



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **68785** (13) **U**
(51) МПК (2012.01)
A23G 3/00
A23G 3/36 (2006.01)
A23G 3/48 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2011 11432	(72) Винахідник(и): Воробйова Катерина Валеріївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 28.09.2011	(73) Власник(и): Воробйова Катерина Валеріївна, пров. Індустріальний, 53, м. Кременчук, Полтавська обл., 39611 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2012	(74) Представник: Гладченко Віктор Олексійович, реєстр. №0
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2012, Бюл.№ 7	

(54) МАКОВА НАЧИНКА

(57) Реферат:

Макова начинка, що містить макові зерна, цукор, патоку, лимонну кислоту, крохмаль, ваніль, кондитерський жир і сорбінову кислоту, яка містить додатковий рослинний інгредієнт, масовий вміст якого у начинці становить 15 %.

UA 68785 U

Корисна модель належить до кондитерських виробів, зокрема, - до начинок для мучних виробів, цукерок тощо.

Відома начинка, що містить рослинний наповнювач, цукор, патоку і лимонну кислоту (Деклараційний патент України на винахід № 59228 - «Фруктова начинка», публ. 15.08.2003 р. бюл. № 8).

Як рослинний наповнювач, у відомій начинці, використовують яблучне пюре у пропорції 56,2-56,3 %, оскільки, при введенні яблучного пюре менше, ніж 53,2 %, надмірно підвищується в'язкість рецептурної суміші, а при введенні цього рослинного компонента більше ніж 56,3 % - надмірно зменшується її густина, що негативно впливає на смакові та органолептичні показники начинки.

Наведені умови щодо виду і кількості фруктового інгредієнту звужують можливі варіації композиції інгредієнтів начинки, що обмежує її можливу смакову палітру, оскільки, крім єдиного фруктового інгредієнта інших рослинних інгредієнтів начинка не містить, зокрема, не містить зерен маку, відомих своїми особливими органолептичними властивостями.

Також, відома макова начинка, що містить мак, цукор, ваніль, крохмаль, патоку, кондитерський жир і сорбінову кислоту (заявка на патент України на корисну модель № u 201111425 від 27.09.2011 р.).

Як рослинний наповнювач, у відомій начинці використовують виключно насіння олійного маку, що обумовлює одноманітність її смакової гами і, порівняно, обмежену композицію, наявних у начинці, вітамінів.

В основу корисної моделі, що заявляється, поставлена задача створення начинки, яка б не мала наведених недоліків, і склад якої включав би більш широке різноманіття поживних речовин і вітамінів.

Поставлена задача вирішується створенням начинки, що містить макові зерна (зерна олійного маку), цукор, патоку, лимонну кислоту, крохмаль, ваніль, кондитерський жир і сорбінову кислоту, до складу якої входить додатковий рослинний інгредієнт, масовий вміст якого у начинці становить 15 %.

Додатковим рослинним інгредієнтом у маковій начинці може бути будь-яка здрібнена (покришена або перетерта, з можливим попереднім бланшуванням) поживна рослинна субстанція, що має якісні органолептичні показники. Така субстанція може бути вироблена як із свіжих рослинних компонентів, так і з висушених, із збереженням їх поживних і корисних речовин.

У першому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить яблуко.

У другому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить грушу.

У третьому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить персик.

У четвертому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить смородину,

У п'ятому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить вишню.

У шостому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить черешню.

У сьомому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить полуницю.

У восьмому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить малину.

У дев'ятому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить журавлину.

У десятому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить горіх.

У одинадцятому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить курагу.

У дванадцятому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить чорнослив.

У тринадцятому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить сушений виноград.

У чотирнадцятому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить кавун.

У п'ятнадцятому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить диню.

У шістнадцятому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить лимон.

5 У сімнадцятому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить апельсин.

У вісімнадцятому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить мандарин.

10 У дев'ятнадцятому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить грейпфрут.

У двадцятому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить ківі.

У двадцять першому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить банан.

