

(19)



**Евразийское  
патентное  
ведомство**

(11) **037567**(13) **B1**(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОМУ ПАТЕНТУ**

(45) Дата публикации и выдачи патента	<b>2021.04.15</b>	(51) Int. Cl.	<i>A23L 7/10</i> (2016.01) <i>A23L 27/00</i> (2016.01) <i>A23L 27/10</i> (2016.01) <i>A23L 27/20</i> (2016.01) <i>A23L 27/22</i> (2016.01) <i>A23L 27/23</i> (2016.01) <i>A23L 27/40</i> (2016.01) <i>A23L 13/00</i> (2016.01)
(21) Номер заявки	<b>201991445</b>		
(22) Дата подачи заявки	<b>2017.11.15</b>		

(54) **КОМПОЗИЦИЯ ПРИПРАВЫ ДЛЯ МЯСА В ФОРМЕ ЧАСТИЦ**

(31) <b>16204359.0</b>	(56) US-A-5415883
(32) <b>2016.12.15</b>	KR-A-20040071846
(33) <b>EP</b>	EP-A1-0669084
(43) <b>2019.11.29</b>	Anonymous: "GNPD - Punjabi Chicken Curry Seasoning", 1 January 2015 (2015-01-01), XP055338579, Retrieved from the Internet: URL: <a href="http://www.gnpd.com/sinatra/recordpage/2888153/from_search/2tfGjMTmeL/?page=1">http://www.gnpd.com/sinatra/recordpage/2888153/from_search/2tfGjMTmeL/?page=1</a> [retrieved on 2017-01-25] abstract
(86) <b>PCT/EP2017/079334</b>	CN-A-104381971
(87) <b>WO 2018/108425 2018.06.21</b>	
(71)(73) Заявитель и патентовладелец: <b>ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)</b>	
(72) Изобретатель: <b>Дойль Джон Джерард, Йонас Фолькер (DE)</b>	
(74) Представитель: <b>Фелицына С.Б. (RU)</b>	

(57) Изобретение относится к композиции приправы для мяса в форме частиц, содержащей а) 10-70 мас.% мучнистого компонента, включающего 5-30 мас.% мучнистого компонента из семолинового компонента, имеющего размер частиц от более 100 до 1200 мкм, причем указанный семолиновый компонент выбирается из пшеничной семолины, рисовой семолины, кукурузной семолины, ржаной семолины, тапиоковой семолины и их комбинаций; 70-95 мас.% мучнистого компонента из мучного компонента, имеющего размер частиц от 10 до 100 мкм, причем указанный мучной компонент выбирается из пшеничной муки, рисовой муки, кукурузной муки, ржаной муки, тапиоковой муки и их комбинаций; б) 30-90 мас.% одного или более приправочных ингредиентов, выбранных из хлорида натрия, хлорида калия, глутамата натрия, специй, пряностей, овощей, фруктов, сахарозы и дрожжевого экстракта, инозин-5'-монофосфата, гуанозин-5'-монофосфата и белкового гидролизата; при этом мучнистый компонент показывает мультимодальное распределение частиц по размерам по меньшей мере с одним максимумом менее 100 мкм и по меньшей мере с одним максимумом больше 100 мкм. Эта композиция приправы для мяса в форме частиц может соответствующим образом наноситься на мясные продукты, такие как стейки и более крупные куски мяса, перед тепловой обработкой этих мясных продуктов, например обжариванием на сковороде и/или обжариванием в духовке. Композиция приправы не только улучшает вкус и аромат термообработанного мясного продукта, но и улучшает сочность термообработанного, готового к употреблению мясного продукта.

**B1****037567****037567****B1**

### Область техники

Настоящее изобретение относится к композиции приправы для мяса в форме частиц, содержащей

а) 10-70 мас.% мучнистого компонента, включающего

5-30 мас.% мучнистого компонента из семолинового компонента, имеющего размер частиц от более 100 до 1200 мкм, причем указанный семолиновый компонент выбирается из пшеничной семолины, рисовой семолины, кукурузной семолины, ржаной семолины, тапиоковой семолины и их комбинаций;

70-95 мас.% мучнистого компонента из мучного компонента, имеющего размер частиц от 10 до 100 мкм, причем указанный мучной компонент выбирается из пшеничной муки, рисовой муки, кукурузной муки, ржаной муки, тапиоковой муки и их комбинаций;

б) 30-90 мас.% одного или более приправочных ингредиентов, выбранных из из хлорида натрия, хлорида калия, глутамата натрия, специй, пряностей, овощей, фруктов, сахарозы, дрожжевого экстракта, инозин-5'-монофосфата, гуанозин-5'-монофосфата и белкового гидролизата;

с) в которой мучнистый компонент показывает мультимодальное распределение частиц по размерам по меньшей мере с одним максимумом менее 100 мкм и по меньшей мере с одним максимумом больше 100 мкм.

