



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2012109407/13, 07.07.2010

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
13.08.2009 EP 09167771.6

(43) Дата публикации заявки: 20.09.2013 Бюл. № 26

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 13.03.2012(86) Заявка РСТ:
EP 2010/059683 (07.07.2010)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2011/018280 (17.02.2011)Адрес для переписки:
109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО
"Союзпатент"(71) Заявитель(и):
НЕСТЕК С.А. (СН)(72) Автор(ы):
**ДАВИДЕК Томас (СН),
БЛАНК Имре (СН),
ХОФМАНН Томас (DE),
ШИБЕРЛЕ Петер (DE)****(54) ВКУСОАРОМАТИЧЕСКАЯ АКТИВНАЯ КОМПОЗИЦИЯ****(57) Формула изобретения**

1. Вкусоароматическая активная композиция, получаемая многостадийной реакцией, включающей

первую реакцию между аминосоединением и карбонильным соединением для получения первой промежуточной реакционной смеси,

вторую реакцию с одним вторым аминосоединением или в комбинации с карбонильным соединением для получения второй промежуточной реакционной смеси, дальнейшие отдельные реакции с другим одним аминосоединением или в комбинации с карбонильным соединением для получения дальнейшей промежуточной реакционной смеси,

дальнейшие отдельные реакции с соединениями других химических классов, такими как спирты, производные фенола, эпоксиды или органические кислоты, и их комбинациями, приводящие к получению подходящих промежуточных продуктов,

последнюю реакцию, содержащую смешивание всех предыдущих промежуточных смесей, одних или в комбинации с амино- и/или карбонильными соединениями, для получения конечной вкусоароматической композиции.

2. Вкусоароматическая активная композиция по п.1, в которой аминосоединение выбирается из группы, состоящей из аминокислоты, амина, источников аминокислот, таких как пептиды, белки, их гидролизаты или экстракты, гидролизованный растительный белок, экстракты дрожжей, гидролизаты дрожжей, соевые соусы и их

смесей, одних или в комбинации с amino- и/или карбонильными соединениями для получения конечной вкусоароматической композиции.

15. Способ по п.14, в котором последнюю реакцию проводят непосредственно в пищевом продукте или корме для домашних животных во время осуществления технологий переработки, такой как экструдирование, сушка в вальцовой сушилке, варка, автоклавирование, нагрев микроволновым излучением, жарение, обжарка во фритюре.

RU 2012109407 A

A 7046012102 RU