15 У двадцять другому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить манго.

У двадцять третьому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить ананас.

20 У двадцять четвертому варіанті корисної моделі, макова начинка як додатковий рослинний інгредієнт містить кокос.

Серед інших можливих рослинних інгредієнтів начинки, особливо вдалою комбінацією корисних елементів виділяється яблуко. У яблуці, окрім вітаміну С, який дуже корисний для імунної системи організму, і створює в організмі імунну перепону для простудних та вірусних захворювань, є флавоноїди, відомі своїми антиоксидантними властивостями, що допомагають запобігати серцево-судинним захворюванням. Яблуко забезпечує потребу у цукрі без загрози перевантаження організму калоріями і запобігає появі різних видів ракових захворювань. Наявні у яблуці феноли, урівноважують вміст холестерину у крові. Мікроелементи, що є у яблуці, нейтралізують, шкідливі для зубної емалі і структури зубів, бактерії. Вміщені у яблуках фітонутрієнти, запобігають таким нейродегенеративним захворюванням головного мозку, як хвороби Паркінсона і Альцгеймера. Крім іншого, яблука мають надзвичайно високі органолептичні показники, і як додатковий рослинний інгредієнт, збагачують смак начинки, надаючи їй особливої якості.

35 Свіжа або висушена груша є ефективним природним засобом при лікуванні порушень функції підшлункової залози, корисна при ожирінні та цукровому діабеті, анемії, швидкій стомлюваності, запамороченні, прискореному серцебитті, що виникають при посиленому фізичному навантаженні, а також при втраті апетиту. У плодах груші містяться унікальні ефірні масла, біологічно активні речовини, які здатні підвищувати захисні сили організму, протистояти інфекційним захворюванням, надавати протизапальну дію і навіть боротися з депресією. У м'якоті груші міститься багато іонів калію - мікроелемента, корисного для підтримання нормальної роботи серця і м'язів. Органічні кислоти плодів груші підсилюють процеси травлення, покращують обмін речовин, стимулюють діяльність печінки і нирок. У складі начинки, здрібнена груша, як свіжа, так і висушена, зберігає здатність до в'язучого ефекту, що корисно при розладах кишечника.

45 Персик покращує травлення, унаслідок високого вмісту розчинної клітковини, яка регулює і поліпшує діяльність кишечника та пригнічує гнильні процеси в стравоході. Завдяки високому вмісту у персиках калію, їх вживання корисне при аритмії та інших захворюваннях серця, а також анемії. Завдяки високому вмісту магнію, персики пом'якшують руйнівну дію стресів на організм людини, що, зокрема, робить, начинку з вмістом персика бажаною для включення у раціон щоденного харчування.

50 До складу начинки можуть входити плоди як чорної, так і червоної смородини - у свіжому або обробленому вигляді. Чорна і червона смородина - харчова, вітамінозна, ефіроолійна, лікарська, медоносна, фітонцидна рослина, особливість якої у тому, що вміст у ній вітаміну С (це більше стосується чорної смородини), при переробці плодів, не зменшується, і це робить чорну смородину потужним джерелом збагачення харчових продуктів аскорбіновою кислотою. 55 Наявні у чорній смородині також вітаміни А і Р. Висушені ягоди чорної смородини корисні як сечогінний, потогінний і вітамінний засіб. Відома благотворна дія чорної смородини проти кашлю, гіпертонії, ревматизму. Ягоди мають дію вітамінного і посилюючого апетит засобу, допомагають при хрипоті у горлі, простуді й коклюші, хворобах сечового міхура і ниркових каменях, нормалізують обмін речовин. Плоди порічок або смородини червоної відносно більш 60 кислі, ніж плоди чорної смородини, що робить її популярним наповнювачем кондитерських

виробів, не зважаючи на те, що за кількістю вітамінів вона поступається чорній смородині. Червона смородина містить оксикумарин - речовину для нормального згортання крові, що важливо для застосування у профілактиці, хвороб серця, зокрема, - інфарктів. Крім оксикумарину, у червоній смородині, також, багато вітаміну С і пектинових речовин, які

5 сприяють зв'язуванню холестерину, що важливо для профілактики атеросклерозу. Вказані характеристики смородини обумовлюють як корисність, так і високі органолептичні показники начинки з її вмістом.

