

PATENTOVÝ SPIS

(11) Číslo dokumentu:

306 514

(13) Druh dokumentu: **B6**

(51) Int. Cl.:

A23G 1/32 (2006.01)
A23G 1/54 (2006.01)
A23G 1/40 (2006.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2011-421**
(22) Přihlášeno: **13.07.2011**
(40) Zveřejněno: **23.01.2013**
(Věstník č. 4/2013)
(47) Uděleno: **11.01.2017**
(24) Oznámení o udělení ve věstníku: **22.02.2017**
(Věstník č. 8/2017)

(56) Relevantní dokumenty:

WO 0219833 A; WO 0200033 A; CZ 22860 U.

(73) Majitel patentu:

MOCCA, spol. s r.o., Liberec 1 - Staré Město, CZ

(72) Původce:

Ing. Jaromír Johann, Liberec 16 - Nový Harcov, CZ

Ing. Petr Minařík, Liberec 1 - Staré Město, CZ

(74) Zástupce:

BOHEMIA PATENT, Ing. Jana Vandělíková,
Spálená 97/29, 110 00 Praha 1

(54) Název vynálezu:

**Cukrovinka na bázi komprimátu, čokolády
a mentolu a způsob její výroby**

(57) Anotace:

Cukrovinka na bázi komprimátu, čokolády a mentolu obsahuje, v procentech hmotnostních, 45 až 55 % hořké čokolády, 25 až 35 % glukózy, 10 až 20 % cukru, 0,4 až 0,5 % stearanu hořečnatého, 0,15 až 0,3 % arabské gumy, 0,15 až 0,25 % glukózového sirupu, 0,15 až 0,25 % silice pepřomátové, 0,10 až 0,20 % invertinu, 0,10 až 0,15 % maltodextrinu, 0,05 až 0,15 % rostlinného tuku, 0,02 až 0,03 % mentolu krystalického, a dále jako přísady 2,0 až 5,0 % karamelového prášku a 0,15 až 0,25 % karamelového aroma, nebo 2,0 až 5 % kakaa a 1,0 až 2,0 % pomerančového aroma, nebo 2,0 až 5,0 % kakaa, a ještě nejvýše 1 % další přísady nebo přísad. Způsob výroby cukrovinky spočívá v tom, že nejprve se připraví komprimátová směs, obsahující cukr, glukózový sirup, maltodextrin a rostlinný tuk, kde příprava komprimátové směsi končí sušením a granulací, poté se přidává glukóza a invertáza a provádí se lisování do tvaru čoček, načež se provádí gumírování, a to tak, že čочки se zalévají gumírovacím roztokem, řádně se promíchají, poté se vysuší zasypáváním cukrem moučkou, načež po gumírování se provádí dražování čokoládou, sestávající z alespoň jedné fáze polévání čokoládou, přičemž přísady typu aroma se vmíchávají do čokolády před poléváním, a po posledním polévání čokoládou se ještě přidává jako přísada kakao, nebo se přidává jako přísada karamel a další přísada nebo další přísady.

CZ 306514 B6

Cukrovinka na bázi komprimátu, čokolády a mentolu a způsob její výroby

Oblast techniky

5

Vynález se týká cukrovinek, kde hlavní složkou je čokoláda, přičemž se současně jedná o cukrovinky typu komprimátu ochuceného mentolem.

