

(19)



**Евразийское  
патентное  
ведомство**

(11) **040686**

(13) **B1**

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОМУ ПАТЕНТУ**

**(45)** Дата публикации и выдачи патента  
**2022.07.15**

**(21)** Номер заявки  
**201791966**

**(22)** Дата подачи заявки  
**2016.03.07**

**(51)** Int. Cl. *A23L 13/30* (2016.01)  
*A23L 17/20* (2016.01)  
*A23L 2/56* (2006.01)  
*A23L 27/10* (2016.01)  
*A23L 27/12* (2016.01)  
*A23L 27/26* (2016.01)  
*A23L 27/29* (2016.01)

**(54) ЭКСТРАКЦИЯ И КОНЦЕНТРИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ВКУСОВЫХ ВЕЩЕСТВ**

**(31)** 92675; 92677

**(32)** 2015.03.06; 2015.03.09

**(33)** LU

**(43)** 2018.03.30

**(86)** PCT/EP2016/054826

**(87)** WO 2016/142352 2016.09.15

**(71)(73)** Заявитель и патентовладелец:  
**ЦИТРУС ЮНОС С.А.Р.Л. (LU)**

**(72)** Изобретатель:  
**Аллено Янник (FR)**

**(74)** Представитель:  
**Веселицкая И.А., Веселицкий М.Б.,  
Кузенкова Н.В., Каксис Р.А., Белоусов  
Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В.,  
Соколов Р.А., Кузнецова Т.В. (RU)**

**(56)** DATABASE WPI Week 201272  
Thomson Scientific, London, GB; AN 2012-N86843  
XP002750643, & CN 102 613 621 A (SHANDONG  
SHUN GARDEN JUJUBE IND CO LTD) 1 August  
2012 (2012-08-01) abstract

DATABASE WPI Week 200523 Thomson  
Scientific, London, GB; AN 2005-215668  
XP002750644, & CN 1 554 290 A (GUO Y) 15  
December 2004 (2004-12-15) abstract

EP-A2-0110638

EP-A2-0040178

DATABASE WPI Week 201103 Thomson  
Scientific, London, GB; AN 2010-Q52673  
XP002750741, & KR 2010 0126935 A (RED  
COMMUNICATION CO LTD) 3 December 2010  
(2010-12-03) abstract

MULLER JG: "FREEZE CONCENTRATION  
of Food Liquids: THEORY, PRACTICE, AND  
ECONOMICS", FOOD TECHNOLOGY, vol. 21,  
no. 1, January 1967 (1967-01), pages 49-61,  
XP001349591, page 49; table 1

US-A-5653163

FR-A1-2911474

GB-A-617776

CH-A-511567

DATABASE WPI Week 201561 Thomson  
Scientific, London, GB; AN 2015-46945K  
XP002750645, & CN 104 664 296 A (SICHUAN  
CHUANNAN BREWING CO LTD) 3 June 2015  
(2015-06-03) abstract

WO-A-2013087795

WO-A1-2010066061

**(57)** В заявке описан способ экстракции и концентрирования вкусовых веществ одного или большего количества пищевых продуктов, включающий стадии (а) варки пищевого продукта или пищевых продуктов в вакууме в течение от 1 до 15 ч, предпочтительно от 1,5 до 13 ч, при температуре, равной от 50 до 90°C, предпочтительно от 70 до 88°C, более предпочтительно от 80 до 86°C для получения вытяжки пищевого продукта или пищевых продуктов, (b) сбора вытяжки, (с) кристаллизации воды, содержащейся в вытяжке в форме льда, образовавшегося при замораживании вытяжки, и (d) получения концентрированного экстракта вкусовых веществ из вытяжки путем отделения кристаллов льда от остальной вытяжки, в котором стадию (а) варки под вакуумом проводят в мешках типа вакуумного мешка.

**B1**

**040686**

**040686  
B1**

### **Область техники, к которой относится изобретение**

Настоящее изобретение относится к способу обработки пищевых продуктов, таких как плоды, овощи, мясо, рыба, ракообразные, моллюски или специи для экстракции и концентрирования содержащихся в них вкусовых веществ и к применению этих концентратов и содержащих их продуктов.

### **Уровень техники**

В дополнение к калорийности пищевые продукты, использующиеся для приготовления пищи, выбирают по их вкусовым веществам и, что более важно, по неожиданным комбинациям вкусовых веществ, которые могут образоваться из них.