Кисло-солодкі плоди вишні корисні для підвищення стійкості дрібних кровоносних судин, мають протизапальну, кровоспинну, антивірусну і бактерицидну дію, а також ефективно

10 знижують артеріальний тиск, що особливо важливо у профілактиці серцево-судинних захворювань. Завдяки великому вмісту фолієвої кислоти, вишня благотворно діє на утворення еритроцитів, лейкоцитів і тромбоцитів, і, таким чином, захищає організм від анемії. Вітамін РР (нікотинова кислота), що входить до складу плодів вишні, контролює тканинне дихання, має судинорозширювальний ефект. Вишня придатна для використання при грипі, ангіні, запаленні

15 ясен, чому, зокрема, вишня завдячує, присутніми у ній, такими біофлавоноїдами, як антоціани. Наявні у вишні магній, та ще близько 300 речовин, що здійснюють і прискорюють хімічні процеси в організмі, роблять начинку із вмістом вишні надзвичайно корисною, оскільки достатня кількість магнію, разом з кальцієм та вітаміном Д, зміцнює кістки, уповільнює вікове зменшення кісткової маси.

Багата на мідь черешня, бере активну участь в утворенні особливого білка - колагену і меланіну, що захищає шкірні покриви від шкідливого впливу сонячних променів. У черешні великий вміст і вітаміну С, який сприятливо діє на імунну систему, підвищує стійкість організму до перегрівання. Черешня підвищує засвоюваність організмом головного кровотворного

20 елемента - заліза, яким багаті м'ясні страви. Залізо, у поєднанні з вітаміном Р, аскорбіною кислотою і каротином калію, якого багато у черешні, зміцнює, і робить еластичними капіляри, покращуючи тим самим в організмі кровообіг. Присутні у черешні волокна клітковини (пектини), стимулюють моторну функцію кишечника, а кумарини сприяють зниженню згортання крові, і відводять загрозу утворення тромбів, тим самим попереджають інфаркт та інсульт.

Полуниця - потужне джерело вітаміну С (за вмістом вітаміну С полуниця поступається лише чорній смородині, а фолієвої кислоти у полуниці більше, ніж у малині й винограді). Полуниця дозволяє заповнити дефіцит заліза при малокрів'ї, допомагає в лікуванні гіпертонії, і використовується у медицині як очисний засіб для травної системи. Також, полуниця має потужну протизапальну й протимікробну дію. Антисептичні властивості полуниці придатні для лікування запальних захворювань носоглотки і усунення неприємного запаху з рота. Полуниця

25 пригнічує розвиток вірусу грипу і компенсує недолік йоду у повсякденному харчовому раціоні та питній воді. Також, полуниця має цукрознижувальну дію, що, зокрема, робить начинку з її вмістом придатною для харчування хворих на діабет.

Малина, серед інших ягід, виділяється високими смаковими якостями, що використовується як у кулінарії, так і у медицині, де вона входить до різноманітних мікстур, як поліпшувач смаку.

40 Подібну функцію малина виконує і у складі начинки. Окрім високих органолептичних показників, малина корисна для вживання при застуді і грипі. Ефективна малина і як жарознижувальний засіб.

До складу начинки можуть входити горіхи різноманітних видів (порядків). Горіхи є важливим джерелом поживних речовин. Вживання начинки із вмістом горіхів благотворно впливає на

45 серцево-судинну діяльність, знижує рівень холестеринової концентрації.

