



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

**(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**(21), (22) Заявка: **2007108793/13**, 10.08.2005(30) Конвенционный приоритет:  
**11.08.2004 US 60/600,649**  
**06.04.2005 US 60/668,670**(43) Дата публикации заявки: **20.09.2008 Бюл. № 26**(85) Дата перевода заявки РСТ на национальную фазу:  
**12.03.2007**(86) Заявка РСТ:  
**US 2005/028516 (10.08.2005)**(87) Публикация РСТ:  
**WO 2006/020754 (23.02.2006)**Адрес для переписки:  
**129010, Москва, ул. Б.Спасская, 25, стр.3,**  
**ООО "Юридическая фирма Городисский и**  
**Партнеры", пат.пов. А.В.Миц**(71) Заявитель(и):  
**КЭДБЕРИ АДАМС ЮЭсЭй ЭлЭлСи (US)**(72) Автор(ы):  
**ЛАККИС Джамилех (US),**  
**ПЕТТИГРУ Сузан (US)****(54) КОМПОЗИЦИИ, СОЗДАЮЩИЕ ОЩУЩЕНИЕ, И СИСТЕМА ИХ ДОСТАВКИ****(57) Формула изобретения**

1. Оральная композиция, содержащая:
  - а) вещество, вызывающее ощущение; и
  - б) гидратированный пищевой полимер, который образует сплошную матрицу с указанным веществом, вызывающим ощущение.
2. Оральная композиция по п.1, в которой указанное вещество, вызывающее ощущение, выбрано из группы, состоящей из физиологических охлаждающих средств, средств, вызывающих ощущение покалывания, и их сочетаний.
3. Оральная композиция по п.1, в которой указанный пищевой полимер выбран из группы, состоящей из альгинатов, природных и синтетических смол, целлюлоз, каррагенанов и их сочетаний.
4. Оральная композиция по п.1, в которой количество указанного пищевого полимера составляет от около 1 до около 10% от веса указанной композиции.
5. Оральная композиция по п.1, в которой указанный пищевой полимер включает пектин.
6. Оральная композиция по п.5, в которой количество указанного пектина составляет от около 0,05 до около 10% от веса указанной композиции.
7. Оральная композиция по п.1, в которой молекулярная масса указанного пищевого полимера составляет от около 180 до около 3 миллионов Д.
8. Оральная композиция по п.1, в которой вязкость указанного пищевого полимера составляет от около 5 до около 100000 сП.
9. Оральная композиция по п.1, в которой количество указанного вещества,

вызывающего ощущение, составляет от около 5 до около 25% от веса указанной композиции.

10. Оральная композиция по п.1, дополнительно содержащая усиливающий компонент, выбранный из группы, состоящей из минерального катиона, выбранного из группы, состоящей из ионов магния, натрия, кальция и калия; физиологического охлаждающего средства; и их сочетаний.

11. Оральная композиция по п.2, в которой указанное средство, вызывающее ощущение покалывания, выбрано из группы, включающей бальзам эвгении, экстракт японского перца, экстракт черного перца, экстракт эхинацеи, экстракт северного желтого дерева, бальзам красного перца, шипучие средства, и их сочетания.

12. Оральная композиция, содержащая:

а) вещество, вызывающее ощущение; и

б) набухший пищевой полимер, который образует сплошную матрицу с указанным веществом, вызывающим ощущение.

13. Оральная композиция, содержащая вещество, вызывающее ощущение, диспергированное в смеси гидратированного пищевого полимера, содержащей гидрофильный полимер и гидрофобный полимер.

14. Оральная композиция по п.13, в которой указанный гидрофильный полимер включает белок, а указанный гидрофобный полимер включает воск.

15. Пищевой продукт, содержащий:

а) оральную композицию, содержащую вещество, вызывающее ощущение, и гидратированный пищевой полимер, который образует сплошную матрицу с указанным веществом, вызывающим ощущение;

б) ароматизирующее средство; и

с) носитель.

