



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 198 532** ⁽¹³⁾ **C2**
(51) МПК⁷ **A 23 G 1/00, 3/00**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(21), (22) Заявка: 2000102935/13, 04.02.2000

(24) Дата начала действия патента: 04.02.2000

(46) Дата публикации: 20.02.2003

(56) Ссылки: СОКОЛОВСКИЙ А.Л. Технология кондитерского производства. - М.: Пищепромиздат, 1959, с.75, 356-359, 414, 426-427, 430, 431, 504-505. Рецептуры на конфеты и ирис. - М.: ВНИИ Кондитерской промышленности, 1986, с.60-61, рецептура на конфеты "Вишенка Молдавская". SU 1223880 A, 15.04.1986.

(98) Адрес для переписки:
630091, г.Новосибирск-91, ул. Фрунзе, 19,
ООО Фирма "Кондитер"

(71) Заявитель:

Общество с ограниченной ответственностью
Фирма "Кондитер"

(72) Изобретатель: Гончарова Н.В.,
Давбер Б.М., Фарафонтова Г.Г.

(73) Патентообладатель:
Общество с ограниченной ответственностью
Фирма "Кондитер"

(54) **РЕЦЕПТУРЫ ДЛЯ НАБОРА ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ "АССОРТИ"**

(57)

Для единого набора конфет "Ассорти" предлагается три вида начинок. Конфета-матрешка большого размера имеет помадную начинку и имеет рецептуру, содержащую, мас. %: 15,0-16,0 сахара, 1,0-2,0 патоки, 18,0-20,0 молока сгущенного, 4,0-7,0 масла сливочного, 1,6-2,3 коньяка, 0,4-0,7 спирта, 0,03-0,04 ароматизатора земляничного, 0,007-0,009 ванилина, а также шоколад для формования - остальное до 100%. Конфета-матрешка среднего размера имеет шоколадную начинку и имеет рецептуру, содержащую, мас. %: 7,8-9,8 сахарной пудры, 5,3-6,3, молока сгущенного, 5,7-7,7 масла сливочного, 1,0-3,0 коньяка, 0,1-0,3 спирта, 2,5-3,5 молока сухого, 1,9-2,5 ядра кедрового ореха, 3,0-4,0 растительного жира, а также шоколад для формования - остальное до 100%. Конфета-матрешка наименьшего размера имеет желейную начинку и имеет рецептуру, содержащую, мас. %: 24,0-26,0 сахара, 12,0-13,0 пюре вишневого, 12,0-13,0 пюре черничного, 0,2-0,5 агара, 0,1-0,14 кислоты лимонной, 0,005-0,015 ароматизатора вишневого, а также шоколад для формования - остальное до 100%. Дозировка всех

вышеуказанных компонентов оригинальна и нетрадиционна, строго, четко и точно выверена: в указанных диапазонах данные компоненты имеют оптимальные параметры. Что касается самой технологии изготовления начинок и конфет, как таковых, то она стандартна и хорошо известна в кондитерской промышленности. Для единого шоколадного набора разработаны три типа шоколадных конфет "Ассорти" с новыми начинками. Причем во всех трех предлагаемых рецептурах все компоненты строго и точно в рамках соответствующих диапазонов оптимально и гармонично увязаны между собой, чем обеспечивается приятный, тающий вкус, нежно-изысканный аромат и красивый цвет конфет и их начинок. Кроме этого конфеты с шоколадной начинкой за счет содержания ядра кедрового ореха и конфеты с желейной начинкой за счет содержания черничного и вишневого пюре имеют высокую биологическую и питательную ценность. Рецептуры отработаны таким образом, что вкус конфет с одной начинкой хорошо гармонирует и удачно сочетается со вкусом конфет с другими предлагаемыми начинками. 3 табл.



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 198 532** ⁽¹³⁾ **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **A 23 G 1/00, 3/00**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 2000102935/13, 04.02.2000

(24) Effective date for property rights: 04.02.2000

(46) Date of publication: 20.02.2003

(98) Mail address:
630091, g.Novosibirsk-91, ul. Frunze, 19,
OOO Firma "Konditer"

(71) Applicant:
Obshchestvo s ogranichennoj
otvetstvennost'ju Firma "Konditer"

(72) Inventor: Goncharova N.V.,
Davber B.M., Farafontova G.G.

(73) Proprietor:
Obshchestvo s ogranichennoj
otvetstvennost'ju Firma "Konditer"

(54) **RECEIPTS FOR A SET OF CHOCOLATE SWEETS "ASSORTI"**

(57) Abstract:

FIELD: confectionery industry. SUBSTANCE: three types of fillers are proposed for a common set of sweets "Assorti". Sweet-matreshka of large size with fondant filler has the following receipt, mas. %: sugar, 15.0-16.0; treacle, 1.0-2.0; concentrated milk, 18.0-20.0; butter, 4.0-7.0; brandy, 1.6-2.3; alcohol, 0.4-0.7; strawberry aromatizer, 0.03-0.04; vanillin, 0.007-0.009; chocolate for molding, the balance up to 100%. Sweet-matreshka of medium size with chocolate filler has the following receipt, mas. %: sugar powder, 7.8-9.8; concentrated milk, 5.3-6.3; butter, 5.7-7.7; brandy, 1.0-3.0; alcohol, 0.1-0.3; dry milk, 2.5-3.5; kernels of cedar nut, 1.9-2.5; vegetable fat, 3.0-4.0; chocolate for molding, the balance up to 100%. Sweet-matreshka of the smallest size with jelly filler has the following receipt, mas.

%: sugar, 24.-26.0; cherry puree, 12.0-13.0; blueberry puree, 12.0-13.0; agar, 0.2-0.5; citric acid, 0.1-0.14; cherry aromatizer, 0.005-0.015; chocolate for molding, the balance up to 100%. Proportion of said components is original and nontraditional. Technology of production of fillers and sweets is standard and well-known in confectionery industry. Three types of chocolate sweets "Assorti" is developed for a chocolate set with new fillers. Components are optimum and harmonically combined with each other. It provides pleasant taste, aroma and beautiful color of sweets and fillers. Sweets with chocolate filler due to content of kernels of cedar nut and sweets with jelly filler due to content of blueberry and cherry puree have higher biological and nutrient value. EFFECT: broadened assortment of chocolate sweets. 3 ex

ОБЛАСТЬ ТЕХНИКИ, К КОТОРОЙ ОТНОСИТСЯ ИЗОБРЕТЕНИЕ

Предлагаемое изобретение относится к кондитерской промышленности и может быть использовано на кондитерских фабриках и предприятиях России при изготовлении шоколадных конфет "Ассорти", например, имеющих очертания русских матрешек и предназначенных для красочного подарочно-сувенирного набора.

Здесь же заявитель просит государственную экспертизу обратить особое внимание на то, что предлагаемые им три новые рецептуры (помадная, шоколадная и желейная) существуют не сами по себе, не порознь, а предназначены для единого и неделимого набора шоколадных конфет "Ассорти", т.е. каждый тип шоколадных конфет "Ассорти", какую бы начинку он ни имел (помадную, шоколадную или желейную), является обязательной (и не взаимозаменяемой) частью упомянутого единого (!) набора. Именно поэтому, как это и принято, когда речь идет о наборах шоколадных конфет "Ассорти", все три рецептуры излагаются заявителем в одном и том же пункте формулы изобретения, что полностью соответствует правилам, установленным Федеральным институтом промышленной собственности России.

УРОВЕНЬ ТЕХНИКИ (анализ достоинств и недостатков аналога и прототипа)

Известна рецептура на конфеты "Вишенка Молдавская" (см. сборник "Рецептуры на конфеты и ирис". М.: ВНИИ кондитерской промышленности, 1986, с. 60-61), при этом в состав данной рецептуры входят следующие рецептурные компоненты: шоколадная глазурь, сахар-песок, патока, вишня, вынутая из настойки, кислота лимонная, эссенция вишневая.

Здесь, чтобы не затруднять восприятие излишне детализированной информацией, не указываются конкретные численные значения данных рецептурных компонентов (кроме этого, они приведены на с. 60-61 вышеуказанного сборника).

Нет никаких сомнений в том, что данные конфеты являются высококачественными шоколадными изделиями и способны понравиться покупателям. Нежный аромат вынутых из настойки вишен, к тому же усиленный вишневой эссенцией, хорошо воспринимается и вызывает приятные ощущения. Данные конфеты раскладываются в красивые ярко-цветные коробки и направляются в торговую сеть различных городов России.

При всех своих достоинствах конфеты данного типа имеют немало недостатков.

1. Они представляют собой один-единственный сорт и имеют весьма незатейливую геометрическую форму, т.е. покупатель, купивший коробку таких конфет, не сможет рассчитывать на какое-либо разнообразие и новизну. Вместе с тем маркетинговые данные по России и другим странам мира со всей очевидностью свидетельствуют о том, что покупатели часто предпочитают шоколадные наборы, содержащие обычные или фигурные конфеты-"Ассорти" с самыми различными начинками (от 3-х до 30 и более типов начинок в одном наборе).

2. Вишня в спиртовой настойке далеко не

всегда на 100% сохраняет свежий вкус, изначальный аромат и высокую биологическую (витаминную) ценность, поэтому более предпочтительным является использование свежих вишневых припасов и, особенно, вишневого пюре.