Вживання харчової, вітамінозної і лікарської рослини журавлини, завдяки вмісту у ній урсолової кислоти, що має гормоноподібну дію, допомагає у лікуванні хвороби Аддісона, крім того, сприяє розширенню коронарних судин серця. Наявна у журавлині бензойна кислота подовжує термін зберігання начинки, до складу якої входить журавлина. Завдяки вмісту вітаміну

50 С, ягоди журавлини є ефективним антицинготним засобом. Ягоди журавлини корисні для вживання при гіпертонії, анемії та порушенні обміну речовин, використовуються при простудних захворюваннях, ревматизмі, ангіні, авітамінозах. Журавлина є цінним джерелом вітаміну К1 (філохінон), не поступаючись капусті і суніці. З інших вітамінів плоди журавлини містять В1, В2, В5, В6, РР.

Курага, що належить до сухофруктів, цінна високим вмістом калію, органічних кислот, каротину, фосфору, кальцію, заліза та вітаміну В5, і є засобом зміцнення серця, підвищення гемоглобіну, а також натуральним опалювачем жиру. Основна ж цінність кураги у тому, що при висушуванні, у ній зберігається більшість вітамінів та мікроелементів, що робить начинку з її вмістом корисною для споживання.

У якості додаткового рослинного інгредієнту, чорнослив і, зокрема, його сушені плоди, багаті вітамінами групи В, благотворно діють на організм людини, і роблять начинку корисною для вживання при хворобах кишечника, шлунку, нирок, серця.

Виноград, і, зокрема, сушений (висушений) виноград - родзинки або кишмиш, містить велику кількість мікроелементів і легкозасвоюваних мінеральних солей (цинк, кальцій, залізо, мідь, марганець, магній). У родзинках, також, багато калію, що обумовлює бажане їх вживання хворими на серцеву аритмію, гіпертонію. Особливо він необхідний людям, які приймають сечогінні препарати. Рекомендується вживання родзинок і тим, хто страждає недокрів'ям, оскільки збільшує кількість еритроцитів, і підвищує рівень гемоглобіну, а також нормалізує співвідношення між клітинами крові і стимулює кровотворну функцію кісткового мозку. Вживання родзинок зміцнює легені, серце, нервову систему, імунітет, позбавляє від безсоння, допомагає при остеохондрозі. Наявне у родзинках з'єднання бору, активізує пам'ять, приводить організм у тонус. Завдяки високій концентрації у винограді, у тому числі - у сушеному винограді, цілющих речовин, начинка з його вмістом забезпечує організм людини запасом енергії на довгий час.

Кавун впливає на організм людини як сечогінний, жовчогінний, протизапальний, жарознижувальний, проносний і загальнозміцнюючий засіб. Нормалізує процеси обміну речовин, посилює перистальтику кишечника. Солі заліза, калію, натрію, фосфору, магнію, що містяться в м'якоті кавуна, благотворно впливають на діяльність органів кровотворення, травлення, серцево-судинної системи, залоз внутрішньої секреції. Кавун показаний для вживання для лікувального харчування при недокрів'ї, захворюваннях серцево-судинної системи, хворобах печінки, каменях жовчного міхура і сечовивідних шляхів, а також при ожирінні. Вміст у м'якоті кавуна легко засвоюваних цукрів, обумовлює його застосування при хронічних і гострих захворюваннях печінки, жовчнокам'яній і сечокам'яній хворобах, циститах. Клітковина м'якоті кавуна покращує травлення, сприяє виведенню холестерину, а, наявні у кавуні, фолієва кислота і вітамін С, надають протисклеротичну дію. Тривале вживання м'якоті кавуна сприяє лікуванню хронічних гастритів, покращує стан хворих на цукровий діабет, атеросклероз. Вміст у кавуні лужних сполук регулює кислотно-лужну рівновагу, і, зокрема, обумовлює корисність вживання начинки із вмістом кавуна при ацидозі.

Диня, що містить вітаміни А, Р, С, каротин, фолієву і аскорбінову кислоту, жири, мінеральні солі заліза, калію, натрію, клітковину, не лише збагачує організм поживними і корисними речовинами, а й вгамовує спрагу, що робить начинку з вмістом дині особливо привабливою.