Композиция приправы для мяса в форме частиц по изобретению может наноситься на поверхность мясных продуктов, например перед обжариванием на сковороде или обжариванием в духовке. Композиция приправы не только улучшает вкус и внешний вид термообработанного мясного продукта, но и улучшает сочность готового к употреблению продукта.

### Уровень техники

Приправы традиционно используются для усиления вкуса и аромата пищевых продуктов, таких как мясные продукты, закуски, салаты и т.п. Примеры приправ, используемых в приготовлении мясных продуктов, включают смеси молотых специй, которые натираются на продукт, и маринады.

Смеси молотых специй, которые натираются на продукт, представляют собой приправы для мяса в форме частиц, которые в типичных случаях состоят большей частью из специй и пряностей.

Пшеничная семолина - это жесткая, очищенная крупка из пшеницы. Крупка пшеничной семолины в типичных случаях имеет размер частиц от 100 до 1200 мкм. Пшеничная семолина содержит около 73 г углеводов (включая примерно 4 г пищевого волокна), 1 г жира и 13 г белка. Пшеничная семолина иногда используется для обваливания в ней кусочков рыбы перед обжариванием их в масле на сковороде для получения хрустящей корочки.

Вообще говоря, муку, получаемую из других зерновых, помимо пшеницы, также можно отнести к семолине, например рисовая семолина или кукурузная семолина (более известная в США как гритс).

Семолина из пшеницы дурум (твердая) имеет желтый цвет. Семолина из более мягких сортов пшеницы имеет белую окраску.

Известно использование пшеничной семолины в комбинации с пряностями, специями и солью в приготовлении мясных фрикаделек.

Приправа с порошком карри для мяса цыплят (Punjabi Chicken Curry Seasoning) описана в Mintel Global New Products Database (онлайн база данных британской компании Mintel о новых продуктах на мировом рынке). Опубликованная информация показывает, что продукт стал коммерчески доступным в 2015 году и что он содержит семолину и очищенную пшеничную муку.

US 5415883 описывает низкотемпературный способ приготовления мяса, предварительно прошедшего тепловую обработку, который, по существу, предусматривает заливку мяса жидким маринадом; обсыпку мяса сухим маринадом, содержащим i) 20-60 мас.% мучнистого материала и ii) 40-80 мас.% соли; тепловую обработку мяса с нанесенным покрытием и замораживание мяса с покрытием после стадии тепловой обработки.

EP A 0669084 описывает способ приготовления подходящего для микроволновой обработки мяса с покрытием, причем такое мясо становится сочным и нежным после микроволновой обработки, который включает стадии прямого контактирования мяса с водным раствором, имеющим pH 5,0-9,0 и нормальное соотношение катионов  $\text{Na}^+/\text{K}^+/\text{Ca}^{++}$ , составляющее 2-10/1-6/1-4, причем указанный контакт продолжается до тех пор, пока приращение количества воды в мясе не достигнет по меньшей мере 8% начальной массы мяса, и последующего нанесения на мясо сухого порошкообразного покровного агента, включающего крахмал и белок, при этом в процессе последующей микроволновой обработки мяса покровный агент образует непрерывную крахмально-белковую сшитую пленку типа кожи, которая контролирует скорость нагрева и глубину проникания микроволн. Покровный агент включает 10-25 мас.% яичного альбумина, 5-20 мас.% изолята растительного белка, 10-30 мас.% муки, 3-15 мас.% предварительно клейстеризованного крахмала и 5-35 мас.% солей (хлоридов).