Подходящая комбинация разных пищевых вкусовых веществ приводит к кулинарному разнообразию и является основой многочисленных блюд и способов приготовления во всех мировых кухнях.

Хотя все пищевые продукты содержат особые вкусовые вещества, их вкус иногда может быть очень слабым для некоторых блюд. В частности, комбинация разных вкусовых веществ почти неизбежно приводит к маскировке некоторых оттенков вкуса или к нарушению баланса вкуса. Кроме того, обычные способы, такие как уменьшение путем нагревания, слишком часто приводят к изменению или даже порче некоторых вкусов и компонентов.

Особой областью композиций вкусового вещества, разумеется, являются соусы. Соус предназначен для обеспечения единства блюда путем гармоничного объединения разных продуктов. Однако объединение вкусовых веществ необработанных продуктов не всегда приводит к ожидаемому результату даже у великих поваров, обладающих большими знаниями и опытом.

### **Объект изобретения**

Объектом настоящего изобретения является разработка нового способа обработки пищевых продуктов с использованием экстракции вкусовых веществ из них, чтобы можно было использовать указанные вкусовые вещества свободнее, более предсказуемым образом и, прежде всего, для того, чтобы получить возможность приготовления очень высококачественных, тонких приправ и блюд, которые предпочтительно обладают новыми типами вкуса, которые ранее было невозможно создать.

### **Общее описание изобретения**

Для преодоления, по меньшей мере, некоторых из указанных недостатков в настоящем изобретении предложен способ экстракции и концентрирования вкусовых веществ одного или большего количества пищевых продуктов, включающий стадии:

(а) варки пищевого продукта или пищевых продуктов в вакууме в течение от 1 до 15 ч, предпочтительно от 1,5 до 13 ч, при температуре, равной от 50 до 90°C, предпочтительно от 70 до 88°C, более предпочтительно от 80 до 86°C для получения вытяжки пищевого продукта или пищевых продуктов,

(b) сбора полученной таким образом вытяжки,

(c) кристаллизации воды, содержащейся в вытяжке в форме льда, образовавшегося при замораживании вытяжки, и

(d) получения концентрированного экстракта из вытяжки путем отделения кристаллов льда от остальной вытяжки,

в котором стадии (а) варки под вакуумом проводят в мешках типа вакуумного мешка.

Во время исследований, приведших к настоящему изобретению, было установлено не только то, что этот способ можно использовать для получения концентрированных экстрактов вкусовых веществ, но, что важнее, и то, что эти концентрированные экстракты чрезвычайно точно воспроизводят вкус пищевого продукта, из которого они получены. Кроме того, многочисленные исследования показали, что этот способ, в принципе, является универсальным, т.е. его можно использовать для всех пищевых продуктов, независимо от того, представляют ли они собой плоды, овощи, мясо, рыбу, моллюски и/или специи. Аналогичным образом, относительно сухие пищевые продукты можно успешно обработать путем проводимого при необходимости добавления небольшого количества воды перед варкой под вакуумом.

Одним дополнительным преимуществом концентрированных экстрактов, полученных способом, предлагаемым в настоящем изобретении, является то, что задержка вкуса, также известная, как послевкусие, для собранных вкусовых веществ намного более длительная, чем у пищевого продукта, из которого они получены. Именно послевкусие, т.е. задержка вкуса или время, в течение которого вкусовые вещества сохраняются во рту потребителя, связано с качеством продукта и поэтому с его добавленной стоимостью.

Кроме того, получение высококачественных концентрированных экстрактов этим способом также дает возможность увеличить точность, т.е. воспроизводимость композиций повара.

Пищевые продукты обычно моют и затем обрабатывают и их можно объединить и затем поместить в вакуум и варить под вакуумом на стадии (а). Обычно эффективность экстракции можно улучшить при нарезке пищевых продуктов на небольшие куски, например, на куски массой от 5 до 50 г.