10

Dosavadní stav techniky

V současnosti je známo mimořádně velké množství druhů cukrovinek. Jejich základní složku tvoří přírodní nebo náhradní sladidla, např. cukr (sacharóza), glukóza, sorbitol, atd. a další složky, jimiž mohou být i potravinářská barviva, aromatické látky a také kakaové součásti nebo čokoláda. Jednotlivé cukrovinky se liší kombinací těchto složek, použitím různých aroma a aromatických olejů – ovocných, na bázi bylin, eukalyptu či mentolu. Cukrovinky se liší také svojí konzistencí, od tvrdé či tužší až po formu gelu. Cukrovinky různých typů mohou být dále plněny různými náplněmi od ovocných až po kakaové či čokoládové nebo mohou mít upravený vzhled nanesením různých povrchových vrstev, které mohou být rovněž i čokoládové. Cukrovinky s úpravou povrchu za použití čokolády bývají měkčí, polotuhé, tvárné nebo gelovité konzistence. Zpravidla se ovšem nevyskytuje povrchová úprava čokoládou u cukrovinek typu komprimátu, i když v některých případech zase určitý povlak s obsahem kakaa nebo čokolády na základ podobný komprimátu byl již použit, ale nikoli pro výrobek s podstatným podílem čokolády ve vztahu k celkové hmotnosti takového výrobku. Co se týče ochucení mentolem, pak jsou známé a typické například tvrdé mentolové cukrovinky nebo žvýkačky. Tyto výrobky jednak nebyvají kombinovány s čokoládou a také se jedná o cukrovinky, tvořené litou a zchlazenou směsí na bázi přírodních či umělých sladidel, případně ještě s různou náplní uvnitř výrobku, ale nejedná se o výrobky na bázi komprimátu. Jedná se tedy o mnoho druhů známých výrobků, kde se ale nevyskytuje optimalizovaná kombinace složek, zahrnující vedle podstatného podílu čokolády také složku typu komprimátu a navíc v kombinaci se specifickými aroma, obvykle s čokoládou nepropojovanými.

Co se týče způsobu výroby cukrovinek, pak je známo mnoho postupů, vyvíjených v průběhu pravděpodobně desítek či stovek let, kde se řeší vhodné sestavování složení, a to jak v oblasti postupného přidávání či náhrady jednotlivých složek, tak i v oblasti technologických úprav - změny a nastavení teplotních režimů, rozpouštění, míchání, apod. Velmi často ale nová složení výrobků vyžadují specifické kombinace kroků při jejich přípravě, takže i bez vypočítávání mnohých dosavadních známých způsobů výroby cukrovinek lze říci, že i z veškerých těchto dosavadních známých způsobů není možné rutinním způsobem odvodit způsob výroby cukrovinky s novým složením, a to i přes rámcové využití jednotlivých kroků, které jsou samy o sobě známy. Tyto kroky je třeba modifikovat a zkoušet a v detailech doladovat podrobnosti podle dílčích výsledků zkoušek. Současně s doladováním způsobu výroby je zapotřebí v průběhu uvedených zkoušek zpětně ještě i doladovat samotné složení výrobku, které se tak může poněkud odchýlovat od složení původně zvoleného.

Úkolem vynálezu je tedy stanovení optimálního rozpětí ve složení výrobku typu cukrovinky, obsahující podstatný podíl čokolády čisté nebo s příchutí aroma nanesené na mentolem či jiným aroma ochucenou komprimátovou vložku. Dalším úkolem vynálezu je potom nalezení optimálního způsobu výroby pro uvedený výrobek typu cukrovinky.

50

Podstata vynálezu

Vytčené úkoly se řeší podle předkládaného vynálezu cukrovinkou na bázi komprimátu, čokolády a mentolu a způsobem její výroby, kde podstata cukrovinky spočívá v tom, že obsahuje, v procentech hmotnostních, 45 až 55 % hořké čokolády, 25 až 35 % glukózy, 10 až 20 % cukru, 0,4 až