3. Достаточно просто подобрать для вишен, вынутых из настойки, оптимальное количество вишневой эссенции, чтобы обеспечить более-менее гармоничный аромат конфет.

Прототипом предлагаемого изобретения являются рецептуры для набора шоколадных конфет "Ассорти" (см. книгу профессора А.Л. Соколовского "Технология кондитерского производства". М.: Пищепромиздат, 2-е издание, 1959, с. 504-505, 356-357, 414, 358-359, 426-427, 430-431, 75, при этом для данного набора используются три рецептуры: рецептура для шоколадных конфет "Ассорти" с помадной начинкой, рецептура для шоколадных конфет "Ассорти" с шоколадной начинкой и рецептура для шоколадных конфет "Ассорти" с желейной начинкой, причем рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с помадной начинкой включает в себя следующие компоненты: сахар, патоку, молоко сгущенное, масло сливочное, коньяк, спирт, ароматизатор, ванилин, шоколад для формования, рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с шоколадной начинкой включает в себя следующие компоненты: сахарную пудру, молоко сгущенное, масло сливочное, коньяк, спирт, молоко сухое, ореховую добавку, шоколад для формования, рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с желейной начинкой включает в себя следующие компоненты: сахар, пюре вишневое, агар, кислоту лимонную, ароматизатор вишневый, шоколад для формования.

Интересно отметить, что компоненты вышеуказанных рецептур могут браться в самых различных соотношениях (в мире существуют сотни подобных рецептур, основанных на самых различных модификациях и вариациях), и к тому же могут дополнительно содержать и различные другие компоненты (в прототипе нами не указываются конкретные величины (значения) рецептурных компонентов, так как, с одной стороны, в такой излишней детализации здесь нет необходимости, а с другой стороны, это допускается пунктом 3.35 "Правил..."). Заметим также, что в данном случае шоколадная начинки (точно так же, как и пралиновая, упоминаемая на вышеуказанных страницах книги профессора А.Л. Соколовского, может содержать ореховую добавку, т.е. в этом смысле и в данном случае шоколадная и пралиновая начинки достаточно близки).

Достоинством набора шоколадных конфет "Ассорти", созданных по вышеуказанным рецептурам, является то, что подобный набор предоставляет покупателю значительно больший выбор: вкусные и ароматные конфеты с помадными, шоколадными, желейными начинками, которые, к тому же, имеют, красивую и нетрадиционную фигурную форму (например, рождественских фигурок), способны привлечь на себя внимание.

Вместе с этим, по мнению заявителя, прототип имеет также следующие серьезные недостатки.

1. Как правило, в данном наборе шоколадные конфеты "Ассорти" с помадными начинками, имеющие названный выше рецептурный состав, далеко не всегда отличаются оптимальным (именно оптимальным!) соотношением (взаимной пропорцией) всех входящих в них компонентов. Т.е. в данных конфетах, как правило, весьма сложно оптимально и гармонично увязать нежную, тающую консистенцию с приятным вкусом и ароматом. Кроме того, весьма сложно подобрать тип и, самое главное, точную дозировку ароматизатора, чтобы он нежно, гармонично, даже без едва заметного органолептического диссонанса подчеркивал аромат конфет.

2. Что касается рецептуры шоколадных конфет "Ассорти" с шоколадной начинкой, также входящих в единый набор конфет, то здесь в качестве ореховой добавки, как правило, используются либо ядро ореха лещинное жареное, либо ядро ореха миндаля подсушенное очищенное, либо ядро ореха кешью жареное дробленое либо ядро арахиса жареное и т.д. - т.е. ингредиенты хорошо известные и традиционно применяемые в кондитерской промышленности. Вместе с тем заявителю не известны случаи (ни по России, ни по другим странам мира) использования в подобной рецептуре такого высокоценного местного (и исконно российского, исконно сибирского!) сырья, как ядро кедрового ореха. Причем не простое его использование, а в строго и точно выверенной оптимальной дозировке (а кедровые орехи - это очень "тонкое" и "капризное" сырье, использование которого связано со многими технологическими трудностями).

Интересно и другое: данная рецептура (содержащая сливочное масло, но не содержащее растительного жира) не позволяет получить начинку желаемой консистенции - одновременно и нежную, и тающую, и не теряющую изначальной формы.

3. Некоторым однообразием и излишней традиционностью (т.е. отсутствием некой яркой и эффектной "изюминки") отличается в данном наборе и рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с желейной начинкой. По мнению заявителя, имеющего многолетний опыт производства конфет и обширную информацию о том, что делается в этом направлении в России, использование в чистом виде (как таковых) вишневого пюре, вишневых припасов и т. п. (при всех несомненных витаминных достоинствах этих компонентов) слишком хорошо известно и не отличается даже малейшей степенью оригинальности. Поэтому не всем покупателям это нравится: многие из них хотели бы попробовать конфеты, пусть и содержащие богатые витаминами вишневые припасы (вишневое пюре), но со значительно более богатыми и оригинальными рецептурами - с компонентами, взятыми в нетрадиционных и неожиданных сочетаниях, и особенно отличающиеся повышенной биологической и питательной ценностью (в т.ч. и исконно русскими, российскими, забытыми или практически не используемыми в настоящее время).

Кроме этого, в известной рецептуре, как правило, далеко не во всех случаях удается оптимально подобрать наиболее гармоничное сочетание (по количественному соотношению)

рецептурных компонентов (в т.ч. такой пары, как "вишневое пюре - вишневый ароматизатор" и т.д.).

4. Есть и еще одна сложная и серьезная проблема, которую не удастся решить путем использования вышеуказанных рецептур в едином наборе шоколадных конфет "Ассорти". К примеру, ООО Фирма "Кондитер" (г. Новосибирск) создала шоколадный набор "Матрешки", в который уложены эффектные и красивые фигурные конфеты в виде разноразмерных (всего три размера) русских матрешек, каждая из которых должна иметь (и имеет) свою начинку. А поскольку сами по себе матрешки для многих из нас стилизуются как один из наиболее ярких и любимых символов России, начинки данных конфет должны в какой-то мере отличаться исконно российским "колоритом", должны быть одновременно и разными, и хорошо гармонирующими между собой. И, помимо этого, для конфет-матрешек большого размера необходима одна начинка, для конфет-матрешек маленького размера - другая начинка, например, с самой нежной консистенцией и особым нежно-утонченным ароматом. К сожалению, вышеперечисленные рецептуры (прототипа) такими достоинствами не обладают.

Заканчивая анализ прототипа, заявитель хотел бы подчеркнуть одну немаловажную особенность, которая повлияла на выбор в качестве прототипа фундаментальной книги профессора А.Л. Соколовского "Технология кондитерского производства". Дело в том, что именно в этой книге в наиболее обобщенном (энциклопедическом) виде непосредственно указано (либо прямо подразумевается, исходя из общей концепции изложения) множество рецептурных компонентов (в т.ч. совпадающих или подобных тем, которые использует заявитель) для шоколадных конфет "Ассорти" с помадными, шоколадными, желейными и многими другими начинками. Именно это обстоятельство позволяет точно, наглядно и объективно выстроить в предлагаемой формуле изобретения как ограничительную, так и отличительную часть, т.е. достаточно четко и в максимально возможной степени выделить как уже известные существенные признаки, так и новые существенные признаки, предлагаемые заявителем. Интересно и то, что все последующие книги, учебники и сборники рецептур по производству конфет в какой-то мере как бы являются прямым продолжением (а порой, и просто дополнением) к базовой книге профессора А.Л. Соколовского.

По вышеуказанным причинам заявитель не стал использовать в качестве прототипа рецептуры для наборов шоколадных конфет "Ассорти", приведенных, к примеру, в справочнике "Рецептуры на шоколад и какао-порошок". М.: ВНИИ кондитерской промышленности, 1986, с. 111-150. Дело в том, что эти рецептуры (а они также предназначены для создания шоколадных конфет "Ассорти" с помадными, шоколадными, желейными и многими другими начинками) не в меру громоздки (одновременно от 5 до 20-ти и более рецептур для одного набора), узко специализированы, недостаточно показательны и, как правило, содержат только

часть (из известных и широко применяемых в кондитерской промышленности России) рецептурных компонентов, характерных для той или иной начинки. Попытка выстроить с помощью таких рецептур ограничительную и отличительную часть формулы изобретения приводит к излишней путанице и не отличается необходимой полнотой и охватом (государственная экспертиза может легко убедиться в этом, просмотрев ксерокопии страниц указанного рецептурного сборника, которые заявитель высылает вместе с материалами данной заявки в Федеральный институт промышленной собственности России).

В данной заявке на изобретение предложены рецептуры для единого набора шоколадных конфет "Ассорти", которые, в отличие от прототипа, практически не имеют вышеназванных в п. 1, 2, 3, 4 недостатков. Перейдем к непосредственному рассмотрению сущности изобретения.

СВЕДЕНИЯ, РАСКРЫВАЮЩИЕ СУЩНОСТЬ ИЗОБРЕТЕНИЯ

Прежде всего укажем задачу, на решение которой направлено заявляемое изобретение.

