

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(11) **035927**(13) **B1**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОМУ ПАТЕНТУ

(45) Дата публикации и выдачи патента
2020.09.01

(51) Int. Cl. *A23L 1/164* (2006.01)
A23G 3/00 (2006.01)

(21) Номер заявки
201691668

(22) Дата подачи заявки
2015.02.19

(54) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С КРУПНЫМИ ЧАСТИЦАМИ НА ОСНОВЕ

(31) **2014/01990**

(32) **2014.02.19**

(33) **TR**

(43) **2016.12.30**

(86) **PCT/TR2015/000055**

(87) **WO 2015/126342 2015.08.27**

(71)(73) Заявитель и патентовладелец:
**ЭТИ ГИДА САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ
АНОНИМ ШИРКЕТИ (TR)**

(72) Изобретатель:
Канатлы Ахмет Фирузан (TR)

(74) Представитель:
Носырева Е.Л. (RU)

(56) **US-A1-2013316050**

US-A1-2009155423

US-A1-2004228951

DATABASE GNPD [Online] MINTEL;
January 2014 (2014-01), ANONYMOUS: "Peanut
Crunch Bar", XP002740478, retrieved from
www.gnpd.com Database accession no. 2292373, the
whole document

DATABASE GNPD [Online] MINTEL;
January 2014 (2014-01), ANONYMOUS: "Chewy
Peanut & Oat Bars", XP002740479, retrieved from
www.gnpd.com Database accession no. 2290272, the
whole document

(57) Настоящее изобретение предусматривает различные продукты с разными качественными свойствами, полученные посредством объединения других пищевых продуктов, которые имеют разные геометрические формы и могут применяться для наклепливания на многослойную основу, и больших частиц. При необходимости весь продукт еще раз может быть покрыт пищевым продуктом. Кроме того, при необходимости после нанесения конечного покрытия верхняя часть указанного продукта может быть украшена с помощью материалов для декорирования и к поверхности могут быть прилеплены более мелкие пищевые продукты.

B1

035927

035927

B1

Область техники

Настоящее изобретение относится к пищевому продукту, получаемому путем сбора в единое целое других пищевых продуктов (коколина, крема, шоколада, маршмеллоу и т.д.), которые могут применяться для наклепливания на однослойную или многослойную основу (карамель, нугу, крем, желе и т.д.), с разными геометрическими формами (прямоугольной, овальной, квадратной, круглой, неправильной формой и т.д.) и разных пищевых продуктов (экструдированного и совместно экструдированного вздутого зерна и бобов, высушенных орехов, кусочков фруктов, кусочков бисквита, кусочков кекса, кусочков вафли, кусочков шоколада и т.д.) с большими частицами (8-15 мм). Кроме того, при необходимости, весь продукт может быть покрыт пищевым продуктом (коколином, кремом, шоколадом и т.д.). В дополнение к этому верхняя часть продукта может быть украшена с помощью материалов для декорирования. После нанесения конечного покрытия при необходимости к поверхности могут быть прилеплены более мелкие пищевые продукты (кокосовый орех, дробленые высушенные кусочки ореха, вздутые небольшие кусочки зерна, кусочки фруктов, гранулы, конфеты и т.д.).

Уровень техники

Из уровня техники известны продукты, в которых содержатся частицы, и при этом они имеют разные формы, такие как батончик. Однако размеры и геометрические формы частиц, добавляемых к указанным известным формам, ограничены. Для наклепливания больших частиц с разными геометрическими формами на поверхность основы-носителя (беспорядочно или равномерно) требуются специальные способы.

Основная причина невозможности наклепливания необходимого количества больших частиц с разными геометрическими формами на основу и неудачного расположения заключается в том, что отношение "площадь соприкосновения/объем" является более низким по сравнению с таковым в случае частиц малых размеров (<8 мм). Частицы легко отделяются от основной части из-за недостаточной прочности сцепления между основой-носителем и большими частицами.

Такие проблемы как связанные с распространением влаги от основы-носителя к частицам или от частиц к основе-носителю, долей основы-носителя в продукте, однородной геометрической формой носителя и прочностью удерживания, могут возникать в случае продуктов, существующих в настоящее время.