### Сущность изобретения

Авторы настоящего изобретения разработали композицию приправы для мяса в форме частиц, которая может наноситься соответствующим образом на мясные продукты, такие как стейки и более крупные куски мяса, перед тепловой обработкой этих мясных продуктов, например перед обжариванием на сковороде и/или в духовке. Композиция приправы по настоящему изобретению не только улучшает вкус и аромат термообработанного мясного продукта, но и, как неожиданно оказалось, применение компози-

ции приправы перед тепловой обработкой улучшает также сочность термообработанного, готового к употреблению, мясного продукта.

Композиция приправы для мяса в форме частиц по настоящему изобретению содержит:

а) 10-70 мас.% мучнистого компонента, включающего

5-30 мас.% мучнистого компонента из семинового компонента, имеющего размер частиц от более 100 до 1200 мкм, причем указанный семиновый компонент выбирается из пшеничной семолы, рисовой семолы, кукурузной семолы, ржаной семолы, тапиоковой семолы и их комбинаций;

70-95 мас.% мучнистого компонента из мучного компонента, имеющего размер частиц от 10 до 100 мкм, причем указанный мучной компонент выбирается из пшеничной муки, рисовой муки, кукурузной муки, ржаной муки, тапиоковой муки и их комбинаций;

б) 30-90 мас.% одного или более приправочных ингредиентов, выбранных из из хлорида натрия, хлорида калия, глутамата натрия, специй, пряностей, овощей, фруктов, сахарозы, дрожжевого экстракта, инозин-5'-монофосфата, гуанозин-5'-монофосфата и белкового гидролизата;

при этом мучнистый компонент показывает мультимодальное распределение частиц по размерам по меньшей мере с одним максимумом менее 100 мкм и по меньшей мере с одним максимумом больше 100 мкм.

Авторы настоящего изобретения обнаружили, что небольшое количество семинового компонента и мучного компонента в композиции приправы в форме частиц по настоящему изобретению эффективно минимизирует потери влаги из мясного продукта в процессе тепловой обработки, особенно в процессе жарки на сковороде или обжаривания в духовке.

Настоящее изобретение относится также к применению вышеуказанной композиции приправы для мясных продуктов, причем указанное применение включает жарку на сковороде или обжаривание в духовке приправленного мясного продукта.

Изобретение также относится к способу приготовления композиции приправы, который предусматривает комбинирование следующих компонентов:

5-30 мас.ч семинового компонента, имеющего размер частиц от более 100 до 1200 мкм, причем указанный семиновый компонент выбирается из пшеничной семолы, рисовой семолы, кукурузной семолы, ржаной семолы, тапиоковой семолы и их комбинаций;

70-95 мас.ч мучного компонента, имеющего размер частиц от 10 до 100 мкм, причем указанный мучной компонент выбирается из пшеничной муки, рисовой муки, кукурузной муки, ржаной муки, тапиоковой муки и их комбинаций;

45-90 мас.ч одного или более приправочных ингредиентов, выбранных из хлорида натрия, хлорида калия, глутамата натрия, специй, пряностей, овощей, фруктов, сахарозы, дрожжевого экстракта и белкового гидролизата.

И, наконец, изобретение обеспечивает упаковку, включающую контейнер, содержащий композицию приправы по настоящему изобретению, и отпечатанные инструкции по применению композиции приправы путем нанесения ее на поверхность мясного продукта перед обжаркой на сковороде.

### **Раскрытие изобретения**

Первый аспект настоящего изобретения относится к композиции приправы для мяса в форме частиц, содержащей

а) 10-70 мас.% мучнистого компонента, включающего

5-30 мас.% мучнистого компонента из семинового компонента, имеющего размер частиц от более 100 до 1200 мкм, причем указанный семиновый компонент выбирается из пшеничной семолы, рисовой семолы, кукурузной семолы, ржаной семолы, тапиоковой семолы и их комбинаций;

70-95 мас.% мучнистого компонента из мучного компонента, имеющего размер частиц от 10 до 100 мкм, причем указанный мучной компонент выбирается из пшеничной муки, рисовой муки, кукурузной муки, ржаной муки, тапиоковой муки и их комбинаций;

б) 30-90 мас.% одного или более приправочных ингредиентов, выбранных из из хлорида натрия, хлорида калия, глутамата натрия, специй, пряностей, овощей, фруктов, сахарозы, дрожжевого экстракта, инозин-5'-монофосфата, гуанозин-5'-монофосфата и белкового гидролизата;

в которой мучнистый компонент показывает мультимодальное распределение частиц по размерам по меньшей мере с одним максимумом менее 100 мкм и по меньшей мере с одним максимумом больше 100 мкм.