Достаточно сложная и неоднозначная задача (а вернее, системная проблема), поставленная перед собой заявителем, заключалась в следующем: путем тщательного анализа, точного дозирования и многочисленных экспериментов создать новые начинки шоколадные конфет "Ассорти", отличающихся отменным вкусом, приятным ароматом и достаточно высокой пищевой (биологической) ценностью. При этом акцент делался не только на использовании традиционных (известных) для конфетного производства компонентов, подобранных, тем не менее, особым образом и в новых процентных соотношениях, но и на использовании исконно сибирского высокоценного сырья (черники, кедровых орехов), причем также в точно подобранных соотношениях, хорошо коррелирующих и сочетающихся по вкусу, аромату, цвету с другими рецептурными компонентами в той или иной начинке.

Более того, эта же задача заключалась в том, чтобы обеспечить максимальную взаимную корреляцию каждого из трех предлагаемых в данной заявке сортов начинок, они должны хорошо сочетаться друг с другом, усиливать достоинства друг друга, причем так, чтобы вкус и аромат одной конфеты гармонизировал бы со вкусом и ароматом другой, что, собственно, и должно иметь место, когда речь идет о едином наборе конфет. Это особенно важно еще и потому, что данные начинки используются в разноразмерных фигурных шоколадных конфетах, имеющих форму классических русских матрешек (в виде половинок), т.е. изделий, которые помимо всего прочего, как подчеркивалось выше, имеют яркий национальный колорит, являются символами России и должны отличаться отменным вкусом (и, конечно же, особой - чисто русской, чисто сибирской "изюминкой", коей и является использование - в строго дозированных соотношениях высокоценных компонентов - черничного пюре и кедровых орехов и т.д.).

Здесь же представим технический результат, который может быть получен (и

был получен заявителем) при осуществлении предлагаемого изобретения.

Созданы, отработаны и подготовлены к промышленному применению новые и оригинальные рецептуры шоколадных конфет "Ассорти" с помадной, шоколадной и железной начинками, отличающиеся приятным, тающим вкусом, нежно-изысканным ароматом и высокой биологической ценностью (за счет использования таких высокоценных - исконно сибирских - продуктов, как черничное пюре и кедровые орехи). При этом основные усилия были сосредоточены на кропотливом подборе и точных дозировках всех без исключения рецептурных компонентов: в каждой из трех рецептур все компоненты взаимосвязаны друг с другом в новой, ранее не встречающейся пропорции (для каждого рецептурного компонента указан допустимый оптимальный диапазон), что, собственно, и позволило получить у начинок желаемые свойства. Данные новые начинки предназначены для размещенных в одном наборе разноразмерных фигурных шоколадных конфет в форме русских матрешек, а потому они - дополнительно к вышесказанному - по вкусу и аромату хорошо коррелируют и гармонируют друг с другом, оптимально сочетаются: одна начинка усиливает и подчеркивает достоинства другой (и детям и взрослым понравятся шоколадные конфеты-матрешки с любой из этих начинок). Отметим также, что достоинства и отличительные особенности предложенных рецептур детально и во всех нюансах рассмотрены также в разделе "Сведения, подтверждающие возможность осуществления изобретения".

Здесь же заявитель перед тем, как перейти к детальному и подробному описанию предлагаемого изобретения, считает своим долгом детально проинформировать государственную экспертизу о том, насколько, по его мнению, предлагаемые в данной заявке рецептуры удовлетворяют критерию "Существенные отличия" (т.е. в какой мере и в какой степени им присущи новизна и оригинальность).

Заявитель обращается с просьбой к государственной экспертизе обратить особое внимание на следующую исключительно серьезную и важную деталь. Заявитель ни в коей мере не претендует на приоритет использования таких рецептурных компонентов, как шоколад для формирования, сахар, патока, масло сливочное, молоко сгущенное, коньяк, спирт, ванилин, молоко сухое, пюре вишневое (или припас вишневый), ароматизатор вишневый, кислота лимонная, кондитерский жир и др. - все эти компоненты в различных сочетаниях уже использовались ранее в кондитерском производстве (см., например, книгу "Рецептуры на конфеты и ирис". М.: ВНИИ кондитерской промышленности, 1986, том 1, 210 с. Том 2, 329 с. Интересно отметить, что в этих фундаментальных и, можно сказать, классических рецептурных справочниках нет никаких упоминаний об использовании в начинках (именно в начинках!) при производстве конфет черничного пюре (тем более в паре с вишневым пюре) и кедровых орехов. Однако в пищевой промышленности

как таковой кедровые орехи и черничные припасы (варенье, кисели, сиропы и т.д.), конечно же, использовались, т.е. заявитель ни в коей мере не претендует на приоритетное использование подобных компонентов (см., например, В. Л. Черепнин "Пищевые растения Сибири". Новосибирск: Наука, Сибирское отделение, с. 136; М.Д. Губина "Химический состав, хранение и использование дикорастущих плодов черники и брусники, произрастающих в Западной Сибири". Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук. Л., 1983, с. 10; В.В. Лизунова "Кедровые орехи как промышленное масличное сырье". Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук. М., 1969, с. 14, а также книгу З.В. Василенко и др. "Флодоовощные пюре в производстве продуктов". М., 1987, 123 с.; справочник "Все о ягодах". Краснодар, 1992, 95 с.; книги А.К. Кощеева "Лесные ягоды" (справочник). М., 1992, 270 с.; Н.А. Рыбицкого "Дикорастущие плоды и ягоды и их переработка". Пермь, 1994, 252 с.; Горбунова А.Б. "Дикорастущие и культивируемые в Сибири ягодные и плодовые растения". Новосибирск, 1980, 262 с.; А.К. Кощеева "Зеленая кладовая Сибири". Улан-Удэ, 1983, 240 с., а также автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук В. А. Руша "Химический состав орехов Сибирского кедра и некоторые его закономерности". М., 1968, 18 с.).

Используют кедровые орехи и непосредственно в производстве сладостей - например, в патенте России 2025983, А 23 G 3/00, 1995 при выработке халвы используют кедровый жмых (ТУ 7508906.035) и кедровое масло (ТУ 7508906.033-90). Но в начинках конфет "Ассорти" кедровый орех в таком процентном соотношении используется впервые.

Интересно отметить и то, что в России, как это известно заявителю, существует только два изобретения, касающихся черники: в патенте России 2128920, МКИ 6 А 23 G 3/00, 1999 в рецептуре для карамели использован ароматизатор (эссенция) "Черника" фирмы "Драгоко", а в авторском свидетельстве 1825304, А 23 G 3/00, 1993 "Способ производства корпусов ликерных конфет", с. 3-4, состав 2, для производства конфетных корпусов (именно корпусов!) помимо плодовой облепихи, шиповника, малины, черной смородины, рябины и черной бузины используют плоды черники (9,6%). Однако в начинках (именно в начинках!) и в такой особой рецептурной цепочке, которую заявитель предлагает в данной заявке, черничное пюре никогда и нигде не использовалось. Иными словами, заявитель впервые использует (и в особом процентном соотношении) такой комплексный компонент, как "черничное пюре+вишневое пюре).

Например, вишневый ароматизатор достаточно часто используют при производстве конфет, например в патенте России 2129390, МКИ 6 А 23 G 3/00, 1999 в рецептуру конфет входит высококачественный ароматизатор "Вишня" фирмы "Робертет".

Например, кондитерский жир и твердый растительный жир (один из последних

интересных примеров - патент России 2127532, МКИ 6 А 23 G 3/00, 1998 г., где в качестве твердого растительного жира используют либо кокосовое, либо пальмовое, либо пальмоядровое и т.д. масло) используют для изготовления конфет. Однако заявителю не известны случаи использования твердого растительного жира (взамен дорогостоящего и дефицитного какао-масла) именно в таком процентом соотношении (и для шоколадной начинки!) и именно с предлагаемыми рецептурными компонентами.

Иными словами, заявитель претендует на принципиально новое тщательно выверенное и точно подобранное совместное (!) оптимальное использование вышеуказанных рецептурных компонентов. Т.е. такое, которое нигде не встречалось ранее в подобных (именно в подобных!) рецептурах и не известно заявителю, осуществившему широкомасштабный патентный и библиографический поиск по данной тематике, а также имеющему большой опыт по производству конфет "Ассорти" с различными начинками.

Например, нигде и никем ранее не использовались и не применялись и именно с таким (а не каким-либо иным!) строгим и точным (по подобранным диапазонам) количественным содержанием следующие рецептурные цепочки (%):

1. Сахар (24,0-26,0) - пюре вишневое (12,0-13,0) - пюре черничное (12,0-13,0) - агар (0,2-0,5) - кислота лимонная (0,1-0,14) - ароматизатор вишневый (0,005-0,015) - шоколад для формования (остальное) до 100%.

Т.е. подобных соотношений компонентов (и наличия черничного пюре) и подобных процентов ранее не встречалось.

2. Сахарная пудра (7,8-9,8) - молоко сгущенное (5,3-6,3) - масло сливочное (5,7-7,7) - коньяк (1,0-3,0) - спирт (0,1-0,3) - молоко сухое (2,5-3,5) - ядро кедрового ореха (1,9-2,5) - растительный жир (3,0-4,0) - шоколад для формования (остальное) до 100%.

Подобного соотношения компонентов и подобных процентов (так же, как и использование в подобных рецептурах ядра кедрового ореха и растительного жира взамен какао-масла) ранее не существовало.