В заявке на патент под номером WO 0164044 раскрывается пищевой продукт в виде батончика, который может обеспечивать потребителя энергией продолжительное время. Указанный пищевой продукт содержит основной пищевой состав и покрытие, которое может представлять собой смесь витаминов, минеральных веществ, углеводов и жиров. Указанный основной пищевой состав является составом на основе непропеченного зерна и содержит, по меньшей мере, только экструдированный хрустящий рис и, по меньшей мере, только жареный вздутый хрустящий рис. Указанное покрытие может быть выбрано из шоколада и пищевых покрывающих материалов. Частицы, определяющие форму пищевого продукта, в указанном продукте собирают в единое целое путем применения связующего для образования основы-носителя для пищевого состава, и при этом наносят покрытие на полученную основу.

Пищевой продукт, который содержит по меньшей мере два слоя зерна вокруг слоя наполнителя, характеризующегося относительно низкой активностью воды и высоким количеством содержащегося молока, раскрывается в заявке на патент под номером US 6592915. В указанном пищевом продукте частицы, образующие форму продукта питания, объединяют путем применения связующего, при этом образуются верхний и нижний слои пищевого продукта. Наполнитель размещен между двумя слоями.

Для того, чтобы кусочки продукта питания, используемые в упомянутых выше продуктах, прилипали друг к другу, можно применять несколько связующих добавок. Поскольку проблема прикрепления частиц к основе не обусловлена структурой, потеря прочности связывания также происходит не из-за размеров указанных частиц.

Однако продукты, в которых обеспечивается возможность связывания больших частиц друг с другом или с основой-носителем без связующей добавки, не являются известными из уровня техники.

Цели изобретения

Настоящее изобретение относится к покрытому пищевому продукту, содержащему основу-носитель, включающую карамель, нугу, фруктовый наполнитель, мармелад, желе, маршмеллоу или их сочетание, пралине или кокосовый наполнитель или помадку; первый покрывающий материал и второй покрывающий материал, выбранные из таких покрывающих материалов как шоколад и пралине и размещенные на указанной основе-носителе, и большие частицы, имеющие размеры 8-15 мм, которые представляют собой экструдированные пищевые продукты, высушенные орехи, кусочки фруктов, кусочки шоколада, кусочки бисквита или крекера, кусочки вафли и кусочки кекса, расположенные равномерно или беспорядочно на первом покрывающем материале под разными углами и в разных направлениях от поверхности пищевого продукта, при этом указанные частицы покрыты вторым покрывающим материалом, где вязкость первого покрывающего материала составляет 8000-16000 сП, а его точка плавления составляет 10-25 Па, причем пищевой продукт не содержит дополнительных компонентов, предотвращающих растрескивание эмульсии и укрепляющих эмульсию.

Согласно одному варианту осуществления представлен продукт, где экструдированные пищевые продукты имеют круглую, овальную, квадратную, прямоугольную и неправильную вздутую форму.

Согласно другому варианту осуществления представлен продукт, где экструдированные пищевые продукты содержат крем, джем или шоколад или их комбинации.

Цель настоящего изобретения заключается в получении многочисленных пищевых продуктов, имеющих большие и плотно расположенные частицы продукта питания с разными геометрическими формами и различными характеристиками.

Другая цель настоящего изобретения заключается в получении различных продуктов, включающих в состав разные соединения (соль, сахар и т.д.), частицы которых характеризуются большими размерами, разными геометрическими формами, разными функциональными свойствами (волокна, витамины, высокое содержание минеральных веществ и т.д.) и разными структурами (мягкой, хрустящей, камедообразной и т.д.).

Еще одна цель настоящего изобретения заключается в получении пищевого продукта, имеющего большие частицы, полученные путем совместного применения некоторых из обычных способов получения (получение экструдированного, вздутого зерна, получение бисквитов, получение вафель, получение сухариков, способ глазирования шоколадом, способ украшения, способ укладывания частиц, способ охлаждения и кристаллизации и т.д.) различным образом.

Еще одна цель настоящего изобретения заключается в получении продуктов с большим объемом, в особенности посредством применения больших частиц с низкой плотностью.

