

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2017146626, 09.06.2016

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
10.06.2015 SE 1550784-1

(43) Дата публикации заявки: 10.07.2019 Бюл. № 19

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 10.01.2018(86) Заявка РСТ:
SE 2016/050558 (09.06.2016)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2016/200329 (15.12.2016)Адрес для переписки:
191002, Санкт-Петербург, а/я 5(71) Заявитель(и):
ААК АБ (публ) (SE)(72) Автор(ы):
АНДЕРСЕН Мортен Даугор (DK),
НИЛЬСЕН Карстен (DK)

A

2017146626

RU

(54) КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ

(57) Формула изобретения

1. Кондитерское изделие, содержащее шоколад, где шоколад имеет жировую фазу, содержащую 60,0-99,9 масс. % триглицеридов, 40,0-99,0 масс. % триглицеридов с насыщенными С16-С20 жирными кислотами в положениях sn-1 и sn-3 триглицерида и олеиновой кислотой в положении sn-2 триглицерида, где шоколад имеет отношение текстуры от 0,8 до 1,1, где отношение текстуры определяет повышение от исходного значения текстуры до последующего значения текстуры, где исходное значение текстуры измерено перед термической обработкой, и где последующее значение текстуры измерено после термической обработки, где термическая обработка осуществлена путем обеспечения пяти образцов указанного шоколада и хранения их при 25+/-0,5°C в течение 24 ч, и затем помещения их в термостат и подвергания их тепловой обработке при высокой температуре, составляющей 37+/-0,5°C, в течение 10 ч, и затем при низкой температуре, составляющей 25+/-0,5°C, в течение 24 ч, и где исходное и последующее значения текстуры измерены на анализаторе текстуры.

2. Кондитерское изделие по п. 1, где термическую обработку осуществляют путем обеспечения пяти образцов указанного шоколада и хранения их при 25+/-0,5°C в течение 24 ч, и затем помещения их в термостат и подвергания их тепловой обработке при

R U 2 0 1 7 1 4 6 6 2 6 A

высокой температуре, составляющей $37+/-0,5^{\circ}\text{C}$, в течение 10 ч, и затем при низкой температуре, составляющей $25+/-0,5^{\circ}\text{C}$, в течение 24 ч, и где исходное и последующее значения текстуры измерены на анализаторе текстуры TA-XT2i от Stable Micro System с 2 мм игольным зондом P2N от Stable Micro Systems, установленным для проникновения в образцы со скоростью 0,5 мм/с, и где образцы измерены при $25+/-0,5^{\circ}\text{C}$.

3. Кондитерское изделие по п. 2, где указанный 2 мм игольный зонд P2N от Stable Micro Systems установлен для проникновения в образцы на по меньшей мере 1, например, 2, например, 3, например, 4 мм.

4. Кондитерское изделие по п. 1, где термическую обработку осуществляют путем обеспечения пяти образцов указанного шоколада, каждый массой 100 г, и хранения их при $25+/-0,5^{\circ}\text{C}$ в течение 24 ч, и затем помещения их в термостат и подвергания их тепловой обработке при высокой температуре, составляющей $37+/-0,5^{\circ}\text{C}$, в течение 10 ч, и затем при низкой температуре, составляющей $25+/-0,5^{\circ}\text{C}$, в течение 24 ч, и где исходное и последующее значения текстуры измерены на анализаторе текстуры TA-XT2i от Stable Micro System с 2 мм игольным зондом P2N от Stable Micro Systems, установленным для проникновения в образцы на 3 мм со скоростью 0,5 мм/с, и где образцы измерены при $25+/-0,5^{\circ}\text{C}$.

5. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-4, где измеренные значения рассчитаны как среднее значений текстуры, измеренных во всей последовательности измерений указанных образцов.

6. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-5, где среднеквадратическое отклонение измеренных значений текстуры составляет менее чем приблизительно $+/-20\%$ во всей последовательности измерений указанных образцов, например, менее чем приблизительно $+/-10\%$, например, менее чем приблизительно $+/-5\%$, например, менее чем приблизительно $+/-3\%$.

7. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-6, где указанный шоколад образует указанное кондитерское изделие.

8. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-6, где указанный шоколад образует по меньшей мере часть указанного кондитерского изделия.

9. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-6, где указанный шоколад образует покрытие указанного кондитерского изделия.

10. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-9, где указанный шоколад имеет положение эндотермического пика плавления, составляющее по меньшей мере 37°C на термограмме плавления ДСК (дифференциальная сканирующая калориметрия) указанного шоколада, и где указанная термограмма плавления ДСК измерена с помощью дифференциальной сканирующей калориметрии при нагревании образцов указанного шоколада массой $10+/-1$ мг с 20°C до 65°C со скоростью $3^{\circ}\text{C}/\text{мин}$ с получением термограммы плавления, определяющей положения первого и второго эндотермического пика плавления.

11. Кондитерское изделие по п. 10, где указанное положение эндотермического пика плавления составляет по меньшей мере 37,2, например, 37,4, например, 37,6, например, 37,8 $^{\circ}\text{C}$.