3. Сахар (15,0-16,0) - патока (1,0-2,0) - молоко сгущенное (18,0-20,0) - масло сливочное (4,0-7,0) - коньяк (1,6-2,3) - спирт (0,4-0,7) - ароматизатор земляничный (0,03-0,04) - ванилин (0,007-0,009) - шоколад для формования (остальное) до 100%.

Подобного соотношения компонентов (равно как и использования земляничного ароматизатора именно в такой рецептуре) и подобных процентов ранее, по мнению заявителя, не существовало.

Иными словами, такие строго и точно дозированные компоненты и именно в таких "связках" позволяют получить нежно-благородные начинки, отличающиеся не только приятным, таящим вкусом, но и достаточно высокой пищевой (биологической) ценностью.

Более того, как уже подчеркивалось выше, эти три рецептуры (и это очень важно!) не существуют сами по себе, не существуют порознь, отдельно и обособленно, - они тесно

коррелируют, удачно и гармонично сочетаются, оптимально усиливает и дополняют достоинства друг друга: вкус и аромат одной конфеты хорошо дополняется ("продолжается по эстафете") вкусом и ароматом другой, т. е. имеющей иную начинку. В этом заявитель также усматривает новизну предлагаемых им рецептов.

Вышеназванные особенности, по мнению заявителя, дают основания полагать, что предлагаемое изобретение удовлетворяет критерию "существенные отличия".

Далее приведем ограничительные и отличительные признаки представленной формулы изобретения.

Перечислим признаки заявляемого объекта, совпадающие с признаками прототипа.

Рецептуры для набора шоколадных конфет "Ассорти" с помадной начинкой, с шоколадной начинкой и с желейной начинкой, при этом в данном наборе рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с помадной начинкой включает в себя следующие компоненты: сахар, патоку, молоко сгущенное, масло сливочное, коньяк, спирт, ароматизатор, ванилин, шоколад для формования; для этого же набора рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с шоколадной начинкой включает в себя следующие компоненты: сахарную пудру, молоко сгущенное, масло сливочное, коньяк, спирт, молоко сухое, ореховую добавку, шоколад для формования; и для этого же набора рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с желейной начинкой включает в себя следующие компоненты: сахар, пюре вишневое, агар, кислоту лимонную, ароматизатор вишневый, шоколад для формования.

Перечислим новые существенные признаки заявленного объекта, т.е. признаки, отличающиеся от признаков прототипа.

Рецептуры для набора шоколадных конфет "Ассорти" отличаются тем, что рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с помадной начинкой дополнительно содержит ароматизатор земляничный, а все рецептурные компоненты взяты в следующем соотношении, мас. %:

Сахар - 15,0-16,0
Патока - 1,0-2,0
Молоко сгущенное - 18,0-20,0
Масло сливочное - 4,0-7,0
Коньяк - 1,6-2,3
Спирт - 0,4-0,7
Ароматизатор земляничный - 0,03-0,04
Ванилин - 0,007-0,009
Шоколад для формования - Остальное до 100%

рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с шоколадной начинкой дополнительно содержит растительный жир, при этом в качестве ореховой добавки рецептура содержит ядро кедрового ореха, а все рецептурные компоненты взяты в следующем соотношении, мас. %:

Сахарная пудра - 7,8-9,8
Молоко сгущенное - 5,3-6,3
Масло сливочное - 5,7-7,7
Коньяк - 1,0-3,0
Спирт - 0,1-0,3
Молоко сухое - 2,5-3,5
Ядро кедрового ореха - 1,9-2,5
Растительный жир - 3,0-4,0

Шоколад для формования - Остальное до 100%

рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с желейной начинкой дополнительно содержит черничное пюре, взятое в равной доле с вишневым пюре, а все рецептурные компоненты взяты в следующем соотношении, мас. %:

Сахар - 24,0-26,0
Пюре вишневое - 12,0-13,0
Пюре черничное - 12,0-13,0
Агар - 0,2-0,5
Кислота лимонная - 0,1-0,14
Ароматизатор вишневый - 0,005-0,015
Шоколад для формования - Остальное до 100 %

Подробный и развернутый анализ данных рецептов будет дан заявителем в разделе "Сведения, подтверждающие возможность осуществления изобретения".

В данной заявке на изобретение не приводятся какие-либо чертежи, схемы и фотографии, т. к. текстовая часть изложена достаточно полно и детально. Однако, если это потребуется, заявитель по первому требованию государственной экспертизы вышлет в отдел пищевой, биотехнологической и перерабатывающей промышленности Федерального института промышленной собственности России любые необходимые документы, материалы и фотографии.

Далее рассмотрим все производственные технологические тонкости и специфические особенности предложенных рецептов.

СВЕДЕНИЯ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ ВОЗМОЖНОСТЬ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ИЗОБРЕТЕНИЯ

Приведем подробное (во всех деталях и нюансах) описание и глубокий поэлементный анализ всех трех предлагаемых рецептов.

РЕЦЕПТУРА 1

Сахар - 15,0-16,0%
Патока - 1,0-2,0%
Молоко сгущенное - 18,0-20,0%
Масло сливочное - 4,0-7,0%
Коньяк - 1,6-2,3%
Спирт - 0,4-0,7%
Ароматизатор земляничный - 0,03-0,04%
Ванилин - 0,007-0,009%
Шоколад для формования - Остальное до 100%

Данная начинка принадлежит к начинкам помадного типа и, по мнению заявителя, должна отличаться одной важной особенностью. Совершенно очевидно, что сама по себе русская матрешка всеми хорошо узнаваема и любима, а потому и конфета в виде матрешки (а предлагаемая начинка используется для конфеты матрешки большого размера) должна иметь не менее хорошо узнаваемый вкус и нежный аромат. Технологами ООО "Кондитер", сопоставив и опробовав в своей практике множество вариантов, пришли к выводу, что это должен быть тающий, нежный молочно-сливочный вкус с изысканной и едва уловимой земляничной ноткой, а еще с едва заметной горчинкой (привносимой, например, хорошим коньяком). Иными словами, именно такой ясный и чистый молочно-сливочным вкус (а не сливочно-молочный! - нежный вкус молока должен быть на первом месте!) будет хорошо узнаваться, идентифицироваться и приветствоваться покупателями. Иными

словами, вкусовая компонента, привносимая в предлагаемую помадную начинку молоком, должна явно доминировать, а нежный привкус сливочного масла должен ее гармонично дополнять и изысканно подчеркивать.

Путем многочисленных экспериментов заявителю удалось в предлагаемой рецептуре подобрать именно такие необходимые количества сгущенного молока (18,0-20,0%) и сливочного масла (4,0-7,0%), взятых примерно в пропорции 4:1. Более того, количество сахара (15,0-16,0%) точно и строго было подобрано так, чтобы, с одной стороны, ни в коем случае не подавить молочно-сливочный вкус, но и обеспечить при этом необходимую приятную сладость, а с другой стороны, чтобы можно было в сочетании со сгущенным молоком и сливочным маслом, взятых в указанных выше оптимальных процентных соотношениях, сварить высококачественную сливочную помаду. А сделать у последней особенно нежную, приятную на вкус и тающую консистенцию позволяют коньяк и спирт. Содержание коньяка (1,6-2,3%) и спирта (0,4-0,7%) строго и точно подобрано. Такое количество коньяка позволяет также устранить излишнюю приторность, т.е. в конечном итоге получить у начинки чистый, нежный и мелодичный молочно-сливочный вкус и, конечно же, дополнить его приятной и изысканной горчинкой, что придает ему особую прелесть.

Не рекомендуется выходить за граничные диапазоны всех вышеуказанных параметров, ибо это приведет к разбалансировке органолептического оптимума, к нарушению гармонии во вкусе и аромате данной начинки.

Отметим, что земляничный ароматизатор (0,03-0,04%) - а его заявитель специально вводит в данную рецептуру - эффектно и очень тонко оттеняет и облагораживает аромат и вкус начинки, т.е. наиболее удачно сочетается с ними (чего нельзя, как свидетельствует практика заявителя, сказать об ароматизаторах многих других типов). А в результате начинка имеет и летучий и приятно-резкий земляничный аромат с молочно-сливочной отдушкой. При этом вышеупомянутое точно и четко выверенное количество коньяка в начинке как раз и придает ее аромату необходимую и пикантную резкость, т.е. остро и направленно фокусирует его на нашей сенсорике.

Интересно отметить и то, что на Руси - с давних времен - любили лакомиться свежими, сочными и благоуханными рубиновыми ягодами лесной земляники и одновременно запивать их отменным парным молоком (ныне, к сожалению, подобное мало кому из нас доступно), т.е. так или иначе изысканный аромат земляники очень хорошо сочетается с изначальным и благородным ароматом молока. И "смоделировать" такое удачное сочетание (в оптимальной взаимной процентовке) можно путем использования в рецептуре конфет высококачественного земляничного ароматизатора.

Заметим также, что получению помады высокого качества способствует также наличие в ее рецептуре (1,0-2,0%) патоки (она используется как антикристаллизатор) и (0,007-0,009%) ванилина.

Шоколадные конфеты "Ассорти" в виде фигурки-матрешки наибольшего размера,

имеющие такую начинку, удачно вписываются в общий набор конфет "Ассорти", красивы на вид, вкусны и ароматны.