Другим преимуществом способа является его относительная простота. Способ можно провести без использования сложного оборудования. Таким образом, варку под вакуумом проводят в вакуумных мешках, например, в обычных вакуумных мешках с использованием имеющегося в продаже вакуумного насоса. Созданный вакуум не должен быть идеальным; обычно остаточное давление в вакуумном мешке равно не более 250 мбар (абсолютное давление), предпочтительно не более 100 мбар, более предпочти-

тельно не более 50 мбар и идеально, если оно находится в диапазоне от 8 до 20 мбар. В этом контексте следует отметить, что стадия варки под вакуумом представляет собой не то, что обычно называют "варкой под вакуумом", поскольку последний способ предназначен не для получения (или накопления) вытяжки, а для консервирования пищевого продукта в вакуумной упаковке до потребления. В настоящем случае после варки мешок открывают, вытяжку собирают (предпочтительно без прессования пищевого продукта) и пищевой продукт, который обеднен этим веществом, выбрасывают.

Предпочтительно, если эту вытяжку затем фильтруют и после этого замораживают. Стадию замораживания можно провести любым подходящим образом. Однако предпочтительно, если по соображениям гигиены замораживание также проводят в вакууме. Для того, чтобы можно было удалить кристаллы льда из концентрированного экстракта, замороженную вытяжку, извлеченную из мешка, механически раскалывают, затем проводят один или большее количество циклов центрифугирования (вращения) для удаления кристаллов льда из таким образом концентрированных вкусовых веществ.

В одном варианте осуществления замораживание можно проводить в устройстве типа мороженицы или в машине типа гранитора, когда вытяжку замораживают при постоянном умеренном встряхивании. Затем можно провести разделение без механического измельчения вытяжки. Стадию центрифугирования можно провести, как описано выше.

Концентрированный экстракт вкусового вещества готов для использования и его можно хранить охлажденным или в вакууме или с помощью любых других подходящих средств. При необходимости или желании способ экстракции и концентрирования вкусовых веществ может дополнительно включать стадию (e) сушки вымораживанием концентрированного экстракта вкусового вещества.

В особенно предпочтительном варианте осуществления способ экстракции и концентрирования вкусовых веществ, предлагаемых в настоящем изобретении, проводят так, чтобы длительность варки под вакуумом на стадии (a) составляла от 10 до 14 ч при температуре, равной от 80 до 86°C, для овощей, плодов и мяса и от 1 до 4 ч при температуре, равной от 80 до 86°C, для рыбы, моллюсков и ракообразных.

В некоторых более предпочтительных вариантах осуществления способ экстракции и концентрирования вкусовых веществ дополнительно включает одну или большее количество стадий ферментации пищевых продуктов и/или концентрированного экстракта.

Поэтому в некоторых вариантах осуществления эту ферментацию можно проводить до стадии (a). В этих случаях указанную ферментацию предпочтительно проводят после нарезки пищевых продуктов и особенно предпочтительно без (интенсивного) мытья пищевых продуктов. В действительности стадию ферментации предпочтительно проводят с использованием дрожжей или бактерий, содержащихся в и на пищевом продукте или пищевых продуктах ("дикие" штаммы). Особенно важно отметить, что ферментация с использованием диких штаммов дает возможность обеспечить разные вкусы в зависимости от природы исходного пищевого продукта, даже для в остальном одинаковых пищевых продуктов. В действительности дикие штаммы сильно различаются при переходе от одного региона к другому и поэтому ароматы и вкусовые вещества, полученные на стадии ферментации, различны. Это позволяет проявить региональные особенности, т.е. выявить местные вкусовые вещества пищевых продуктов.

В одном варианте осуществления или в дополнение к нему концентрированный экстракт, полученный на стадии (d), можно ферментировать. Поскольку, как показано на предыдущих стадиях, концентрированный экстракт не содержит (достаточное количество) дрожжей или бактерий, дрожжи и/или бактерии обычно следует добавить к концентрированному экстракту. Это можно провести с помощью имеющихся в продаже штаммов, известных, как стандартные штаммы, или с помощью специально выращенных штаммов, например, взятых из предыдущих ферментации или штаммов из исходного пищевого продукта или пищевых продуктов (пищевых продуктов, использованных на стадии (a)).

Стадия или стадии ферментации являются анаэробными процессами и поэтому проводятся в бескислородной среде, обычно внутри в основном герметичного контейнера, предпочтительно снабженного устройством, ограничивающим избыточное давление, например, сосудом, содержащим резиновое уплотнение. Процесс ферментации предпочтительно является молочнокислым, спиртовым, уксуснокислым, маслянокислым, пропионокислым или яблочно-молочнокислым процессом ферментации, или комбинацией двух или большего количества указанных типов ферментации.

