



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **78843** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A23G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 06681	(72) Винахідник(и): Овчиннікова Яніна Вікторівна (UA), Полуєва Христина Олександрівна (UA), Дроздов Олександр Ілліч (UA)
(22) Дата подання заявки: 31.05.2012	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2013	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2013, Бюл.№ 7	

(54) ШОКОЛАДНІ ЦУКЕРКИ ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ДІЇ

(57) Реферат:

Шоколадні цукерки профілактичної дії, що містять шоколадну масу, причому додатково вони містять сироп лактулози з концентрацією 70 %, ванільний цукор, сухофрукти та горіхи за наступним співвідношенням, мас. %:

сироп лактулози	3-6
ванільний цукор	5-8
сухофрукти та горіхи	30-45
шоколадна маса	50-60.

UA 78843 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та громадського харчування (зокрема до виробництва та розробки шоколадних цукерок з профілактичною дією), а саме до кондитерської галузі і може бути використана при виробництві шоколадних цукерок.

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування шоколадних цукерок (заявка РФ 2009142753.13, 20.11.2009), яка включає наступні компоненти у такому співвідношенні, мас. %:

шоколадна маса	60-80
какао-масло	3-15
кокосова олія	1-10
концентрат соку граната	3-30
перець чорний	0,01-1
ванілін	0,3-3
сукролаза	0,01-0,3.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають наступну спільну ознаку (компонент):

- шоколадна маса.

Але склад шоколадних цукерок, який описано вище, не має профілактичної дії на розвиток захворювань шлунково-кишкового тракту, тобто біологічна цінність даних цукерок знижена.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити склад шоколадних цукерок профілактичної дії, в якому шляхом введення сиропу лактулози з концентрацією 70 %, ванільного цукру, сухофруктів та горіхів забезпечити надання готовому продукту профілактичної дії на розвиток захворювань шлунково-кишкового тракту, в тому числі дисбактеріозу та підвищення імунного статусу організму.

Поставлена задача вирішена в складі шоколадних цукерок профілактичної дії, що містять шоколадну масу, тим, що додатково вони містять сироп лактулози з концентрацією 70 %, ванільний цукор, сухофрукти та горіхи, за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

сироп лактулози з концентрацією 70 %	3-6
ванільний цукор	5-8
сухофрукти та горіхи	30-45
шоколадна маса	50-60.

Отримують шоколадні цукерки профілактичної дії наступним чином.

Чорний шоколад з концентрацією какао 87 % подрібнюють та розплавляють при температурі теплоносія 110 °С, додають сироп лактулози з концентрацією 70 %.

Родзинки подрібнюють і додають до розплавленої шоколадної маси.

У шматочку сушеного банана або сушеної полуниці роблять надріз по центру та вводять в нього цілий горіх.

Банан або полуницю, з горіхом всередині, опускають у шоколадну суміш та формують кульки.

Шоколадні цукерки посипають ванільним цукром та ставлять у морозильну камеру на 30 хв. при температурі (-4 °С).

Приклад:

На основі даного способу готують шоколадні цукерки профілактичної дії за такою технологією:

200 г чорного шоколаду з концентрацією какао 87 % подрібнюють та розплавляють на водяній бані при температурі теплоносія 110 °С, додають 40 мл сиропу лактулози харчової з концентрацією 70 %.

50 гр родзинок подрібнюють і додають до розплавленої шоколадної маси.

Беруть 50 г сушених шматочків бананів, 50 г сушених цілих полуниць та 50 г горіхів кеш'ю. У шматочку сушеного банана або сушеної полуниці роблять надріз по центру та вводять в нього цілий горіх.

Банан або полуницю з горіхом всередині опускають у шоколадну суміш та формують кульки.

Шоколадні цукерки посипають ванільним цукром та ставлять у морозильну камеру на 30 хв. при температурі (-4 °С).

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Шоколадні цукерки профілактичної дії, що містять шоколадну масу, які **відрізняються** тим, що додатково вони містять сироп лактулози з концентрацією 70 %, ванільний цукор, сухофрукти та горіхи за наступним співвідношенням, мас. %:

сироп лактулози	3-6
ванільний цукор	5-8
сухофрукти та горіхи	30-45
шоколадна маса	50-60.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601