Рассмотрим более подробно вторую рецептуру (это рецептура для шоколадной начинки) и ее характерные особенности.

РЕЦЕПТУРА 2

Сахарная пудра - 7,8-9,8%

Молоко сгущенное - 5,3-6,3%

Молоко сливочное - 5,7-7,7%

Коньяк - 1,0-3,0%

Спирт - 0,1-0,3%

Молоко сухое - 2,5-3,5%

Ядро кедрового ореха - 1,9-2,5%

Растительный жир - 3,0-4,0%

Шоколад для формования - Остальное до

100%

Заявителем тщательно подбиралось оптимальное содержание в данной начинке сгущенного молока и сухого молока (примерно в соотношении 2:1), а также сливочного масла и растительного жира. Именно такие диапазоны данных компонентов позволяют, как свидетельствуют широкомасштабные эксперименты, проведенные заявителем, получить у начинки в целом изысканно-нежную, тающую структуру: результаты дегустационных проб показывают, что по своей консистенции данная шоколадная начинка даже приближается к кремовой, что является ее несомненным достоинством. Интересно отметить, что начинка (именно такой, а не какой-либо иной рецептуры) хорошо держит форму, нежна на вкус еще и потому, что более мягкое, более нежное и более "влажное" сливочное масло как бы "усиливается" ("укрепляется") имеющим более густую консистенцию растительным жиром (но, повторяем, только в предложенных заявителем процентных соотношениях). Именно поэтому заявитель специально вводит растительный жир в данную рецептуру. А если, к примеру, несколько изменить содержание рецептурных компонентов (т.е. выйти за границы строго и точно очерченных допустимых диапазонов), допустим, взять соотношение сливочного масла и растительного жира 1:1, то это ужесточит консистенцию, сделает ее более "твердой", более "грубоватой" на вкус, а это нежелательно, ибо матрешка, форму которой имеет конфета с такой начинкой, является олицетворением нежности, мягкости и изысканности (т.е. ее внешний вид должен как бы "соответствовать" внутреннему содержанию и вызвать у покупателей соответствующие ассоциации).

Таким образом, путем оптимального варьирования количественного содержания сгущенного и сухого молока, сливочного масла и растительного жира (а в представленной формуле изобретения даны хорошо отработанные и наиболее рациональные диапазоны содержания этих компонентов) появляется возможность точно управлять вязкостью начинки, получать у нее наиболее подходящую консистенцию.

Заметим также, что в данной рецептуре растительный жир играет еще одну важную функцию: он с успехом заменяет достаточно дорогое и дефицитное какао-масло (которое обычно используется в подобных начинках) и позволяет получать в данной рецептуре лучшие параметры.

Заявитель обращается с просьбой к государственной экспертизе обратить особое внимание на следующую важную особенность. В данной рецептуре используется такой нетрадиционный компонент, как ядро кедрового ореха. О замечательных свойствах этого биологически ценного и питательного сырья мы подробно скажем ниже - здесь же отметим, что, как показывает наша практика, орехи сибирского кедра при всех своих несомненных, в какой-то мере даже уникальных, достоинствах - это очень "тонкое", "капризное" и "чувствительное" сырье, которое должно подбираться (а именно это и делалось заявителем) с особой тщательностью. Более того, основные рецептурные компоненты должны с ним хорошо коррелировать и сочетаться.

Поясним это подробнее. Как свидетельствует практика заявителя, именно такое содержание кедрового ореха (1,9-2,5%) в данной начинке является наиболее желательным, ибо приятно чувствуется во вкусе (ощущается как хорошая добавка), т.е. придает начинке приятный ореховый привкус. С другой стороны, не следует выходить за границы этого диапазона, особенно в большую сторону: если, например, в данной рецептуре увеличить содержание кедрового ореха, то может появиться нежелательный фон - едва заметный привкус горечи и кедровых смол. И, помимо этого, в процессе изготовления начинки могут иметь место специфические окислительные процессы, которых, разумеется, следует избегать. Предлагаемое же заявителем количество кедрового ореха в рецептуре строго оптимально и вполне позволяет почувствовать в начинке его очень нежный вкус и аромат. А вот сгущенное и сухое молоко ни в коей степени не должны превалировать во вкусе данных конфет, не должны ослаблять или тем более подавлять нежного привкуса кедровых орехов. И если в рецептуре 1, которую мы подробно рассмотрели выше, молочные продукты преобладали во вкусе начинки (и определяли ее вкус), то здесь количества сгущенного молока (5,3-6,3%) и сухого молока (2,5-3,5%) строго и точно подобраны так, чтобы они лишь (!) снимали (и не более того) едва заметную горчинку кедрового ореха (а заодно и коньяка), но ни в коей мере не подавляли его вкуса, а лишь слегка ощущались - и не более того - в привкусе (в виде легкого фона). Здесь же заметим, что в данной рецептуре не менее строго и точно подобрано процентное содержание коньяка (1,0-3,0%) и спирта (0,1-0,3%), что дает возможность оптимально усилить, оттенить и подчеркнуть (но не больше и не меньше, чем требуется) вкус и аромат начинки (кроме этого, такое количество коньяка вносит свой вклад в обеспечение наличия у начинки нежной консистенции).

Таким образом, предлагаемая начинка имеет приятный, хорошо выраженный и в должной мере усиленный крепостью (резкостью) коньяка шоколадно-ореховый вкус с едва уловимой молочно-сливочной ноткой. Начинка имеет ярко выраженный шоколадно-коньячный аромат, облагороженный нежным букетом ароматов кедрового ореха и молочных продуктов.

Не менее тщательно подобрано содержание сахарной пудры (для данной начинки, по мнению заявителя, в силу ряда технологических особенностей она предпочтительнее сахара) - диапазон (7,8-9,8%) обеспечивает приятную сладость и хорошо гармонирует со вкусом других компонентов.

Благодаря использованию кедровых орехов данная начинка обладает высокой пищевой и биологической ценностью (см., например, Лизунов В.В. "Кедровые орехи как промышленное масличное сырье". Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук. М., 1969, 23 с.; Руш В.А. "Химический состав орехов сибирского кедра и некоторые его закономерности". Автореферат диссертации на соискание ученой степени канд. технических наук. М., 1968, 18 с.). Вот что, к примеру, отмечается на с. 14 и с. 19 в автореферате Лизунова В.В.: "Кедровое масло обладает высокими вкусовыми достоинствами, не уступает оливковому и миндальному. Оно имеет приятный миндальный вкус, очень слабый нежный ореховый запах и светло-янтарный цвет... Важным моментом следует считать высокое содержание полиненасыщенных жирных кислот в кедровом масле и особенно линоленовой кислоты, обладающих активностью витамина F. По количеству линолевой и линоленовой кислот кедровое масло выделяется среди всех пищевых растительных масел. Из липидов кедровых орехов наибольшую ценность представляют фосфатиды. В ядре кедровых орехов содержится около 1,34% фосфатидов. По количеству фосфатидов кедровые орехи превосходят все другие орехоплодные, семена масличных культур и равноценны сое, наиболее богатому источнику фосфатидов среди растительного сырья. Наиболее богаты фосфатидами кедровые орехи Новосибирской области (1,65%), затем Красноярского края независимо от лет урожая". Здесь же (с.19) отмечено, что, к примеру, кедровые орехи Новосибирской области (Колыванский и Сургутский районы) содержат от 11,33 до 13,14% (от общей массы аналогичных веществ) олеиновой кислоты от 57,04 до 58,17% линолевой кислоты, от 23,65 до 24,64% линоленовой кислоты (эти высокоценные кислоты абсолютно необходимы человеческому организму).

Данная рецептура применяется заявителем для фигурных шоколадных конфет "Ассорти" с шоколадной начинкой и в виде матрешек среднего размера, также используемых в подарочно-сувенирном шоколадном наборе "Матрешки" (заявитель полагает, что знаменитые таежные кедровые - темно-изумрудные, стройные, уходящие в небо и дающие отборные кедровые орехи, точно так же, как и классические русские матрешки, можно считать изначальными символами России).

Далее, рассмотрим более подробно третью рецептуру: это желаемая начинка с нетрадиционным компонентом - оптимальным сочетанием черничного и вишневого пюре.

РЕЦЕПТУРА 3

Сахар - 24,0-26,0%

Пюре вишневое - 12,0-13,0%

Пюре черничное - 12,0-13,0%

Агар - 0,2-0,5%
Кислота лимонная - 0,1-0,14%
Ароматизатор вишневый - 0,005-0,015%
Шоколад для формования - Остальное до 100%

Сразу же отметим, что такое строго подобранное количество агара - 0,2-0,5% (а он используется в кондитерской промышленности в качестве студнеобразующего вещества) позволяет получить у желейной начинки одновременно и нежную, и в меру плотную (но ни в коем случае не растекающуюся) консистенцию, свойственную для желейных конфет высокого качества. Кроме того, агар, изготовленный из водорослей, в определенной мере усиливает общие полезные свойства черничного и вишневого пюре (подробно см. ниже), ибо способствует выведению из организма солей тяжелых металлов и радионуклеотидов.

В данной рецептуре с особой тщательностью - и тому были серьезные основания - подбиралось содержание лимонной кислоты (0,1-0,14%).