Плоди лимона або цитрини - відомі своїми лікувально-профілактичними властивостями, благотворно діють, у тому числі, у складі начинки, на організм людини при гіповітамінозі, авітамінозах, захворюваннях шлунково-кишкового тракту, порушеннях мінерального обміну, ревматизмі, сечокам'яній хворобі, атеросклерозі, цингі, ангіні, подагрі, гіпертонії.

Апельсин - ефективний протицинговий і загальнозміцнюючий засіб, що покращує апетит. Містить комплекс вітамінів та інших біологічно активних речовин. Апельсин корисний для профілактики і лікування гіповітамінозів, захворювань печінки, серця і судин, обміну речовин, сприяє (завдяки вмісту пектинів) процесу травлення, посилює моторну функцію товстого кишечника, і зменшує у ньому гнильні процеси. Завдяки вказаним якостям, кондитерський виріб з начинкою, до складу якої входить апельсин, добре засвоюється, і не обтяжує шлунок.

Мандарин є оптимальним для дієти, оскільки містить всі необхідні дієтичні речовини у відповідній кількості. М'якоть плодів мандарину містить цукор, органічні кислоти (лимонну та інші), вітаміни (тіамін, рибофлавін, аскорбінова кислота, рутин) і фітонциди. Шкірка мандарина містить ефірну (мандаринову) олію, помаранчеві та жовті пігменти, серед яких - каротин. Мандарин діє на організм як загальнозміцнюючий засіб, сприяє травленню, підвищує апетит, поліпшує обмінні процеси і насичує організм вітамінами в зимовий час. Фітоцидні властивості мандарина надають антимікробну дію, що, зокрема, проявляється у пригніченні патогенних грибів, які викликають деякі шкірні захворювання.

як інгредієнт начинки може використовуватися як м'якоть, так і цедра апельсина і мандарина.

Грейпфрут містить антиоксиданти, які знижують рівень холестерину і покращують пропорцію HDL- і LDL-ліпопротеїнів, що важливо для людей, страждаючих ішемічною хворобою серця та хворобами кровообігу. Грейпфрут володіє протимікробними та протигрибковими властивостями, підвищує кислотність шлункового соку. Наявність у грейпфруті нарингіну, перешкоджає засвоєнню в організмі людини жирів, прискорює обмін речовин, покращує роботу кишечника, і стимулює процес травлення, що, у результаті, призводить до схуднення. Також, грейпфрут містить інозитол, який перешкоджає накопиченню жирів, і сприяє виведенню токсинів із печінки. Здатність грейпфруту поліпшувати обмін цукровмісних речовин, призводить до зниження в

організмі цукру, що важливо для лікування діабету. Вживання начинки із вмістом грейпфрута знижує кровоточивість ясен.

Ківі багатий на вітаміни (особливо А, В, С), мінеральні солі, а також дубильні речовини та ферменти, що розчиняють білок. Ківі зміцнює імунну систему, кровоносні судини, підвищує опір організму до різних інфекцій, і допомагає організму боротись зі стресами. Великий вміст у ківі магнію, мінеральних солей (калію) і клітковини, нормалізує травлення, робить цей фрукт корисним при деяких формах гіпертонії та дефіциті йоду. Визначні лікарські якості ківі у його здатності спалювати жири, які блокують артерії, і, таким чином, лікувати тромбози. Наведені якості роблять начинку з вмістом ківі особливо корисною.

Багатий на корисні мінеральні речовини банан у складі начинки зберігає свої властивості ефективного засобу проти анемії (залізо, що міститься у банані, сприяє виробленню гемоглобіну), підвищеного кров'яного тиску (калій сприяє його зниженню), депресії, печії (триптофан, що міститься в банані, сприяє поліпшенню травлення).