Еще одна цель настоящего изобретения заключается в сборе нескольких пищевых продуктов с разными качественными свойствами в разные комбинации и, таким образом, в обеспечении большого количества продуктов с разными особенностями и способами потребления.

Описание графических материалов

На фиг. 1 представлен вид спереди, сверху и в разрезе пищевого продукта, который имеет большие частицы и выполнен в виде батончика.

На фиг. 2 представлено изображение примеров геометрической формы основы-носителя.

На фиг. 3 представлено изображение примеров геометрической формы больших частиц.

На фиг. 4 представлены примеры совместно экструдированных больших частиц.

Описание ссылочных обозначений в графических материалах:

- 1 - основа-носитель;
- 2 - первый покрывающий материал;
- 3 - большие частицы;
- 4 - второй покрывающий материал;
- 5 - мелкие частицы;
- 6 - украшение.

Описание изобретения

Пищевой продукт согласно настоящему изобретению включает большие частицы (3), расположенные равномерно или беспорядочно на внешней поверхности основы-носителя (1), содержащей после нанесения первого покрытия (2) один пищевой продукт или смесь нескольких пищевых продуктов на водной и/или жировой основе, и распределенные от плоскости основной части наружу под разными углами распределения и в разных направлениях, а также при необходимости второе покрытие (4) на указанных больших частицах (3). При необходимости на конечное покрытие могут быть нанесены различные мелкие частицы (5) и украшения (6). Для крепкого связывания частиц и основы-носителя с целью создания указанной формы продукта не требуются дополнительные связующие соединения.

Мелкие кусочки и частицы (5), которые могут быть помещены на конечное покрытие, являются более мелкими по сравнению с большими частицами, при этом частицы меньше 8 мм, как правило, охвачены указанным описанием.

После того как большие частицы были прилеплены к основе-носителю (1), большим частицам (3) можно придать разные структуры в соответствии со свойством первого покрывающего материала (2) (на водной или жировой основе) на протяжении срока хранения продукта. При необходимости возможен перенос влаги от покрывающего материала на водной основе в частицы, при этом получают мягкие продукты или получают продукты с хрустящими частицами путем нанесения покрытия на частицы. В то же время, при необходимости получают хрустящие продукты с непокрытыми частицами посредством использования покрытия на жировой основе.

Основой-носителем (1), упомянутой в настоящем изобретении, могут быть разные наполнители, такие как карамель, нуга, фруктовый наполнитель, мармелад, кокосовый наполнитель, желе, пралине, маршмеллоу и помадка.

Согласно фиг. 1 основа-носитель (1) пищевого продукта выполнена в виде пищевого батончика. После объединения основы-носителя (1) пищевого батончика с первым покрытием (2) большие частицы (3), расположенные беспорядочно и бессистемно, остаются в пределах второго покрытия (4).

Основа-носитель (1), упомянутая выше, может быть в виде пищевого батончика или может иметь различные геометрические формы и структуры, которые могут быть пригодными для продукта. Примеры основы-носителя (1) проиллюстрированы на фиг. 2. Основа-носитель может быть цельной или в виде нескольких кусочков и/или может быть смесью нескольких пищевых продуктов.

Большие частицы (3), размещенные на основе-носителе (1), могут быть экструдированными пищевыми продуктами (экструдированными частицами), совместно экструдированными пищевыми продуктами, высушенными орехами, кусочками фруктов, кусочками шоколада, кусочками бисквита/крекера, кусочками вафли и кусочками кекса. Экструдированные частицы согласно настоящему изобретению могут относиться к одной разновидности или смеси нескольких из всех разновидностей зерна и бобов. Большие частицы (3) могут иметь одинаковые размеры и геометрические формы или иметь различные структуры с разными размерами и геометрическими формами. Разные геометрические формы больших частиц (3), которые можно использовать, проиллюстрированы на фиг. 3.

Зазоры, возникающие в пределах экструдированных частиц, заполняют ароматическими составами, такими как крем, джем и шоколад, и, таким образом, указанный пищевой продукт может быть получен с использованием больших частиц совместно экструдированных пищевых продуктов с разными качественными свойствами и ароматическими свойствами. Примеры совместно экструдированных продуктов с разными геометрическими формами, которые могут применяться согласно настоящему изобретению, проиллюстрированы на фиг. 4.