Дело в том, что, с одной стороны, начинка должна быть достаточно сладкой (иметь ярко выраженный сладкий вкус) - и для этого в ней точно и оптимально подобрано содержание сахара (24,0-26,05%). Но, с другой стороны, начинка ни в коей мере не должна иметь приторный (т.е. излишне сладкий) вкус или, как говорят кондитеры, "сладкую пресность" ("приторную пресность"), а мы к этому достаточно близко подходим, ибо в начинке используется достаточно много сахара - и в чистом виде, и содержащегося в черничном и вишневом пюре. Следовательно, излишнюю приторность (пресность) необходимо нивелировать, т.е. добавить оптимальный подкисляющий фон. Конечно, определенную вяжущую кислинку - и об этом еще будет сказано ниже - имеет вишневое пюре. Но этого мало. Ее необходимо усилить: предлагаемое заявителем точное и строгое количество лимонной кислоты как раз и привносит приятную и хорошо звучащую кислинку (как говорят кондитеры, "хорошую кислинку") в общую композицию и, таким образом, излишне приторная и пресная сладость полностью нивелируется.

А конфеты с подобной начинкой имеют желейный - нежный и пикантный - фруктово-ягодный вкус и шоколадный фруктово-ягодный аромат.

Наиболее детально заявитель хотел бы остановиться на таких рецептурных компонентах, как черничное пюре (12,0-13,0%) и вишневое пюре (12,0-13,0%). По мнению заявителя, эти два компонента оптимально - и по органолептике, и по другим параметрам - сочетаются в паре (и именно в равных - 1:1 - а не в каких-либо иных пропорциях). Свежее вишневое пюре более ароматно (этот аромат более изыскан, более благороден, заметен и ярче выражен) и, что немаловажно, дает нежную и приятную кислинку. А вот черничное пюре - более биологически ценное и, как показывают дегустационные оценки, более вкусное, нежели вишневое (у черники приятный, богатый и изысканно-специфический вкус таежной ягоды). Кроме этого, черничное пюре привносит в начинку красивый цвет (аромат у черники тоже очень приятный, изначальный и животворный, но он менее выражен, нежели

вишневый). Разумеется, при варке начинки (а это - обязательный этап технологического процесса) и вишневое пюре, и, тем более, черничное пюре частично теряют присущий им аромат. Как быть в этом случае?

Заявитель считает, что наиболее оптимальным решением будет усиление вишневого аромата, т.е. этот аромат в начинке специально можно усилить, оттенить и подчеркнуть путем строго и точно подобранной дозировки вишневого ароматизатора (0,005-0,015% - за границы этого оптимального диапазона выходить не рекомендуется). Такое количество вишневого ароматизатора привносит в начинку более ясный, свежий и чистый аромат вишни. Черничное же пюре призвано дополнительно привнести в рецептуру начинки - а именно это и происходит - ценные биологические свойства (см. ниже) и хороший вкус (вишневое пюре тоже имеет хорошую биологическую ценность, и это ценное свойство значительно усиливается черничным пюре).

Заявитель просит государственную экспертизу обратить особое внимание на то, что черничное пюре является рецептурным компонентом, обладающим высокой биологической ценностью. Например, заботливо собранные в конце июля крупные, свежие и красивые ягоды черники содержат (в % на сырую массу) 0,34% сахарозы, 2,61% глюкозы, 3,94% фруктозы, 0,23% пектина, 0,37% протопектина, 1,35% антоцианов катехинов (полифинов) - см. автореферат диссертации (на соискание ученой степени кандидата технических наук) Марии Денисовны Губиной "Химический состав, хранение и использование дикорастущих плодов черники и брусники, произрастающих в Западной Сибири". Л., 1983, 23 с. В этом же источнике отмечено, что полезность черники "обусловлена ценными пищевыми и диетическими свойствами".

Кроме этого, в других источниках сообщается, что ягоды черники "...содержат инвертный сахар (5-6%), свободные кислоты (1%), пектиновые вещества, белки (около 1%), глюкозиды, дубильные вещества и в небольшом количестве витамины С; В₁; В₂; Р; РР и каротин" (см. книгу В.Л. Черепнина "Пищевые растения Сибири". Новосибирск: Наука, Сибирское отделение, 1987, с. 137).

Есть также и другие интересные сведения, подтверждающие высокую пищевую ценность этой красивой, угольно-черной ягоды с матовым серебристо-голубым налетом, которой так богаты влажные пихтовые и кедровые урочища Западной Сибири (см. , например, энциклопедический сборник статей сибирских ученых "Брусничные в СССР", под ред. профессора А.Б. Горбунова. Новосибирск: Наука, Сибирское отделение, 1990, 323 с.).

К примеру, в статье А.М. Лебедевой и др. "Химическая изменчивость черники обыкновенной в фитоценозах южной тайги" (книга "Брусничные в СССР", под ред. А.Б. Горбунова и др. Новосибирск: Наука, 1990, с. 151) сказано:

"В терапевтической практике плоды черники известны при лечении желудочно-кишечных заболеваний, в качестве антисептического и противовоспалительного средства при болезнях мочевого пузыря,

геморoidalных диатезах и дерматитах, для улучшения зрения. Лечебное действие плодов черники в значительной степени определяется наличием антоцианов. Качественный состав антоцианов представлен гликозидами дельфинидина, цианидина, петунидина, мальвидина. В результате изучения антоцианов в образцах плодов черники... показатели... составили 472,3+26,0 (389,6;498,9) мг%. На этой же странице отмечено, что в некоторых случаях это содержание может доходить до 660,4 мг%.

Интересные данные приведены и в справочнике Д.К. Кощева и Ю.И. Смирнова "Лесные ягоды". М. : Экология, 1992, с. 46: "В ягодах черники 86,5% воды, 0,4% золы, 2,2% клетчатки, 1,2% органических кислот (янтарной, яблочной, лимонной, молочной, хинной), от 0,14 до 0,6% пектиновых веществ, 1,1% белков и 8% углеводов. Из минеральных веществ содержится (в мг%) натрия 6, калия 51, кальция 16, магния 6, фосфора 13, железа 6".

А вот какие показательные сведения, свидетельствующие о высокой биологической ценности черники, сообщаются в книге "Дикорастущие и культивируемые в Сибири ягодные и плодовые растения", под ред. М.И. Саламатова. Новосибирск: Наука, 1980, с. 55. Здесь сказано, что ягоды черники "...применяются при заболевании желудка, кровотечении, против катара бронхов, рахита, сахарной болезни, как вяжущее средство и др. В ягодах содержится до 9,4% сахара (в основном фруктозы - до 5,0%), до 1,2% кислот, пектин - 0,8%, камедь, дубильные вещества - 7%. Сообщается также, что в 1 г черники содержится 49,3 мг антоцианов (внимание! здесь показатель указан не в мг%, а в мг/г - это различные единицы!), до 1,5 мг катехинов, а на 100 г черники приходится 0,7 мг каротина. По витамину С показатель составляет 18,8 мг% (именно мг%, а не мг/г). Кроме этого, в семенах ягод свыше 30% высокоценного масла. Отметим также, что химический состав черники приведен в наглядной таблице 12 на с. 178 данной книги.

Особо важно отметить, что по биологической ценности черничное пюре - и мы это уже отмечали выше - оптимально сочетается с вишневым, ибо вишня также содержит достаточное количество полезных минеральных веществ, кислот и витаминов. Например, в книге Э.В. Коробкиной "Витамины и минеральные вещества плодов и ягод". М.: Экономика, 1969, с. 55-58 приводятся данные о содержании в плодах вишни (к сырому весу) следующих полезных веществ, в которых постоянно остро нуждается человеческий организм: 20-30, а иногда и 40 мг% аскорбиновой кислоты (витамин С), 300-400 (по иным данным 110-505) мг% Р-активных катехинов и лейкоантоцианов (витамин А), 119-400 мг% антоцианов, 0,15-0,3 мг% фолиевой кислоты, от 0 до 90 мг% тиамина (в зависимости от сорта вишен, причем т.н. "грузинские вишни", как правило, содержат подобные высокоценные вещества по максимуму), от 0 до 100 мг% рибофлавина, от 0 до 81 мг% никотиновой кислоты до 370 мг% токоферолов, 1,17-4,05 мг% каротина.

И здесь заявитель просит государственную экспертизу обратить внимание на следующую важную

особенность. Ранее в кондитерской промышленности (в т.ч. в начинках конфет) - и об этом мы уже говорили выше - использовались и вишни на коньяке, и вишневая мякоть, и рубленая вишня, и вишневые припасы, и вишневое пюре. Но использовались либо сами по себе, либо с традиционными и недостаточно оригинальными добавками (например, яблочным пюре и т.д.).

Но здесь, в данной заявке на изобретение, предлагается использовать наиболее подходящую, по мнению заявителя, пару (50 на 50%) биологически ценных (общеукрепляющих и тонизирующих) рецептурных компонентов - черничное пюре и вишневое пюре, ибо вместе, в паре, они удачно и оптимально усиливают, дополняют и взаимообогащают друг друга. Более того, они хорошо сочетаются со всеми другими рецептурными компонентами, а железная начинка в целом содержит вполне достаточное количество высокоценных витаминов и питательных веществ (то, чего не достает вишне, дополняет черника, и наоборот) - т.е. всего того, что во все времена года необходимо детям и взрослым.