55

0,5 % stearanu hořečnatého, 0,15 až 0,30 % arabské gumy, 0,15 až 0,25 % glukózového sirupu, 0,15 až 0,25 % silice pepřnomátové, 0,10 až 0,20 % invertinu, 0,10 až 0,15 % maltodextrinu, 0,05 až 0,15 % rostlinného tuku, 0,02 až 0,03 % mentolu krystalického, a dále jako přísady 2,0 až 5,0 % karamelového prášku a 0,15 až 0,25 % karamelového aroma nebo 2,0 až 5 % kakaa a 1,0 až 2,0 % pomerančového aroma, nebo 2,0 až 5,0 % kakaa, a ještě nejvýše 1 % další přísady nebo přísad. S výhodou cukrovinka obsahuje, v procentech hmotnostních, 48 až 50 % hořké čokolády, 30 až 34 % glukózy, 13 až 14,5 % cukru, 0,44 až 0,48 % stearanu hořečnatého, 0,20 až 0,25 % arabské gumy, 0,18 až 0,22 % glukózového sirupu, 0,15 až 0,20 % silice pepřnomátové, 0,13 až 0,17 % invertinu, 0,10 až 0,15 % maltodextrinu, 0,05 až 0,15 % rostlinného tuku, 0,02 až 0,03 mentolu krystalického, a dále jako přísady 2,5 až 4,0 % karamelového prášku a 0,18 až 0,22 % karamelového aroma a nejvýše 0,4 % další přísady nebo přísad, zahrnujících alespoň další přísadu s obsahem směsi rostlinného oleje a karnaubského vosku. Alternativně je výhodné, jestliže cukrovinka obsahuje, v procentech hmotnostních, 46 až 48,5 % hořké čokolády, 30 až 33 % glukózy, 13 až 14 % cukru, 0,44 až 0,48 % stearanu hořečnatého, 0,20 až 0,25 % arabské gumy, 0,18 až 0,22 % glukózového sirupu, 0,15 až 0,20 % silice pepřnomátové, 0,13 až 0,17 % invertinu, 0,10 až 0,15 % maltodextrinu, 0,05 až 0,15 % rostlinného tuku, 0,02 až 0,03 % mentolu krystalického a jako přísady 3,0 až 4,0 % kakaa a 1,3 až 1,6 % aroma pomerančového. Alternativně je ještě výhodné, jestliže cukrovinka obsahuje v procentech hmotnostních, 46 až 49 % hořké čokolády, 31 až 34 % glukózy, 13 až 14,5 % cukru, 0,44 až 0,48 % stearanu hořečnatého, 0,20 až 0,25 % arabské gumy, 0,18 až 0,22 % glukózového sirupu, 0,15 až 0,20 % silice pepřnomátové, 0,13 až 0,17 % invertinu, 0,10 až 0,15 % maltodextrinu, 0,05 až 0,15 % rostlinného tuku, 0,02 až 0,03 % mentolu krystalického a jako přísadu 3,0 až 4,0 % kakaa.

Tím se dosáhne vytvoření cukrovinky, která má základní povahu komprimátu, ale obsahuje i významný podíl čokolády a současně i mentol, přičemž ostatní komponenty dotvářejí celek s vyváženou chutí. Takto lze s výhodou vytvořit alternativu s karamelovými přísadami, alternativu s pomerančovým aroma a kakaem a alternativu pouze s kakaem.

