

1. Композиція їстівного, придатного для випікання, вологонепроникного бар'єру, яка містить щонайменше один кристалічний вуглевод, висококристалічний жир і кристалічну харчову клітковину, причому вологонепроникний бар'єр є ефективним у зменшенні міграції вологи між компонентами усередині харчових продуктів щонайменше на 5 %, у порівнянні з харчовими продуктами, в яких вологонепроникний бар'єр відсутній.

2. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що вологонепроникний бар'єр включає 50-90 % за масою кристалічного вуглеводу, 10-50 % за масою кристалічного жиру і 0,1-30 % за масою кристалічної харчової клітковини.

3. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що щонайменше 25 % кристалічного вуглеводу має середній розмір частинок, менший за 177 мікронів.

4. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що кристалічний вуглевод вибраний з групи, яка включає моносахариди, дисахариди, цукрові спирти, крохмальні похідні, целюлозні похідні, бета-глюкан, целюлозні аналоги та їх суміші.

5. Композиція за п. 4, яка **відрізняється** тим, що дисахарид вибраний з групи, яка включає сахарозу, лактозу, мальтозу або такий моносахарид, як декстроза, та їх суміші.

6. Композиція за п. 4, яка **відрізняється** тим, що цукровий спирт вибраний з групи, яка включає малтитол, ізомалтитол, лактитол, еритритол та їх суміші.

7. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що кристалічний жир має вміст твердого жиру щонайменше 1 % при 26,7 °C (80 °F).

8. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що кристалічний жир вибраний з групи, яка включає кокосову олію, рапсову олію, соєву олію, пальмову олію, олію з плодів пальми, соняшникову олію, кукурудзяну олію, олію каноли, бавовняну олію, арахісову олію, шоколадне масло, ляд, яловичий жир та їх суміші.

9. Композиція за п. 8, яка **відрізняється** тим, що кристалічний жир вибраний з групи, яка включає олію каноли, пальмову олію, олію з плодів пальми, кокосову олію, частково гідровану соєву олію та їх суміші.

10. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що кристалічна харчова клітковина є полісахаридом, щонайменше 50 % маси якого повністю пов'язано водневими зв'язками у високоупорядковану структуру.

11. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що частинка кристалічної харчової клітковини має аксіальне відношення від 5 до 1.

12. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що кристалічну харчову клітковину вибрано з групи, яка включає клітковину пшениці, клітковину вівса, клітковину кукурудзи, клітковину рису, клітковину буряку, клітковину очерету, цикорій, ієрусалимський артишок, георгінову бульбу та їх суміші.

13. Композиція за п. 12, яка **відрізняється** тим, що кристалічна харчова клітковина є клітковиною вівса або клітковиною пшениці.

14. Композиція їстівного, придатного для випікання, вологонепроникного бар'єру, яка

включає:

50-90 % за масою кристалічного вуглеводу;

10-50 % за масою кристалічного жиру і

0,1-30 % за масою кристалічної харчової клітковини.

15. Композиція за п. 14, яка **відрізняється** тим, що щонайменше 25 % кристалічного вуглеводу має середній розмір частинок, менший ніж 177 мікронів.

16. Композиція за п. 14, яка **відрізняється** тим, що кристалічний вуглевод вибраний з групи, яка включає моносахариди, дисахариди, цукрові спирти, крохмальні похідні, целюлозні похідні, бета-глюкан, целюлозні аналоги та їх суміші.

17. Композиція за п. 16, яка **відрізняється** тим, що дисахарид вибраний з групи, яка включає сахарозу, лактозу, мальтозу або такий моносахарид, як декстроза, та їх суміші.

18. Композиція за п. 16, яка **відрізняється** тим, що цукровий спирт вибраний з групи, яка включає малтитол, ізомалтитол, лактитол, еритритол та їх суміші.

19. Композиція за п. 14, яка **відрізняється** тим, що кристалічний жир має вміст твердого жиру щонайменше 1 % при 26,7 °C (80 °F).

20. Композиція за п. 14, яка **відрізняється** тим, що кристалічний жир вибраний з групи, яка включає кокосову олію, олію з плодів пальми, рапсову олію, соєву олію, пальмову олію, соняшникову олію, кукурудзяну олію, олію каноли, бавовняну олію, арахісову олію, шоколадне масло, лярд, яловичий жир та їх суміші.