Основа-носитель (1) пищевого продукта согласно настоящему изобретению может быть покрыта смесью нескольких продуктов питания или только одной формой продукта питания. При необходимости частицы (2) добавляют в основу-носитель (1), и при этом консистенция и качество структуры могут быть изменены.

Все поверхности указанной основы-носителя (1) могут иметь правильную геометрическую структуру или же иметь выступы и углубления, образованные на участке с необходимой геометрической формой, благодаря чему может быть изменен уровень больших частиц (2), которые будут размещены на поверхности основы-носителя (1) в указанном участке, при этом могут быть получены пищевые продукты, имеющие разные формы.

Вышеупомянутые первый и второй покрывающие материалы (2, 4) могут быть выбраны из таких покрывающих материалов как шоколад и пралине. В разных практических применениях, имеющих отношение к настоящему изобретению, разные пищевые составы, применяемые для нанесения покрытия в пищевой промышленности, могут применяться в качестве первого покрывающего материала (2) и второго покрывающего материала (4).

В практическом применении, имеющем отношение к настоящему изобретению, представленном на фиг. 1, покрытие (2) выполнено так, что имеет 2 слоя. Первый из указанных слоев представляет собой первое покрытие (2), которое покрывает верхнюю поверхность основы-носителя (1) и будет образовывать поверхность для закрепления и связывания больших частиц (3), которые будут прилеплены к основе-носителю (1). Однако второе покрытие (4), которое представляет собой другой слой, может быть распределено на больших частицах (2), которые прилеплены к основной части (1).

Большие частицы (3) в продукте согласно настоящему изобретению погружают в первое покрытие (2), распределенное на основе-носителе (1), и при необходимости второе покрытие (4) распределяют на больших частицах (3), при этом большие частицы (3) остаются между двумя слоями покрытия.

Первое покрытие (2) и второе покрытие (4) могут быть выбраны из пищевых продуктов с одинаковыми структурами и реологическими свойствами с тем, чтобы они были получены из одинаковых пищевых продуктов или пищевых продуктов, имеющих разные реологические свойства.

Благодаря комбинации больших частиц (3), основы-носителя (1) и первого покрывающего материала (2), составленных в продукт согласно настоящему изобретению, и техническим свойствам первого покрывающего материала (2) может быть получен стабильный конечный продукт без необходимости в каком-либо дополнительном связующем соединении. Вязкость покрытия/покрытий (3), применяемых в продукте согласно настоящему изобретению, при конкретной температуре покрытия регулируют так, чтобы она составляла 8000-16000 сП, и при этом точку плавления доводят до 10-25 Па. Большие частицы (3) прилеплены к поверхности посредством регулирования вязкости и точки плавления покрывающего материала.

Как упоминалось выше, пищевой продукт согласно настоящему изобретению может включать различные ароматические вещества и подсластители в основе-носителе (1), первом покрывающем материале (2) и больших частицах (3).

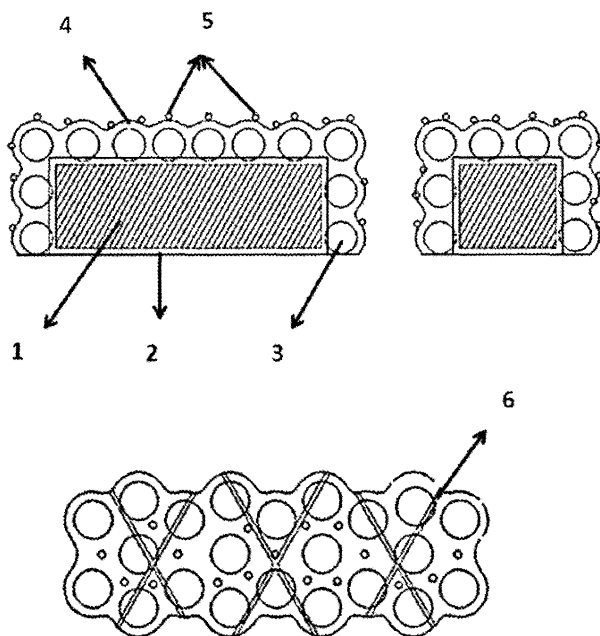
ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