12. Кондитерское изделие по п. 10 или 11, где указанное положение эндотермического пика плавления имеет минимальную интенсивность, составляющую 0,1 Дж/г, например, 0,15 Дж/г, например, 0,2 Дж/г или, например, 0,3 Дж/г, где минимальная интенсивность измерена в Дж/г.

13. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-12, где указанный шоколад содержит сахар с размером частиц менее 50, например, менее 40, например, менее 30, например, менее 25 мкм.

14. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-13, где указанное кондитерское изделие

содержит кристаллический затравочный продукт, содержащий затравочную композицию.

15. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-13, где указанная жировая фаза содержит 70,0-99,9 масс. % триглицеридов, например, 80,0-99,9 масс. %, например, 90,0-99,9 масс. %, например, 95,0-99,9 масс. %.

16. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-14, где жировая фаза содержит 50,0-99,0 масс. % триглицеридов с насыщенными C16-C20 жирными кислотами в положениях sn-1 и sn-3 и олеиновой кислотой в положении sn-2 триглицерида, например, 60,0-99,0 масс. %, например, 70,0-99,0 масс. %.

17. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-16, где жировая фаза имеет массовое соотношение между

- триглицеридами с насыщенными C18-C20 жирными кислотами в положениях sn-1 и sn-3 триглицерида и олеиновой кислотой в положении sn-2 триглицерида, и

- триглицеридами с насыщенными C16-C20 жирными кислотами в положениях sn-1 и sn-3 триглицерида и олеиновой кислотой в положении sn-2 триглицерида,

составляющее 0,40-0,99, например, 0,45-0,99, например, 0,50-0,99, например, 0,55-0,99, например, 0,60-0,99, например, 0,65-0,99, например, 0,70-0,99.

18. Кондитерское изделие по любому из пп. 14-17, где жир кристаллического затравочного продукта получен из растительных источников.

19. Кондитерское изделие по любому из пп. 14-17, где затравочная композиция содержит триглицериды, полученные из источников, отличных от растительных, в количестве 1,0-99,9 масс. %, например, 5,0-99,9 масс. %, например, 50,0-99,9 масс. %.

20. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-17, где указанная жировая фаза содержит триглицериды, полученные из источников, отличных от растительных, в количестве более 5 масс. %, например, 10 масс. %.

21. Кондитерское изделие по любому из пп. 14-17, где указанная затравочная композиция содержит триглицериды, полученные из одноклеточных организмов, в количестве 1,0-99,9 масс. %, например, 5,0-99,9 масс. %, например, 50,0-99,9 масс. %.

22. Кондитерское изделие по любому из пп. 14-17, где указанная затравочная композиция содержит триглицериды, полученные переэтерификацией, в количестве 1,0-99,9 масс. %, например, 5,0-99,9 масс. %, например, 50,0-99,9 масс. %.

23. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-22, где указанный шоколад содержит кристаллы формы VI триглицеридов с насыщенными C18-C20 жирными кислотами в положениях sn-1 и sn-3 триглицерида и олеиновой кислотой в положении sn-2 триглицерида.

24. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-23, где затравочная композиция содержит менее 10 масс. % триглицеридов ВОВ, например, менее 5 масс. %, например, менее 1 масс. %, где В обозначает бегеновую кислоту и О обозначает олеиновую кислоту.

25. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-23, где указанная жировая фаза по существу не содержит триглицеридов ВОВ.

26. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-25, где жировая фаза содержит 0,01-7 масс. %, например, 0,01-5 масс. % эмульгатора, отличного от лецитина.

27. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-26, где шоколад дополнительно содержит эмульгатор в количестве 0,01-5 масс. % от массы шоколада, где указанный эмульгатор содержит лецитин или представляет собой лецитин из подсолнечника или семян рапса.

28. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-27, где шоколад содержит улучшители удерживающей способности, например, воду, в количестве более 0,5 масс. %, например, 1 масс. %, например, 2 масс. % от массы указанного шоколада.

29. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-28, где жировая фаза имеет массовое

соотношение между

- триглицеридами с насыщенными C18-C20 жирными кислотами в положениях sn-1 и sn-3 триглицерида и олеиновой кислотой в положении sn-2 триглицерида, и
- триглицеридами с насыщенными C16-C20 жирными кислотами в положениях sn-1 и sn-3 триглицерида и олеиновой кислотой в положении sn-2 триглицерида, составляющее 0,40-0,99, например, 0,45-0,99, например, 0,50-0,99, например, 0,55-0,99, например, 0,60-0,99, например, 0,65-0,99, например, 0,70-0,99.

30. Кондитерское изделие по любому из пп. 1-28, где жировая фаза имеет массовое соотношение между

- триглицеридами с насыщенными C18-C20 жирными кислотами в положениях sn-1 и sn-3 триглицерида и олеиновой кислотой в положении sn-2 триглицерида, и
- триглицеридами с насыщенными C16-C20 жирными кислотами в положениях sn-1 и sn-3 триглицерида и олеиновой кислотой в положении sn-2 триглицерида, составляющее от 0,40 до 0,50.