Термин "частица", употребляемый здесь по отношению к материалу, относится к материалу, который состоит из дискретных частиц.

Термин "жир" в данном контексте относится к глицеридам, выбранным из триглицеридов, диглицеридов, моноглицеридов, жирных кислот, фосфоглицеридов и комбинаций перечисленного.

Распределение частиц настоящей композиции приправы по размерам или ингредиентов, использующихся в этой композиции приправы, можно определить соответствующим образом с помощью набора сит с различным размером ячеек (меш).

Семиновый компонент и мучной компонент настоящей композиции приправы могут иметь, по существу, один и тот же состав, например, если эти компоненты происходят из одного и того же зерно-

вого источника; в этом случае частицы в этих двух компонентах различаются только размером, т.е. частицы размером 10-100 мкм принадлежат мучному компоненту, а частицы, имеющие размер от более 100 до 1200 мкм, принадлежат семолиновому компоненту.

Всякий раз, когда делается ссылка на содержание воды, то, если не указано иное, указанное содержание воды включает несвязанную (свободную), а также связанную воду.

Если не указано иное, то все процентные количества, приведенные в данном описании, представляют собой процентные количества по массе, т.е. % (мас./мас.).

Композиция приправы в форме частиц по настоящему изобретению в типичных случаях содержит по меньшей мере 90 мас.% частиц, имеющих размер по меньшей мере 10 мкм, более предпочтительно - от 20 до 3000 мкм, наиболее предпочтительно - от 30 до 2000 мкм.

Средневзвешенный размер частиц композиции приправы предпочтительно составляет 40-1200 мкм, более предпочтительно 50-1000 мкм, наиболее предпочтительно 60-800 мкм.

Комбинация мучнистого компонента с одним или более приправочных ингредиентов предпочтительно составляет по меньшей мере 75 мас.%, более предпочтительно - по меньшей мере 80 мас.%, наиболее предпочтительно - по меньшей мере 90 мас.% композиции приправы в форме частиц.

Содержание воды в композиции приправы для мяса по настоящему изобретению предпочтительно не превышает 10 мас.%, более предпочтительно оно не превышает 8 мас.%.

Предпочтительно композиция приправы имеет активность воды ниже 0,45, более предпочтительно от 0,25 до 0,4.

Композиция приправы по настоящему изобретению предпочтительно содержит 12-50 мас.%, более предпочтительно 15-40 мас.% мучнистого компонента.

Мучнистый компонент предпочтительно включает 10-25 мас.% мучнистого компонента из семолинового компонента, имеющего размер частиц от более 100 до 1200 мкм.

Семолиновый компонент предпочтительно выбирается из пшеничной семолины, рисовой семолины и их комбинаций. Согласно особенно предпочтительному варианту осуществления изобретения семолиновым компонентом является пшеничная семолина, наиболее предпочтительно - семолина из мягких сортов пшеницы.

Композиция приправы предпочтительно содержит по меньшей мере 1 мас.%, более предпочтительно по меньшей мере 1,2 мас.% семолинового компонента, в основном пшеничной семолины, более конкретно - пшеничной семолины из мягких сортов пшеницы. Количество семолинового компонента в композиции приправы предпочтительно не превышает 6 мас.%.

Мучнистый компонент композиции приправы включает комбинацию жесткого семолинового компонента и мучного компонента тонкого помола. Предпочтительно мучнистый компонент показывает мультимодальное распределение частиц по размерам по меньшей мере с одним максимумом менее 90 мкм. Предпочтительно мучнистый компонент показывает мультимодальное распределение частиц по размерам по меньшей мере с одним максимумом больше 120 мкм, предпочтительно больше 150 мкм.

Мучной компонент, имеющий размер частиц 10-100 мкм, предпочтительно содержится в мучнистом компоненте в концентрации 75-88 мас.% мучнистого компонента.