Стадию ферментации можно провести с добавлением или без добавления воды, соли и/или сахара. В зависимости от добавленного компонента и его дозы (преобладающий) тип ферментации можно изменять и стимулировать.

Ферментация пищевых продуктов или концентрированных экстрактов обладает разными значительными преимуществами. Обычно ферментация усиливает вкус исходного продукта (пищевого продукта или концентрированного экстракта) путем образования множества ароматических соединений и это создает глубину и богатство аромата. Кроме того, ферментация обычно приводит к разрушению любых патогенных бактерий (*Listeria*, *Salmonella* и т.п.) по разным механизмам, включая быстрое размножение дрожжей и бактерий, ответственных за ферментацию, выработку соединений, которые вредны для патогенных агентов, повышение температуры и т.п.

Поэтому ферментация позволяет уменьшить содержание или исключить использование химикатов в пищевых продуктах.

Условия, при которых проводят ферментацию или ферментации, зависят от исходных пищевых продуктов и от ожидаемого результата. Обычно ферментацию не следует проводить слишком быстро. Температура, равная от 10 до 30°C, предпочтительно от 15 до 25°C, особенно предпочтительно от 19 до 23°C, является благоприятной для инициирования анаэробной ферментации в контексте настоящего изобретения. Часто через несколько дней предпочтительно снижение температуры на несколько градусов, чтобы ферментация могла продолжаться в течение от нескольких дней до нескольких недель (или более в некоторых случаях). За это время развивается вкус. Поэтому потребитель может регулировать вкус экстракта для определения оптимального момента времени для предусмотренного применения.

Ферментация обычно сопровождается выработкой диоксида углерода. В особенно предпочтительном варианте осуществления ферментацию проводят для концентрированного экстракта и ферментированный экстракт используют, возможно, после фильтрования, в приправах, в частности, для шипучих напитков и в особенности напитков типа "пива".

В дополнительном объекте настоящее изобретение относится к применению одного или большего количества концентрированных экстрактов вкусовых веществ, полученных способом, описанным в настоящем изобретении, для приготовления блюд, для приготовления супов, для приготовления пюре, для приготовления соусов, для приготовления специй или для ароматизации напитков, десертов, кондитерских изделий и мороженого. Напитки могут быть алкогольными или безалкогольными напитками, или неалкогольными напитками, такими как вино, шампанское, пиво, газированная или негазированная вода, настойки, коктейли и т.п. В особенно предпочтительных вариантах осуществления настоящее изобретение относится к применению одного или большего количества концентрированных экстрактов вкусовых веществ, полученных способом, описанным в настоящем изобретении, для приготовления самых различных неалкогольных напитков, абсолютная сложность которых аналогична сложности вина (в отличие от известных шипучих напитков).

Другим объектом настоящего изобретения являются блюда, супы, пюре, соусы, специи, напитки, десерты, кондитерские изделия и мороженое, содержащие один или большее количество концентрированных экстрактов вкусовых веществ, полученных способом, описанным в настоящем изобретении. В особенно предпочтительном варианте осуществления множество концентрированных экстрактов можно смешать друг с другом для получения комбинаций, таких как такие, которые может приготовить винодел, например, меланжи или смеси.

Здоровые ароматные блюда можно получить простым способом, описанным в настоящем изобретении, и с помощью полученных таким образом концентрированных экстрактов вкусовых веществ. Разумеется, это благоприятно для всяких приправ, но еще более благоприятно для приготовления соусов, супов и пюре. В целом, благодаря возможности экстрагировать и концентрировать аутентичное вкусовое вещество пищевых продуктов, настоящее изобретение создает новые варианты использования, в частности в областях здравоохранения, питания и диетического питания пожилых людей, благодаря здоровым, вкусным приправам без использования усилителей вкуса или аналогичных продуктов. Одним особым преимуществом настоящего изобретения является то, что его также можно использовать для придания текстуры вкусу, т.е. ощущению во рту, в частности, песчанистой консистенции, чешуйчатой текстуры и т.п.

Другие детали и особенности настоящего изобретения станут понятными из приведенного ниже представленного в качестве примера подробного описания некоторых предпочтительных вариантов осуществления.

### Примеры

Настоящее изобретение иллюстрируется несколькими примерами способа, предлагаемого в настоящем изобретении, примененными к разным пищевым продуктам.

