

(19)



URZĄD
PATENTOWY
RZECZYPOSPOLITEJ
POLSKIEJ

(10)

PL 438824 A1

(12)

Opis zgłoszeniowy wynalazku

(z daty zgłoszenia)

(21) Numer zgłoszenia: **438824**

(22) Data zgłoszenia: **2021.08.27**

(43) Data publikacji o zgłoszeniu: **2023.03.06 BUP 10/2023**

(51) MKP:

A23G 3/36 (2006.01)

A23G 3/48 (2006.01)

A23G 3/40 (2006.01)

A23G 3/42 (2006.01)

A23G 3/44 (2006.01)

(71) Zgłaszający:

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

(72) Twórca(-y):

IWONA KASICA, Warszawa, PL

(74) Pełnomocnik:

Bartłomiej Tomaszewski, Warszawa, PL

(54) Tytuł:

Masa cukiernicza do produkcji słodczy w szczególności cukierków bez dodatku cukru

(57) Skrót opisu:

Przedmiotem zgłoszenia jest receptura masy cukierniczej do produkcji słodczy w szczególności cukierków bez dodatku cukru, zwłaszcza typu „krówka”, będąca wyjściową kompozycją składników do przygotowania tejże masy. Masa cukiernicza do produkcji słodczy w szczególności cukierków, charakteryzuje się tym, że przygotowana jest odtworzonego mleka roślinnego pozbawionego laktozy i alergenów korzystnie z mleka ryżowego lub kokosowego, z agawy oraz z daktyli oraz z odżywczych i aromatycznych substancji dodatkowych.

Masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków bez dodatku cukru

Przedmiotem wynalazku jest receptura masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków bez dodatku cukru, zwłaszcza typu „krówka”, będąca wyjściową kompozycją składników do przygotowania masy cukierniczej.

Dotychczas są znane różne receptury dotyczące słodyczy o miękkiej konsystencji, popularnie określanych 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 cechowała wysoka kaloryczność, na 10 gram cukierka 40 kcal, nadto produkuje się je z mleka krowiego zawierającego laktozę, powodującą u osób nietolerujących ten cukier dolegliwości żołądkowe. Należy także zauważyć, że tegoż rodzaju słodycze są niewskazane dla diabetyków.

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 nowych walorach smakowych, wzbogacającej dietę, przeznaczoną dla osób na diecie bez mlecznej z alergią na białka mleka krowiego lub nietolerancją laktozy i bez dodatku cukru rafinowanego (zawierającą tylko naturalnie występujące cukry z użytych surowców).

Masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków, **charakteryzuje się tym, że** przygotowana jest z odtworzonego mleka roślinnego pozbawionego laktozy i alergenów, korzystnie z mleka ryżowego lub kokosowego, z agawy oraz z daktyli, oraz z odżywczych i aromatycznych substancji dodatkowych.

Korzystnie, przygotowana jest z od 10 do 20% wagowych odtworzonego mleka roślinnego, z od 50 do 61% wagowych sproszkowanej agawy, oraz z od 18 do 25% wagowych sproszkowanego daktyla, oraz z odżywczych i aromatycznych substancji dodatkowych do 100% wagowych.

Korzystnie, odżywcza i aromatyczna substancja dodatkowa zawiera w stosunku do całości proporcji wagowych masy od 3 do 6 % wagowych białka słonecznika i od 2 do 5 % wagowych błonnika z akacji.

Korzystnie, odżywcza i aromatyczna substancja dodatkowa zawiera w stosunku do całości proporcji wagowych masy do 6 % wagowych kakao w proszku i od 0,1 do 3% wagowych aromatu.

Korzystnie, aromat to proszek kakaowy lub aromat naturalny toffie.

Korzystnie, zawiera wodę powstałą po odtworzeniu mleka roślinnego w proszku zawierającego nie mniej niż 95 % masy suchej.

Rozwiązanie wedle wynalazku stanowi recepturę masy cukierniczej o pożądanej wartości odżywczej.

Przykład 1:

Masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków, przygotowana jest z 19% wagowych odtworzonego z proszku kokosowego mleczka kokosowego lub w innym przykładzie wykonania mleczka ryżowego, i z 54% wagowych agawy w proszku zamiast cukru rafinowanego, i z 20% wagowych daktyla w proszku, i 4% wagowych białka słonecznika, i z 3% wagowych błonnika z akacji. Masa zawiera wodę powstałą po odtworzeniu mleka roślinnego w proszku zawierającego nie mniej niż 95 % masy suchej.

Przykład 2:

Masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków, przygotowana jest z 19% wagowych odtworzonego z proszku kokosowego mleczka kokosowego lub w innym przykładzie wykonania mleczka ryżowego, i z 50% wagowych agawy w proszku zamiast cukru rafinowanego, i z 20% wagowych daktyla w proszku, i 4% wagowych białka słonecznika, i 4% wagowych kakao w proszku, i z 3% wagowych błonnika z akacji. Masa zawiera wodę powstałą po odtworzeniu mleka roślinnego w proszku zawierającego nie mniej niż 95 % masy suchej.

Przykład 3:

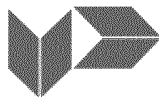
Masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków, przygotowana jest z 19% wagowych odtworzonego z proszku kokosowego mleczka kokosowego lub w innym przykładzie wykonania mleczka ryżowego, i z 53,9% wagowych agawy w proszku

zamiast cukru rafinowanego, i z 20% wagowych daktyla w proszku, i 4% wagowych białka słonecznika, i z 3% wagowych błonnika z akacji, i z 0,1% wagowych aromatu naturalnego którym jest proszek kakaowy lub aromat naturalny toffie. Masa zawiera wodę powstałą po odtworzeniu mleka roślinnego w proszku zawierającego nie mniej niż 95 % masy suchej.