Мучной компонент предпочтительно выбирается из одного или более видов муки, выбранной из пшеничной муки, рисовой муки и их комбинаций. Согласно особенно предпочтительному варианту осуществления изобретения мучной компонент включает смесь пшеничной муки и рисовой муки, более предпочтительно мучной компонент включает 50-80 мас.% мучного компонента из пшеничной муки и 20-50 мас.% мучного компонента из рисовой муки.

Предпочтительно комбинация пшеничной муки и рисовой муки составляет по меньшей мере 80 мас.%, более предпочтительно по меньшей мере 95 мас.% мучного компонента.

Композиция приправы в форме частиц по настоящему изобретению предпочтительно содержит по меньшей мере 50 мас.%, более предпочтительно по меньшей мере 60 мас.%, наиболее предпочтительно по меньшей мере 65 мас.% одного или более приправочных ингредиентов.

Согласно предпочтительному варианту осуществления изобретения композиция приправы в форме частиц содержит 5-50 мас.%, более предпочтительно 8-30 мас.% растительного материала, выбранного из специй, пряностей, овощей, фруктов и комбинаций перечисленного.

Специи и/или пряности предпочтительно содержатся в композиции приправы в форме частиц в концентрации по меньшей мере 5 мас.%, более предпочтительно по меньшей мере 7 мас.%, наиболее предпочтительно 8-30 мас.%.

Примеры специй и пряностей, которые могут содержаться в композиции приправы, включают чеснок, лук, паприку, имбирь, перец чили в порошке, орегано, шалфей, укроп, базилик, фенхель, семена горчицы, лимонный порошок, мускатный орех, кумин (зира), розмарин, тимьян, петрушку, майоран, черный перец, красный стручковый перец, гвоздику, кардамон, карри и комбинации перечисленного.

Предпочтительно композиция приправы содержит 20-65 мас.%, более предпочтительно 25-60 мас.%, наиболее предпочтительно 30-55 мас.% соли, выбранной из хлорида натрия, хлорида калия, мононатрийглутамата и их комбинаций.

Содержание жира в композиции приправы предпочтительно составляет 0-10 мас.%, более предпоч-

тительно 0-3 мас. %.

Другой аспект настоящего изобретения относится к применению композиции приправы для мяса в форме частиц по настоящему изобретению для приправления мясных продуктов, причем указанное применение включает обжаривание на сковороде или обжаривание в духовке приправленного мясного продукта.

Предпочтительно композиция приправы наносится на поверхность мясного продукта в количестве от 1 до 10 г на 100 г мясного продукта перед обжариванием последнего на сковороде или в духовке.

Следующий аспект изобретения относится к способу получения композиции приправы, причем указанный способ предусматривает комбинирование следующих компонентов:

5-30 мас.ч семинового компонента, имеющего размер частиц от более 100 до 1200 мкм, причем указанный семиновый компонент выбирается из пшеничной семолины, рисовой семолины, кукурузной семолины, ржаной семолины, тапиоковой семолины и их комбинаций;

70-95 массовых частей мучного компонента, имеющего размер частиц от 10 до 100 мкм, причем указанный мучной компонент выбирается из пшеничной муки, рисовой муки, кукурузной муки, ржаной муки, тапиоковой муки и их комбинаций;

45-900 мас.ч, предпочтительно 100-800 мас.ч одного или более приправочных ингредиентов, выбранных из хлорида натрия, хлорида калия, глутамата натрия, специй, пряностей, овощей, фруктов, сахарозы, дрожжевого экстракта, инозин-5'-монофосфата, гуанозин-5'-монофосфата и белкового гидролизата.

Семолиновый компонент, мучной компонент и приправочные ингредиенты, используемые в настоящем способе, предпочтительно являются такими, как описано выше.

Согласно особенно предпочтительному варианту осуществления настоящий способ дает композицию приправы для мяса в форме частиц, как описано выше.

Еще один аспект изобретения относится к упаковке, включающей контейнер, содержащий композицию приправы по настоящему изобретению, и отпечатанные инструкции по применению композиции приправы путем нанесения ее на поверхность мясного продукта перед тепловой обработкой мясного продукта, предпочтительно перед тепловой обработкой мясного продукта путем жарки его на сковороде или обжаривания в духовке.

Контейнер, вмещающий композицию приправы в форме частиц, предпочтительно представляет собой пакет типа саше или мягкий пакет.

Изобретение иллюстрируется далее нижеисходящими, не ограничивающими его объема, примерами.