Экстракция и концентрирование сельдерея (вариант 1).

Ингредиенты:

1 кг сельдерея в кожуре, нарезанного большими кубиками, 600 г воды.

Экстракция:

сельдерея моют,

сельдерея нарезают кубиками,

их помещают в вакуумный мешок с водой, затем мешок герметизируют,

варят при 83°C в течение 12 ч (на пару),

после варки жидкость отцеживают через бумагу *Tork*®,

после полного отцеживания жидкости ее помещают в камеру охлаждения.

Концентрирование:

после охлаждения этой жидкости ее помещают в вакуум и замораживают в камере охлаждения,

после замораживания замороженный блок уменьшают в граниторе путем его раскатывания скалкой, затем обрабатывают в центрифуге.

В одном варианте осуществления холодную жидкость можно ввести в гранитор. Когда вода заморожена в форме кристаллов, содержимое гранитора помещают во вращающееся устройство или центрифугу. В еще одном варианте осуществления жидкость можно ввести в червячный криоконцентратор или аналогичную машину и затем поместить в центрифугу. Хранят в холодильнике.

Задержка вкуса или послевкусие этого концентрированного экстракта вкусового вещества сельдерея находится в диапазоне от 1 до 1,5 мин, тогда как для обычного сельдерея - примерно от 10 до 20 с.

Экстракция и концентрирование сельдерея (вариант 2).

Ингредиенты:

1 кг сельдерея в кожуре моют и нарезают на куски одинакового размера массой 30 г, 600 г воды.

Экстракция:

указанные выше ингредиенты помещают в вакуумный мешок, затем мешок герметизируют, варят при 83°C в течение 12 ч и выдерживают в течение 2 ч, жидкость фильтруют через супермешок.

Концентрирование:

эту жидкость помещают в мороженицу и оставляют для кристаллизации, обрабатывают в центрифуге (3 раза), хранят в охлажденной среде.

Экстракция и концентрирование морского языка.

Ингредиенты:

500 г филе морского языка, 20 г сельдерея, 2,5 г соли.

Экстракция:

указанные выше ингредиенты помещают в вакуумный мешок, затем мешок герметизируют, варят при 85°C в течение 1 ч, полученную вытяжку перемешивают и фильтруют.

Концентрирование:

эту жидкость помещают в мороженицу и оставляют для кристаллизации, обрабатывают в центрифуге, хранят в холодильнике.

Экстракция и концентрирование курицы.

Ингредиенты:

1 кг курицы с кожей, 30 г моркови, 20 г сельдерея, 260 г студня из телячьих ножек, 600 г воды.

Экстракция:

указанные выше ингредиенты нарезают и помещают в вакуумный мешок, затем мешок герметизируют,

варят при 83°C в течение 12 ч,

полученную вытяжку перемешивают и фильтруют,

вытяжку помещают в вакуум и замораживают в камере охлаждения,

замороженный блок уменьшают в граниторе, затем обрабатывают в центрифуге,

хранят в холодильнике.

Экстракция и концентрирование ферментированного сельдерея.

Ингредиенты:

2 кг сельдерея, 1 л нехлорированной воды, 30 г крупной соли без добавок (нейодированной, нефторированной, не содержащей E536).

Ферментация:

приготовление рассола: если водопроводная вода хлорирована, просто кипятят ее и затем охлаждают для выпаривания хлора. В противном случае идеально подходит ключевая вода, но не минеральная вода. Соль растворяют в воде,

всегда используют холодный раствор,

выбирают недавно собранный здоровый сельдерей, который является не слишком крупным, так чтобы он не был полым. Очищают но не моют, если он не покрыт почвой,

сельдерей нарезают на ломтики или натирают на крупной терке. Помещают в сосуд с резиновым уплотнением,

заливают холодным рассолом, так чтобы овощи были в него погружены. Важно, чтобы расстояние от уровня жидкости до верхнего края сосуда равнялось 2 см, поскольку ферментация приведет к увеличению объема. Сосуды герметично закрывают,

сосуды держат при температуре от 19 до 23°C в течение 7 дней для инициирования ферментации, затем держат при температуре от 15 до 17°C в течение не менее еще 2 недель. Сосуды можно хранить в течение нескольких лет даже при температуре окружающей среды.

(Такую же методику используют для моркови, репы, редиса, красной свеклы, кольраби, пастернака и т.п.)