Další podstatou vynálezu je způsob výroby shora popsané cukrovinky, který spočívá v tom, že nejprve se připraví komprimátová směs, obsahující cukr, glukózový sirup, maltodextrin a rostlinný tuk, kde příprava komprimátové směsi končí sušením a granulací, poté se přidává glukóza a invertáza a provádí se lisování do tvaru čoček, načež se provádí gumírování, a to tak, že čочки se zalévají gumírovacím roztokem, řádně se promíchají, poté se vysuší zasypáváním cukrem moučkovou, načež po gumírování se provádí dražování čokoládou, sestávající z alespoň jedné fáze polévání čokoládou, přičemž přísady typu aroma se vmíchávají do čokolády před poléváním, a po posledním polévání čokoládou se ještě přidává jako přísada kakao, nebo se přidává jako přísada karamel a další přísada nebo další přísady. Výhodné je, jestliže se při přípravě komprimátové směsi nejdříve ve varném kotli připraví pojivová směs na bázi vody, glukózového sirupu, maltodextrinu a tuku dodaných v požadovaném poměru, poté se nasypává do míchacího zařízení cukr, načež předem připravená pojivová směs se ručně přilévá do míchačky, kde se takto připravená směs míchá 8 až 12 minut, poté se směs vypouští na síta a na těchto sítích se v sušárně suší při teplotě 60 až 80 °C a po usušení se směs nasype do granulárního zařízení, kde po výstupu z tohoto granulárního zařízení je směs připravena přímo k lisování. Výhodné je dále, jestliže fáze lisování probíhá tak, že nejprve se provede navázení cukerné směsi a promíchání s invertázou, následuje navázení glukózy a důkladné promíchání glukózy se směsí cukru a invertázy a po důkladném promíchání všech tří složek se naváží ostatní složky, načež se směs lisuje do tvaru čoček, přičemž se volí takový typ a stupeň lisování, který má za výsledek, že čочки jsou vylišovány jako měkké. Výhodné je dále, jestliže se dražování provádí tak, že do dražovacího kotle se nadevkuje zvolené množství nagumírovaných čoček, na které se postupně nanáší rozpuštěná čokoláda o teplotě 40 až 45 °C, načež po polití čokoládou se přivádí do dražovacího kotle proud chladicího vzduchu o teplotě 12 až 15 °C a polité čочки se důkladně vysuší, přičemž během chlazení se provádí vizuální kontrola hladkosti povrchu, kde v případě vzniku hrboлатého povrchu se podle nárůstu hrboлатosti, buď jen přerušuje proud chladicího vzduchu, nebo se pro intenzivnější vyhlazení povrchu začne přivádět proud vzduchu ohřátého na 25 až 30 °C. S výhodou se polévání provádí hořkou čokoládou a po posledním polití touto čokoládou se provede zasypání nadražova-

ných čoček, jako přísadou, kakaem. Alternativně je výhodou, jestliže polévání se provádí hořkou čokoládou a po posledním polítko touto čokoládou se na čochy nadávkuje, jako další přísada, směs surovin s obsahem směsi rostlinného oleje a karnaubského vosku. Následně se čochy zasypávají, jako přísadou, karamelovým práškem.

5

Použitím uvedeného způsobu výroby se dosáhne jednak optimálního smísení, navrstvení a případně propojení jednotlivých složek, jednak se dosáhne vysokého chuťového účinku, ovlivněného při výrobě nejen samotným složením cukrovinky, ale také specifickým vzájemným postupným smísením, propojením a navrstvením jak základních složek směsi, tak i ostatních přídavných látek.

10

Příklady uskutečnění vynálezu

15

Příklad 1 – Složení cukrovinky Komprimát s mentolem v čokoládě a karamelu

název výrobku	
KOMPRIMÁT S MENTOLEM V ČOKOLÁDĚ A KAMELU	
název složky	množství v % hm.
hořká čokoláda	48,506
glukóza	32,300
cukr	13,825
karamelový prášek	3,424
stearan hořečnatý	0,462
Capol	0,300
arabská guma	0,214
sirup glukózový	0,196
aroma karamelové	0,194
silice pepřomátová	0,172
invertin	0,152
Maltodextrin	0,131
rostlinný tuk	0,101
mentol krystalický	0,023
	100

20

Příklad 2 – Složení cukrovinky Komprimát s mentolem v čokoládě s pomerančovým aroma a v kakau

název výrobku	
KOMPRIMÁT S MENTOLEM V ČOKOLÁDĚ S POMERANČOVÝM AROMA A V KAKAU	
název složky	Množství v % hm.
hořká čokoláda	48,023
glukóza	31,980
cukr	13,688
aroma pomerančové	1,483
kakao 10%	3,390
stearan hořečnatý	0,457
arabská guma	0,212
invertin	0,150
sirup glukózový	0,194
silice pepřomátová	0,170
Maltodextrin	0,130
rostlinný tuk	0,100
mentol krystalický	0,023
	100

Příklad 3 – Složení výrobku Komprimát s mentolem v čokoládě a kakau

5

název výrobku	
KOMPRIMÁT S MENTOLEM V ČOKOLÁDĚ A KAKAU	
název suroviny	Množství v %
hořká čokoláda 45%	48,746
glukóza	32,459
cukr	13,895
kakao 10%	3,441
stearan hořečnatý	0,465
arabská guma	0,215
sirup glukózový	0,197
silice pepřomátová	0,173
invertin	0,151
Maltodextrin	0,132
rostlinný tuk	0,102
mentol krystalický	0,024
	100

