РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(19) **RU** (11) **2012 131 121** (13) **A**

(51) МПК
A23L 1/304 (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: **2012131121/13, 23.12.2009**

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **23.12.2009**

(43) Дата публикации заявки: **27.01.2014** Бюл. № **3**

(85) Дата начала рассмотрения заявки PCT на национальной фазе: **23.07.2012**

(86) Заявка PCT:
SG 2009/000490 (23.12.2009)

(87) Публикация заявки PCT:
WO 2011/078788 (30.06.2011)

Адрес для переписки:
109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО "Союзпатент"

(71) Заявитель(и):
НЕСТЕК С.А. (CH)

(72) Автор(ы):
АЛАМ Мохаммад Шамем (BD)

(54) СОДЕРЖАЩАЯ ЖЕЛЕЗО ОБЖАРЕННАЯ В МАСЛЕ ЛАПША БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СПОСОБ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ

(57) Формула изобретения

1. Обжаренная в масле лапша быстрого приготовления, содержащая на 100 г лапши железо в количестве 26-35 мг, 1-20% масла, 60-90% муки, вплоть до 2% ингредиента «кансуй» и имеющая влажность 2-12%.

2. Обжаренная в масле лапша быстрого приготовления по п.1, в которой соединение железа выбрано из группы, состоящей из пирофосфата железа, комплексного соединения железа (3) и натриевой соли ЭДТА, элементарного железа и железо-аммоний-фосфата.

3. Обжаренная в масле лапша быстрого приготовления по п.1, в которой мука выбрана из группы, состоящей из рисовой, ячменной, кукурузной, просяной муки и муки из нескольких видов зерна.

4. Обжаренная в масле лапша быстрого приготовления по п.1, в которой жир выбран из группы, состоящей из пальмового масла, пальмового олеина, кукурузного масла, подсолнечного масла и других растительных масел.

5. Обжаренная в масле лапша быстрого приготовления по любому из предшествующих пунктов, дополнительно содержащая вплоть до 30% нативного или модифицированного крахмала из кукурузы, тапиоки или картофеля.

6. Способ приготовления обжаренной в масле лапши быстрого приготовления по любому из пп.1-5, включающий:

- первую стадию приготовления железосодержащего премикса из смеси муки и соединения железа; и

RU 2012131121 A

RU 2012131121 A

- вторую стадию помещения железосодержащего премикса в миксер с необходимым количеством муки и масла, перемешивания на высокой скорости, добавления ингредиента кансуй и повторного перемешивания на высокой скорости, полученное на котором тесто замешивается, раскатывается в листы, нарезается на полосы, обрабатывается паром и сушится или обжаривается.

7. Способ по п.6, в котором сушку выполняют с помощью воздуха.

8. Способ по п.6, в котором обжарку выполняют в масле.

9. Способ приготовления обжаренной в масле лапши быстрого приготовления по любому из пп.1-4, включающий:

- приготовление смеси масла, пшеничной муки, соединения железа, воды;
- добавление к этой смеси концентрата, содержащего добавки хлоридной, карбонатной и/или фосфатной соли натрия и калия;
- обработку указанной смеси теста замешиванием, раскатыванием в листы, нарезкой на полосы и варкой на пару; и
- высушивание смеси теста воздухом.

RU 2012131121 A

RU 2012131121 A