При этом содержание в предлагаемой рецептуре черничного пюре (12,0-13,0%) и вишневого пюре (12,0-13,0%) скрупулезно и тщательно подобрано заявителем, и отступать от этих достаточно точных дозировок (диапазонов) не рекомендуется, т.к. это может привести к дисгармонии с другими рецептурными компонентами, привести к появлению органолептической разбалансировки (вернее - к отсутствию гармонического и наиболее желаемого органолептического восприятия).

Важно и следующее. Заявитель, имея многолетний опыт и традиции в данной области (имеется в виду производство конфет), имеет возможность наблюдать, что сейчас (как и ранее) в производстве начинок используются очень хорошо известные (можно даже сказать: уж очень хорошо известные) рецептурные компоненты: яблочное (чаще всего из ранеток или мелкоплодных яблок), абрикосовое, персиковое, айвовое, сливовое, тыквенное и т.п. пюре, вишневое пюре (в чистом виде, т.е. само по себе), припасы из черносливя, черной смородины, клубники, черноплодной рябины, малины - т.е. всего того, что можно в любой момент и без каких либо усилий приобрести на рынке, - из того, что "есть под рукой". Значительно реже используют припасы из земляники, калины, облепихи и совсем редко - из такой ценной ягоды, как клюква. И практически в производстве конфет не используют такие высокоценные, питательные, вкусные и ароматные ягоды, как черника, красника, голубика, брусника - те самые ягоды, которыми издавна славилась Россия, которые во все времена ценили и любили в России те, кто знал дорогу к далекому, обильному, лежащим плотным ковром дикорастущим ягодникам (кстати, во многом эти ягодники также являются одним из символов России). Но в наше время эти отменные ягоды для многих из нас стали практически недоступны, и поэтому ООО Фирма "Кондитер" (Новосибирск), желая восполнить подобное упущение, этот обидный пробел, при разработке данной начинки,

предназначенной для самой маленькой и нежной шоколадной конфеты-матрешки, основной акцент сделала на использовании такого биологически ценного рецептурного компонента, как черничное пюре (в паре с вишневым пюре), обладающего целебными, общеукрепляющими и тонизирующими свойствами. Подобные рецептуры будут применяться и впредь. И для этого у ООО Фирмы "Кондитер" есть и желание, и соответствующие возможности, ибо Западная Сибирь исключительно богата дикорастущими ягодами (см. , например, энциклопедический сборник "Брусничные в СССР". Новосибирск: Наука, 1990, 321 с.).

Суммируя вышесказанное, можно констатировать, что и в данной рецептуре (так же, как и в двух остальных) все компоненты точно и тщательно дозированы, связаны и взаимообусловлены.

Интересно и то, что предлагаемая железная начинка - как наиболее нежная по своей консистенции - используется для самых маленьких по размеру шоколадных конфет в форме матрешек из набора "Ассорти", чем подчеркивается особенное - мягкое и нежное - мировосприятие, свойственное детству.

Выше было показано, что все рецептурные составы начинок для конфет "Ассорти", предлагаемые в данной заявке на изобретение, заметно разнятся, т. е. , как это и требуется, отличаются друг от друга: в одни конфеты (в виде матрешек большого размера) вводится помадная начинка, в другие (в виде матрешек среднего размера) - шоколадная начинка, в третьи (в виде самых маленьких матрешек) - железная начинка и т.д. Но сама же технология изготовления конфет "Ассорти" (как таковых) одна и та же, т.е. единая и неизменная для всех конфет - и в виде больших, и в виде средних, и в виде маленьких матрешек (какую бы начинку они ни имели). На ООО Фирме "Кондитер" (г. Новосибирск) применяется хорошо отлаженная традиционная (общедоступная) технология, составные элементы которой изложены, например, в книге "Технологические инструкции по производству конфет, ириса, шоколада и какао - порошка". М.: ВНИИ кондитерской промышленности, 1992, 188 с. - это одна из самых новых, полных и детальных инструкций, существующих ныне в России, и ей заявитель неукоснительно следует (кроме того, многие элементы этой стандартной технологии можно встретить и в более ранних источниках, например в описании авторского свидетельства СССР 988264, МКИ 6 А 23 G 3/00, 1981 "Способ приготовления конфет типа "Ассорти", а также в а.с. СССР 1223880, МКИ 6 А 23 G 3/00, и, кроме того, в "Справочнике кондитера". М.: Пищевая промышленность, 1970, ч. 2-я, с. 318-320). Рассмотрим более подробно данную технологию.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА КОНФЕТ С НАЧИНКАМИ (АССОРТИ)

1. Подготовка форм к отливке конфет.

Здесь заявитель просит государственную экспертизу обратить внимание на следующую интересную особенность. На ООО Фирме "Кондитер", являющейся одной из старейших кондитерских фабрик Сибири, была поставлена и успешно решена задача

разработки красивых подарочно-сувенирных наборов шоколадных конфет в ярко-цветной (расписанной "под палех" или "под хохлому") упаковке. Причем в наборах использовались конфеты четырех типов: первый тип конфет имел форму фигурки (вернее, ее половинки) классической русской матрешки наибольшего размера (высота 78 мм, ширина 44 мм); второй тип конфет имел форму фигурки матрешки среднего размера (высота 64 мм, ширина 38 мм), третий тип конфет также имел форму фигурки матрешки, но наименьшего размера (высота 53 мм, ширина 32 мм), а вот четвертый тип конфет имел обычную (привычную) овально-округлую форму с "листочком" на верхней поверхности (рецептура их начинки была стандартной и хорошо известной, а поэтому здесь не рассматривается, как не представляющая особого интереса). Все эти конфеты красиво раскладывались в верхний коррекс (зеркально-симметрично) и в нижний коррекс (зеркально-несимметрично), а далее коррексы в виде двух ярусов укладывались в ярко-красочную коробку в виде расписанного "под палех" или "под хохлому" русского ларчика-шкатулки.

Именно под эти конфеты и были созданы соответствующие формы (они изготовлялись из пищевой пластмассы методом прессования). Для отливки конфеты-матрешки каждого из трех вышеуказанных типоразмеров создавалась своя многоячеековая (т.е. содержащая несколько полостей для отливки) форма, т.е. форма, в которой можно было отливать сразу несколько имеющих одинаковый размер конфет-матрешек (9 штук наибольшего размера, 10 штук среднего размера и 16 штук наименьшего размера). Важно отметить, что все полости (ячейки) данных форм имели на своей поверхности целую систему вступающих острых кромок (рубчиков), геометрическое расположение которых в зеркальном изображении стилизовало личико, глазки, губки и элементы убранства классической русской матрешки. И, таким образом, при отливке эти острые кромки давали на шоколадной поверхности конфеты красивый и каллиграфически четкий отпечаток. Иными словами, каждая конфета имела во фронтальной плоскости не только форму фигурки матрешки, но и красивую декоративную отделку поверхности.

Аналогично подготавливались формы для отливки округло-овальных конфет типа "листочки" (они в шоколадных наборах "Матрешки" играют дополнительную декоративную роль и, как сказано ниже, имеют обычную начинку стандартной рецептуры).

Итак, формы готовы к отливке.

2. Темперирование и фильтрация шоколадной массы. Температура шоколадной массы 30-32°C. Диаметр отверстий фильтра 2,5-3,0 мм.

3. Отливка шоколадной массы в формы и обработка на вибростолу с целью равномерного распределения массы по всей форме и удаления пузырьков воздуха (при этом температура форм составляет 29-31 °С).

4. Удаление излишков шоколадной массы из форм. Удаление потеков шоколадной массы с поверхности форм. Это достигается перевертыванием форм и энергичным

встряхиванием. При этом на стенках форм (вернее, на стенках ее полостей) образуется слой шоколада толщиной 1,5-2 мм.

5. Охлаждение корочки конфет. Продолжительность охлаждения 4-7 мин при температуре 16-18°C.

6. Наполнение корочки каждой конфеты начинкой и обработка на вибростоле (горизонтальный уровень начинки на 2-3 мм ниже корочки, а температура начинки составляет 32-34°C.

Разумеется, что при этом в конфеты-матрешки наибольшего размера вводится первый тип начинки (рецептурный состав 1 - "помадная начинка", указанный в формуле изобретения), в конфеты-матрешки среднего размера вводится второй тип начинки (рецептурный состав 2 - "шоколадная начинка"), а в конфеты-матрешки наименьшего размера вводится третий тип начинки (рецептурный состав 3 - "желейная начинка").

Отметим такую важную деталь.

Предложенные в данной заявке на изобретение рецептуры шоколадных конфет "Ассорти" отличаются новыми, оригинальными и нетрадиционными (по процентному составу входящих в них ингредиентов, а также по некоторым новым ингредиентам) начинками - помадной, шоколадной и желейной - и это было подробно описано и доказано выше.

Но, вместе с этим, технология изготовления подобных начинок (помадной, шоколадной и желейной), которая используется заявителем на ООО Фирме "Кондитер" (г. Новосибирск), давно известна, традиционна и хорошо (во всех деталях) отработана за долгие десятилетия (как в России, так и в остальных странах мира). Иными словами, заявитель для изготовления начинок с новым и оригинальным рецептурным составом использует общеизвестную технологию ("Технологические инструкции по производству конфет, ириса, шоколада и какао-порошка". М. : ВНИИ кондитерский промышленности, 1992, с. 11-19, 22-24, 33-36).