Вживання манго насичує організм вуглеводами: сахарозою, глюкозою і мальтозою. Плоди манго - цінне джерело пектину, вітаміну С, і містить вітаміни А, В1, В2 та ніацин. Манго нормалізує роботу кишечника, убезпечує від діареї, закрепу, геморою, запобігає застою жовчі, знезаражує печінку і поліпшує еластичність судин. Завдяки високому вмісту заліза, манго корисний при анемії. Наявний у манго, у великих кількостях, вітамін А, благотворно впливає на органи зору: допомагає при «курчій сліпоті», сухості рогівки і інших захворюваннях очей. Вживання начинки із вмістом манго сприяє поліпшенню імунітету, оберігає від інфекцій простудного характеру, таких як ОРЗ, риніт та ін., поліпшує роботу мозку.

Ананас, завдяки своїй малокалорійності і комплексу біологічно активних речовин, має цілющі властивості: стимулює травлення, санує кишечник, посилює перетравлення жиру, знижує в'язкість крові (що необхідно при тромбозах і набряках), знижує кров'яний тиск, поліпшує обмін речовин в організмі, попереджає розвиток атеросклерозу. Високий вміст солей калію стимулює виведення із організму людини зайвої рідини і зайвої ваги. Завдяки вказаним властивостям, начинка у складі якої є ананас, не є загрозою для набирання зайвої ваги.

Кокос, який як інгредієнт начинки застосовують у вигляді кокосової стружки із м'якоті кокосу (ендосперму) і копри, містить олії, мінеральні речовини, вітаміни. Кокос є сильним афродізіаком і нормалізує роботу репродуктивної системи, добре відновлює сили і покращує зір, поліпшує роботу травної системи і печінки, нормалізує функцію щитовидної залози, підвищує імунітет і опірність різним інфекціям, та знижує пристосованість бактерій до антибіотиків, нормалізує рівень холестерину в крові, допомагає організму при грипі та простудних захворюваннях, СНІДу, діареї, лишаю і захворюваннях жовчного міхура, має глистогінну, протимікробну, противірусну, ранозагоювальну дію, знижує ризик атеросклерозу ті інших захворювань серцево-судинної системи, а також онкологічних захворювань і дегенераційних процесів.

Наведені, та інші, додаткові рослинні інгредієнти можуть вводитися до складу начинки у здрібненому вигляді - як свіжі, так і оброблені - бланшуванням, висушуванням тощо.

Складові начинки з'єднують на завершальній стадії приготування, для цього, після уварювання макових зерен з сиропом із цукру, крохмалю та патоки, у суміш додають, згідно з параметрами рецептури, додаткові рослинні інгредієнти, а також сорбінову кислоту.

Начинка, у наведеному складі інгредієнтів, має якісні смакові характеристики і, завдяки особливим властивостям її рослинних складових, позитивно впливає на організм людини, наповнюючи її різноманітним поживних речовин та вітамінів.

Макова начинка має термостабільні властивості при нагріванні, що важливо для її використання у, різного роду, кондитерських виробках, а також витримує низькотемпературне заморожування.

Макова начинка може виготовлятися як в умовах домашнього приготування, так і на будь-якому, відповідно обладнаному, харчовому виробництві.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Макова начинка, що містить макові зерна, цукор, патоку, лимонну кислоту, крохмаль, ваніль, кондитерський жир і сорбінову кислоту, яка **відрізняється** тим, що містить додатковий рослинний інгредієнт, масовий вміст якого у начинці становить 15 %.

2. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить яблуко.

3. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить грушу.

4. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить персик.
5. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить смородину.
- 5 6. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить вишню.
7. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить черешню.
- 10 8. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить полуницю.
9. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить малину.
10. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить журавлину.
- 15 11. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить горіх.
12. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить курагу.
- 20 13. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить чорнослив.
14. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить сушений виноград.
15. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить кавун.
- 25 16. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить диню.
17. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить лимон.
18. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить апельсин.
- 30 19. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить мандарин.
20. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить грейпфрут.
- 35 21. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить ківі.
22. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить банан.
23. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить манго.
- 40 24. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить ананас.
25. Макова начинка за пунктом 1, яка **відрізняється** тим, що як додатковий рослинний інгредієнт містить кокос.
- 45

Комп'ютерна верстка Л. Купенко

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