

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

## (12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2022119247, 14.07.2022

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 14.07.2022

(43) Дата публикации заявки: 15.01.2024 Бюл. № 2

Адрес для переписки:

109004, Москва, ул. Земляной Вал, 73, МГУТУ  
им. К.Г. Разумовского (ПКУ), отдел  
"Патентное бюро" Управления по научно-  
исследовательской и проектной деятельности

(71) Заявитель(и):

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего  
образования "Московский государственный  
университет технологий и управления имени  
К.Г. Разумовского (Первый казачий  
университет)" (RU)

(72) Автор(ы):

Муталлибзода Шерзодхон (RU),  
Никитин Игорь Алексеевич (RU),  
Иванова Наталья Геннадьевна (RU),  
Майорова Валерия Ринатовна (RU),  
Велина Дарья Александровна (RU)

## (54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ДИЕТИЧЕСКОГО ШОКОЛАДА

## (57) Формула изобретения

Способ производства шоколада с применением натурального сахарозаменителя, предусматривающий смешивание тертого какао, масла какао и тагатозы, а также меланжирование, конширование и темперирование шоколадной массы, ее отливку в подогретые формы, охлаждение шоколада, извлечение шоколадных плиток из форм, завертку и упаковку шоколада, отличающийся тем, что с целью придания продукту традиционных свойств темного шоколада исходные компоненты используют в следующем соотношении, мас. %:

тертое какао	65-70
масло какао	10-12
тагатоза	20-23

R U 2 0 2 2 1 1 9 2 4 7 A

R U 2 0 2 2 1 1 9 2 4 7 A