, отношение активностей воды выпеченного теста и начинки находится в диапазоне от примерно 0,65 до примерно 0,75 после выпекания, активности воды начинки и выпеченного теста отличаются не более чем на 0,1, и активность воды выпеченного пищевого продукта не превышает примерно 0,8 после хранения при температуре 70°F в течение двух недель в герметично запечатанной упаковке из пленки, выпеченное тесто составляет от примерно 60% до примерно 80% от выпеченного пищевого продукта, и начинка составляет от примерно 20% до примерно 40% от выпеченного пищевого продукта, причем выпеченный пищевой продукт содержит не более 30 масс.% сахара, и имеет срок хранения по меньшей мере примерно шесть месяцев при хранении при температуре примерно 70°F в герметично запечатанной упаковке из пленки.

10. Выпеченный пищевой продукт по п.9, в котором выпеченное тесто граничит с начинкой и прилегает к ней, и выпеченное тесто имеет плотность от примерно 0,1 г/см<sup>3</sup> до примерно 0,5 г/см<sup>3</sup>.

11. Способ изготовления выпеченного мучного продукта с начинкой, состоящего по меньшей мере из двух составных частей, причем способ включает:

перемешивание муки, разрыхлителя теста, фермента, эмульгатора, разрыхлителя теста, воды, твердого жира, масла, гидроколлоида, нерастворимой клетчатки, полиола, сахара и соли в таких количествах, которые обеспечивают получение теста, имеющего активность воды от примерно 0,6 до примерно 0,9, и получение выпеченного теста, имеющего плотность от примерно 0,1 г/см<sup>3</sup> до примерно 0,55 г/см<sup>3</sup>;

перемешивание вкусоароматического компонента, полиола, сахара, гидроколлоида, эмульгатора, твердого жира, жидкого масла и растворимой клетчатки в таких количествах, которые обеспечивают получение начинки, имеющей активность воды от примерно 0,4 до примерно 0,9;

обеспечение охватывания начинки тестом для получения невыпеченного мучного продукта с начинкой, в котором тесто граничит с начинкой и прилегает к ней, причем консистенция теста отличается от консистенции начинки, отношение активностей воды теста и начинки невыпеченного мучного продукта с начинкой находится в диапазоне от примерно 0,7:0,9 до примерно 0,5:0,8, и тесто составляет от примерно 65 масс.% до примерно 85 масс.%, от массы невыпеченного мучного продукта с начинкой, и начинка составляет от примерно 20 масс.% до примерно 40 масс.%, от массы невыпеченного мучного продукта с начинкой; и

выпекание невыпеченного мучного продукта с начинкой для получения выпеченного мучного продукта с начинкой, причем тесто и начинка содержатся в таких количествах и имеют такие активности воды, чтобы после выпекания

обеспечивался выпеченный пищевой продукт с начинкой, имеющий активность воды от примерно 0,5 до примерно 0,8 после хранения при комнатной температуре в течение двух недель в герметично запечатанной упаковке из пленки, и выпеченный пищевой продукт с начинкой имеет срок хранения по меньшей мере примерно шесть месяцев при хранении при температуре примерно 70°F в герметично запечатанной упаковке из пленки.

12. Способ по п.11, в котором невыпеченное тесто содержит муку в количестве от примерно 21,0% до примерно 70,0%, эмульгатор в количестве от примерно 0,5% до примерно 5%, фермент в количестве от примерно 0,1% до примерно 10%, разрыхлитель теста в количестве от примерно 0,5% до примерно 5%, жир, твердый при комнатной температуре, в количестве от примерно 0,2% до примерно 15,0%, масло, жидкое при комнатной температуре, в количестве от примерно 0,4% до примерно 20,0%, гидроколлоид в количестве от примерно 0,5 масс.% до примерно 5 масс.%, нерастворимую клетчатку в количестве от примерно 0,5% до примерно 10,0% и полиол в количестве от примерно 0,5% до примерно 10%.

13. Способ по п.11 или 12, в котором начинка содержит вкусоароматический компонент в количестве от примерно 10,0% до примерно 95,0%, гидроколлоид в количестве от примерно 0,5% до примерно 15,0%, эмульгатор в количестве от примерно 0,5% до примерно 6%, полиол в количестве от примерно 0,5% до примерно 10%, жир, твердый при комнатной температуре, в количестве от примерно 2,0% до примерно 25,0%, масло, жидкое при комнатной температуре, в количестве от примерно 2,0% до примерно 20,0% и растворимую клетчатку в количестве от примерно 0,5% до примерно 15,0%.

