

(19)



**Евразийское  
патентное  
ведомство**

(21) **202293292** (13) **A1**

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ**

(43) Дата публикации заявки  
**2023.01.13**

(51) Int. Cl. *A21D 13/31* (2017.01)  
*A23L 19/00* (2016.01)  
*A23P 20/20* (2016.01)

(22) Дата подачи заявки  
**2021.05.10**

---

(54) **СЪЕДОБНАЯ ОБОЛОЧКА ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА**

---

(31) **20 2020 102 778.6**

(72) Изобретатель:  
**Демиркюрек Мустафа (DE)**

(32) **2020.05.15**

(33) **DE**

(74) Представитель:  
**Медведев В.Н. (RU)**

(86) **PCT/EP2021/062321**

(87) **WO 2021/228764 2021.11.18**

(71) Заявитель:  
**АЛЬЦАРРО ДЁНЕРВОРЛД ГМБХ  
(DE)**

---

(57) Изобретение относится к съедобной оболочке пищевого продукта на основе дрожжевого теста, состоящей из двух раскатанных в круглой форме кусков теста, причем первый кусок теста образует основание для определенного пищевого продукта, и второй кусок теста размещен поверх уложенной начинки, причем по краевой области между первым и вторым кусками теста образован стык, и для стабилизации оболочки и стыка куски теста подвергнуты обработке при температуре выпечки.

**A1**

**202293292**

**202293292**

**A1**

## ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

2420-576540EA/025

### СЪЕДОБНАЯ ОБОЛОЧКА ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

Изобретение относится к съедобной оболочке пищевого продукта на основе дрожжевого теста, состоящей по меньшей мере из двух раскатанных в круглой форме кусков теста.

Из патентного документа DE 44 28 504 A 1 известно хлебобулочное изделие, в частности, булочки для закусок.

Хлебобулочное изделие служит для помещения в нем мясной, рыбной, колбасной или сырной начинки, или прочей подобной пищевой начинки.

Хлебобулочное изделие имеет ограниченное внутренним контуром и образованное при выпечке углубление. Углубление согласовано с размерами размещаемой в хлебобулочном изделии пищевой начинки.

Хлебобулочное изделие может быть сформировано как получаша или в форме получаши. В дополнение, хлебобулочное изделие может иметь плоскую граничную поверхность или граничную поверхность со ступенчатой формой. Соответственно этому, хлебобулочное изделие представляется как теплоизолятор и как защита для ее внутреннего содержимого, так что потребитель может съесть закуску без боязни запачкаться.

Кроме того, из зарегистрированного полезной модели DE 203 04 477 U 1 известно хлебобулочное изделие с корпусом, который снаружи покрыт первой коркой и имеет карман. Карман имеет по меньшей мере одну ограничивающую стенку, которая образована второй коркой.

Благодаря ограничивающей стенке известное хлебобулочное изделие приобретает повышенную прочность при откусывании, то есть, потребитель при откусывании хлебобулочного изделия испытывает ощущение, что он получает что-то между зубами. Корка внутри хлебобулочного изделия, которая ограничивает карман, при откусывании как раз образует слой, который пользователь должен пронзить своими зубами.

В одном варианте исполнения первая и вторая корки переходят друг в друга. Это является преимуществом при заполнении кармана. Корпус известного хлебобулочного изделия образован из теста для хлеба, которое при выпечке обеспечивает достаточную корку.

Кроме того, известны так называемые лепешки или оболочки для шаурмы, которые, например, могут быть наполнены филе из куриной грудки, салатами, огурцами, или подобными продуктами.

В отношении хлебобулочных изделий для размещения пищевых продуктов, согласно патентному документу DE 20 2016 102 032 U1 исходят из выпеченного корпуса, который имеет заключающий в себе пищевой продукт внутренний контур в форме полости. В качестве пищевого продукта, то есть, в качестве начинки для хлебобулочного изделия, используют смесь из охлажденного мяса шаурмы, салатных компонентов и

комбинации соусов. Корпус хлебобулочного изделия должен полностью охватывать смесь пищевых продуктов со всех сторон.

Благодаря замкнутой оболочке удается без проблем транспортировать хлебобулочные изделия, без того, что могут выпасть содержащиеся внутри корпуса хлебобулочного изделия пищевые продукты.

Однако оказалось, что описанные примеры согласно прототипу являются или слишком дорогостоящими в приготовлении, или же существует опасность, что жидкие или содержащие влагу компоненты введенного пищевого продукта будут проникать сквозь стенки хлебобулочных изделий. Это, во-первых, составляет проблему при перевозке продукта. Во-вторых, однако, обращение и также потребление частично промокших хлебобулочных изделий связаны с неприятным ощущением, чего следовало бы избегать.

Исходя из вышеизложенного, задача изобретения состоит в создании усовершенствованной съедобной оболочки пищевого продукта на основе дрожжевого теста, которая устраняет описанные выше недостатки, может быть получена экономично, и также может составлять основу для глубоководнозамороженного продукта.

Решение задачи изобретения достигнуто посредством съедобной оболочки пищевого продукта на основе дрожжевого теста согласно комбинации признаков по пункту 1 формулы изобретения, причем зависимые пункты формулы изобретения представляют по меньшей мере целесообразные варианты исполнения и усовершенствования.

