

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12) **OPIS PATENTOWY**

(19) **PL**

(11) **234476**

(13) **B1**

(21) Numer zgłoszenia: **417946**

(22) Data zgłoszenia: **13.07.2016**

(51) Int.Cl.

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)

(54)

Dietetyczna i pro-zdrowotna masa cukiernicza do produkcji słodczy

(43) Zgłoszenie ogłoszono:

15.01.2018 BUP 02/18

(45) O udzieleniu patentu ogłoszono:

28.02.2020 WUP 02/20

(73) Uprawniony z patentu:

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

(72) Twórca(y) wynalazku:

IWONA KASICA, Warszawa, PL

(74) Pełnomocnik:

recz. pat. Bartłomiej Tomaszewski

PL 234476 B1

Opis wynalazku

Przedmiotem wynalazku jest receptura dietetycznej i prozdrowotnej masy cukierniczej do produkcji słodyczy, w szczególności cukierków typu „krówka”, a także innych produktów takich jak wafelki, smarowidła do kanapek, batony, torciki wafłowe, drażetki i inne tym podobne produkty.

Dotychczas są znane różne receptury dotyczące słodyczy o miękkiej konsystencji, popularnie określanych, jako cukierki 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 gramów cukierka 40 kcal, nadto produkuje się je z mleka krowiego zawierającego laktozę, powodującą u osób nietolerujących ten cukier dolegliwości żołądkowe. Ważną i mocno ograniczającą popyt tego rodzaju słodyczy jest to, że są niewskazane dla diabetyków.

Z wcześniejszego opisu zgłoszeniowego P.411060, pod tytułem „Dietetyczna i pro-zdrowotna masa cukiernicza do produkcji słodyczy w szczególności cukierków”, znane jest rozwiązanie, które jest przygotowane z od 55 do 60% wagowych mleka, od 10 do 14% wagowych masła lub margaryny, i w dopełnieniu do 100% wagowych cukru zniemiona tym, że wykonana jest z fruktozy i/lub mleka o obniżonej zawartości laktozy.

Natomiast, z opisu wynalazku Pat. 199042, pod tytułem „Karmelek, zwłaszcza krówka bezcukrowa”, znane jest rozwiązanie dotyczące składu karmelka, zwłaszcza krówki bezcukrowej, przeznaczonej do konsumpcji szczególnie dla osób chorych na cukrzycę i dla osób unikających spożywania cukierków ze względu na chęć zachowania szczupłej sylwetki. Karmelek zawiera 8–24 części wagowych niskoenergetycznej substancji słodząco-wypełniającej, 16–30 części wagowych niskokalorycznej substancji wypełniającej, 16–30 części wagowych syropu glukozowego, 8–16 części wagowych mleka pełnego w proszku, 4–7 części wagowych masła, 0,0005–0,001 części wagowych środków zapachowych oraz wodę w uzupełnieniu do 100 części wagowych.

Zaś, ze wcześniejszego opisu patentowego wynalazku za nr Pat. 200343, pod tytułem „Wyrób cukierniczy i sposób wytwarzania wyrobu cukierniczego”, znana jest receptura wyrobu cukierniczego o długim dopuszczalnym okresie magazynowania w postaci miękkiej, kremowej i spienionej masy o trwałej postaci, która zawiera składniki mleka, tłuszcze jadalne, cukier i/lub substancje zastępcze cukru oraz wodę przy czym przynajmniej część tłuszczu jadalnego w temperaturze pokojowej jest zawarta w krystalicznej postaci, wyrób cukierniczy nie zawiera żadnych kryształów laktozy wyczuwalnych zmysłami przez konsumenta.

Celem wynalazku jest opracowanie receptury masy cukierniczej, opartej jedynie na substratach o wysokich walorach zdrowotnych, przeznaczonej zwłaszcza do spożycia przez osoby chore na cukrzycę, dbające o wagę, dbające o zdrowie, a także otyłe i mające nadwagę jak również dla osób z nietolerancjami pokarmowymi, takimi jak nietolerancja na gluten, laktozę i kazeinę.

Dietetyczna i pro-zdrowotna masa cukiernicza do produkcji słodyczy, charakteryzuje się tym, że przygotowana jest z od 40 do 65% wagowych cukru kokosowego, od 15 do 30% wagowych mleka kokosowego, od 10 do 25% wagowych syropu z brązowego ryżu, od 5 do 15% wagowych białka słońnikowego, od 5 do 10% wagowych rozpuszczalnego błonnika z akacji.

Korzystnie, zawiera poniżej 1% wagowego aromatu naturalnego.

Cukierki wytworzone wedle receptury rozwiązania charakteryzują się obniżoną kalorycznością.