14. Способ по п.11 или 12, включающий также добавление этанола к выпеченному тесту в количестве от примерно 0,5 масс.% до примерно 1,0 масс.%.

15. Способ по п.11 или 12, включающий также обработку теста паром.

16. Способ изготовления пищевого продукта с начинкой, состоящего по меньшей мере из двух составных частей, причем способ включает:

перемешивание муки, разрыхлителя теста, фермента, эмульгатора, разрыхлителя теста, воды, твердого жира, масла, гидроколлоида, нерастворимой клетчатки, полиола, сахара и соли в таких количествах, которые обеспечивают получение теста, имеющего активность воды от примерно 0,7 до примерно 0,9;

выпекание теста в течение такого времени и при такой температуре, которые обеспечивают получение выпеченного теста, имеющего активность воды от примерно 0,5 до примерно 0,8;

перемешивание вкусоароматического компонента, полиола, сахара, гидроколлоида, эмульгатора, твердого жира, жидкого масла и растворимой клетчатки в таких количествах, которые обеспечивают получение начинки, имеющей активность воды от примерно 0,4 до примерно 0,8;

введение начинки в выпеченное тесто для получения продукта с начинкой, причем выпеченное тесто имеет консистенцию, отличающуюся от консистенции начинки, отношение активностей воды выпеченного теста и начинки в пищевом продукте с начинкой находится в диапазоне от примерно 0,7:0,8 до примерно 0,8:0,8 после хранения при комнатной температуре в течение двух недель в герметично запечатанной упаковке из пленки, выпеченное тесто составляет от примерно 60% до примерно 80% от пищевого продукта с начинкой, и начинка составляет от примерно 20% до примерно 40% от пищевого продукта с начинкой, причем выпеченное тесто и начинка содержатся в таких количествах и имеют такие активности воды, которые обеспечивают получение пищевого продукта с начинкой с активностью воды от примерно 0,6 до примерно 0,8 после хранения при комнатной

температуре в течение двух недель в герметично запечатанной упаковке из пленки, и пищевой продукт с начинкой имеет срок хранения по меньшей мере примерно шесть месяцев при хранении при температуре примерно 70°F в герметично запечатанной упаковке из пленки.

17. Способ по п.16, в котором невыпеченное тесто содержит муку в количестве от примерно 21,0% до примерно 70,0%, эмульгатор в количестве от примерно 0,5% до примерно 5%, фермент в количестве от примерно 0,1% до примерно 10%, разрыхлитель теста в количестве от примерно 0,5% до примерно 5%, жир, твердый при комнатной температуре, в количестве от примерно 0,2% до примерно 15,0%, масло, жидкое при комнатной температуре, в количестве от примерно 0,4% до примерно 20,0%, гидроколлоид в количестве от примерно 0,5 масс.% до примерно 5 масс.%, нерастворимую клетчатку в количестве от примерно 0,5% до примерно 10,0% и полиол в количестве от примерно 0,5% до примерно 10%.

18. Способ по п.16 или 17, в котором начинка содержит вкусоароматический компонент в количестве от примерно 10,0% до примерно 95,0%, гидроколлоид в количестве от примерно 0,5% до примерно 15,0%, эмульгатор в количестве от примерно 0,5% до примерно 6%, полиол в количестве от примерно 0,5% до примерно 10%, жир, твердый при комнатной температуре, в количестве от примерно 2,0% до примерно 25,0%, масло, жидкое при комнатной температуре, в количестве от примерно 2,0% до примерно 20,0% и растворимую клетчатку в количестве от примерно 0,5% до примерно 15,0%.

19. Способ по п.16 или 17, включающий также добавление этанола к выпеченному тесту в количестве от примерно 0,5 масс.% до примерно 1,0 масс.%.

20. Способ по п.16 или 17, включающий также обработку теста паром.

21. Способ изготовления пищевого продукта с начинкой, состоящего по меньшей мере из двух составных частей, причем способ включает:

перемешивание муки, разрыхлителя теста, фермента, эмульгатора, разрыхлителя теста, воды, твердого жира, масла, гидроколлоида, нерастворимой клетчатки, полиола, сахара и соли в таких количествах, которые обеспечивают получение теста, имеющего активность воды от примерно 0,7 до примерно 0,9;

выпекание теста в течение такого времени и при такой температуре, которые обеспечивают получение выпеченного теста, имеющего активность воды от примерно 0,5 до примерно 0,8;

перемешивание вкусоароматического компонента, полиола, сахара, гидроколлоида, эмульгатора, твердого жира, жидкого масла и растворимой клетчатки в таких количествах, которые обеспечивают получение начинки, имеющей активность воды от примерно 0,5 до примерно 0,9;