Zastrzeżenie patentowe

1. Masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków, **znamienna tym, że** przygotowana jest odtworzonego mleka roślinnego pozbawionego laktozy i alergenów korzystnie z mleka ryżowego lub kokosowego, z agawy oraz z daktyli, oraz z odżywczych i aromatycznych substancji dodatkowych.
2. Masa cukiernicza, według zastrz. 1 **znamienna tym, że** przygotowana jest z od 10 do 20% wagowych odtworzonego mleka roślinnego, z od 50 do 61% wagowych sproszkowanej agawy, oraz z od 18 do 25% wagowych sproszkowanego daktyla, oraz z odżywczych i aromatycznych substancji dodatkowych do 100% wagowych.
3. Masa cukiernicza, według zastrz. 1 albo 2, **znamienna tym, że** odżywcza i aromatyczna substancja dodatkowa zawiera w stosunku do całości proporcji wagowych masy od 3 do 6 % wagowych białka słonecznika i od 2 do 5 % wagowych błonnika z akacji.
4. Masa cukiernicza, według zastrz. 1 albo 2, **znamienna tym, że** odżywcza i aromatyczna substancja dodatkowa zawiera w stosunku do całości proporcji wagowych masy do 6 % wagowych kakao w proszku i od 0,1 do 3% wagowych aromatu.
5. Masa cukiernicza, według zastrz. 4 **znamienna tym, że** aromat to proszek kakaowy lub aromat naturalny toffie.

6. Masa cukiernicza, według zastrz. 1 **znamienna tym, że** zawiera wodę powstałą po odtworzeniu mleka roślinnego w proszku zawierającego nie mniej niż 95 % masy suchej.



SPRAWOZDANIE O STANIE TECHNIKI ZGŁOSZENIA NR P.438824

Klasyfikacja zgłoszenia: A23G3/36 (2006.01) ; A23G3/48 (2006.01) ; A23G3/40 (2006.01) ; A23G3/42 (2006.01) ; A23G3/44 (2006.01)		
Poszukiwania prowadzone w klasach: A23G3/36; A23G3/38; A23G3/40; A23G3/42; A23G3/44; A23G3/48 ; A23L33/00 (2016.01)		
Bazy komputerowe, w których prowadzono poszukiwania: esp@cenet ; EPOQUENET; bazy UPRP; Google, STN		
Kategoria dokumentu	Dokumenty – z podaną identyfikacją	Odniesienie do zastrz.
Y	PL417946 A (ME GUSTO SP. Z O.O., WARSZAWA [PL]) 15-01-2018 (CAŁY DOKUMENT)	1-6
Y	HTTP://ZDROWOINATEMAT.BLOGSPOT.COM/2014/04/EKSPRESOWE-KROWKI-WEGANSKIE-BEZ-MLEKA.HTML 09-04-2014 (CAŁY DOKUMENT)	1-6
A	HTTP://WWW.MNIUMNIU.COM/2014/03/WEGANSKIE-KROWKI-CIAGUTKI.HTML 07-03-2014	1-6
A	US2005118323 A (SAULT FRANCES, ; JONES DENNIS, ; WARNECKE MEL) 02-06-2005	1-6
A	US6517886 B (BIOVAIL CORP INTERNAT [CA]) 11-02-2003	1-6
	PL411060 A (KASICA IWONA, WARSZAWA [PL]) 01-08-2016	
<input type="checkbox"/> Dalszy ciąg wykazu dokumentów na następnej stronie		
<p>A – dokument określający ogólny stan techniki, który nie jest uważany za posiadający szczególne znaczenie, E – dokument stanowiący wcześniejsze zgłoszenie lub patent, ale opublikowany w lub po dacie zgłoszenia, L – dokument, który może poddawać w wątpliwość zastrzegane pierwszeństwo(-wa), lub przytoczony w celu ustalenia daty publikacji innego cytowanego dokumentu lub z innego szczególnego powodu, O – dokument odnoszący się do ujawnienia ustnego przez zastosowanie, wystawienie lub ujawnienie w inny sposób, P – dokument opublikowany przed datą zgłoszenia, ale później niż zastrzegana data pierwszeństwa, T – dokument późniejszy, opublikowany po dacie zgłoszenia lub w dacie pierwszeństwa i niebędący w konflikcie ze zgłoszeniem, ale cytowany w celu zrozumienia zasad lub teorii leżących u podstaw wynalazku, X – dokument o szczególnym znaczeniu; zastrzegany wynalazek nie może być uważany za nowy lub nie może być uważany za posiadający poziom wynalazczy, jeżeli ten dokument brany jest pod uwagę samodzielnie, Y – dokument o szczególnym znaczeniu; zastrzegany wynalazek nie może być uważany za posiadający poziom wynalazczy, jeżeli ten dokument zostanie połączony z jednym lub kilkoma tego typu dokumentami, a takie połączenie będzie oczywiste dla znawcy, & – dokument należący do tej samej rodziny patentowej.</p>		

Sprawozdanie wykonał/-a: Krzysztof Szymański - Ekspert

data 08.04.2022r.

/-podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym-/
Pismo wydane w formie dokumentu elektronicznego

Uwagi do zgłoszenia

Sprawozdanie zostało wykonane w oparciu o wersję zastrzeżeń patentowych z 27-08-2021 r..