Mleko kokosowe jest to alternatywa dla mleka krowiego, nie zawiera laktozy i kazeiny, więc może być spożywane przez osoby uczulone na mleko krowie. Odpowiednie dla wegan i wegetarian. Mleko kokosowe jest bogatym źródłem aminokwasów, zdrowego tłuszczu, białka, błonnika, żelaza, sodu, wapnia, magnezu, fosforu, potasu i witaminy C. Mleko kokosowe zawiera zwłaszcza o wiele więcej potasu niż np. banany, które powszechnie uznawane są za bogate źródło tego pierwiastka, dzięki czemu może pozytywnie wpływać na ciśnienie krwi. Potas jest niezbędny do właściwego funkcjonowania systemu nerwowego, pracy mięśni, bierze udział w dotlenianiu mózgu, poprawiając zdolność myślenia i koncentrację. Jednak najważniejszą funkcją potasu jest regulowanie gospodarki wodnej, kontrola ciśnienia krwi i pracy nerek. Poza tym, mleko kokosowe jest dobrym źródłem elektrolitów.

Syrop ryżowy jest to zamiennik cukru, który nie zawiera szkodliwego syropu glukozowo-fruktozowego, zaś zawiera głównie cukier, maltozę. Ponieważ jest to syrop pochodzenia zbożowego poprawiają

trawienie i zawierają cukry złożone, które rozkładają się powoli w organizmie nie powodując drastycznych skoków poziomu cukru we krwi, ponadto syrop z ryżu brązowego zawiera potas, magnez, żelazo, wapń, witaminy z grupy B.

Białko słonecznika, zawiera niezbędne aminokwasy egzogenne, będące podstawowym budulcem organizmów żywych. Zawiera witaminy z grupy B, przede wszystkim kwas foliowy. Jest bogate w błonnik, którego posiada 18%, zawiera też cynk, wapń, fosfor, magnez, potas.

Błonnik z akacji ma silne właściwości prebiodyczne, prebiotyki to składniki pożywienia, które korzystnie wpływają na organizm gospodarza poprzez wybiórczą stymulację wzrostu i/lub aktywności jednej lub określonej grupy bakterii w jelicie, poprawiając w ten sposób zdrowie gospodarza. Ponadto posiada właściwości bifidogeniczne – stymuluje lub dąży do stymulacji bifidobakterii – dobroczynnych bakterii w przewodzie pokarmowym, oraz stymuluje rozwój flory jelitowej z rodzaju *Lactobacillus* i *Bifidobacterium*. Prebiotyki mają na celu oddziaływanie na mikroflorę jelita grubego, tj. łagodzenie zaparć, redukcję pH treści jelitowej, przywracanie równowagi mikroflory jelitowej, wpływ na układ odpornościowy.

Cukier kokosowy jest długotrwałym źródłem energii, nierafinowany, wytwarzany według tradycyjnych technologii, bez żadnych dodatków, niebielony, ma niższy indeks glikemiczny GI, niż cukier rafinowany, co powoduje mniejsze skoki cukru we krwi.

Rozwiązanie wedle wynalazku stanowi recepturę masy cukierniczej bez laktozy, kazeiny, odpowiednią dla osób uczulonych lub unikających mleka zawierające zdrowszy cukier kokosowy nierafinowany, z największą zawartością minerałów, witamin wśród cukrów/słodzików, bogate w błonnik pokarmowy, naturalny, zawierający zdrowy tłuszcz kokosowy, bez cholesterolu i tłuszczu trans. Brak efektu senności i wilczego głodu po zjedzeniu większej ilości słodyczy, spowodowanego wahaniami cukru we krwi.

Przykład 1:

Dietetyczna i pro-zdrowotna masa cukiernicza do produkcji słodyczy, przygotowana z jest 50% wagowych cukru kokosowego, 20% wagowych mleka kokosowego, 10% wagowych syropu z brązowego ryżu, 5% wagowych białka słonecznikowego, 14% wagowych rozpuszczalnego błonnika z akacji, i 1% wagowego aromatu naturalnego.

Przykład 2:

Dietetyczna i pro-zdrowotna masa cukiernicza do produkcji słodyczy, przygotowana z jest 55% wagowych cukru kokosowego, 15% wagowych mleka kokosowego, 10% wagowych syropu z brązowego ryżu, 9% wagowych białka słonecznikowego, 10% wagowych rozpuszczalnego błonnika z akacji, i 1% wagowego aromatu naturalnego.

Rozwiązanie według wynalazku może znajdować zastosowanie przy produkcji szerokiej gamy słodyczy dla diabetyków, osób dbających o zdrowie i osób otyłych, w szczególności cukierków, wafelków i torcików waflowych z polewą o składzie według rozwiązania, smarowideł do kanapek, batonów, drażetek, a także lodów, ciastek i ciasteczek, paluszków słodkich, a także czekolad i czekoladek.

Zastrzeżenia patentowe

1. Dietetyczna i pro-zdrowotna masa cukiernicza do produkcji słodyczy, **znamienna tym**, że przygotowana jest z od 40 do 65% wagowych cukru kokosowego, od 15 do 30% wagowych mleka kokosowego, od 10 do 25% wagowych syropu z brązowego ryżu, od 5 do 15% wagowych białka słonecznikowego, od 5 do 10% wagowych rozpuszczalnego błonnika z akacji.
2. Dietetyczna i pro-zdrowotna masa, według zastrz. 1 **znamienna tym**, że zawiera poniżej 1% wagowego aromatu naturalnego.