16. Пищевой продукт по п.15, в котором количество указанного пищевого полимера составляет от около 0,2 до около 0,4% от веса указанного пищевого продукта.

17. Пищевой продукт по п.15, в котором температура стеклования указанного гидратированного пищевого полимера составляет от около -50°C до около 80°C.

18. Пищевой продукт по п.15, в котором количество указанного вещества, вызывающего ощущение, составляет от около 0,4 до около 0,6% от веса указанного пищевого продукта.

19. Пищевой продукт по п.15, дополнительно содержащий усиливающий компонент, причем количество указанного вещества, вызывающего ощущение, составляет от около 0,01 до около 0,1% от веса указанного пищевого продукта.

20. Пищевой продукт по п.15, в котором указанное вещество, вызывающее ощущение, выбрано из группы, состоящей из физиологических охлаждающих средств, средств, вызывающих ощущение покалывания, и их сочетаний.

21. Пищевой продукт по п.20, в котором указанный пищевой продукт выбран из группы, состоящей из карамели, мягкой конфеты, жевательной резинки, пленки, пастилки, жидкого напитка, порошкообразного напитка, пленки, и кондитерских изделий с наполнением в центре.

22. Композиция пастилки, содержащая стеклообразную полимерную матрицу, содержащую диспергированное в ней вещество, вызывающее ощущение.

23. Композиция по п.22, в которой указанная стеклообразная полимерная матрица содержит гидратированный пищевой полимер, присутствующий в количестве, достаточном для создания ощущения во рту и верхней части желудочно-кишечного тракта млекопитающего, которое длится от около 2 с до около 30 мин.

24. Композиция по п.23, в которой указанная стеклообразная полимерная матрица содержит пектин, количество которого составляет от около 0,2 до около 0,4% от веса указанной композиции.

25. Композиция жевательной резинки, содержащая:

а) оральную композицию, содержащую вещество, вызывающее ощущение, и гидратированный пищевой полимер, который образует сплошную матрицу с указанным веществом, вызывающим ощущение;

б) ароматизирующее средство; и

с) жевательную основу;

причем указанный пищевой полимер присутствует в количестве, достаточном для создания ощущения во рту и верхней части желудочно-кишечного тракта млекопитающего, которое длится от около 2 с до около 1 ч.

26. Композиция по п.25, в которой количество указанного вещества, вызывающего ощущение, составляет от около 0,001 до около 10% от веса указанной композиции.

27. Способ получения пищевого продукта, который обеспечивает контролируемое высвобождение вещества, вызывающего ощущение, во рту и глотке млекопитающего, предусматривающий стадии:

нагревания носителя с водным раствором гидратированного пищевого полимера до изменения фазы носителя с кристаллической на аморфную или стеклообразную;

диспергирования вещества, вызывающего ощущение, в полимере с получением сплошной матрицы, причем вещество, вызывающее ощущение, выбрано из группы, состоящей из физиологических охлаждающих средств, средств, вызывающих ощущение покалывания, и их сочетаний; и

получения пищевого продукта путем объединения компонентов в стеклообразной фазе.

28. Способ создания ощущения в области рецепторов ротовой полости млекопитающего, предусматривающий стадии:

орального введения композиции, содержащей вещество, вызывающее ощущение, и гидратированный пищевой полимер, который образует сплошную матрицу с веществом, вызывающим ощущение; и

стимуляции области рецепторов ротовой полости в течение периода времени, составляющего от около 2 до около 45 с, с получением ощущения во рту и верхней части желудочно-кишечного тракта млекопитающего.

29. Способ по п.28, в котором области рецепторов ротовой полости включают рецепторы рта и глотки млекопитающего.

30. Оральная композиция по п.1, в которой указанный гидратированный пищевой полимер включает пищевой полимер и влажный носитель, причем количество указанного влажного носителя составляет от около 85 до около 99,5% от веса указанного гидратированного пищевого полимера.