10

Příklad 4 – Způsob výroby cukrovinky Komprimát s mentolem v čokoládě s karamelovým aroma a v karamelu

15

Nejprve se připraví komprimátová směs, obsahující cukr, glukózový sirup, maltodextrin a rostlinný tuk, kde příprava komprimátové směsi končí sušením a granulací, poté se přidává ke komprimátové směsi invertáza a tato směs se promíchá s glukózou, mentolovým aroma a dalšími přídatnými látkami. Následně se provádí lisování do tvaru čoček a následuje gumírování. Při gumírování se čочки zalévají gumírovacím roztokem, řádně se promíchají a vysuší se zasypáváním cukrem moučkou. Po gumírování se provádí dražování čokoládou, sestávající z jedné nebo více fází polévání čokoládou. Karamelové aroma se vmíchává do čokolády před poléváním. Po

ukončení dražování čokoládou se na čochky dávkuje pomocná látka s obsahem směsi rostlinného oleje a karnaubského vosku a výrobek se následně zasypává karamelovým práškem.

Přitom se při přípravě komprimátové směsi nejdříve ve varném kotli připraví pojivová směs na bázi vody, glukózového sirupu, maltodextrinu a tuku dodaných v požadovaném poměru. Poté se nasypává do míchacího zařízení cukr. Předem připravená pojivová směs se ručně přilévá do míchačky, kde se takto připravená směs míchá 8 až 12 minut, poté se směs vypouští na síta a na těchto sítích se v sušárně suší při teplotě 60 až 80 °C. Po usušení se směs nasype do granulačního zařízení, kde po výstupu z tohoto granulačního zařízení je směs připravena přímo k lisování. Samotná fáze lisování probíhá tak, že nejprve se provede navážení cukerné směsi a promíchání s invertázou. Následuje navážení glukózy a důkladné promíchání glukózy se směsí cukru a invertázy. Po důkladném promíchání všech tří složek se naváží ostatní přídatné látky, načež se směs lisuje do tvaru čochek tak, aby byly čochky měkké. Samotné dražování se zde provádí tak, že do dražovacího kotle se nadávkuje zvolené množství nagumírovaných čochek, na které se postupně nanáší rozpuštěná čokoláda o teplotě 40 až 45 °C, ve které se před použitím rozmíchá karamelové aroma. Po polití se přivádí do dražovacího kotle proud chladicího vzduchu o teplotě udržované v rozpětí teplot 12 až 15 °C a polité čochky se důkladně vysuší. Během chlazení se provádí vizuální kontrola hladkosti povrchu a v případě vzniku hrbolatého povrchu se podle nárůstu hrbolatosti, buď jen přerušuje proud chladicího vzduchu, nebo se pro intenzivnější vyhlazení povrchu začne přivádět proud vzduchu ohřátého na teplotu 25 až 30 °C. Po posledním polití hořkou čokoládou se zde na čochky nadávkuje pomocná látka Capol a následně se takto upravené čochky zasypávají karamelovým práškem.

25 Příklad 5 – Způsob výroby cukrovinky Komprimát s mentolem v čokoládě s pomerančovým aroma a v kakau

Nejprve se připraví komprimátová směs, obsahující cukr, glukózový sirup, maltodextrin a rostlinný tuk, kde příprava komprimátové směsi končí sušením a granulací, poté se přidává ke komprimátové směsi invertáza a tato směs se promíchá s glukózou, mentolovým aroma a dalšími přídatnými látkami. Následně se provádí lisování do tvaru čochek a následuje gumírování. Při gumírování se čochky zalévají gumírovacím roztokem, řádně se promíchají a vysuší se zasypáváním cukrem moučkovým. Po gumírování se provádí dražování čokoládou, sestávající z jedné nebo více fází polévání čokoládou. Pomerančové aroma se vmíchává do čokolády před poléváním. Po ukončení dražování čokoládou se čochky zasypávají kakaovým práškem.

