

1. Спосіб виготовлення імітованих горіхів, який включає (а) приготування попередньої суміші шляхом змішування соєво-бобових частинок, речовини горіхового смаку і в'язучої речовини, яка має сахарид у вологій текучій формі, коли соєво-бобові частинки покриваються в'язучою речовиною; і (b) формування попередньої суміші у дискретні самостійні форми, які імітують горіх.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що соєво-бобові частинки є соєвою крупною, яка має розмір крупинок між приблизно 177 до приблизно 2000 мікрон.
3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що соєво-бобові частинки є соєвою мукою, яка має розмір частинки менше, ніж приблизно 149 мікрон.
4. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що в'язуча речовина вибрана з групи, яка складена з сахарози, декстрази, фруктози, мальтози, лактози, целобіози, койїбіози, галактози, високофруктозного зернового сиропу, зернового сиропу, високомальтозного зернового сиропу, мальтодекстрину, крохмалів, гідроколідів і їх сумішей.
5. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що в'язуча речовина вибрана з групи, яка складена з меду, зернового сиропу, меляси, коричневого тростинного цукру, цукру цукрового буряка, кленового сиропу і їх сумішей.
6. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що в'язуча речовина є розплавленою сахарозою.
7. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що в'язуча речовина включає принаймні приблизно 90 % сахариду.
8. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що речовина горіхового смаку складена з твердих частинок подрібненої серцевини натурального горіха.
9. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що речовина горіхового смаку складена з подрібненої серцевини натурального горіха, вибраної з групи, яка включає крупу з натуральних горіхів, натуральну горіхову муку і їх суміші.
10. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що речовина горіхового смаку складена з подрібненої серцевини натуральних горіхів, вибраних з групи, яка включає земляні горіхи, мигдаль, грецькі горіхи, фісташкові горіхи, горіхи пекан, фундук, горіхи австралійські, горіхи бразильські, каштани, хвойні горіхи, горіхи пігнолія і їх суміші.
11. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що попередня суміш складена по суті з приблизно від 50 до приблизно 70 процентів соєво-горіхових частинок, від приблизно 5 до приблизно 15 процентів речовини горіхового смаку і від приблизно 20 до приблизно 40 процентів в'язучої речовини.
12. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що дискретні самостійні форми, які імітують горіх, утворюють шляхом введення попередньої суміші у прес-форму з двома плитами, яка має багато порожнин бажаної форми, стиснення попередньої суміші у порожнинах прес-форми для формування бажаних форм і охолодження спресованих форм.
13. Спосіб виготовлення імітованих горіхів, який включає (i) змішування соєво-горіхових частинок з натуральним горіховим борошном для забезпечення сухої сипучої суміші; (ii) створення в'язучої речовини, яка має сахарид у вологій текучій формі; (iii) утворення попередньої суміші шляхом перемішування сухої сипучої суміші і в'язучої речовини, коли соєво-горіхові частинки покривають в'язучою речовиною; (iv) введення попередньої суміші у прес-форму з двома плитами, яка має багато порожнин для формування форм натуральних горіхів; (v) стиснення попередньої суміші у порожнинах прес-форми для отримання дискретних спресованих форм; і (vi) охолодження спресованих форм для отримання імітованих горіхів.
14. Спосіб за п. 13, який **відрізняється** тим, що попередня суміш складена по суті з приблизно від 50 до приблизно 70 процентів соєво-горіхових частинок, від приблизно 5 до приблизно 15 процентів речовини натурального горіхового смаку і приблизно від 20 до приблизно 40 процентів в'язучої речовини.
15. Спосіб за п. 13, який **відрізняється** тим, що соєві частинки вибрані з групи, яка включає соєву крупу, соєву муку і їх суміш.

16. Спосіб за п. 13, який **відрізняється** тим, що в'яжуча речовина вибрана з групи, яка складена з сахарози, декстрози, фруктози, мальтози, лактози, целобіози, койбіози, галактози, високофруктозного зернового сиропу, зернового сиропу, високомальтозного зернового сиропу, мальтодекстрину, крохмалів, гідроколоїдів і їх сумішей.
17. Спосіб за п. 13, який **відрізняється** тим, що в'яжуча речовина вибрана з групи, яка складена з меду, зернового сиропу, меляси, коричневого тростинного цукру, цукру цукрового буряка, кленового сиропу і їх сумішей.
18. Спосіб за п. 13, який **відрізняється** тим, що натуральне горіхове борошно вибране з групи, яка включає види борошна з земляних горіхів, мигдалю, грецьких горіхів, фісташкових горіхів, горіхів пекан, фундука, горіхів австралійських, горіхів бразильських, каштанів, хвойних горіхів, горіхів пігнолія і їх сумішей.
19. Спосіб за п. 13, який **відрізняється** тим, що попередню суміш у порожнинах пресують під тиском приблизно 500 до приблизно 10000 Псі протягом приблизно від 1 до приблизно 90 секунд.
20. Імітований горіх, який має самостійне дискретне тіло, яке вміщує тверді соєво-бобові частинки і тверді частинки речовини горіхового смаку, які розподілені усередині інкапсульованого матеріалу, отриманого покриттям соєво-бобових частинок в'яжучою речовиною, яка має сахарид, причому в'яжуча речовина є у вологій текучій формі для забезпечення попередньої суміші, яка, в свою чергу, була піддана пресуванню для утворення форми горіха.
21. Імітований горіх за п. 20, який **відрізняється** тим, що має принаймні приблизно 50 % соєво-горіхових частинок і принаймні 5 % частинок речовини горіхового смаку.