### Примеры

Пример 1.

Композиции приправы готовили по рецептурам, приведенным в табл. 1.

Таблица 1

Ингредиенты	мас. %					
	1	2	3	4	5	6
Специи (паприка, чёрный перец, красный стручковый перец, лук, чеснок)	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
Пряности (петрушка, розмарин, тимьян, майоран)	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Томатный порошок	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
Хлорид натрия	21,7	21,7	21,7	21,7	21,7	21,7
Сахар	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
Жир	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
Мононатрийглутамат	21,9	21,9	21,9	21,9	21,9	21,9
Пшеничная мука	40,0			20,0	20,0	26,4
Рисовая мука		40,0		20,0		6,8
Семолина из мягких сортов пшеницы			40,0		20,0	6,8

Эти композиции приправы использовали для приготовления жареных стейков из свинины. Проводилось пять испытаний, в каждом из которых приправы с 1 по 5 объединяли с приправой 6 и определяли влияние на потери массы (в результате испарения воды) и сочность.

Свинные стейки имели массу 125-150 г и толщину примерно 1,5 см. Композиции приправы смешивали с одной столовой ложкой масла и по 3-4 г смеси наносили на обе стороны стейка. Затем свинные стейки обжаривали с каждой стороны на сковороде в течение 2 мин, после чего доводили до готовности в духовке при 160°C в течение 8 мин.

Свинные стейки взвешивали непосредственно перед обжариванием и сразу после доставания из духовки для определения потери массы. Помимо этого, стейки попарно оценивались комиссией экспертов, которая отмечала, какая из двух исследуемых приправ обеспечила наиболее сочный стейк. Результаты этих оценок приведены в табл. 2а-е.

Таблица 2а

Приправа	Масса сырого мяса	Масса после маринования	Масса после жарки/духовки	% потери влаги	Наиболее сочный стейк
1	139,9	144	116	19,4	
6	134	137	112,5	17,9	X

Таблица 2b

Приправа	Масса сырого мяса	Масса после маринования	Масса после жарки/духовки	% потери влаги	Наиболее сочный стейк
2	140	145	115	20,7	
6	135	138	114	17,4	X

Таблица 2с

Приправа	Масса сырого мяса	Масса после маринования	Масса после жарки/духовки	% потери влаги	Наиболее сочный стейк
3	138	143	116	18,9	
6	138	143	118	17,5	X

Таблица 2d

Приправа	Масса сырого мяса	Масса после маринования	Масса после жарки/духовки	% потери влаги	Наиболее сочный стейк
4	139	144	115	20,1	
6	139	144	117	18,8	X

Таблица 2е

Приправа	Масса сырого мяса	Масса после маринования	Масса после жарки/духовки	% потери влаги	Наиболее сочный стейк
5	138	141	115	18,4	
6	137	141	117	17,0	X

Пример 2.

Композиции приправы готовили по рецептурам, приведенным в табл. 3.

Таблица 3

Ингредиенты	мас.%	
	1	2
Специи (паприка, чёрный перец, красный стручковый перец, лук, чеснок)	10,0	7,1
Пряности (петрушка, розмарин, тимьян, майоран)	2,5	1,8
Томатный порошок	1,6	1,1
Хлорид натрия	21,7	15,6
Сахар	1,6	1,1
Жир	0,7	0,5
Мононатрийглутамат	21,9	15,7
Пшеничная мука	26,4	37,7
Рисовая мука	6,8	9,7
Семолина из мягких сортов пшеницы	6,8	9,7

Эти композиции приправы использовали для приготовления жареных стейков из свинины таким же способом, какой описан в примере 1. Потери массы в процессе приготовления стейков определяли так же, как в примере 1. Результаты показаны в табл. 4.

