



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2014142916, 23.04.2013

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:

26.04.2012 US 61/638,726;

25.05.2012 GB 1209234.2

(43) Дата публикации заявки: 20.06.2016 Бюл. № 17

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на национальной фазе: 26.11.2014

(86) Заявка РСТ:

US 2013/037697 (23.04.2013)

(87) Публикация заявки РСТ:

WO 2013/163121 (31.10.2013)

Адрес для переписки:

119019, Москва, Гоголевский бульвар, 11, этаж  
3, Гоулингз Интернэшнл Инк., Лыу Т.Н.

(71) Заявитель(и):

**ИНТЕРКОНТИНЕНТАЛ ГРЕЙТ БРЕНДС  
ЛЛК (US)**

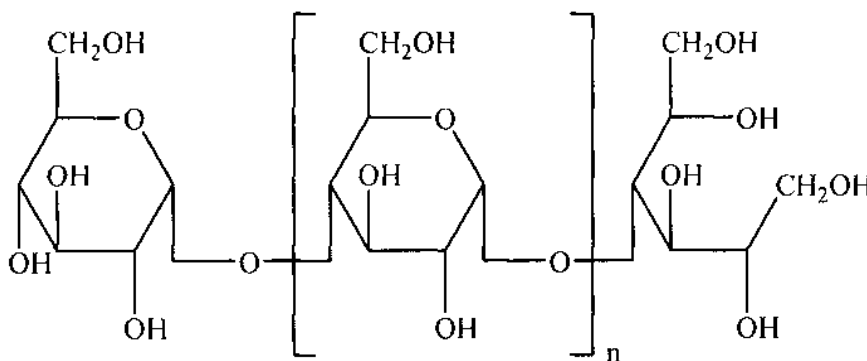
(72) Автор(ы):

**КАБСЕ Кишор (US)**(54) **КОНДИТЕРСКАЯ КОМПОЗИЦИЯ, СПОСОБ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩИЕ  
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ**

## (57) Формула изобретения

1. Способ формирования кондитерской композиции, включающий смешивание компонентов, содержащих от 35 до 95% по весу полиглицитола со степенью полимеризации по меньшей мере 3 и от 5 до 13% по весу воды, при температуре от 50 до 85°C с целью формирования кондитерской композиции; при этом кондитерская композиция сохраняет по меньшей мере 90% добавленной воды, а все процентные содержания приведены по весу кондитерской композиции, если не указано иное.

2. Способ по п. 1, в котором полиглицитол имеет структуру



в которой n равно по меньшей мере 1.

3. Способ по п. 1 или 2, в котором формирование кондитерской композиции происходит целиком при температурах 85°C или ниже.

4. Способ по любому из пп. 1 и 2, в котором формирование кондитерской композиции происходит целиком при давлении от 90 до 110 кПа.

5. Способ по любому из пп. 1 и 2, в котором кондитерская композиция преимущественно не содержит аравийской камеди, каррагинина, камеди рожкового дерева, гуаровой камеди и желатина.

6. Способ по любому из пп. 1 и 2, в котором в смеси компонентов содержится от 70 до 95% по весу полиглицитола.

7. Способ по любому из пп. 1 и 2, в котором в смеси компонентов дополнительно содержится от 0,5 до 2% по весу пищевого жира или масла.

8. Способ по любому из пп. 1 и 2, в котором от 30 до 70% по весу полиглицитола используется в виде композиции порошкового полиглицитола, содержащей от 50 до 99% по весу полиглицитола со степенью полимеризации по меньшей мере 3 и от 1% или менее воды по весу композиции порошкового полиглицитола, и

от 30 до 70% по весу полиглицитола используется в виде композиции жидкого полиглицитола, содержащей от 30 до 80% по весу полиглицитола со степенью полимеризации по меньшей мере 3 и от 20 до 40% воды по весу композиции жидкого полиглицитола.

9. Способ по любому из пп. 1 и 2, в котором в смеси компонентов содержится от 35 до 50% по весу полиглицитола и

дополнительно содержится от 35 до 55% по весу полиола, выбранного из группы, включающей сорбитол, маннитол, эритритол, ксилитол, мальтитол, изомальт и их сочетания.

10. Способ по любому из пп. 1 и 2, в котором в смеси компонентов дополнительно содержится от 1 до 10% по весу пищевого жира или масла.