7. Охлаждение начинки в корочке каждой конфеты (продолжительность охлаждения 8-10 мин при температуре 12-15°C).

8. Нагрев крошки корочки, т.е. расплавление краев корочки на 2-3 мм для прочного соединения с доньшком.

9. Заливка доньшка шоколадной массой и обработка на вибростол. Температура шоколадной массы 31-32°C, толщина доньшка 2-3 мм.

10. Охлаждение шоколадных конфет с начинкой. Температура в охлаждающем шкафу 8-10°C, продолжительность охлаждения 23-25 мин.

11. Выколотка конфет из форм.

12. Раскладка конфет в коррексы, укладка коррексов в художественно оформленные ярко-цветные коробки, запечатывание коробок.

13. Поставка подарочно-сувенирных шоколадных наборов в торговую сеть на презентации, празднества и торжества, официальные приемы и мероприятия.

Далее в соответствии с пунктом 3.2.4.5. (подпункт 3) "Правил составления, подачи и рассмотрения заявки на выдачу патента на

изобретение" (см. журнал "Интеллектуальная собственность", 1, 1999, с. 116) приведем конкретные примеры предлагаемых рецептурных композиций (значения всех ингредиентов (компонентов) строго лежат в диапазонах, указанных заявителем в формуле изобретения. При этом в каждом (!) примере суммарное содержание всех рецептурных ингредиентов (компонентов) строго равняется 100%.

10 КОНКРЕТНЫЕ ПРИМЕРЫ ПРЕДЛАГАЕМЫХ РЕЦЕПТУРНЫХ КОМПОЗИЦИЙ приведены в табл. 1-3.

Данные рецептуры (табл. 1) могут быть использованы для изготовления конфет в виде фигурок матрешек наибольшего размера, при этом обеспечивается вышеописанный вкус и аромат данных конфет. Отступать за указанные в примерах границы диапазонов не рекомендуется, т.к. это может привести к нарушению оптимума вкусоароматических характеристик.

20 Данные рецептуры (табл. 2) могут быть использованы для изготовления конфет в виде фигурок матрешек среднего размера, имеющих наиболее желательный вкус и аромат (см. выше). Отступление от верхних и нижних границ указанных параметров не рекомендуется.

30 Данные рецептуры (табл.3) могут быть использованы для изготовления конфет в виде фигурок матрешек наименьшего размера, при этом конфеты имеют наиболее желательный вкус и аромат (это подробно было описано выше). Отступать от верхних и нижних границ указанных параметров не рекомендуется.

ОБЩИЙ ВЫВОД

35 Путем проведения серьезных экспериментальных исследований и на основе многолетнего опыта созданы новые рецептуры для шоколадных конфет "Ассорти" с помадной, шоколадной и желейной начинками, имеющих изысканно-приятный, тающий вкус, нежно-благоуханный аромат и высокую биологическую ценность. Все компоненты в каждой из трех предлагаемых заявителем рецептур строго и точно дозированы (диапазоны значений строго и тщательно выверены), взаимосвязаны и взаимообусловлены, причем их дозировка (по отношению друг к другу, т.е. каждого компонента по отношению ко всем (!) остальным), является новой и ранее не встречающейся в кондитерской промышленности.

50 Поскольку данные начинки разрабатывались именно для набора фигурных конфет в форме русских матрешек, они - по вкусу, цвету и аромату - хорошо гармонируют и сочетаются друг с другом, усиливают и дополняют достоинства друг друга: конфета-матрешка с одной начинкой понравится и взрослым, и детям ничуть не меньше, нежели конфета-матрешка с любой другой начинкой (хотя здесь же заметим, что данные начинки без каких-либо ограничений могут использоваться и для конфет другого типа и иной геометрической формы).

60 В настоящее время ООО Фирма "Кондитер", являющаяся одним из старейших кондитерских предприятий Западной Сибири (основана в 1933 году), приступает к серийному выпуску ярко-цветных и элегантных подарочно-сувенирных

шоколадных наборов "Матрешки", причем шоколадные конфеты "Ассорти" в виде фигурок русских матрешек (их половинок) имеют начинки, рецептуры которых подробно описаны выше.

Таким образом, технический результат можно считать достигнутым, а поставленную задачу полностью решенной.

Источники информации

1. А.Л. Соколовский. Технология кондитерского производства. - М.: Пищепромиздат, 1959, 2-е изд., с. 75, 356-359, 414, 426-427, 430, 431, 504-505.

2. Рецептуры на конфеты и ирис. - М.: ВНИИ кондитерской промышленности, 1986, с. 60-61, рецептура на конфеты "Вишенка Молдавская".

3. SU 1223880 A, 15.04.1986.

Формула изобретения:

Рецептуры для набора шоколадных конфет "Ассорти" с помадной начинкой, с шоколадной начинкой и с желейной начинкой, при этом в данном наборе рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с помадной начинкой включает в себя следующие компоненты: сахар, патоку, молоко сгущенное, масло сливочное, коньяк, спирт, ароматизатор, ванилин, шоколад для формования, для этого же набора рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с шоколадной начинкой включает в себя следующие компоненты: сахарную пудру, молоко сгущенное, масло сливочное, коньяк, спирт, молоко сухое, ореховую добавку, шоколад для формования; и для этого же набора рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с желейной начинкой включает в себя следующие компоненты: сахар, пюре вишневое, агар, кислоту лимонную, ароматизатор вишневый, шоколад для формования, отличающиеся тем, что рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с помадной начинкой дополнительно содержит

ароматизатор земляничный, а все рецептурные компоненты взяты в следующем соотношении, мас. %:

Сахар - 15,0-16,0

Патока - 1,0-2,0

Молоко сгущенное - 18,0-20,0

Масло сливочное - 4,0-7,0

Коньяк - 1,6-2,3

Спирт - 0,4-0,7

Ароматизатор земляничный - 0,03-0,04

Ванилин - 0,007-0,009

Шоколад для формования - Остальное до 100%

рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с шоколадной начинкой дополнительно содержит растительный жир, при этом в качестве ореховой добавки рецептура содержит ядро кедрового ореха, а все рецептурные компоненты взяты в следующем соотношении, мас. %:

Сахарная пудра - 7,8-9,8

Молоко сгущенное - 5,3-6,3

Масло сливочное - 5,7-7,7

Коньяк - 1,0-3,0

Спирт - 0,1-0,3

Молоко сухое - 2,5-3,5

Ядро кедрового ореха - 1,9-2,5

Растительный жир - 3,0-4,0

Шоколад для формования - Остальное до 100%

рецептура шоколадных конфет "Ассорти" с желейной начинкой дополнительно содержит черничное пюре, взятое в равной доле с вишневым пюре, а все рецептурные компоненты взяты в следующем соотношении, мас. %:

Сахар - 24,0-26,0

Пюре вишневое - 12,0-13,0

Пюре черничное - 12,0-13,0

Агар - 0,2-0,5

Кислота лимонная - 0,1-0,14

Ароматизатор вишневый - 0,005-0,015

Шоколад для формования - Остальное до 100%и

40

45

50

55

60

Т а б л и ц а 1

Конкретные примеры предлагаемых рецептурных композиций

Композиция № 1 (Рецептура № 1)

№	Рецептурные компоненты, (ингредиенты), входящие в состав композиции (сводная рецептура)	Значения рецептурных компонентов в %		
		пример № 1	пример № 2	пример № 3
1	Сахар	15,0	15,5	16,0
2	Патока	1,0	1,5	2,0
3	Молоко сгущенное	18,0	19,1	20,0
4	Масло сливочное	4,0	5,5	7,0
5	Коньяк	1,6	2,0	2,3
6	Спирт	0,45	0,6	0,7
7	Ароматизатор земляничный	0,03	0,035	0,04
8	Ванилин	0,007	0,008	0,009
9	Шоколад для формования	59,913	55,757	51,951

Т а б л и ц а 2

Композиция № 2 (Рецептура № 2)

№	Рецептурные компоненты (ингредиенты), входящие в состав композиции (сводная рецептура)	Значения рецептурных компонентов в %		
		пример № 1	пример № 2	пример № 3
1	Сахарная пудра	7,8	8,8	9,8
2	Молоко сгущенное	5,3	5,8	6,3
3	Масло сливочное	5,7	6,7	7,7
4	Коньяк	1,0	2,0	3,0
5	Спирт	0,1	0,2	0,3
6	Молоко сухое	2,5	3,0	3,5
7	Ядро кедрового ореха	1,9	2,2	2,5
8	Растительный жир	3,0	3,5	4,0
9	Шоколад для формования	72,7	67,8	62,9

Т а б л и ц а 3

Композиция № 3 (Рецептура № 3)

№	Рецептурные компоненты (ингредиенты), входящие в состав композиции (сводная рецептура)	Значения рецептурных компонентов в %		
		пример № 1	пример № 2	пример № 3
1	Сахар	24,0	25,11	26,0
2	Пюре вишневое	12,0	12,56	13,0
3	Пюре черничное	12,0	12,56	13,0
4	Агар	0,2	0,35	0,5
5	Кислота лимонная	0,1	0,12	0,14
6	Ароматизатор вишневый	0,005	0,01	0,015
7	Шоколад для формования	51,695	49,29	47,345