



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40602 (13) U  
(51) МПК (2009)  
A23G 1/00  
A23G 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ШОКОЛАД З МАКОВИМ НАПОВНЮВАЧЕМ

1

(21) u200804718  
(22) 11.04.2008  
(24) 27.04.2009  
(46) 27.04.2009, Бюл.№ 8, 2009 р.  
(72) КОЛОМОЄЦЬ ВОЛОДИМИР ВАСИЛЬОВИЧ,  
UA, КОЛОМОЄЦЬ АНАТОЛІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ,  
UA

2

(73) КОЛОМОЄЦЬ ВОЛОДИМИР ВАСИЛЬОВИЧ,  
UA, КОЛОМОЄЦЬ АНАТОЛІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ,  
UA  
(57) Шоколад з маковим наповнювачем, що містить у своєму складі какао, який відрізняється тим, що додатково містить подрібнені або розмелені, або розчавлені за допомогою технології тиску зерна маку в кількості до 30-40 % від кількості какао.

Відомо, що шоколад є поживним продуктом харчування. Тому весь час створюються нові марки шоколаду з притаманними тільки їм смаком та поживними якість. За аналогами нами обрано марки шоколаду, що вже виробляються промисловістю в Україні. Але всі вони, в тому числі шоколадні цукерки з різноманітним наповнювачем, будуть відрізнятися від шоколаду з маком своїм смаком та поживними якість. За найближчий аналог нами обрано шоколад «Русский», з яким порівнюється шоколад з добавкою маку з притаманними тільки йому перевагами по смаку та поживним і лікувальним якість. Шоколад «Русский» характеризується дуже солодким смаком, що не доводить багатьом споживачам цієї продукції.

Задачею корисної моделі є створення шоколаду з притаманним тільки цьому виду продукції з добавкою маку, поживними якість, більш дешевого порівняно з аналогами та найближчим аналогом, та з притаманними маковій добавці лікувальними якість, які визначаються заспокійливою дією, антигіпертензивною дією та протипухлинною дією. Поставлена задача вирішується завдяки тому, що в шоколад в якості складової частини додається у вигляді зерен маку, чи розмолоті, за допомогою технології розмелювання, або розчавлені за допомогою технології тиску зерна маку у кількості, яка забезпечує цьому шоколаду непересічний смак, поживні та лікувальні якість, та забезпечує здешевлення шоколадної продукції.

Додавання маку до шоколаду надає шоколаду також лікувальні властивості, - він діє як болетамувальний засіб, судинорозширюючий засіб (при гіпертензії), заспокійливий засіб, - при безсонні, та

кровоспинний засіб. Окрім того, відомо, що макові зерна мають протипухлинну дію. Оскільки застосування маку поширено в Україні, зокрема у хлібопекарній промисловості, можемо вважати його суто українським продуктом. Важливим також є те, що при цьому зменшується собівартість продукції, оскільки цей продукт виробляється в Україні і в подальшому можливо також забезпечити збільшення його вирощування, що також буде сприяти здешевленню виробництва шоколаду із маковим наповнювачем.

Приклади конкретного виконання

1. Платівка шоколаду вагою 100 г виготовлена із какао 40-50 г з додаванням до 20-40 г зерен маку, що надає йому особливий смак, поживні і а якість, обумовлені лікувальними властивостями.

2. Платівка шоколаду вагою 100 г. виготовлена із какао - 40-55 г. з додаванням розмолотого маку до 10-20 г., що забезпечить шоколаду непересічний смак, поживні якість та лікувальні властивості.

3. Цукерка шоколадна з наповнювачем із зерен маку, які розміщуються всередині цукерки, або додаються до какао під час виготовлення шоколадної суміші у співвідношенні « 4 до 1.5 (співвідношення какао до маку) та надає під час вживання особливий смак і поживні та лікувальні якість.

4. Цукерка шоколадна з наповнювачем із розмолотих зерен їстівного маку, які розміщуються всередині цукерки, або додаються до какао під час виготовлення шоколадної суміші у співвідношенні ~ 4 до 1.5 (співвідношення какао до маку)

5. Батончик шоколадний з наповнювачем із молотих зерен маку їстівного з затверджувачем у співвідношенні « 4 до 1,5. Це надає при вживанні

(19) UA (11) 40602 (13) U

батончика шоколадного особливий, непересічний смак, поживні і лікувальні якості.

6. Рідкий шоколад загальною вагою 100 г. з додаванням у суміш до 30-20 г молотого маку їстівного, що забезпечує суміші особливий смак, та поживні і лікувальні якості.

7. Паста шоколадна з додаванням розмолотих чи розчавлених за допомогою технології тиску зерен маку їстівного у кількості до 30-40%, що надає пасті непересічний смак, поживні та лікувальні якості.