



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21), (22) Заявка: 2004121985/13, 17.12.2002

(30) Приоритет: 17.12.2001 NZ 516210

(43) Дата публикации заявки: 20.01.2006 Бюл. № 02

(85) Дата перевода заявки РСТ на национальную фазу: 19.07.2004

(86) Заявка РСТ:
NZ 02/00279 (17.12.2002)(87) Публикация РСТ:
WO 03/051130 (26.06.2003)

Адрес для переписки:
129010, Москва, ул. Б.Спасская, 25, стр.3,
ООО "Юридическая фирма Городисский и
Партнеры", пат.пов. С.А.Дорофееву

(71) Заявитель(и):
ФОНТЕРРА АЙ ПИ ЛИМИТЕД (NZ)(72) Автор(ы):
ФИТЦСИМОНС Уоррен (NZ),
ХЬЮИТТ Шилах (NZ),
ГРЕГОРИ Стефен (NZ),
КАРР Элистэйр (NZ),
МИЛЛЗ Оуэн (NZ)(74) Патентный поверенный:
Дорофеев Сергей Андреевич(54) **МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ И СПОСОБ**

Формула изобретения

1. Способ производства молочного продукта, предусматривающий стадии
 - (а) смешивания КМБ (концентрата молочного белка) и/или КМБ, сбалансированного по сывороточному белку, с жиром для образования пасты из частиц белка, покрытых жиром, причем КМБ и/или КМБ, сбалансированный по сывороточному белку, содержит по меньшей мере 60% белка из расчета по нежировым сухим веществам (НСВ),
 - (б) гидратации и подкисления пасты с получением смеси с рН приблизительно от 4,5 до 6,0; и
 - (с) нагревания и смешивания указанной смеси до образования гомогенной массы с получением молочного продукта, имеющего отношение белок:вода от 0,6 до 3,0.
2. Способ по п.1, в котором отношение белок:вода в молочном продукте составляет от 0,75 до 3,0.
3. Способ по п.2, в котором отношение белок:вода в молочном продукте составляет от 1,0 до 3,0.
4. Способ по п.3, в котором отношение белок:вода в молочном продукте составляет от 1,5 до 3,0.
5. Способ по п.1, в котором соль (NaCl) смешивают с ингредиентами на одной или нескольких стадиях от (а) до (с).
6. Способ по п.1, в котором КМБ и/или КМБ, сбалансированный по сывороточному белку, и жир смешивают на стадии (а) при температуре от 0 до 60°C.
7. Способ по п.6, в котором КМБ и жир смешивают на стадии (а) при температуре от 35 до 55°C.

8. Способ по п.1, в котором КМБ и/или КМБ, сбалансированный по сывороточному белку, высушен и находится в форме порошка.

9. Способ по п.8, в котором сухой КМБ и/или КМБ, сбалансированный по сывороточному белку, имеет содержание белка, по меньшей мере, 70% из расчета на НСВ.

10. Способ по п.9, в котором сухой КМБ имеет содержание белка, по меньшей мере, 85% из расчета на НСВ.

11. Способ по п.1, в котором указанный жир включает жир, выбранный из группы, состоящей из высокожирных сливок, молочного жира, безводного молочного жира, сливочного масла, жидкого масла, растительного масла и любого другого съедобного жира.

12. Способ по п.1 или 11, в котором количество жира, добавленного на стадии (а), рассчитано так, чтобы он составлял менее 35% конечного молочного продукта.

13. Способ по п.1, в котором на стадии (b) пасту гидратируют добавлением воды и подкисляют добавлением одной или нескольких подходящих пищевых кислот.

14. Способ по п.1 или 13, в котором смесь стадии (b) подкисляют до pH от 5,2 до 5,6.

15. Способ по п.1, в котором на стадии (c) подкисленную смесь нагревают до температуры от 75 до 95°C и перемешивают при низком усилии сдвига.

16. Способ по п.15, в котором смесь на стадии (c) нагревают до 80-90°C.

17. Способ по п.1, в котором один или более разрешенных для пищевого применения ингредиентов добавляют на одной или нескольких стадиях (а)-(с).

18. Способ по п.17, в котором указанные разрешенные ингредиенты выбирают из группы, состоящей из немолочных стабилизаторов, эмульгаторов, натуральных и искусственных ароматизаторов, пряностей, соли, красителей, крахмалов, мальтодекстрина, рисовой муки, воды, камедей, липаз, протеаз, минеральных и органических кислот, структурного белка (соевого или пшеничного), противомикробных агентов, немолочного жира, молочных ароматизирующих веществ, включая ферментационные и ферментные продукты или зрелый сыр или их смеси, молочного жира, порошкообразных сливок, КМБ и ингредиентов, содержащих молочный белок.

19. Способ по п.1, дополнительно предусматривающий стадию (d), на которой дополнительный КМБ, КМБ, сбалансированный по белку, КМБ, сбалансированный по жиру, и/или порошкообразные сливки добавляют к смеси после стадии (с) и проводят дополнительное перемешивание при 75-85°C по меньшей мере в течение одной минуты.

20. Способ по п.1, в котором после получения гомогенной массы смесь охлаждают сразу или помещают в форму перед ее остыванием для получения конечного молочного продукта.

21. Способ по п.1, в котором конечный молочный продукт представляет собой сыр или сыроподобный продукт, выбранный из группы, состоящей из чеддера, чеддероподобного сыра, пармезана, пармезаноподобного сыра, эдама, эдамоподобного сыра и любого другого твердого сыра в виде целого куска или в измельченной форме.

22. Молочный продукт, полученный способом по п.1.

23. Молочный продукт по п.22, содержащий сыр или сыроподобный продукт, выбранный из группы, состоящей из чеддера, чеддероподобного сыра, пармезана, пармезаноподобного сыра, эдама, эдамоподобного сыра, гауды, гаудоподобного сыра и любого другого твердого сыра в виде целого куска или в измельченной форме.

24. Пищевой продукт, содержащий молочный продукт по п.22 или 23.