21. Композиція за п. 20, яка **відрізняється** тим, що кристалічний жир вибраний з групи, яка включає олію каноли, пальмову олію, олію з плодів пальми, кокосову олію, частково гідровану соєву олію та їх суміші.

22. Композиція за п. 14, яка **відрізняється** тим, що кристалічна харчова клітковина є полісахаридом, щонайменше 50 % маси якого повністю пов'язано водневими зв'язками у високоупорядковану структуру.

23. Композиція за п. 14, яка **відрізняється** тим, що кристалічна харчова клітковина має аксіальне відношення від 5 до 1.

24. Композиція за п. 14, яка **відрізняється** тим, що кристалічну харчову клітковину вибрано з групи, яка включає клітковину пшениці, клітковину вівса, клітковину кукурудзи, клітковину рису, клітковину буряку, клітковину очерету, цикорій, ієрусалимський артишок, георгінову бульбу та їх суміші.

25. Композиція за п. 24, яка **відрізняється** тим, що кристалічна харчова клітковина є клітковиною вівса або клітковиною пшениці.

26. Спосіб зменшення міграції вологи між харчовими компонентами, який полягає в нанесенні їстівного, придатного для випікання, вологонепроникного бар'єру, який містить кристалічний вуглевод, кристалічний жир і кристалічну харчову клітковину, на поверхню харчового продукту,

причому спосіб є ефективним для зменшення міграції вологи між харчовими компонентами

щонайменше на 50 %, у порівнянні з харчовими продуктами, в яких вологонепроникний бар'єр відсутній.

27. Спосіб за п. 26, який **відрізняється** тим, що вологонепроникний бар'єр включає 50-90 % за масою кристалічного вуглеводу, 10-50 % за масою кристалічного жиру і 0,1-30 % за масою кристалічної харчової клітковини.

28. Спосіб за п. 26, який **відрізняється** тим, що щонайменше 25 % кристалічного вуглеводу має середній розмір частинок, менший ніж 177 мікронів.

29. Спосіб за п. 26, який **відрізняється** тим, що кристалічний вуглевод вибраний з групи, яка включає моносахариди, дисахариди, цукрові спирти, крохмальні похідні, целюлозні похідні, бета-глюкан, целюлозні аналоги та їх суміші.

30. Спосіб за п. 29, який **відрізняється** тим, що дисахарид вибраний з групи, яка включає сахарозу, лактозу, мальтозу, манозу та їх суміші.

31. Спосіб за п. 29, який **відрізняється** тим, що цукровий спирт вибраний з групи, яка включає малтитол, ізомалтитол, лактитол та їх суміші.

32. Спосіб за п. 26, який **відрізняється** тим, що кристалічний жир має вміст твердого жиру щонайменше 1 % при 26,7 °C (80 °F).

33. Спосіб за п. 26, який **відрізняється** тим, що кристалічний жир вибраний з групи, яка включає кокосову олію, олію з плодів пальми, рапсову олію, соєву олію, пальмову олію, соняшникову олію, кукурудзяну олію, олію каноли, бавовняну олію, арахісову олію, шоколадне масло, зневоднений молочний жир, лярд, яловичий жир та їх суміші.

34. Спосіб за п. 33, який **відрізняється** тим, що кристалічний жир вибраний з групи, яка включає олію каноли, пальмову олію, олію з плодів пальми, кокосову олію, частково гідровану соєву олію та їх суміші.

35. Спосіб за п. 26, який **відрізняється** тим, що кристалічна харчова клітковина є полісахаридом, щонайменше 50 % маси якого повністю пов'язано водневими зв'язками у високоупорядковану структуру.

36. Спосіб за п. 26, який **відрізняється** тим, що частинка кристалічної харчової клітковини має аксіальне відношення від 5 до 1.

37. Спосіб за п. 26, який **відрізняється** тим, що кристалічну харчову клітковину вибрано з групи, яка включає клітковину пшениці, клітковину вівса, клітковину кукурудзи, клітковину рису, клітковину буряку, клітковину очерету, цикорій, ієрусалимський артишок, георгінову бульбу та їх суміші.

38. Спосіб за п. 37, який **відрізняється** тим, що кристалічна харчова клітковина є клітковиною вівса або клітковиною пшениці.