11. Способ по любому из пп. 1 и 2, в котором в смеси компонентов дополнительно содержится от 0,3 до 3% по весу бикарбоната натрия, бикарбоната калия или их сочетания и от 0,3 до 2,5% по весу пищевой кислоты.

12. Способ по любому из пп. 1 и 2, в котором в смеси компонентов дополнительно содержится от 1 до 5% по весу вспенивателя.

13. Способ по любому из пп. 1 и 2, в котором в смеси компонентов дополнительно содержится от 0,5 до 10% по весу гидроколлоида.

14. Способ по любому из пп. 1 и 2, в котором формирование кондитерской композиции целиком происходит при температурах 85°C или ниже,

в смеси компонентов содержится от 70 до 95% по весу полиглицитола, кондитерская композиция содержит 10% по весу или менее сорбитола, кондитерская композиция содержит 20% по весу или менее мальтитола, содержание полиглицитола составляет по меньшей мере 60% по общему весу сорбитола, мальтитола и полиглицитола,

в смеси компонентов дополнительно содержится от 0,5 до 2% по весу пищевого жира или масла, и

смесь компонентов преимущественно не содержит аравийской камеди, каррагинина, камеди рожкового дерева, гуаровой камеди и желатина.

15. Способ по любому из пп. 1 и 2, в котором формирование кондитерской композиции целиком происходит при температурах 85°C или ниже,

полиглицитол используется в виде смеси от 30 до 70% по весу композиции порошкового полиглицитола, содержащей от 50 до 99% полиглицитола со степенью полимеризации по меньшей мере 3 и 1% или менее воды по весу композиции порошкового полиглицитола, и

от 30 до 70% по весу композиции жидкого полиглицитола, содержащей от 30 до 80% по весу полиглицитола со степенью полимеризации по меньшей мере 3 и от 20 до 40% воды по весу композиции жидкого полиглицитола,

в смеси компонентов дополнительно содержится от 35 до 55% по весу полиола, выбранного из группы, включающей сорбитол, маннитол, эритритол, ксилитол, мальтитол, изомальт и их сочетания,

и в смеси компонентов дополнительно содержится от 1 до 10% по весу пищевого жира или масла.

16. Кондитерская композиция, полученная способом по любому из пп. 1-15.

17. Кондитерская композиция, содержащая от 70 до 95% по весу полиглицитола со степенью полимеризации по меньшей мере 3 и от 5 до 10% по весу воды.

18. Кондитерская композиция по п. 17, содержащая 10% по весу или менее сорбитола, 20% по весу или менее мальтитола,

в которой содержание полиглицитола составляет по меньшей мере 60% по общему весу сорбитола, мальтитола и полиглицитола, и

дополнительно содержащая от 0,5 до 2% по весу пищевого жира или масла.

19. Кондитерская композиция, содержащая от 35 до 50% по весу полиглицитола со степенью полимеризации по меньшей мере 3, от 35 до 55% по весу полиола, выбранного из группы, включающей сорбитол, маннитол, эритритол, ксилитол, мальтитол, изомальт и их сочетания, и от 5 до 10% по весу воды, и

дополнительно содержащая от 1 до 10% по весу пищевого жира или масла.

20. Кондитерское изделие, содержащее

первый слой, представляющий собой композицию жевательной резинки, и второй слой, находящийся на первом слое,

при этом второй слой представляет собой кондитерскую композицию, содержащую от 35 до 95% полиглицитола и

от 5 до 10% воды по весу кондитерской композиции.

21. Композиция жевательной резинки, содержащая вязкую основу и кондитерскую композицию, полученную способом по любому из пп. 1-15.

22. Композиция жевательной резинки, содержащая

вязкую основу и

кондитерскую композицию, содержащую

от 35 до 95% по весу полиглицитола со степенью полимеризации по меньшей мере 3 и от 5 до 10% по весу воды,

при этом вязкая основа и кондитерская композиция образуют однородную смесь друг с другом.

23. Способ по любому из пп. 1 и 2, в котором кондитерская композиция выбрана из группы, включающей леденец, мягкий леденец, требующую продолжительного жевания конфету, пастилку, ириски, помадки, мягкую карамель, железные конфеты, тянучки, таблетки, карамель, тоффи, нугу, жевательные резинки и их сочетания.