



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2013147984/13, 19.03.2012

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
29.03.2011 EP 11160150.6

(43) Дата публикации заявки: 20.05.2015 Бюл. № 14

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 29.10.2013(86) Заявка РСТ:
EP 2012/054776 (19.03.2012)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2012/130653 (04.10.2012)Адрес для переписки:
109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО
"Союзпатент"(71) Заявитель(и):
HESTEK S.A. (CH)(72) Автор(ы):
ГЮН Зейнел Дениз (CH),
ЦЗЮН Цзинь-Ми (CH),
ЛИМБАХ Ганс Йорг Вернер (CH),
ШМИТТ Кристоф Жозеф Этьен (CH)(54) **АЭРИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ОБРАТИМЫЙ ГЕЛЬ НА БЕЛКОВОЙ ОСНОВЕ**

(57) Формула изобретения

1. Аэрированный пищевой продукт, включающий от 0,001 до 1,5, предпочтительно - от 0,05 до 1,5, более предпочтительно - от 0,2 до 1,5, наиболее предпочтительно - от 0,5 до 1,5 мас.% белковых фибрилл и от 0,01 до 0,2 моль/л моновалентной соли, при этом указанный аэрированный пищевой продукт содержит обратимый гель, полученный термической обработкой белкового раствора, содержащего от 0,1 до 5 мас.% глобулярного белка, в течение от 30 мин до 48 ч при температуре от 60°C до 100°C и рН ниже 2,5 с образованием белковых агрегатов в форме фибрилл и последующими (в произвольном порядке) необязательным смешиванием фибрилл с водным раствором соли или с солью в виде порошка при рН от 2,5 до 8 и разбавлением для получения от 0,001 до 1,5, предпочтительно - от 0,05 до 1,5, более предпочтительно - от 0,2 до 1,5, наиболее предпочтительно - от 0,5 до 1,5 мас.% белковых фибрилл в пищевом продукте.

2. Аэрированный пищевой продукт по п.1, в который в процессе образования белковых фибрилл соль не добавляется.

3. Аэрированный пищевой продукт по п.1 или 2, в котором конечная концентрация двухвалентных катионов составляет ниже 0,017 моль/л.

4. Аэрированный пищевой продукт по п.1 или 2, имеющий взбитость от 20% до 250%.

5. Аэрированный пищевой продукт по п.3, имеющий взбитость от 20% до 250%.

6. Аэрированный пищевой продукт по любому из пп. 1, 2 или 5, который является замороженным.

7. Аэрированный пищевой продукт по п.3, который является замороженным.
8. Аэрированный пищевой продукт по п.4, который является замороженным.
9. Аэрированный пищевой продукт по п.6, выбранный из группы, включающей мороженое, сорбет, мелорин, замороженный йогурт, "молочный лед", сляш, замороженный напиток, молочный коктейль и замороженный десерт.
10. Аэрированный пищевой продукт по п.7 или п.8, выбранный из группы, включающей мороженое, сорбет, мелорин, замороженный йогурт, "молочный лед", сляш, замороженный напиток, молочный коктейль и замороженный десерт.
11. Аэрированный пищевой продукт по п.1, содержащий также от 5 до 15% сухого обезжиренного молочного остатка, от 0 до 20% жира, от 5 до 30% подсластителя и от 0,1 до 3% системы стабилизаторов.
12. Аэрированный пищевой продукт по п.1, в котором глобулярный белок выбирается из белков молочной сыворотки, глобулинов крови, соевого белка, растворимого пшеничного белка, картофельного белка, белка люпина, белка канолы и белка гороха.
13. Аэрированный пищевой продукт по п.12, в котором глобулярный белок является β -лактоглобулином или изолятом белка молочной сыворотки.
14. Аэрированный пищевой продукт по п.1, в котором обратимый гель получают термической обработкой белкового раствора, содержащего от 2 до 4% глобулярного белка.
15. Аэрированный пищевой продукт по п.1 или 14, в котором термическая обработка белкового раствора проводится в течение от 2 до 10 ч.
16. Аэрированный пищевой продукт по п.15, в котором термическая обработка белкового раствора проводится при температуре от 80°C до 98°C.
17. Аэрированный пищевой продукт по п.16, в котором термическая обработка белкового раствора проводится при рН ниже 2.
18. Аэрированный пищевой продукт по п.1, в котором фибриллы обрабатываются при рН, который составляет более 0,1, предпочтительно - более 0,5, более предпочтительно - более 1 рН-единицы от изоэлектрической точки глобулярного бела.
19. Аэрированный пищевой продукт по п.1, в котором фибриллы обрабатываются водным раствором моновалентной соли для обеспечения содержания моновалентной соли в пищевом продукте от 0,02 до 0,15 моль/л.