Přitom se při přípravě komprimátové směsi nejdříve ve varném kotli připraví pojivová směs na bázi vody, glukózového sirupu, maltodextrinu a tuku dodaných v požadovaném poměru. Poté se nasypává do míchacího zařízení cukr. Předem připravená pojivová směs se ručně přilévá do míchačky, kde se takto připravená směs míchá 8 až 12 minut, poté se směs vypouští na síta. Na těchto sítích se v sušárně suší při teplotě 60 až 80 °C. Po usušení se směs nasype do granulačního zařízení, kde po výstupu z tohoto granulačního zařízení je směs připravena přímo k lisování. Samotná fáze lisování probíhá tak, že nejprve se provede navážení cukerné směsi a promíchání s invertázou. Následuje navážení glukózy a důkladné promíchání glukózy se směsí cukru a invertázy. Po důkladném promíchání všech tří složek se naváží ostatní přídatné látky, načež se směs lisuje do tvaru čochek tak, aby byly čochky měkké. Samotné dražování se zde provádí tak, že do dražovacího kotle se nadávkuje zvolené množství nagumírovaných čochek, na které se postupně nanáší rozpuštěná čokoláda o teplotě 40 až 45 °C, ve které se před použitím rozmíchá pomerančové aroma. Po polití se přivádí do dražovacího kotle proud chladicího vzduchu o teplotě 12 až 15 °C a polité čochky se důkladně vysuší. Během chlazení se provádí vizuální kontrola hladkosti povrchu a v případě vzniku hrbolatého povrchu se podle nárůstu hrbolatosti, buď jen přerušuje proud chladicího vzduchu, nebo se pro intenzivnější vyhlazení povrchu začne přivádět proud vzduchu ohřátého na teplotu 25 až 30 °C. Po posledním polití hořkou čokoládou se čochky zasypávají kakaovým práškem.

55

Příklad 6 – Způsob výroby cukrovinky Komprimát s mentolem v čokoládě a v kakau

Nejprve se připraví komprimátová směs, obsahující cukr, glukózový sirup, maltodextrin a rostlinný tuk, kde příprava komprimátové směsi končí sušením a granulací, poté se přidává ke komprimátové směsi invertáza a tato směs se promíchá s glukózou, mentolovým aroma a dalšími
 5 přidatnými látkami. Následně se provádí lisování do tvaru čoček a následuje gumírování. Při gumírování se čочки zalévají gumírovacím roztokem, řádně se promíchají a vysuší se zasypáváním cukrem moučkou. Po gumírování se provádí dražování čokoládou, sestávající z jedné nebo více fází polévání čokoládou. Po ukončení dražování čokoládou se čочки zasypávají kakaovým
 10 práškem.

Přitom se při přípravě komprimátové směsi nejdříve ve varném kotli připraví pojivová směs na bázi vody, glukózového sirupu, maltodextrinu a tuku dodaných v požadovaném poměru. Poté se nasypává do míchacího zařízení cukr. Předem připravená pojivová směs se ručně přilévá do míchačky, kde se takto připravená směs míchá 8 až 12 minut, poté se směs vypouští na síta. Na
 15 těchto sítích se v sušárně suší při teplotě 60 až 80 °C. Po usušení se směs nasype do granulárního zařízení, kde po výstupu z tohoto granulárního zařízení je směs připravena přímo k lisování. Samotná fáze lisování probíhá tak, že nejprve se provede navážení cukerné směsi a promíchání s invertázou. Následuje navážení glukózy a důkladné promíchání glukózy se směsí cukru a invertázy.
 20 Po důkladném promíchání všech tří složek se naváží ostatní přídatné látky, načež se směs lisuje do tvaru čoček tak, aby byly čочки měkké. Samotné dražování se zde provádí tak, že do dražovacího kotle se nadávkuje zvolené množství nagumírovaných čoček, na které se postupně nanáší rozpuštěná čokoláda o teplotě 40 až 45 °C. Po polití se přivádí do dražovacího kotle proud chladicího vzduchu o teplotě 12 až 15 °C a polité čочки se důkladně vysuší. Během chlazení se
 25 provádí vizuální kontrola hladkosti povrchu a v případě vzniku hrbolatého povrchu se podle nárůstu hrbolatosti, buď jen přerušuje proud chladicího vzduchu, nebo se pro intenzivnější vyhlazení povrchu začne přivádět proud vzduchu ohřátého na teplotu 25 až 30 °C. Po posledním polití hořkou čokoládou se čочки zasypávají kakaovým práškem.