введение начинки в выпеченное тесто для получения продукта с начинкой, причем выпеченное тесто имеет консистенцию, отличающуюся от консистенции начинки, отношение активностей воды выпеченного теста и начинки в пищевом продукте с начинкой находится в диапазоне от примерно 0,7:0,6 до примерно 0,8:0,9, выпеченное тесто составляет от примерно 60 масс.% до примерно 80 масс.% от пищевого продукта с начинкой, и начинка составляет от примерно 20 масс.% до примерно 40 масс.% от пищевого продукта с начинкой, причем выпеченное тесто и начинка содержатся в таких количествах и имеют такие активности воды, которые обеспечивают поддержание разности между активностью воды выпеченного теста и активностью воды начинки ниже величины 0,1, и выпеченное тесто и начинка имеют такие активности воды, которые обеспечивают получение пищевого продукта с начинкой, имеющего активность воды от примерно 0,5 до примерно 0,8 после хранения при комнатной температуре в течение двух недель в герметично запечатанной упаковке из

пленки, и пищевой продукт с начинкой имеет срок хранения по меньшей мере примерно шесть месяцев при хранении при температуре примерно 70°F в герметично запечатанной упаковке из пленки.

22. Способ по п.21, в котором используются такие количества и соотношения муки, клетчатки, воды, камеди, эмульгатора и фермента, которые обеспечивают получение выпеченного теста, граничащего с начинкой и прилегающего к ней, с плотностью от примерно 0,1 г/см<sup>3</sup> до примерно 0,5 г/см<sup>3</sup>.

23. Способ по п.21 или 22, в котором невыпеченное тесто содержит муку в количестве от примерно 21,0% до примерно 70,0%, эмульгатор в количестве от примерно 0,5% до примерно 5%, фермент в количестве от примерно 0,1% до примерно 10%, разрыхлитель теста в количестве от примерно 0,5% до примерно 5%, жир, твердый при комнатной температуре, в количестве от примерно 0,2% до примерно 15,0%, масло, жидкое при комнатной температуре, в количестве от примерно 0,4% до примерно 20,0%, гидроколлоид в количестве от примерно 0,5 масс.% до примерно 5 масс.%, нерастворимую клетчатку в количестве от примерно 0,5% до примерно 10,0% и полиол в количестве от примерно 0,5% до примерно 10%.

24. Способ по п.22, в котором начинка содержит вкусоароматический компонент в количестве от примерно 10,0% до примерно 95,0%, гидроколлоид в количестве от примерно 0,5% до примерно 15,0%, эмульгатор в количестве от примерно 0,5% до примерно 6%, полиол в количестве от примерно 0,5% до примерно 10%, жир, твердый при комнатной температуре, в количестве от примерно 2,0% до примерно 25,0%, масло, жидкое при комнатной температуре, в количестве от примерно 2,0% до примерно 20,0% и растворимую клетчатку в количестве от примерно 0,5% до примерно 15,0%.

25. Способ по пп.21, 22 или 24, включающий также добавление этанола к выпеченному тесту в количестве от примерно 0,5 масс.% до примерно 1,0 масс.%.

26. Способ по пп.21, 22 или 24, включающий также обработку теста паром.

27. Выпеченный пищевой продукт, имеющий по меньшей мере две разные консистенции и содержащий по меньшей мере следующие две составные части: выпеченное тесто с активностью воды от примерно 0,5 до примерно 0,8; и начинку с активностью воды от примерно 0,4 до примерно 0,9, причем выпеченное тесто охватывает начинку и имеет консистенцию, отличающуюся от консистенции начинки, выпеченный пищевой продукт содержит не более 30 масс.% сахара, от массы выпеченного пищевого продукта, выпеченное тесто составляет от примерно 60% до примерно 80% от выпеченного пищевого продукта, и начинка составляет от примерно 20% до примерно 40% от выпеченного пищевого продукта, выпеченное тесто, имеющее плотность от примерно 0,1 г/см<sup>3</sup> до примерно 0,5 г/см<sup>3</sup>, граничит с начинкой и прилегает к ней, и выпеченный пищевой продукт имеет срок хранения по меньшей мере примерно шесть месяцев при хранении при температуре примерно 70°F в герметично запечатанной упаковке из пленки.

---

#### NZ9A Изменение наименования или фамилии, имени, отчества заявителя

(71) Заявитель(и):

**Интерконтинентал Грейт Брэндс ЛЛС (US)**

Дата публикации: 10.04.2014

---