Соответственно этому, исходят из съедобной оболочки пищевого продукта на основе дрожжевого теста. Оболочка пищевого продукта состоит по меньшей мере из двух раскатанных с круглой формой кусков теста.

Первый кусок теста образует основание для смеси из краснокочанной капусты, белокочанной капусты, салата, кусочков помидора, лука и, при необходимости, прочих вегетарианских компонентов. Кроме того, первый кусок теста образует основание для запеченного или обжаренного на гриле, то есть, съедобного куска мяса. При этом речь может идти о телятине, курятине или тому подобном.

Кроме того, первый кусок теста вмещает порцию предварительно приготовленного соуса с пряными травами, причем краевая область первого куска теста остается непокрытой.

Второй кусок теста размещают поверх уложенной порции содержимого, и формируют стык по краевой области между первым и вторым куском теста.

Для стабилизации оболочки и стыка оболочку пищевого продукта подвергают обработке при температуре выпечки.

Используемое тесто по существу состоит из таких компонентов, как мука, соль, дрожжи, масло, молоко, и с добавлением воды.

Как правило, приготовленное тесто оставляют на выдерживание. Затем из теста формируют шарики, и их механически или вручную раскатывают с образованием кусков

теста. После этого следует дополнительное время выдерживания раскатанных кусков теста в течение, например, между 15 и 20 минутами.

Применяемый соус с пряными травами содержит в качестве основных компонентов молоко, йогурт, майонез, сахар, соль, салатные травы, укроп, базилик, масло, в частности, оливковое масло, а также измельченную петрушку.

Второй кусок теста может быть пропитан предварительно приготовленным соусом из трав.

По меньшей мере в первом куске теста образуют вогнутую область при обработке сырого теста, чтобы зафиксировать введенное содержимое, и обеспечить, что краевая область останется непокрытой.

Куски теста предпочтительно выполняют в форме круга с диаметром в диапазоне 5-15 см.

Как было упомянуто, тесто и тем самым куски теста содержат масло, в частности, растительное масло, здесь опять же, в частности, оливковое масло.

Смесь верхнего слоя может быть приготовлена как свежий капустный овощной салат, чтобы сохранить ценные витамины.

Смесь может дополнительно содержать свежие огурцы или маринованные корнишоны.

Нанесенный на первый кусок теста верхний слой может быть дополнительно опрыскан травяной солью.

Рецептура для единицы съедобной оболочки пищевого продукта с верхним слоем приведена ниже в качестве примера:

<b>Ингредиент</b>	<b>Количество</b>
Мясо (телятина)	100 г
Тесто	100 г
Соус (травяной)	100 г
Кочанный салат «Айсберг»	20 г
Лук	15 г
Краснокочанная капуста	15 г
Белокочанная капуста	15 г

Вместо съедобного предварительно приготовленного куска мяса для гарнира также может быть использован вегетарианский продукт, например, из сои, так что на рынок могут быть предложены самые различные продукты согласно изобретению. Прочная и стабильная в результате выпечки оболочка защищает находящийся внутри пищевой продукт от загрязнения, и содержит ценные компоненты, такие как витамины, микроэлементы и тому подобные.

Готовый выпеченный продукт по завершении выпечки быстро замораживают и направляют на рынок как глубокомороженный продукт.

Посредством различных размеров оболочки пищевого продукта с соответственным

согласованием верхнего слоя и, соответственно, начинки, может быть простым путем достигнуто удовлетворение самых разных потребностей и привычек питания.

## ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

1. Съедобная оболочка пищевого продукта на основе дрожжевого теста, состоящая из двух раскатанных в круглую форму кусков теста, причем первый из кусков теста образует основание для смеси из краснокочанной капусты, белокочанной капусты, листового салата, кусочков помидора и лука, а также для запеченного или обжаренного на гриле куска мяса, при этом первый кусок теста дополнительно содержит порцию соуса с пряными травами, причем краевая область первого куска теста остается непокрытой, причем второй кусок теста размещен поверх количества уложенного содержимого, при этом по краевой области между первым и вторым куском теста сформирован стык, при этом оболочка и стык стабилизированы посредством обработки при температуре выпечки.

2. Съедобная оболочка пищевого продукта по п. 1, отличающаяся тем, что второй кусок теста смочен травяным соусом.

3. Съедобная оболочка пищевого продукта по п. 1 или 2, отличающаяся тем, что по меньшей мере в первом куске теста предусмотрена вогнутая область.

4. Съедобная оболочка пищевого продукта по одному из предшествующих пунктов, отличающаяся тем, что куски теста имеют круглую форму и диаметр в диапазоне 5-15 см.

5. Съедобная оболочка пищевого продукта по одному из предшествующих пунктов, отличающаяся тем, что травяной соус состоит из смеси, содержащей по меньшей мере молоко, йогурт, майонез, сахар, соль, салатные травы, укроп, базилик, растительное масло и петрушку.

6. Съедобная оболочка пищевого продукта по одному из предшествующих пунктов, отличающаяся тем, что куски теста содержат растительное масло.

7. Съедобная оболочка пищевого продукта по одному из предшествующих пунктов, отличающаяся тем, что смесь содержит салат с сырой капустой.

8. Съедобная оболочка пищевого продукта по одному из предшествующих пунктов, отличающаяся тем, что смесь содержит огурец.

9. Съедобная оболочка пищевого продукта по одному из предшествующих пунктов, отличающаяся тем, что

верхний слой присыпают травяной солью.

По доверенности