Таблица 4

Приправа	Масса сырого мяса	Масса после маринования	Масса после жарки/духовки	% потери влаги
1	135	138	114	17,4
2	139	142	121	14,8

#### ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

1. Композиция приправы для мяса в форме частиц, содержащая:

а) 10-70 мас.% мучнистого компонента, включающего

5-30 мас.% мучнистого компонента из семинового компонента, имеющего размер частиц от более 100 до 1200 мкм, причем указанный семиновый компонент выбирается из пшеничной семолины, рисовой семолины, кукурузной семолины, ржаной семолины, тапиоковой семолины и их комбинаций;

70-95 мас.% мучнистого компонента из мучного компонента, имеющего размер частиц от 10 до 100 мкм, причем указанный мучной компонент выбирается из пшеничной муки, рисовой муки, кукурузной муки, ржаной муки, тапиоковой муки и их комбинаций;

б) 30-90 мас.% одного или более приправочных ингредиентов, выбранных из хлорида натрия, хлорида калия, глутамата натрия, специй, пряностей, овощей, фруктов, сахарозы, дрожжевого экстракта,

инозин-5'-монофосфата, гуанозин-5'-монофосфата и белкового гидролизата;

в которой мучнистый компонент показывает мультимодальное распределение частиц по размерам по меньшей мере с одним максимумом менее 100 мкм и по меньшей мере с одним максимумом больше 100 мкм.

2. Композиция приправы по п.1, в которой семиноловым компонентом является пшеничная семина.

3. Композиция приправы по п.1 или 2, в которой мучной компонент содержит 50-80 мас.% мучного компонента из пшеничной муки и 20-50 мас.% мучного компонента из рисовой муки.

4. Композиция приправы по любому из предшествующих пунктов, которая содержит по меньшей мере 50 мас.% одного или более приправочных ингредиентов.

5. Композиция приправы по любому из предшествующих пунктов, в которой комбинация мучнистого компонента с одним или более приправочных ингредиентов составляет по меньшей мере 75 мас.% композиции приправы.

6. Композиция приправы по любому из предшествующих пунктов, в которой мучнистый компонент показывает мультимодальное распределение частиц по размерам по меньшей мере с одним максимумом менее 90 мкм и по меньшей мере с одним максимумом больше 150 мкм и в типичных случаях показывает мультимодальное распределение частиц по размерам по меньшей мере с одним максимумом менее 100 мкм, предпочтительно менее 90 мкм, и по меньшей мере с одним максимумом больше 120 мкм, предпочтительно больше 150 мкм.

7. Композиция приправы по любому из предшествующих пунктов, которая содержит 5-50 мас.% растительного материала, выбранного из специй, пряностей, овощей, фруктов и комбинаций перечисленного.

8. Композиция приправы по любому из предшествующих пунктов, которая содержит по меньшей мере 5 мас.% специй и/или пряностей.

9. Композиция приправы по любому из предшествующих пунктов, которая содержит 20-65 мас.% соли, выбранной из хлорида натрия, хлорида калия, мононатрийглутамата и их комбинаций.

10. Композиция приправы по любому из предшествующих пунктов, которая содержит не более 10 мас.% воды.

11. Композиция приправы по любому из предшествующих пунктов, которая содержит 0-10 мас.% жира.

12. Применение композиции приправы по любому из предшествующих пунктов для приправления мясных продуктов, причем указанное применение включает обжаривание на сковороде или обжаривание в духовке приправленного мясного продукта.

13. Применение по п.12, согласно которому композиция приправы наносится на поверхность мясного продукта в количестве от 1 до 10 г на 100 г мясного продукта.

14. Способ приготовления композиции приправы по любому из предшествующих пунктов, предусматривающий комбинирование следующих компонентов:

5-30 мас.ч семинолового компонента, имеющего размер частиц от более 100 до 1200 мкм, причем указанный семиноловый компонент выбирается из пшеничной семины, рисовой семины, кукурузной семины, ржаной семины, тапиоковой семины и их комбинаций;

70-95 мас.ч мучного компонента, имеющего размер частиц от 10 до 100 мкм, причем указанный мучной компонент выбирается из пшеничной муки, рисовой муки, кукурузной муки, ржаной муки, тапиоковой муки и их комбинаций;

45-900 мас.ч одного или более приправочных ингредиентов, выбранных из хлорида натрия, хлорида калия, глутамата натрия, специй, пряностей, овощей, фруктов, сахарозы, дрожжевого экстракта, инозин-5'-монофосфата, гуанозин-5'-монофосфата и белкового гидролизата.

15. Упаковка, включающая контейнер, содержащий композицию приправы по любому из предшествующих пп.1-11, и отпечатанные инструкции по применению композиции приправы путем нанесения ее на поверхность мясного продукта перед тепловой обработкой мясного продукта.

