

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12) **OPIS PATENTOWY** (19) **PL** (11) **239940**

(13) **B1**

(21) Numer zgłoszenia: **422843**

(22) Data zgłoszenia: **14.09.2017**

(51) Int.Cl.

A23G 3/42 (2006.01)

A23G 3/46 (2006.01)

A23L 33/00 (2016.01)

(54)

Masa cukiernicza do produkcji słodczy w szczególności cukierków

(43) Zgłoszenie ogłoszono:

25.03.2019 BUP 07/19

(45) O udzieleniu patentu ogłoszono:

31.01.2022 WUP 05/22

(73) Uprawniony z patentu:

**ME GUSTO SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, Sopot, PL**

(72) Twórca(y) wynalazku:

IWONA KASICA, Warszawa, PL

(74) Pełnomocnik:

rzecz. pat. Bartłomiej Tomaszewski

PL 239940 B1

Opis wynalazku

Przedmiotem wynalazku jest receptura masy cukierniczej do produkcji słodyczy w szczególności cukierków typu „krówka”, będąca wyjściową kompozycją składników do przygotowania masy cukierniczej.

Dotychczas są znane różne receptury dotyczące słodyczy o miękkiej konsystencji, popularnie określanymi jako krówki. Bazowymi składnikami tych słodyczy jest mleko, masło lub margaryna, oraz cukier. W zależności od rodzaju uzyskiwanych cukierków do bazowej masy dodaje się w zależności od preferencji cukier wanilinowy, przetarte orzechy, kakao, czekoladę, masę makową lub sezam. Kwestia dodatków zależy od zapotrzebowania oraz gustów konsumentów. Dotychczas znane słodycze tego rodzaju produkuje się z mleka krowiego zawierającego laktozę, powodującą u osób nietolerujących ten cukier dolegliwości żołądkowe.

Z opisu wynalazku P.411060, pod tytułem „Dietetyczna i prozdrowotna masa cukiernicza do produkcji słodyczy”, znane jest rozwiązanie dotyczące receptury dietetycznej i prozdrowotnej masy cukierniczej do produkcji słodyczy w szczególności cukierków typu „krówka”. Dietetyczna masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków, przygotowana jest z od 55 do 60% wagowych mleka o obniżonej zawartości laktozy, od 10 do 14% wagowych masła lub margaryny, i w dopełnieniu do 100% wagowych cukru, z fruktozy.

Celem wynalazku jest opracowanie receptury masy cukierniczej o tradycyjnych walorach smakowych, wzbogacającej dietę, przeznaczonej dla osób na diecie bezmlecznej z alergią na białka mleka krowiego lub nietolerancją laktozy.

Masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków, **charakteryzuje się tym, że** przygotowana jest z od 10 do 20% wagowych mleka ryżowego, z od 50 do 61% wagowych cukru trzcinowego, oraz z od 18 do 25% wagowych syropu ryżowego, oraz substancji dodatkowych do 100% wagowych.

Masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków, **charakteryzuje się tym, że** przygotowana jest z od 10 do 20% wagowych mleka krowiego o obniżonej zawartości laktozy, z od 50 do 61% wagowych cukru trzcinowego, oraz z od 18 do 25% wagowych syropu ryżowego, oraz substancji dodatkowych do 100% wagowych.

Korzystnie, substancja dodatkowa zawiera w stosunku do całości proporcji wagowych masy od 3 do 6% wagowych białka słonecznika i od 4 do 5% wagowych błonnika z akacji i od 5 do 7% wagowych tłuszczu kokosowego i od 0,1 do 4% wagowych aromatu.

Korzystnie, substancja dodatkowa zawiera w stosunku do całości proporcji wagowych masy do 6% wagowych oleju kokosowego i od 0,1 do 3% wagowych aromatu.

Korzystnie, aromat to proszek kakaowy lub aromat naturalny toffi.

Rozwiązanie wedle wynalazku stanowi recepturę masy cukierniczej o pożądanej wartości odżywczej, w smaku odpowiadającej produktom tradycyjnym.

Przykład 1:

Masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków, przygotowana jest z 10,9% wagowych odtworzonego mleka ryżowego, i z 50,6% wagowych cukru trzcinowego, i z 20% wagowych syropu ryżowego, i 5% wagowych białka słonecznika, i z 4,5% wagowych błonnika z akacji, i z 6% wagowych tłuszczu kokosowego, i 3% wagowych proszku kakaowego.

Przykład 2:

Masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków, przygotowana jest z 19% wagowych odtworzonego mleka krowiego o obniżonej zawartości laktozy, i z 60,9% wagowych cukru trzcinowego, i z 20% wagowych syropu ryżowego, i 0,1% wagowych aromatu naturalnego toffi.

Przykład 3:

Masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków, przygotowana jest z 19% wagowych odtworzonego mleka krowiego o obniżonej zawartości laktozy, i z 56% wagowych cukru trzcinowego, i z 18,9% wagowych syropu ryżowego, i z 6% wagowych oleju kokosowego, i 0,1% wagowych aromatu naturalnego toffi.

Przykład 4:

Masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków, przygotowana jest z 14% wagowych odtworzonego mleka krowiego o obniżonej zawartości laktozy, i z 55,3% wagowych cukru trzcinowego, i z 24,5% wagowych syropu ryżowego, i z 4% wagowych oleju kokosowego, i 2,2% wagowych proszku kakaowego.

Zastrzeżenia patentowe

1. Masa cukiernicza do produkcji słodczy w szczególności cukierków, **znamienna tym**, że przygotowana jest z od 10 do 20% wagowych mleka ryżowego, z od 50 do 61% wagowych cukru trzcinowego, oraz z od 18 do 25% wagowych syropu ryżowego, oraz substancji dodatkowych do 100% wagowych.
2. Masa cukiernicza do produkcji słodczy w szczególności cukierków, **znamienna tym**, że przygotowana jest z od 10 do 20% wagowych mleka krowiego o obniżonej zawartości laktozy, z od 50 do 61% wagowych cukru trzcinowego, oraz z od 18 do 25% wagowych syropu ryżowego, oraz substancji dodatkowych do 100% wagowych.
3. Masa, według zastrz. 1 albo 2, **znamienna tym**, że substancja dodatkowa zawiera w stosunku do całości proporcji wagowych masy od 3 do 6% wagowych białka słonecznika i od 4 do 5% wagowych błonnika z akacji i od 5 do 7% wagowych tłuszczu kokosowego i od 0,1 do 4% wagowych aromatu.
4. Masa, według zastrz. 1 albo 2, **znamienna tym**, że substancja dodatkowa zawiera w stosunku do całości proporcji wagowych masy do 6% wagowych oleju kokosowego i od 0,1 do 3% wagowych aromatu.
5. Masa, według zastrz. 2 lub 3 lub 4, **znamienna tym**, że aromat to proszek kakaowy lub aromat naturalny toffi.