1. Покрытый пищевой продукт, содержащий основу-носитель, включающую карамель, нугу, фруктовый наполнитель, мармелад, желе, маршмеллоу или их сочетание, пралине, или кокосовый наполнитель, или помадку; первый покрывающий материал и второй покрывающий материал, выбранные из таких покрывающих материалов как шоколад и пралине и размещенные на указанной основе-носителе, и большие частицы, имеющие размеры 8-15 мм, которые представляют собой экструдированные пищевые продукты, высушенные орехи, кусочки фруктов, кусочки шоколада, кусочки бисквита или крекера, кусочки вафли и кусочки кекса, расположенные равномерно или беспорядочно на первом покрывающем материале под разными углами и в разных направлениях от поверхности пищевого продукта, при этом

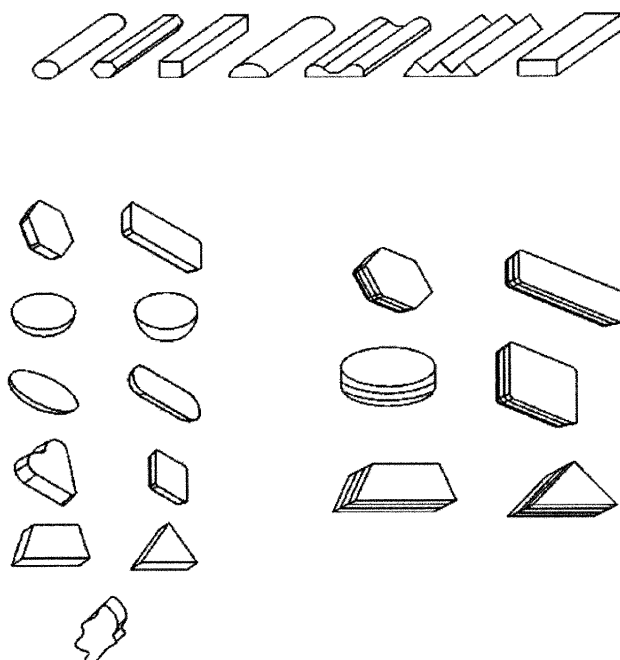
указанные частицы покрыты вторым покрывающим материалом, где вязкость первого покрывающего материала составляет 8000-16000 сП, а его точка плавления составляет 10-25 Па, причем пищевой продукт не содержит дополнительных компонентов, предотвращающих растворение эмульсии и укрепляющих эмульсию.

2. Продукт по п.1, отличающийся тем, что экструдированные пищевые продукты имеют круглую, овальную, квадратную, прямоугольную и неправильную вздутую форму.

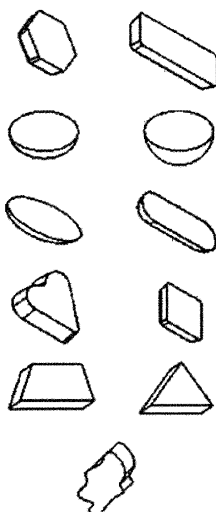
3. Продукт по п.1, отличающийся тем, что экструдированные пищевые продукты содержат крем, джем, или шоколад, или их комбинации.



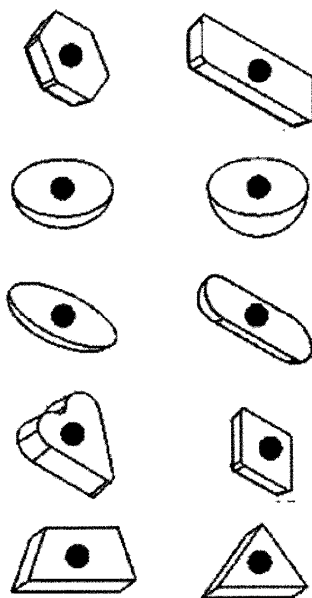
Фиг. 1



Фиг. 2



Фиг. 3



Фиг. 4