30

Průmyslová využitelnost

Způsob výroby se využije v potravinářské výrobě. Výrobky v podobě upraveného komprimátu se uplatní jako cukrovinky. Pro svůj obsah glukózy se mohou využít jako zdroj rychlého dodání
 35 energie pro lidský organismus, například po oslabení nemocí, nadměrnou zátěží nebo v situaci, kdy zvýšenou zátěž nebo podobné vlivy lze očekávat.

40

P A T E N T O V É N Á R O K Y

1. Cukrovinka na bázi komprimátu, čokolády a mentolu, **v y z n a ě n á t í m**, že obsahuje,
 45 v procentech hmotnostních, 45 až 55 % hořké čokolády, 25 až 35 % glukózy, 10 až 20 % cukru, 0,4 až 0,5 % stearanu hořečnatého, 0,15 až 0,3 % arabské gummy, 0,15 až 0,25 % glukózového sirupu, 0,15 až 0,25 % silice pepřomátové, 0,10 až 0,20 % invertinu, 0,10 až 0,15 % maltodextrinu, 0,05 až 0,15 % rostlinného tuku, 0,02 až 0,03 % mentolu krystalického, a dále jako přísady 2,0 až 5,0 % karamelového prášku a 0,15 až 0,25 % karamelového aroma, nebo 2,0 až 5,0 %
 50 kakaa a 1,0 až 2,0 % pomerančového aroma, nebo 2,0 až 5,0 % kakaa, a ještě nejvýše 1% další přísady nebo přísad.

2. Cukrovinka podle nároku 1, **v y z n a ě n á t í m**, že obsahuje v procentech hmotnostních, 48 až 50 % hořké čokolády, 30 až 34 % glukózy, 13 až 14,5 % cukru, 0,44 až 0,48 % stearanu hořečnatého, 0,20 až 0,25 % arabské gummy, 0,18 až 0,22 % glukózového sirupu, 0,15 až
 55

0,20 % silice pepřnomátové, 0,13 až 0,17 % invertinu, 0,10 až 0,15 % maltodextrinu, 0,05 až 0,15 % rostlinného tuku, 0,02 až 0,03 % mentolu krystalického a jako přísady 2,5 až 4,0 % karamelového prášku a 0,18 až 0,22 % karamelového aroma a nejvýše 0,4 % další přísady nebo přísad, zahrnujících alespoň přísadu s obsahem rostlinného oleje a karnaubského vosku.

5

3. Cukrovinka podle nároku 1, **vyznačená tím**, že obsahuje v procentech hmotnostních, 46 až 48,5 % hořké čokolády, 30 až 33 % glukózy, 13 až 14,5 % cukru, 0,44 až 0,48 % stearanu hořečnatého, 0,20 až 0,25 % arabské gumy, 0,18 až 0,22 % glukózového sirupu, 0,15 až 0,20 % silice pepřnomátové, 0,13 až 0,17 % invertinu, 0,10 až 0,15 % maltodextrinu, 0,05 až 0,15 % rostlinného tuku, 0,02 až 0,03 % mentolu krystalického a jako přísady 3,0 až 4,0 % kakaa a 1,3 až 1,6 % aroma pomerančového.

