

(19)



URZĄD
PATENTOWY
RZECZYPOSPOLITEJ
POLSKIEJ

(10) **PL 246426 B1**

(12)

Opis patentowy

(21) Numer zgłoszenia: **438824**

(22) Data zgłoszenia: **2021.08.27**

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

(45) Data publikacji o udzieleniu patentu: **2025.01.27 WUP 04/2025**

(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)

(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,
Warszawa, PL**

(54) Tytuł:

Masa cukiernicza do produkcji słodczy w szczególności cukierków bez dodatku cukru

PL 246426 B1

Opis wynalazku

Przedmiotem wynalazku jest receptura masy cukierniczej 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 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 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, przygotowana z odtworzonego mleka roślinnego pozbawionego laktozy i alergenów, którym jest mleko ryżowe lub kokosowe, z agawy oraz z daktyli, oraz z odżywczych i aromatycznych substancji dodatkowych, charakteryzuje się 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.

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.

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.

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.

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.

Zastrzeżenia patentowe

1. Masa cukiernicza do produkcji słodczy w szczególności cukierków, przygotowana z odtworzonego mleka roślinnego pozbawionego laktozy i alergenów, którym jest mleko ryżowe lub kokosowe, z agawy oraz z daktyli, oraz z odżywczych i aromatycznych substancji dodatkowych, **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.
2. Masa cukiernicza, według zastrz. 1, **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.
3. Masa cukiernicza, według zastrz. 1, **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.
4. Masa cukiernicza, według zastrz. 3 **znamienna tym**, że aromat to proszek kakaowy lub aromat naturalny toffie.