

1. Застосування крохмалю, підданого теплозволожувальній обробці, для зниження швидкості засвоювання напою для збільшення періоду часу, протягом якого напій постачає енергію особі, яка його споживає, причому крохмаль, підданий теплозволожувальній обробці, одержаний шляхом змішування крохмалю та води в кількості, потрібній для утворення суміші з вмістом води між 15 та 35 %, із підданням суміші тепловій обробці при температурі між 95 та 130 °C.
2. Застосування за п. 1, яке **відрізняється** тим, що напій містить від 5 до 20 % мас. сухих компонентів крохмалю, підданого теплозволожувальній обробці.
3. Застосування за п. 1 або 2, яке **відрізняється** тим, що крохмаль, підданий теплозволожувальній обробці, одержують шляхом піддання суміші тепловій обробці при температурі між 100 °C та 110 °C.
4. Застосування за п. 3, яке **відрізняється** тим, що суміш обертають під час теплової обробки зі швидкістю між 400 та 535 обертами на хвилину.
5. Застосування за п. 3 або 4, яке **відрізняється** тим, що суміш також включає емульгатор в кількості від 0,2 до 1 % мас. від сухої ваги крохмалю.
6. Енергетичний напій пролонгованої дії із додаванням крохмалю, підданого теплозволожувальній обробці, так що напій містить у від 1,5 до 15 разів більше повільно засвоюваного крохмалю, ніж звичайно напій цього типу без добавок, який **відрізняється** тим, що підданий теплозволожувальній обробці крохмаль одержаний шляхом змішування крохмалю та води в кількості, потрібній для утворення суміші з вмістом води між 15 та 35 %, із підданням суміші тепловій обробці при температурі між 95 та 130 °C.
7. Напій за п. 6, який **відрізняється** тим, що є молочним напоєм з сої, солодовим напоєм, шоколадним напоєм, напоєм з фруктового соку, молочним напоєм або їх сумішшю.