



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2015120261, 18.10.2013

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
14.12.2012 US 13/715,459

(43) Дата публикации заявки: 18.01.2017 Бюл. № 02

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 14.07.2015(86) Заявка РСТ:
US 2013/065555 (18.10.2013)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2014/092861 (19.06.2014)

Адрес для переписки:

119019, Москва, Гоголевский б-р, 11, этаж 3,
"Гоулингз Интернэшнл Инк.", Лыу Татьяна
Нгоковна

(71) Заявитель(и):

**ЭМДЖЕЙЭН Ю.ЭС. ХОЛДИНГС ЛЛК
(US)**

(72) Автор(ы):

**ПЕЛЬС Эдуард К. (US),
РУДОЛЬФ Колин (US),
ВАН ДАЛЬ Питер (US),
ВИТТКЕ Аня (US),
МАКМЭХОН Роберт Дж. (US)****(54) ПИЩЕВАЯ КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ УСИЛЕНИЯ ЧУВСТВА НАСЫЩЕНИЯ****(57) Формула изобретения**

1. Пищевая композиция, содержащая источник белка, источник жиров, источник углеводов и по меньшей мере один нуклеотид,

причем источник белка содержит по меньшей мере одну свободную аминокислоту, причем по меньшей мере одна свободная аминокислота содержит глутаминовую кислоту, таурин, глутамин, аланин или любую их комбинацию.

2. Пищевая композиция по п. 1, причем композиция содержит по меньшей мере приблизительно 5 мг/100ккал по меньшей мере одной свободной аминокислоты.

3. Пищевая композиция по п. 1, причем количество глутаминовой кислоты находится в диапазоне от приблизительно 2 мг на 100 ккал до приблизительно 180 мг на 100 ккал.

4. Пищевая композиция по п. 1, причем глутаминовая кислота представлена в виде соли глутамата, причем соль представляет собой соль калия, соль кальция, соль магния, соль натрия, соль аммония или их комбинации.

5. Пищевая композиция по п. 4, причем соль глутамата не является солью натрия.

6. Пищевая композиция по п. 1, причем по меньшей мере одна свободная аминокислота содержит глутаминовую кислоту, таурин, глутамин и аланин.

7. Композиция по п. 6, причем количество глутаминовой кислоты составляет от приблизительно 2 до 180 мг на 100 ккал композиции, количество глутамин составляет от приблизительно 1 до приблизительно 25 мг на 100 ккал композиции, причем количество таурина составляет от приблизительно 1 до приблизительно 25 мг на 100

ккал композиции, а количество аланина составляет от приблизительно 0,25 до приблизительно 20 мг на 100 ккал композиции.

8. Композиция по п. 1, причем по меньшей мере один нуклеотид содержит 5'-рибонуклеотид.

9. Пищевая композиция по п. 8, причем по меньшей мере один нуклеотид содержит инозинмонофосфат, гуанозинмонофосфат или их смесь.

10. Пищевая композиция по п. 1, причем количество по меньшей мере одного нуклеотида находится в диапазоне от приблизительно 0,05 до приблизительно 16 мг на 100 ккал, от приблизительно 0,1 до приблизительно 5 мг на 100 ккал или от приблизительно 0,2 до приблизительно 1,5 мг на 100 ккал.

11. Пищевая композиция по п. 1, причем количество белка в композиции составляет от приблизительно 1,4 до приблизительно 3,5 г на 100 ккал.

12. Пищевая композиция по п. 1, причем источник белка содержит по меньшей мере одну свободную аминокислоту и источник цельного белка.

13. Пищевая композиция по п. 12, причем источник белка не содержит гидролизованного или частично гидролизованного белка.

14. Пищевая композиция по п. 1, причем она способна усиливать чувство насыщения у пациента после потребления.

15. Пищевая композиция по п. 14, причем пациентом является младенец или ребенок.

16. Пищевая композиция по п. 1, причем пищевая композиция представляет собой пищевой продукт для детей.

17. Пищевая композиция по п. 1, причем пищевая композиция представляет собой детскую смесь.

18. Способ усиления чувства насыщения у пациента, включающий введение пациенту пищевой композиции, содержащей источник белка, источник жиров, источник углеводов и по меньшей мере один нуклеотид,

причем источник белка содержит по меньшей мере одну свободную аминокислоту, причем свободная аминокислота представляет собой глутаминовую кислоту, таурин, глутамин, аланин или любую их комбинацию.

19. Способ предотвращения или снижения вероятности возникновения у пациента ожирения, включающий введение пациенту пищевой композиции, содержащей источник белка, источник жиров, источник углеводов и по меньшей мере один нуклеотид,

причем источник белка содержит по меньшей мере одну свободную аминокислоту, причем свободная аминокислота представляет собой глутаминовую кислоту, таурин, глутамин, аланин или любую их комбинацию.

20. Способ предотвращения или снижения вероятности возникновения у пациента диабета, включающий введение пациенту пищевой композиции, содержащей источник белка, источник жиров, источник углеводов и по меньшей мере один нуклеотид,

причем источник белка содержит по меньшей мере одну свободную аминокислоту, причем свободная аминокислота представляет собой глутаминовую кислоту, таурин, глутамин, аланин или любую их комбинацию.