



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2013144440/13, 22.03.2012

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
22.03.2011 ES P201130410

(43) Дата публикации заявки: 27.04.2015 Бюл. № 12

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 22.10.2013(86) Заявка РСТ:
IB 2012/051368 (22.03.2012)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2012/127437 (27.09.2012)Адрес для переписки:
190000, Санкт-Петербург, ВОХ-1125,
ПАТЕНТИКА

(71) Заявитель(и):

**ТАНИО, С.А. (СОСЪЕДАД
УНИПЕРСОНАЛЬ) (US)**

(72) Автор(ы):

**ГОМЕС АРРОЙО Фатима (ES),
ДУРАН ВИЛА Хуан Рамон (ES)**(54) СПОСОБ АРОМАТИЗАЦИИ ЦЕЛЬНЫХ ЗЕРЕН ДЛЯ ПОПКОРНА И ПРОДУКТ ИЗ ЦЕЛЬНЫХ
ЗЕРЕН ДЛЯ ПОПКОРНА, ПОЛУЧЕННЫЙ УКАЗАННЫМ СПОСОБОМ

(57) Формула изобретения

1. Способ ароматизации цельных зерен для попкорна, включающий этапы:
 - i) нанесения части адгезивной жидкости на нераскрывшиеся зерна, причем указанная адгезивная жидкость содержит адгезивную композицию на водной основе;
 - ii) после этапа i), нанесения части вкусоароматического агента на указанные зерна, поддерживая указанные зерна в движении при температуре от 50°C до 70°C в течение достаточного времени, чтобы обеспечить испарение воды из указанной адгезивной жидкости;
 - iii) циклического повторения этапов i) и ii) до тех пор, пока каждый из указанных этапов не будет выполнен по меньшей мере два раза, при этом указанные зерна поддерживают при температуре от 50°C до 70°C, причем повторение указанных этапов i) и ii) обеспечивает образование пленки покрытия на зерне, где указанная пленка покрытия содержит множество слоев адгезива и вкусоароматического агента.
2. Способ по п.1, отличающийся тем, что на этапе i) указанная часть жидкости представляет собой композицию, содержащую воду и адгезив, выбранный из мальтодекстрина и пищевой камеди или их смеси.
3. Способ по п.1, отличающийся тем, что указанная адгезивная жидкость содержит вкусоароматический агент.
4. Способ по п.1, отличающийся тем, что на этапе iii) каждый из указанных этапов i) и ii) повторяют от 4 до 8 раз.

5. Способ по п.1, отличающийся тем, что на этапе iii) повторение любого из этапов i) или ii) выполняют в течение промежутка времени менее 4 минут.

6. Способ по п.1, отличающийся тем, что этап iii) осуществляют, поддерживая зерна в постоянном движении.

7. Способ по любому из пп.1-6, отличающийся тем, что до этапа i) осуществляют этап предварительного нагревания указанных зерен при температуре от 40°C до 50°C.

8. Способ по п.7, отличающийся тем, что до этапа предварительного нагревания зерен осуществляют этап обработки указанных зерен щелочным раствором для повышения проницаемости оболочки зерна.

9. Способ по любому из пп.1-6 или 8, отличающийся тем, что на этапах ii) и iii) указанная температура составляет от 55°C до 65°C.

10. Способ по п.7, отличающийся тем, что на этапах ii) и iii) указанная температура составляет от 55°C до 65°C.

11. Способ по любому из пп.1-6, 8 или 10, отличающийся тем, что на этапе ii) указанная часть вкусоароматического агента содержит один или более агентов, выбранных из группы, состоящей из:

- соли, предпочтительно порошкообразной соли;
- сахара или подсластителя;
- ароматического вещества, предпочтительно ароматического заменителя жира.

12. Способ по п.7, отличающийся тем, что на этапе ii) указанная часть вкусоароматического агента содержит один или более агентов, выбранных из группы, состоящей из:

- соли, предпочтительно порошкообразной соли;
- сахара или подсластителя;
- ароматического вещества, предпочтительно ароматического заменителя жира.

13. Способ по п.9, отличающийся тем, что на этапе ii) указанная часть вкусоароматического агента содержит один или более агентов, выбранных из группы, состоящей из:

- соли, предпочтительно порошкообразной соли;
- сахара или подсластителя;
- ароматического вещества, предпочтительно ароматического заменителя жира.

14. Способ по любому из пп.1-6, 8, 10, 12 или 13, отличающийся тем, что указанная часть вкусоароматического агента содержит вещество или соединение, усиливающее вкус, предпочтительно вещество или соединение, выбранное из глюконата, глутамата, гуанилата, инозилата, бикарбоната, дрожжей или фермента, или их смесь.

15. Способ по п.7, отличающийся тем, что указанная часть вкусоароматического агента содержит вещество или соединение, усиливающее вкус, предпочтительно вещество или соединение, выбранное из глюконата, глутамата, гуанилата, инозилата, бикарбоната, дрожжей или фермента, или их смесь.

16. Способ по п.9, отличающийся тем, что указанная часть вкусоароматического агента содержит вещество или соединение, усиливающее вкус, предпочтительно вещество или соединение, выбранное из глюконата, глутамата, гуанилата, инозилата, бикарбоната, дрожжей или фермента, или их смесь.

17. Способ по п.11, отличающийся тем, что указанная часть вкусоароматического агента содержит вещество или соединение, усиливающее вкус, предпочтительно вещество или соединение, выбранное из глюконата, глутамата, гуанилата, инозилата, бикарбоната, дрожжей или фермента, или их смесь.

18. Способ по любому из пп.1-6, 8, 10, 12, 13 или 15-17, отличающийся тем, что после этапа iii) проводят этап упаковки цельных зерен кукурузы без жира или масла.

19. Способ по п.7, отличающийся тем, что после этапа iii) проводят этап упаковки

цельных зерен кукурузы без жира или масла.

20. Способ по п.9, отличающийся тем, что после этапа iii) проводят этап упаковки цельных зерен кукурузы без жира или масла.

21. Способ по п.11, отличающийся тем, что после этапа iii) проводят этап упаковки цельных зерен кукурузы без жира или масла.

22. Способ по п.14, отличающийся тем, что после этапа iii) проводят этап упаковки цельных зерен кукурузы без жира или масла.

23. Способ по п.18, отличающийся тем, что до проведения этапа упаковки осуществляют этап охлаждения зерна с уже нанесенным покрытием с помощью принудительной подачи струи воздуха, причем указанный этап осуществляют в разгрузочном бункере для указанных зерен, снабженном отверстиями для подачи потока воздуха.

24. Способ по любому из пп.19-22, отличающийся тем, что до проведения этапа упаковки осуществляют этап охлаждения зерна с уже нанесенным покрытием с помощью принудительной подачи струи воздуха, причем указанный этап осуществляют в разгрузочном бункере для указанных зерен, снабженном отверстиями для подачи потока воздуха.

25. Продукт из цельных зерен для попкорна, полученный согласно способу по любому из пп.1-24, характеризующийся тем, что указанные зерна содержат по меньшей мере 4,5 масс.% вкусоароматического агента по отношению к общей массе цельных зерен.

26. Продукт по п.25, включающий упаковку, подходящую для применения в микроволновой печи, с засыпанными в нее указанными нераскрывшимися зернами для попкорна.