10

4. Cukrovinka podle nároku 1, **vyznačená tím**, že obsahuje v procentech hmotnostních, 46 až 49 % hořké čokolády, 31 až 34 % glukózy, 13 až 14,5 % cukru, 0,44 až 0,48 % stearanu hořečnatého, 0,20 až 0,25 % arabské gumy, 0,18 až 0,22 % glukózového sirupu, 0,15 až 0,20 % silice pepřnomátové, 0,13 až 0,17 % invertinu, 0,10 až 0,15 % maltodextrinu, 0,05 až 0,15 % rostlinného tuku, 0,02 až 0,03 % mentolu krystalického a jako přísadu 3,0 až 4,0 % kakaa.

15

5. Způsob výroby cukrovinky se složením podle některého z nároků 1 až 4, **vyznačený tím**, že nejprve se připraví komprimátová směs, obsahující cukr, glukózový sirup, maltodextrin a rostlinný tuk, kde příprava komprimátové směsi končí sušením a granulací, poté se přidává glukóza a invertáza a provádí se lisování do tvaru čoček, načež se provádí gumírování, a to tak, že čочки se zalévají gumírovacím roztokem, řádně se promíchají, poté se vysuší zasypáváním cukrem moučkovým, načež po gumírování se provádí dražování čokoládou, sestávající z alespoň jedné fáze polévání čokoládou, přičemž přísady typu aroma se vmíchávají do čokolády před poléváním, a po posledním polévání čokoládou se ještě přidává jako přísada kakao, nebo se přidává jako přísada karamel a další přísada nebo další přísady.

20

25

6. Způsob výroby cukrovinky podle nároku 5, **vyznačený tím**, že při přípravě komprimátové směsi se nejdříve ve varném kotli připraví pojivová směs na bázi vody, glukózového sirupu, maltodextrinu a tuku dodaných v požadovaném poměru, poté se nasypává do míchacího zařízení cukr, načež předem připravená pojivová směs se ručně přilévá do míchačky, kde se takto připravená směs míchá 8 až 12 minut, poté se směs vypouští na síta a na těchto sítích se v sušárně suší při teplotě 60 až 80 °C a po usušení se směs nasype do granulačního zařízení, kde po výstupu z tohoto granulačního zařízení je směs připravena přímo k lisování.

30

35

7. Způsob výroby cukrovinky podle nároku 5 nebo 6, **vyznačený tím**, že fáze lisování probíhá tak, že nejprve se provede navážení cukerné směsi a promíchání s invertázou, potom následuje navážení glukózy a důkladné promíchání se směsí cukru a invertázy, načež po důkladném promíchání všech tří složek se naváží ostatní složky, načež se směs lisuje do tvaru čoček, přičemž se volí takový typ a stupeň lisování, který má za výsledek, že čочки jsou vylišovány jako měkké.

40

8. Způsob výroby cukrovinky podle některého z nároků 5 až 7, **vyznačený tím**, že dražování se provádí tak, že do dražovacího kotle se nadávkuje zvolené množství nagumírovaných čoček, na které se postupně nanáší rozpuštěná čokoláda o teplotě 40 až 45 °C, po polití se přivádí do dražovacího kotle proud chladicího vzduchu o teplotě 12 až 15 °C a polité čочки se důkladně vysuší, přičemž během chlazení se provádí vizuální kontrola hladkosti povrchu a v případě vzniku hrbolatého povrchu se, podle nárůstu hrbolatosti, buď jen přerušuje proud chladicího vzduchu, nebo se pro intenzivnější vyhlazení povrchu začne přivádět proud vzduchu ohřátého na 25 až 30 °C.

45

50

9. Způsob výroby cukrovinky, podle některého z nároků 5 až 8, **vyznačený tím**, že polévání se provádí hořkou čokoládou a po posledním polití touto čokoládou se provede zasypání nadražovaných čoček, jako přísadou, kakaem.

55

10. Způsob výroby cukrovinky podle některého z nároků 5 až 8, **v y z n a ě n ý t í m**, že polévání se provádí hořkou čokoládou a po posledním polití touto čokoládou se na čochy nadávkuje, jako další přísada, směs surovin s obsahem rostlinného oleje a karnaubského vosku a následně se čochy zasypávají, jako přísadou, karamelovým práškem.

5

10

Konec dokumentu