Экстракция:

сельдерей вместе с соками помещают в вакуумный мешок, затем мешок герметизируют,

варят при 83°C в течение 12 ч (на пару),

после варки жидкость отцеживают через бумагу Tork®,

после полного отцеживания жидкости ее помещают в камеру охлаждения.

#### Концентрирование:

после охлаждения этой жидкости ее помещают в вакуум и замораживают в камере охлаждения, после замораживания замороженный блок уменьшают в граниторе путем его раскатывания скалкой, затем обрабатывают в центрифуге,

хранят в холодильнике.

Ферментация концентрированного экстракта айвы.

Айвовый лимонад с кефирными зернами.

500 мл Экстракта айвы смешивают с 1 столовой ложкой кефирных зерен и выдерживают при температуре окружающей среды, пока не произойдет вспенивание, т.е. примерно 60 ч.

Зерна отфильтровывают для последующего использования и продукт помещают в бутылку с механическим укупоривающим механизмом, не заполняя доверху. Выдерживают в течение еще 48 ч, затем помещают в холодильник. Открывают с осторожностью.

#### ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

1. Способ экстракции и концентрирования вкусовых веществ по меньшей мере одного пищевого продукта, включающий следующие стадии:

(а) варку пищевого продукта под вакуумом от 1 до 15 ч при температуре от 50 до 90°C для получения вытяжки пищевого продукта,

(b) сбор вытяжки,

(с) замораживание вытяжки, обеспечивающее кристаллизацию воды в форме льда, и

(d) получение концентрированного экстракта вкусовых веществ из вытяжки путем отделения кристаллов льда от остальной вытяжки,

причем стадию (а) варки под вакуумом проводят в мешках типа вакуумного мешка.

2. Способ по п.1, дополнительно включающий стадию ферментации пищевого продукта до стадии (а) и/или концентрированного экстракта после стадии (d), причем процесс ферментации предпочтительно является молочнокислым, спиртовым, уксуснокислым, маслянокислым, пропионокислым или яблочнокислым процессом ферментации.

3. Способ по п.2, включающий стадию ферментации до стадии (а), которую проводят с использованием дрожжей или бактерий, добавленных к пищевому продукту.

4. Способ по п.2, включающий стадию ферментации после стадии (d), которую проводят с использованием дрожжей и/или бактерий, добавленных к концентрированному экстракту.

5. Способ по любому из пп.1-4, в котором пищевой продукт моют и/или нарезают на куски до стадии (а).

6. Способ по любому из пп.1-5, в котором стадия (b) дополнительно включает фильтрование собранной вытяжки.

7. Способ по любому из пп.1-6, в котором отделение кристаллов льда проводят с помощью одного или более циклов центрифугирования.

8. Способ по любому из пп.1-7, в котором стадию (с) также проводят под вакуумом.

9. Способ по п.8, в котором стадию (с) проводят в мешках типа вакуумного мешка.

10. Способ по любому из пп.1-9, дополнительно включающий стадию (е) сушки вымораживанием концентрированного экстракта вкусового вещества.

11. Способ по любому из пп.1-10, в котором длительность варки под вакуумом на стадии (а) составляет от 1,5 до 13 ч.

12. Способ по любому из пп.1-11, в котором варку пищевого продукта под вакуумом на стадии (а) проводят при температуре от 70 до 88°C, предпочтительно от 80 до 86°C.

13. Способ по любому из пп.1-10, в котором длительность варки под вакуумом на стадии (а) составляет от 10 до 14 ч при температуре, равной от 80 до 86°C, для овощей, плодов и мяса, и от 1 до 4 ч при температуре, равной от 80 до 86°C, для рыбы, моллюсков и ракообразных.

14. Способ по любому из пп.1-13, дополнительно включающий стадию (f) применения одного или большего количества концентрированных экстрактов вкусовых веществ, полученных на стадии (d), для приготовления блюд, в частности супов или пюре, соусов или специй, или для ароматизации напитков, десертов, кондитерских изделий и мороженого.

15. Способ по п.14, в котором напитки выбраны из группы, включающей алкогольные или безалкогольные напитки, такие как вино, шампанское, пиво, газированная или негазированная вода, настойки и коктейли.



Евразийская патентная организация, ЕАПВ

Россия, 109012, Москва, Малый Черкасский пер., 2