

1. Способ получения газированного загущенного полутвердого или твердого пищевого продукта, предусматривающий контактирование пищевого продукта с газообразной двуокисью углерода при перемешивании, **отличающийся** тем, что перемешивание осуществляют при скорости сдвига от 1 сек^{-1} до 2000 сек^{-1} , при температуре от $1,5^\circ\text{C}$ до 25°C и давлении от атмосферного давления до 758 кПа избыточного давления в течение от 1 до 180 минут с получением газированного твердого или полутвердого, загущенного продукта, имеющего вязкость от 2000 до 200000 сантипуаз при температуре от $1,5^\circ\text{C}$ до 25°C и уровень газированности, составляющий от 0,5 до 4,0 объемов двуокиси углерода на объем указанного пищевого продукта.
2. Способ по п. 1, **отличающийся** тем, что пищевой продукт выбирают из йогурта, сладкого крема, желе, пудинга или мороженого.
3. Способ по п. 2, **отличающийся** тем, что пищевой продукт представляет собой культивированный йогурт.
4. Способ по п. 1, **отличающийся** тем, что газирование осуществляют встряхиванием продукта в двуокиси углерода.
5. Способ по п. 1, **отличающийся** тем, что газирование осуществляют взбалтыванием продукта в двуокиси углерода.
6. Способ по п. 1, **отличающийся** тем, что газирование осуществляют путем подачи продукта насосом в двуокись углерода.
7. Способ по п. 1, **отличающийся** тем, что газирование осуществляют путем подачи продукта насосом через перегородки в двуокись углерода.
8. Способ по п. 1, **отличающийся** тем, что газирование осуществляют барботированием газообразной двуокиси углерода через продукт с использованием твердой двуокиси углерода с сублимацией.
9. Способ по п. 1, **отличающийся** тем, что газирование осуществляют при температуре от 5°C до 22°C и избыточном давлении от 69 до 690 кПа.
10. Способ по п. 1, **отличающийся** тем, что указанное давление двуокиси углерода составляет от атмосферного до 69 кПа избыточного давления в течение от 30 до 90 мин.
11. Способ по п. 1, **отличающийся** тем, что пищевым продуктом является йогурт, а газирование осуществляют при давлении от атмосферного до 69 кПа избыточного давления и температуре от $12,7^\circ\text{C}$ до $18,3^\circ\text{C}$, причем уровень газированности йогурта составляет от 1 до 1,2 объемов на объем йогурта.
12. Газированный загущенный полутвердый или твердый пищевой продукт, **отличающийся** тем, что он получен способом по любому из пп. 1-11.
13. Пищевой продукт по п. 12, **отличающийся** тем, что упакован в обычные пластиковые или бумажные контейнеры для пищевых продуктов, возможно, закрытые с уплотнением.
14. Пищевой продукт по п. 13, **отличающийся** тем, что указанное уплотнение выполнено из бумаги, пластика, фольги или металла.
15. Пищевой продукт по п. 14, **отличающийся** тем, что его срок хранения на полке составляет от 3 до 6 недель.
16. Пищевой продукт по п. 13, **отличающийся** тем, что уровень его газированности составляет от 1,0 до 1,2 объемов двуокиси углерода на объем этого продукта.
17. Пищевой продукт по п. 12, **отличающийся** тем, что уровень его газированности таков, что он препятствует вспениванию продукта при его упаковке в обычные пластиковые или бумажные контейнеры для пищевых продуктов.
18. Пищевой продукт по п. 12, **отличающийся** тем, что он дополнительно содержит примешанные к нему фрукты и сахар.
19. Газированный загущенный твердый или полутвердый пищевой продукт, имеющий вязкость от 2000 до 200000 сантипуаз при температуре от $1,5^\circ\text{C}$ до 25°C и уровень газированности, составляющий от 0,5 до 4,0 объемов двуокиси углерода на объем указанного пищевого продукта.
20. Пищевой продукт по п. 19, **отличающийся** тем, что выбран, независимо, из йогурта, пудинга, сладкого крема, желе и мороженого.
21. Пищевой продукт по п. 20, **отличающийся** тем, что является йогуртом.
22. Пищевой продукт по п. 20, **отличающийся** тем, что является пудингом.
23. Пищевой продукт по п. 20, **отличающийся** тем, что является сладким кремом.
24. Пищевой продукт по п. 20, **отличающийся** тем, что является мороженым.
25. Пищевой продукт по п. 19, **отличающийся** тем, что имеет вязкость от 5000 до 100000 сантипуаз при температуре от 5°C до 25°C и уровень газированности, составляющий от 0,5 до 4,0 объемов двуокиси углерода на объем указанного продукта.
26. Пищевой продукт по п. 25, **отличающийся** тем, что он выбран, независимо, из йогурта, пудинга, сладкого крема, желе или мороженого.
27. Пищевой продукт по п. 26, **отличающийся** тем, что является йогуртом.